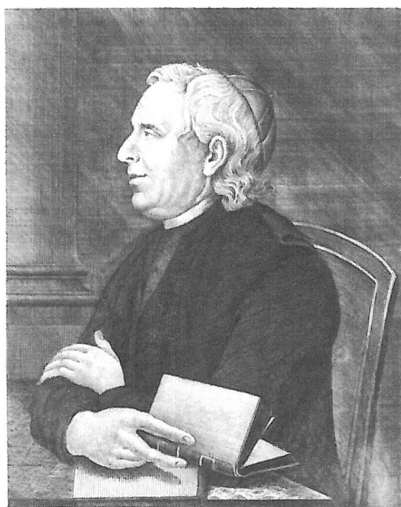


Ugo Gabriele Becciani

IL CREDENZIERE



*Vra me genat, Vincentius est mihi nomen
Conatus, qui sum sat mea scripta docent
Sordidum Vestigia delicti* *Cimarelli, sculp.*


IL PAPHYRUS
MINIEDIZIONI
Pistoia - 2011

In copertina: ritratto di Vincenzo Corrado

Ugo Gabriele Becciani

IL CREDENZIERE



Pistoia - 2011

INTRODUZIONE

Credenziere? Certamente una professione che può apparire, di primo acchito, per lo meno insolita, ma non è così. Chi ha potuto assistere alla proiezione del film "Vatel", magistralmente interpretato da Gérard Depardieu, per la regia di R. Joffé, si sarà reso conto che questa figura professionale rivestì un ruolo di primaria importanza nelle fastose corti europee, a partire dal XVII secolo.

Un breve accenno al contenuto del film: l'azione si svolge in Francia, nel 1671, alla corte del Principe di Condé. Vatel, un vero e proprio maestro di cerimonie, deve preparare festeggiamenti e banchetti meravigliosi per i tre giorni di permanenza del Re Sole. Tutto procede nei modi previsti, con effetti scenici e portate culinarie stupefacenti, finché un inconveniente sembra impedire la consegna per tempo, da parte dei fornitori, di una partita molto variegata di pesci, destinati al pranzo previsto in un giardino di ghiaccio con effetti d'acqua ricordanti la mitologia marina.

Vatel è talmente amareggiato e disgustato del suo lavoro che, disilluso anche per la fine del suo amore con una nobildonna, destinata al sovrano, e per la morte di alcuni suoi uccellini, soppressi per la cura della gotta del re, si toglie la vita. Ma il pesce arriva in tempo e il banchetto, allestito dagli aiutanti del maestro di cerimonie, riesce nel migliore dei modi.

Dunque, il 'capo dei servizi di bocca', come era chiamato

nelle corti italiane, non era un semplice maître, o chef di rango, ma un importante organizzatore di eventi mondani, con, alle sue dipendenze, schiere di maggiordomi, camerieri, personale specializzato nelle più disparate mansioni, che coordinava nella scelta e nell'acquisto delle derrate alimentari, e nel preparare effetti scenici degni di una favola.

Tali mansioni rivestì anche Vincenzo Corrado (Oria, 1736 - Napoli, 1836).

Egli, rimasto orfano del padre in giovane età, fu assunto come paggio alla corte di Don Michele Imperiali, Principe di Francavilla Fontana, Marchese di Oria e Gentiluomo di Camera di S. M. il Re delle Due Sicilie, che lo condusse poi a Napoli. A diciotto anni entrò come novizio nel convento di Oria della Congregazione dei Padri Celestini. Dopo un anno, fu chiamato dal Superiore Generale De Leo, nella casa religiosa di S. Piero in Maiella, dove si dedicò agli studi di matematica, astronomia, filosofia e, in seguito, di scienze naturali e d'arte culinaria.

Per la soppressione di alcuni ordini religiosi, fra cui il suo, non divenne mai sacerdote, ma si trasferì di nuovo a Napoli, dove inizialmente insegnò la lingua francese e spagnola ai figli dei notabili cittadini. Sono di questo periodo le sue pubblicazioni "Il cuoco galante", "Il cibo pitagorico, ovvero erbaceo, ad uso de' nobili e de' letterati", "Trattato sulle patate", "Manovre sul cioccolato e sul caffè", "Trattato sull'agricoltura e la pastorizia", "Poesie baccanali per commensali".

Infine il testo che vi proponiamo: "Il credenziere di buon gusto - sesta edizione migliorata... accresciuta anche nel Trattato Istorico della Cioccolata e del Caffè, come pure di Acque, di Odori, di Profumi, e di dotte e spiritose Poesie". Dai torchi di Saverio Giordano, 1820. A spese di Giuseppe Russo, strada Nilo, num. 13, e strada Quercia, num. 4.

Per queste pubblicazioni, Vincenzo Corrado fu nominato dal suo Signore "Capo dei Servizi di bocca" di Palazzo Cellamare, sulle colline delle Mortelle, che si affacciano sul Golfo di Napoli, dove il Principe ospitava, sontuosamente, nobili e personaggi di rango di tutta Europa.

Come Corrado affermava: "L'abbondanza, la varietà, la delicatezza delle vivande, la splendidezza e la sontuosità delle tavole richiedono una schiera di uomini d'arte, saggi e probi", che egli stesso organizzava, istruiva, guidava; alle sue dipendenze lavoravano un maestro o precettore di casa, uno di cucina e uno di scalco (acquistava, tagliava, frollava ogni sorta di animale). Da questi maestri dipendevano vari cuochi: il friggitore, il cuoco per le insalate, il pasticciere, il bottigliere, il ripostiere, ecc. Al ripostiere erano affidati gli elementi decorativi del desco (detto dessert) e la loro disposizione: vasi di majolica pieni di frutta, ortaggi o fiori, porcellane o argenti raffiguranti putti, scene bucoliche, campestri, coppe di cristallo, piccoli acquari, e infine il vasellame, l'argenteria e la cristalleria da servizio. Personale specializzato era poi addetto alla preparazione della tavola, al servizio, alla musica, alle recite e a

tutti gli effetti scenici speciali che si richiedevano nelle varie occasioni.

Il lavoro di V. Corrado dedicato all'arte culinaria riveste una grande importanza per due aspetti principali: 1. l'introduzione in cucina di patata, pomodoro, caffè, cioccolato; 2. l'impiego di una nuova terminologia specifica, di cui diamo qualche esempio: arrossare = pennellare con rosso d'uovo; ad[d]obbare = condire con sughi, erbe, aromi; bianchire = far bollire per breve tempo in acqua; farcire = riempire con una farsa o sarsa (farcia, salsa); salza = brodo con aromi, erbe, sughi acidi; mentre colè era il brodo estratto dalla carne; sapore = polpa di frutta condita e addensata. Molti termini derivati anche dal francese: purè = passato di legumi, patate; entrées = portate leggere d'avvio, primi piatti; hors-d'œuvres = antipasti; entremets = tramezzi, portate servite dopo gli arrostiti; relevé, detto di zuppa piccante.

"Il credenziere di buon gusto" si articola in 14 trattatelli:

I. Del giulebbar lo zucchero e de' giulebbi varj.

II. Della cioccolata.

III. Del caffè.

IV. Delle pozioni calde e fredde.

V. Della maniera di comporre sorbetti varj.

VI. Dei dolci in forno, in stajato, e confettura.

VII. De' frutti in composta, canditi e graniti.

VIII. Delle marmellate di frutti, fiori e confezioni.

IX. Dell'essenze, spiriti e rosoli.

X. Delle acque di odore, aceti e profumi.

XI. Delle composte in aceto e della concia dell'olive.

XII. Lettera e risposta sul giulebbe dell'uva.

XIII. Idea di disporre dodici de[s]serts, e variarli per tutti i mesi dell'anno.

XIV. Delle canzoni e dei brindisi.

Mentre si riporteranno e si commenteranno esaurientemente i primi undici trattati, si tratterà solo in parte il dodicesimo, si sorvolerà sul tredicesimo, e si ometterà completamente il quattordicesimo, poiché trattano argomenti che ormai hanno perso di attualità.

Dirà qualche lettore: "Ma, nei tempi del fast food, è ancora attuale la figura del credenziere?". "Certamente sì", rispondo. E come esempio fra tutti vorrei citare uno dei più celebri cuochi e gourmet italiani, Fabio Picchi, il titolare del ristorante "Il cibreo" di Firenze. La sua cucina rappresenta una vera e propria filosofia culinaria. Egli sceglie quotidianamente prodotti di alta qualità, freschi e di stagione e li trasforma in piatti semplici della tradizione toscana, che si dimostrano veri e propri manicaretti, favolosi ma rispettosi della tipicità, e di un sapore del passato, ma attualissimi.

Una dimostrazione di tutto ciò è rappresentata dal nome assegnato al ristorante: il cibreo è un antico piatto toscano, a base di rigaglie di pollo, che va assolutamente provato, per validare le affermazioni fatte sopra. Se ciò non bastasse, riporto qui, una citazione fatta su Picchi dal New York Times: "Parla come un poeta e cucina come un mago".

Citando Picchi non vorrei però fare torto ad altri 'sacerdoti della cucina', come, ad esempio Beppe Bigazzi, Sergio Grasso, la 'sfoglina' Alessandra Spisni - e mi fermo qui, ma potrei continuare con molti altri nomi - tutti personaggi, i quali hanno fatto della tradizione culinaria italiana un credo, che sanno diffondere in maniera magistrale.

Trattato I. Dello zucchero e giulebbi varj.

Ognuno sa che lo zucchero è natural prodotto delle piante ma, estratto, è reso nella maniera che si vede con grande ajuto dell'arte; quantunque sia ancor suscettibile di ricevere dalla chimica miglioramento. E sebbene vedesi in varie qualità, il migliore però è quello di grana bianca, lucida e soda. Considerar si può lo zucchero come un sale¹ essenziale, ed è la base fondamentale della credenza; anzi l'unico necessario ingrediente per tutti i suoi vari ed estesi lavori.

Giulebbare zucchero. Per quattro libbre di zucchero (qui s'intende dell'ottimo, giacché delle qualità inferiori se ne farà uso quando occorrerà) in uno stainato di rame² si

¹ La conoscenza della chimica organica agli inizi dell'Ottocento era ancora agli albori: ogni sostanza che non fosse un acido o un alcali era detta sale.

² Stainato, o stainata era chiamato, letteralmente un recipiente stagnato.

Come bene avverte l'autore nel paragrafo successivo, i recipienti di rame possono rendere altamente tossici i cibi che contengono, a causa dei sali solubili di rame che si liberano. Con la stagnatura si ovviava a tale inconveniente; ma anche lo stagno è tossico se non si pongono particolari accorgimenti nel processo di copertura del rame. Era questa l'arte del magnano, lo stagnino ambulante che rendeva riutilizzabili i recipienti in cui la vecchia stagnatura si era consumata, o staccata per via di ammaccature. Per prima cosa lo stagno vecchio doveva essere tolto facendo scaldare sul fuoco la parte interna della pentola, poi con uno straccio, o un sacco di iuta, si strofinava la parte. Quindi l'interno veniva trattato con acido muriatico per alcuni minuti, dopo di che si asciugava con un cencio di lana. La terza operazione consisteva nel trattare la superficie con sabbia fine ed acqua, poi con un batuffolo di lana imbevuto di acido cloridrico diluito e posto su un bastoncino. Infine si riscaldava il recipiente e si scioglieva den-

mettano libbre quattro di acqua con una chiara d'uovo, sbattendola bene con frullo, poi si metterà lo zucchero mescolandolo con la chiara, ed acqua, e su un fornello acceso si farà bollire. Si procurerà che nella bollizione all³ con la spuma ogn'immondizia: e quando si vede che il bollore incomincia a rompere la spuma, si tirerà lo stainato indietro, e si farà lentamente bollire per poco; dopo se ne caverà la spuma e si colerà per un panno di lana. Di questa maniera si chiamerà giulebbe lungo. Si tornerà di nuovo su 'l fuoco a bollire, e la minore sua densità chiamasi consistenza di giulebbe, ch'è quando in esso attuffandosi una mestola, ed alzandola, calì d'un liquido vischioso; e la maggiore dicesi di manuscristo⁴, e questa si conosce quando la punta delle dita in esso bagnando restino quasi tra loro attaccate; e perché talvolta in questa maggiore consistenza occorrerà aggitarlo con mazzarello di legno, o mestola, per renderlo bianco e morbido, quest'azione chiamasi stangheggiare. Vi è altra cottura più forte, la quale chiamasi caramella; e di tutti cotesti gradi

tro stagno puro, rigirando continuamente il tegame fintanto che lo stagno non aderiva su tutta la superficie.

La tecnologia moderna (sebbene ormai non si usino quasi più tegami stagnati, sostituiti da recipienti trattati con vernici inerti al teflon, il politetrafluoroetilene, o con rivestimenti di leghe inerti d'oro, per i gourmet più esigenti) ha semplificato il processo, e reso più sicuro il risultato: la stagnatura viene fatta mediante spruzzatura micronizzata (schoopizzazione), o per deposizione per via elettrochimica.

Purtroppo la stagnatura, ed ogni altro rivestimento, salvo quello a base d'oro, diminuiscono sfavorevolmente la conducibilità del calore, rispetto al rame puro.

³ Un francesismo, dal verbo 'aller' con il significato di andare via.

⁴ Come riportano nel loro vocabolario Sergent e Tommaseo: "manuscristi = sorta di composizione medicinale antica". Di fatto la composizione farmaceutica aveva una consistenza maggiore.

di cottura se ne parlerà con più chiarezza secondo la bisogna porterà nelle cose da fare.

Avvertimento per i vasi di rame.

I vasi di rame... si dovrebbero escludere; ma per cagione dei due ultimi descritti giulebbi son costretti i credenzieri a servirsene, e senza punto di stagno ancora; poiché se stagnati fossero si fonderebbe mentre la densa cottura dello zucchero si aspetta. Vero è che nello zucchero, considerato da sé solo, non sentesi né parte acida, né grassa, che son le due cose che tirano la parte velenosa del rame; ma è pur anche vero che qualunque cosa si mette a fuoco nel rame, o che nel rame si tenga, sempre le parti ramiginose son tirate dalla cosa che vi si mette.

Ma se poi nello zucchero vi si mettesse un qualche sugo acido, allora non basterebbe neppure il vaso stagnato; poiché per quanto sia intieramente e perfettamente coperto di stagno, l'azione dell'acido è sempre disposta a tirare veleno, siccome veleno ancora nello stagno trovasi, per quella parte di arsenico che vi si contiene⁵. E quando anche non entrasse che stagno purissimo nella stagnatura, l'azione solo del fuoco che impiegasi a giulebbare è fortemente disposta ad aggire sopra dello stagno, che posto in dissoluzione sopra il rame, e somministra un potentissimo veleno; con che quando nel giulebbe v'è parte acida è da levarsi subito.

Bisogna dunque evitare, per quanto si può, li vasi di rame, particolarmente quelli non coperti di stagno, che se

⁵ Si riteneva, erroneamente che la tossicità fosse dovuta alla liberazione di arsenico e non ai sali solubili di rame liberati per azioni degli acidi e degli alcali contenuti nei cibi.

Lo stesso processo chimico si instaurava se lo stagno non era applicato come già detto.

bene non possonsi escludere per la densa e stretta cottura dei già detti giulebbi, almeno si procuri a non farci in essi raffreddare cosa, ma subito terminata la bollizione, versar tutto in vase di creta verniciata, ove molto bene si conserva, e punto di nocumento non dà.

Delli giulebbi.

I giulebbi si fanno dello zucchero in grana⁶, sciolto, e tirato a cottura di manuscristo, rendendoli vari con fiori, frutta, radiche, semi e succhi di vegetabili freschi e teneri; e questi si compongono, chi per macerazione, chi per infusione, e chi per decozione...

Giulebbe di viole, o di boragine⁷ senza fuoco. - In un vase di creta, o vetro, si dispongono quattro libre di fiori di viole, o boragine, tramezzate con due libre di zucchero fino in polvere, facendole così macerare per quattro giorni in luogo fresco: dopo si passerà il giulebbe, così preparato, per un panno di lana con soppressarlo bene, acciò tutto il succo i fiori tramandino; e ciò fatto se ne farà uso.

Degl'istessi in altra maniera. - Una libra di fiori, si metta in un vase di vetro con una libra di zucchero in polvere, ed altra d'acqua calda, e si lasci stare al sole per un giorno; dopo si aggiunga altra libra di fiori, e nel terzo giorno altra, con mezza di zucchero, e mezza d'acqua calda, e chiuso bene il vase si lascerà così per altri otto giorni, scuotendolo due volte al giorno. Si passerà dopo per un

⁶ In cristalli.

⁷ Borrago off. - Borraginee, detta anche borrana, che noi utilizziamo anche in insalata.

panno di lana ad un bacino⁸ il giulebbe, e coperto d'un velo si tornerà al sole per quattro giorni, che addensato si conserverà ad uso.

Degl'istessi in altra maniera. - Dentro un vase di vetro si mettano quattro libre di detti fiori, con libre due di zucchero fino, e libre due di acqua, e chiuso bene si metterà dentro altro vase di rame con acqua a bollire (che dicesi a bagno maria) sintanto che i fiori sieno disfatti ed il giulebbe addensato. Ciò fatto si leverà dal fuoco il vase di rame, lasciando dentro quello di vetro a raffreddare, per poi passare il giulebbe per panno di lana sospeso in aria, acciò pian piano goccioli in altro vase, dal quale si passerà a conservare nelle bottiglie di cristallo.

In altra maniera. - Si estragga mezza libra di sugo di viole, e si unisca con una libra di giulebbe. Si tornerà a fuoco, si farà stringere, e si terrà ad uso.

Giulebbe di regolizia. - Once sei di radici di regolizia, rotte e schiacciate, si mettano a bollire in vase di creta con quattro libre di acqua sinché cali la metà; dopo si farà raffreddare, e passandosi per un panno, si metterà in uno stainato con una chiara d'uovo montata, e libre due di zucchero, facendola bollire, e chiarire con alcune gocce di succo di limone; e quando sarà alla cottura di manuscritto, sarà fatto il giulebbe.

Giulebbe di anisi⁹. - Schiacciate due once di anisi, e messe in un vase di vetro con due libre d'acqua tra le ceneri

⁸ Recipiente per liquidi, rotondo, basso, e a bordi rovesciati, di metallo, terracotta invetriata, o altro materiale.

⁹ O anche anasi: semi d'anice. Molto usati in pasticceria, liquoristica, cucina. Con essi si preparavano, un tempo, anche gli anicini, minuscoli confettini, ottenuti facendo ruotare in bassina semi e zucchero. Questi confettini, usati per diletto, s'impiegavano anche in farmacia per incorporarvi, per adsorbimento, sostanze medicinali dal sapore sgradevole.

calde, sintanto che siasi bene incorporata in quel senso¹⁰, si colerà dopo dett'acqua per panno, e si metterà nello stainato con la chiara d'uovo montata, e libre due di zucchero, facendole bollire e chiarire, per formarne il giulebbe alla cottura di manuscrito.

Giulebbe di cedro. - Chiarite¹¹ due libre di zucchero quasi a consistenza, si metteranno in un vase con oncia una di corteccia di cedro rapata¹² ed una foglia dell'istesso, e dopo un'ora si passerà per panno e si farà lentamente su 'l fuoco addensare.

Giulebbe di salvia, o tè. - Caldo un lungo giulebbe di zucchero, si metta in un vase di creta con un'oncia di foglie di salvia, o tè, lasciandole per un'ora in infusione, e dopo, per panno di lana il giulebbe passando, si tornerà al fuoco per tirarlo alla solita cottura.

Giulebbe di semi di meloni¹³ - Pulite dalla corteccia, e lavate con acqua di fior di aranci due once di semi di meloni, si pesteranno in mortajo di marmo, bagnandoli di tanto in tanto con la stess'acqua, sintantocchè sieno finamente ridotti, si passeranno poi per setaccio, e si uniranno col zucchero giulebbato, e tirato alla cottura suddetta.

Giulebbe di cannella. - Due once di cannella in pezzi si mettano in una boccia di vetro con libre due di zucchero

¹⁰ Aroma.

¹¹ Chiarificate. Il processo di chiarificazione dello zucchero consisteva nel riscaldarlo con pochissima acqua, fino ad ottenere una pasta semisolida e trasparente.

¹² Rasura di scorza di cedro (frutto).

¹³ I semi di melone, che noi gettiamo, erano considerati, in passato, una panacea in campo farmaceutico, tanto da essere compresi nell'elenco dei cosiddetti semi freddi maggiori assieme a quelli di altre cucurbitacee come l'anguria, la zucca, il cetriolo. Di essi si sfruttava la capacità che essi hanno, se posti in acqua, di fornire mucillagini emollienti.

in giulebbe lungo, e si facciano bollire dentro un vaso di rame con acqua, fermando la boccia con panno acciò non versi (ch'è pur a bagno maria), e quando si conoscerà che il giulebbe si è addensato, allora si caverà, e si passerà per colatojo di rame per conservarsi ad uso.

Giulebbe di fragole. - Giulebbate due libre di zucchero, e tirate alla densa cottura di manuscristo, vi si metterà una libra di fragole stemperate con acqua di cannella, e passate per setaccio; e deposto il tutto in una boccia, si metterà al sole per qualche giorno, acciò vieppiù si addensi.

Giulebbe di caffè. - Si mettano in una boccia di vetro due once di caffè, abbrustolato e macinato, e due libre d'acqua bollente; e tra le ceneri calde si lascino per qualche ora; dopo, in uno stainato, passando per panno di lana l'acqua, vi si metterà una chiara d'uovo con libre due di zucchero, e si farà bollire per chiarire il giulebbe, ed addensarlo.

Giulebbe di capel-venere¹⁴. - Con un lungo giulebbe di libre due di zucchero si fa bollire un manipolo¹⁵ d'erba capel-venere, e quando sarà addensato si passerà per setaccio, e sarà fatto.

Giulebbe di aranci di Portogallo¹⁶. - Freddato che sarà il giulebbe di due libre di zucchero, vi si metterà rapata la corteccia di un arancio di Portogallo con il suo succo, e mescolato il tutto si lascerà un giorno, per poi passarlo

¹⁴ Adiantum capillus Veneris, felce odorosa delle Polipodiacee.

¹⁵ Antica unità di misura, usata soprattutto per le erbe, corrispondente alla quantità che si può tenere in una mano.

¹⁶ Portogallo era detta l'arancia bionda comune. Il nome si ritrova in varie lingue e dialetti: in greco si trova (pronunciato) portokâli, in arabo burtugâl, in rumeno abbiamo portocală, in Basilicata, Calabria, Campania, Puglia troviamo portualli o partajalli, in Sicilia, partualli. Parole simili si trovano anche al nord, in Piemonte, nel Bergamasco, nel Lodigiano, nel Ferrarese, ecc.

per panno, ed addensarlo alla sua cottura.

Giulebbe di pera moscarole¹⁷. - Schiacciate che saranno, due libbre di pera moscarole, si metteranno entro una carafa di vetro con libbre quattro di acqua, con la quale si faranno bollire entro un vase di rame con altr'acqua. Si passi dopo per panno la decozione, e vi si metta una chiara d'uovo montata, e libbre due di zucchero per formarne il denso giulebbe.

Giulebbe di agresto¹⁸. - Disfatte due libbre d'agresto, si metteranno a bollire con un lungo giulebbe già fatto, con libbre tre di zucchero, e prima di addensarsi si passerà per panno, e si tornerà di nuovo al fuoco per tirarlo alla sua cottura.

Giulebbe di ginepri. - Lavata in vino moscato una libra di ginepri secchi, si metteranno a bollire in quattro libbre di acqua e, fattane una decozione, si passerà per panno, e vi si metteranno libbre due di zucchero con la chiara d'uovo per formarne il giulebbe, che si farà addensare.

Giulebbe di cicoria. - Le radici di cicoria con le foglie in buona quantità, nette che saranno, si metteranno in un lambicco con quella dose di acqua che si stimerà necessaria. E, facendo distillare quanto basti, si unirà con lo zucchero, e si farà bollire con la chiara d'uovo, e quando sarà chiarito e denso, sarà buono per l'uso il giulebbe.

Giulebbe di celse o morole¹⁹. - Mentr'è caldo un giulebbe

¹⁷ O pere moscatelle, così dette perché il loro succo, dolcissimo, attira particolarmente le mosche. Sono dette anche superbe perché pur piccole "vogliono essere le prime a comparire mature sulle tavole" (Columella).

¹⁸ Il succo ottenuto da uva che non giunge a maturazione (detta agresta).

¹⁹ Le more di gelso o morajole e celse (dal latino *Morus celsa*), in contrapposizione alle analoghe prodotte dal rovo, che comunque, a volte, erano dette anch'esse morole.

di libbre due di zucchero, vi si metterà una libra di celse, o morole, ed in esso si disfarranno, colandolo dopo per panno di lana. Bisogna quindi tornarlo su 'l fuoco per addensarlo, ed aggiungerci alcune gocce di succo di limone, e spumarlo bene.

Giulebbe di mela alappie²⁰ - Messa una boccia di vetro tra le ceneri calde con libre tre d'acqua e due di mela peste in mortajo di marmo, si farà in quel calore estrarre il senso, e si colerà dopo l'acqua per farne il giulebbe con la chiara d'uovo, e libre quattro di zucchero.

Giulebbe di giungole²¹ - Le giungole nel peso di libre due, quasi secche all'ombra, si metteranno a bollire in vase di creta, sintanto che l'acqua abbia preso corpo, quale fredda si colerà, e se ne farà il giulebbe collo zucchero in libre tre.

Giulebbe di framboes²² - Disfatte due libre di framboes in due libre di zucchero ridotto prima in lungo giulebbe, e incorporati bene con quello sul fuoco, si passerà il giulebbe per panno di lana, e si tornerà sul fuoco per farlo addensare, aggiungendoci qualche goccia di succo di limone.

Giulebbe di alacca²³ - Due libre di grani di alacca, ben

²⁰ I vari sinonimi di mela Appia, Alappia, Appiola, Melappia, sono di origine antica e sono stati attribuiti in funzione di varie cultivar diverse per forma, colore e caratteristiche organolettiche del frutto, oltre che per la distribuzione geografica.

²¹ O giugnoles. Erano così dette mele e pere (ma anche altri frutti come le giuggiole) per il loro periodo di maturazione.

²² Termine derivato alterando il francese 'framboise' = lampone.

²³ Con questo termine, o con quello di grani d'Avignone, s'intendevano le bacche del *Rhamnus catharticus* - Ramnacee, detto popolarmente spincervino, una pianta usata un tempo come purgante drastico e come colorante (giallo - verde). Più genericamente era detta lacca la resina rossastra prodotta da alcune piante per difendersi e inglobare alcuni insetti parassiti. Poiché in questa ricetta la funzione della lacca è quella di colorare il giulebbe, potrebbe trattarsi dell'uno

maturi, si temprano, e si lasciano fermentare in un vase per un giorno, dopo si passa il succo e si unisce con libra una e mezza di zucchero chiarito, spumandolo bene; ed aggiungendoci succo di limone, o pure pochi grani di alume²⁴ per rendere il colore più vivo.

Giulebbe d'aceto. Fatto il giulebbe di sola acqua e zucchero, ed arrivato alla solita densità di manuscristo, ci si metterà tanto aceto purificato, quanto basta per dargli quel gusto acetoso, ma di un modo piacevole. Si farà raddensare, e se ne farà l'uso.

Colori vari per giulebbi. Mentre bolle una libra di acqua vi si metterà mezz'oncia di cocciniglia, un cucchiaino di cremor di tartaro²⁵, e mezzo di alume di rocca, tutto in polvere. Bollendo si proverà sopra un pezzo d'argento per la qualità e tinta che si vuole, poiché crescendo o diminuendo l'uno o l'altra si avrà quel colore che si desidera.

Il color turchino del giulebbe di viole mutasi tosto in rosso se vi s'infondono alcune gocce di spirito di vetriolo²⁶; laddove se vi si getta del sale alkaliko²⁷ si fa subito verde.

o dell'altro pigmento. Alaca e aleca in dialetto napoletano era detta anche una "sorta di erba marina", un'alga.

²⁴ Solfato doppio di alluminio e potassio, usato come mordente (e blando emostatico), più comunemente detto allume di rocca.

²⁵ La cocciniglia è il colorante rosso carminio estratto dalle femmine gravide del *Coccus cacti* - Emitteri.

Cremor tartaro è il nome popolare del tartrato acido di potassio, prodotto dei residui della vinificazione, impiegato come mordente, blando lassativo e lievitante chimico.

²⁶ L'acido solforico concentrato.

²⁷ L'idrato di sodio, d'ammonio, o anche il carbonato di potassio, in ogni caso, con la funzione di neutralizzare l'acidità e produrre il colore verde.

Qualunque giulebbe poi che si voglia render più vivo nel suo natural colore, basta che vi si gettino, mentre bolle, alcune gocce di succo di limone.

Buonissimo è anche il mele per far giulebbi, poiché tutti sanno ch'ei nasce dagli umori più raffinati e più perfetti delle piante (benché raccolto dalle api e per qualche tempo serbato in certi follicoli entro al loro corpi, e quindi ne' favi deposto); ond'è tra succhi vegetabili.

Con due parti di mele ed una di aceto si fa il giulebbe detto osmele²⁸, facendolo bollire sintanto che cali il terzo, con spumarlo bene, e renderlo chiaro e limpido.

²⁸ Ossimiele. Preparazione, eseguita a caldo, fino a consistenza, di miele ed aceto, che s'impiegava soprattutto come eccipiente.

Per meglio comprendere il significato di giulebbe riporterò un brano del "Ricettario utilissimo et molto necessario a tutti gli spetiali, che vogliono preparar le medicine regolarmente..." (Valgrisi. Venezia, 1560), che analogamente a numerose altre farmacopee, dice:

"I robbi, o vero sape, sono i sughi d'alcuni frutti spessati al sole, o al fuoco, tanto che si possino conservare...

I giulebbi de gli Arabi sono, appresso i Greci, una sorte di quelle bevande suavi, & delicate, che preparavano per la sanità. Le quali erano composte con l'acqua, col vino, e sughi con mi(e)le. Gli Arabi hanno solo descritte quelle che sono composte con l'acqua, & co' sughi, & l'hanno chiamate Iuleb. Gli altri Greci moderni, Zulapion, & Iolavon; si compongono con l'acque stillate, & sono oggi più in uso, & con le decottioni, e con sughi non ingrati al gusto: questi non sono in uso, e in cambio s'usano siroppi semplici. Quegli che si fanno con l'acqua rosa, & di viole, si compongono con once diciotto di acqua per libra di zucchero, e perché si usano subito, non si cuociono quanto i siroppi.

I siroppi, o serapi, si chiamano volgarmente sciloppi, sono semplici & composti. I semplici sono molto simili ai giulebbi, sono differenti che i sughi e decottioni di che si compongono li siroppi, sono più ingrate che quelle de giulebbi. E composti sono fatti d'infusioni, e di decottioni di molte cose &, alcuna volta, ricevono, poi che son cotti, aromi, e medicine solutive soppeste, & legate in pezza, le quali si tengono in infusione ne' vasi per lungo tempo. I

semplici si fanno di sughi d'erbe di cicorea, d'endivia, fumosterno, betonica, e simili, o vero di sugo di frutti, d'agresto, di sughi di limoni, di pomi di cedroni, & cuoconsi i sughi a consumatione della quarta parte & si lasciano chiarire; di poi si piglia una libra del sugo predetto per libra di zucchero chiarito, e cuoconsi infino che spessischino, che gettatone una gocciola in sul marmo si tenga, o vero pigliandole fra due dita, & spiccicandole di sieme cominci a far le fila. Altri cuociono el zucchero a cottura di penniti, e vi mescola di poi il sugo, & si lasciano pigliare un bollore insieme, di poi si levano dal fuoco, & tengono al sole...

Il saccarosio si produce in tutti i continenti dove è possibile l'agricoltura. Oltre che dalla canna (*Saccharum off.*) e dalla barbabietola (*Beta vulg.*) da cui si ottiene prevalentemente, esistono numerose piante, o parti di esse che ne contengono in buona quantità, e dalle quali viene estratto: ricordiamo innanzitutto il dattero della palma *Phoenix dactilifera*, inoltre il sorgo (*Sorgum saccharatum*), e l'acero del Canada (*Acer saccharinum*).

La legislazione Europea tuttavia assegna il nome di zucchero solo al disaccaride proveniente dalla canna e dalla barbabietola.

Il processo di estrazione porta allo zucchero greggio che, secondo la provenienza, si può distinguere in:

- greggio di canna o coloniale, proveniente da Indie Orientali ed Occidentali, America del Sud, Africa, Oceania.

- zucchero greggio di barbabietola, o indigeno, di provenienza Europea.

In genere gli zuccheri greggi coloniali si distinguono dagli indigeni perché i primi presentano odore e sapore aromatici, e gradevoli, e reazione chimica neutra o leggermente acida, mentre i secondi, di odore e sapore sgradevole sono leggermente alcalini.

Un tempo erano segni distintivi della provenienza anche l'imballaggio e confezionamento (barili o barrique, terzetti = 150 - 400 libbre, quarti, pari a 50 -150 libbre, botti, sacchi, balle, casse e mezze casse, canestri, carte e legacci, di diverso tipo).

Secondo il grado di purezza si distingueva poi in interrato, mascabado o moscovado, cassonade, ecc.

Mentre lo zucchero raffinato, in cristallino, pilé, in polvere di varia granulometria, ventilato, candito, in zollette, in pani.

Lo zucchero raffinato è bianco, inalterabile (al punto che è uno dei pochi prodotti alimentari per cui non è richiesta la scadenza sulla confezione), completamente solubile in acqua, mentre in alcool tende a cristallizzare; a 160° C si rapprende in una massa traslucida, a 210° C diventa bruno e assume odore gradevole e sapore amarognolo, formando il cosiddetto caramello.

Numerose le falsificazioni che lo zucchero può subire:

- aggiunta di gesso, creta, amidi,
- aggiunta di glucosio,
- aggiunta di dolcificanti artificiali.

- aggiunta di coloranti (azzurri) per mascherare una non perfetta raffinazione, nella quale lo zucchero si presenta giallo.

Non mi soffermerò sugli innumerevoli usi dello zucchero, noti a tutti, ma mi piace ricordare due distillati che si ottengono dalle melasse: la tafia e il rhum.

Trattato II. Della cioccolata.

La cioccolata, che è la più necessaria manovra del credenziere, è anche la prima bevanda usitata la mattina per ristoro. Ella è un sodo nerastro pastume di materie tanto piacevoli, e nutrienti, che la gente educata nei comodi e nei piaceri della vita la vuol sorbire calda la mattina, ed il giorno per mangiarla rappresa e congelata. E poiché non tutti ne sanno il composto, io ne fo prima il descrittivo istorico, e poi della manovra e dell'uso.

Capitolo 1 - Storia della cioccolata.

Nei primi secoli, sino alla scoperta dell'America, il nome di cioccolata era totalmente ignoto; ma assoggettandosi l'uomo al giro per iscovrire nuovo mondo, ed indi datosi ad esaminare le produzioni della Natura per lui nuove, fra le tante buone cose vi ritrovò degli alberi che producevano un frutto nominato cacao. Di questo frutto volle far uso, e poco per volte per via di esami, e di sperimenti arrivò a formarne il già detto composto, che dall'indiano idioma il nome ne prese di cioccolata.

Ciò fu per la prima volta nella Spagna, e da colà passò agli altri popoli del mondo; e trovata da tutti questa pozione piacevole, ed insieme considerata giovevole per la robustezza ed ilarità dello spirito, fu accettata, propalata, ed or più che mai ne' dì nostri magnificata. Secondo ci fa sapere ne' suoi scritti Francesco Redi²⁹, noi ne siamo debi-

²⁹ Insigne medico, naturalista e letterato italiano (1626 - 1697). Fu accademico della Crusca e archiatra del Granduca di Toscana Ferdinando II. I suoi studi spaziarono in molti campi delle scienze, in particolare l'entomologia, i veleni degli animali, che ai suoi tempi erano

tori a Francesco Antonio Carletti³⁰ fiorentino, poiché egli fu, che nella nostra Italia l'introdusse, e la stabilì sì bene in Firenze, fra quella culta nazione, che tra gl'Italiani si è distinta sempre per la eccellenza della manovra, che meriterebbe veramente di essere da tutti imitata.

Di tal piacevole salutar composto se ne legge un ragionato discorso del dottor fisico signor D. Antonio Pujati³¹, che riguarda la preservazione de' letterati. Anche con nobiltà e proprietà di versi latini ne ha scritto la manovra il P. Tommaso Strozzi³²; e lo stesso con un'armonica e viva cantata ha fatto l'immortal abate Pietro Metastasio³³, la quale per alto comando in ultimo s'inserisce.

ritenuti farmaci meravigliosi; propose un metodo di prevenzione e cura delle malattie basato sull'uso di rimedi naturali e su precetti di vita equilibrata. Opere: "Osservazione sul veleno delle vipere", "Esperienze intorno alla generazione degli insetti fatte da Francesco Redi, accademico della Crusca, e da lui scritte in una lettera all'illustrissimo signor Carlo Dati", "Bacco In Toscana" (op. letteraria).

³⁰ Commerciante fiorentino (1573 - 1636) viaggiò, con il padre Antonio, in Africa, dove acquistava schiavi da rivendere nelle Indie Occidentali. In seguito spostò i suoi interessi d'esploratore in Cina e Giappone. Raccolse le sue esperienze in "Ragionamenti di Francesco Carletti fiorentino sopra le cose da lui vedute ne' suoi viaggi nell'Indie Occidentali e Orientali, come in altri paesi".

³¹ Giuseppe Antonio Pujati (1701 - 1760) medico, poeta, violinista. Sue opere: "De victu febricitantium dissertatio", "Riflessioni sopra il vitto pitagorico", "Della preservazione della salute de' letterati e della gente applicata e sedentaria".

³² Il padre predicatore gesuita (1631 - 1701) che partecipò attivamente al tumulto dei Ciompi.

³³ Pseudonimo di Domenico Bonaventura Trapassi (1698 - 1782), sacerdote, poeta, librettista d'opere, drammaturgo, considerato il riformatore del melodramma italiano. Le cantate, feste, e i componimenti minori come "Il tabacco", "La cioccolata", "La pesca" sono dovute alla sua permanenza alla fastosa corte di Vienna a partire dal 1730, città dove morì.

Capitolo 2. Del cacao in generale.

Nelle remote contrade indiane, e propriamente nella regione americana spagnuola si raccoglie il cacao. Secondo che ci fa sentire monsieur Sonnerat, e l'abate Rainal³⁴, vien prodotto questo frutto da pianta arborea, di mezzana grandezza, e a misura che cresce getta dei rami inclinati, che non si stendono molto lungi. Le foglie di esso albero sono acuminatae, e dentellate come quelle del nostro ciriegio. Vegeta e cresce assai bene in terreno umido e grasso e, secondo il viaggiatore dell'Indie Francesco Antonio Carletti, ha bisogno di coltivo, smovendoli di spesso la terra, e sradicandoli d'intorno l'erbe. Una ombra che lo garentisca continuamente dagli ardori del sole gli è

³⁴ Pierre Sonnerat (1748 - 1814), naturalista ed esploratore francese. In seguito ad un suo viaggio in Cina pubblicò "Voyage aux Indes Orientales et à la Chine, fait depuis 1774 a jusqu'à 1781". Mentre sono valide le sue osservazioni etnografiche, la parte naturalistica dei suoi scritti non è delle più esaurienti e scientificamente accettabili.

Guillam-Thomas François Raynal (1713 - 1796) gesuita più per il desiderio di arrampicamento sociale che per vocazione, esercitò la professione di precettore. Accusato di simonia per aver venduto i suoi sermoni ad altri predicatori e per aver dato sepoltura religiosa a protestanti, spacciandoli per cattolici, dietro pagamento, si mise contro prima la monarchia, poi i rivoluzionari francesi, sottraendosi alla ghigliottina solo per l'età avanzata.

Nonostante ciò, i suoi innumerevoli scritti storici, filosofici, etnologici, religiosi, gli dettero fama presso varie accademie fino ad essere eletto, pochi mesi prima della morte, membro dell' "Institut de France", carica che rifiutò per motivi di salute. L'opera che più ci riguarda è "Histoire Philosophique et politique des Établissements & du commerce des Européens dans les deux Indes". Come si potrà evincere più avanti a proposito della descrizione del caffè, egli non fu nemmeno un buon botanico, poiché confuse, nel nostro caso, la Coffea con il Jasminum: a sua discolpa, va detto che tali errori erano comunque comuni in passato, anche in botanici ben più autorevoli.

anche necessaria, e perciò si procura che tutti gli alberi del cacao si piantino vicino ad altri alberi frondosi ed elevati, la frescura de' quali si fa prosperare, e molto fruttificare; ed anche la vicinanza de' medesimi li difende dalle tempeste dalle quali spesso volte sono distrutti. E tali alberi che sono di difesa a quelli del cacao, dall'Indiani sono chiamati li padri e le madri del cacao.

A suo tempo, ed in ogni anno, detti alberi di cacao si caricano di fiori, e questi dal loro calice producono una siliqua, ossia baccello, che col crescere viene a farsi in figura di un aguzzo nostro cedro, entro del quale si genera il cacao vestito di un guscio frangibile, ed involuppato in una sostanza biancastra, divisa in più parti da membrane, fra le quali son collocate le mandorle del cacao, e nel numero di dieci, di venti, sino a trentasei mandorle di esso; ed in modo collocate dalla natura nel baccello, che l'una è divisa dall'altra come gli acini della mela granata. Nel suo frangibile guscio, ossia scorza, è rinchiusa la sua carne, che si divide in molti pezzetti d'intorticiate commettiture insieme, di color lionato³⁵ scuro, e di sapore amariccio, tenendo in sé una certa grassizia, che le dà sostanza e sapore.

Il baccello nella maturità del cacao, secondo monsieur Sonnerat, si apre per lungo e mostra il suo mandorlato frutto, già unito e stretto, e la sua scorza, che la raccolta di esso cacao si fa scuotendolo con lunghe pertiche, facendolo cadere o sopra stuoje, o pure sul nudo terreno, ove lo lascian rimanere ammonticchiato per lungo tempo, rivoltandolo però di tanto in tanto per maggiormente farlo maturare, e così farli perdere una certa asprezza astringente e disgustevole, che ha tirato dall'albero nel corso del suo crescere. Quindi col lasciarlo su la nuda terra ne

³⁵ Un giallo simile a quello della criniera del leone.

viene che noi lo vediamo in commercio vestito di molta sabbia lucente; all'opposto, quello che non ha tal sabbia ci fa credere essere stato scosso su le stuoje.

Ma l'abate Rainal diversamente lo descrive. Egli ci avvisa che la siliqua, ossia il baccello ov'è rinchiuso il cacao, si coglie dopo esser passata successivamente dal verde al giallo, ed indi a color di muschio carico. Si fende con un coltello, e se ne separano tutte le mandorle involte nella loro sostanza, le quali si destinano ammonticchiate entro una specie di stufa, per ivi farle fermentare, disseccare e distruggere il germe; ed indi si espongono al sole sopra delle graticce per terminare il disseccamento. Il cacao così preparato (continua a dire lo stesso abate Rainal) si conserva per lungo tempo, purché però stia in luogo asciutto; sebbene l'uso e l'esperienza ci fa considerare che non è vantaggiosa cosa conservar il cacao per molti anni, poichè invecchiando perde la parte oliosa, e con ciò il sapore e la sostanza.

*Capitolo 3. Delle diverse qualità di cacao*³⁶.

Come che di alberi di cacao se ne sente, con successo grande, il coltivo in molte contrade del nuovo mondo, per cui se ne vedono in commercio varie le sorti e le qualità, è di bene che di esse se ne sappia, e per istruzione se ne parli, perché i diversi climi, ed i varj terreni dà loro un di-

³⁶ Non è facile districarsi sulla provenienza e la qualità del cacao nei primi anni dell'Ottocento, vuoi perché i nomi che si trovano sono spesso italianizzati, se non storpiati.

Possiamo affermare comunque che la maggiore produzione si aveva negli stati seguenti: Messico, Guatemala, Antille britanniche, Costa Rica, Cuba, Haiti, Panama, Santo Domingo, Suriname, Guyana Francese, Brasile, Colombia, Equador, Perù, Venezuela. Dai porti del Messico e del Guatemala, uno dei maggiori paesi esportatori, giungevano il Maddalena, il S. Maria ed Occana, il Demerari; dai paesi dell'America Centrale il Berbice, il Surinam, il Sinnamari, il Cayenna, l'Aravari, il Macapa; dal Venezuela il Caracca o Caracas, il Maracaibo; dal Brasile venivano il Para, il Marañan, il Bahia, dall'Equador il Guayaquil; dalle Antille i rispettivi cacao di Cuba, Haiti, Giamaica, S. Cruz, Guadalupe, Martinica, S Lucia, Trinidad.

Ma numerosi altri stati sono tuttora produttori di cacao: in particolare esso si produce nell'Africa Equatoriale Francese, in Camerun, Costa d'oro, Nigeria, Togo, Isole Borbone, e, in Oceania nelle Samoa occidentali.

Per quello che riguarda la qualità esistono diversità di opinioni fra gli autori. Se si vuole classificare il cacao in tre grandi classi di qualità, 1. ottima, 2. media, 3. bassa, facendo una media fra i vari pareri trovati si può stilare il seguente elenco di massima:

1. Soconusco, Maracaibo, Caracca, Maddalena, Trinidad, Occana.
2. Guayaquil, Surinam, Demerari, Berbice, Sinnamari, Aravari, Macapa, Antille, Cayenna, Baya.
3. Porto, Cabello, Borbone.

Tanto per fare un raffronto, nel 1850 al porto di Le Havre il cacao Caracca era pagato franche 2,1 -3 (al pari del Maddalena e Soconusco), mentre Marañan, Antille, Cayenna, Guayaquil valevano un quarto, e Occana o Trinidad, la metà.

verso sapore ed una diversa sostanza; anzi non da tutti si può fare ottima cioccolata.

Delle diverse qualità di cacao abbiamo in primo luogo quello di Caracco, il quale si coltiva nell'America meridionale spagnuola, e propriamente nella provincia di Los Caraquas nel Messico. Tal cacao si conosce ch'è di mandorla corpacciuta, rotonda, liscia, di scorza cinerina oscura, e sparsa di sabbia lucida, perché lo fan cadere sulla nuda terra. La sua sostanza, già come si è detto è a color lionato scuro, e di tanti pezzetti intorticiati commessa, grave nel peso, e compatta. Ha un grato sapore, ed il suo amariccio, ch'è d'ogni cacao, più tosto alletta, e piace. Quando è così si può dire ch'è l'ottimo cacao di Caracco; ma quando si osserva di mandorla piccola, schiacciata, grinza, leggiera, rossastra nell'interno, ed aspra al sapore, allora, quantunque un tal cacao sia di Caracco, è da contarlo per poco.

Il commercio ci porta altro cacao detto della Maddalena, che si raccoglie nell'America spagnuola, vicino a quella di Caracca. Questo cacao è anche ottimo, perché molto si avvicina alla bontà del Caracco. Si distingue alla mandorla un po' più grossa, ed alla sostanza un po' più leggiera e rossastra scura; ma per tutt'altro ha un piacevole sapore, scevro dell'amaro astringente, e pregno di molto grasso.

Anche ci viene il cacao Barbice, che lo trasportano da una colonia olandese, il quale prende la sua denominazione dal fiume Barbice, che colà scorre, e lungo la riva di esso n'è la piantagione. È molto leggiero di sostanza questo cacao, ed è anche scevro di grasso, e quando si vuol mettere all'uso per cioccolata, si ha da mescolare con più parte di cacao di Caracco, o pur della Maddalena; incontrario la cioccolata fatta col cacao del Barbice asso-

luto è di niun gusto, e di niuna sostanza.

Altro cacao anche a noi perviene detto di Sugonusco, che si raccoglie anche dai Spagnuoli colà nella stess'America meridionale. Il piacevole sapore, la grassezza, e la dilicatezza di questo cacao è superiore a tutti gli altri; ma è però leggiere di sostanza. Con tutto ciò è un cacao da ricercarsi, poichè coll'unione del Caracco, o con quello della Maddalena, fa cioccolata la più piacevole, e la più grata. Un tal cacao di Sugonusco si conosce alla piccola mandorla, alla scorza liscia e sottile, ed al colore chiaretto lionato.

Il cacao di Surinam è anche in commercio, che pur da un fiume così è chiamato... e che pur anche nell'America meridionale si raccoglie. Un cacao di tal nome è rotondo ed è grosso. Nella sua sostanza è ottimo, ma perchè abbonda assai di parte acida non è da farne conto. In poca quantità si può mescolare col Caracco, ma molto meglio sarebbe col già detto di Sugonusco, poichè essendo questo di piacevole sapore, e di molto grasso, può scemare di molto la parte acida, già detta, del Surinam. Ma il non farne uso è sempre la più lodevole cosa.

La provincia di Carsenna, ch'è posseduta parte dalli Francesi, e parte dai Portoghesi, colà nella stess'America meridionale, anche ci manda il suo frutto, ch'è il cacao di Carsenna. Presso a poco questo cacao ha la stessa figura che gli altri già descritti, meno che quello di Sugonusco. Se ne fa, di questo cacao, gran consumo in Germania, poichè lo han sperimentato di grassa sostanza, e di lor piacevol sapore. Ma volendosi tra noi servire si ha da mescolare o col Caracco, o con quello della Maddalena.

Con la stessa figura di mandorla ci vien mandato puro il cacao di Guasquil, ch'è pure dall'America meridionale; ma gli uomini di buon senso non ne devono far uso, poi-

ch'è scevro di grasso, e vano di sostanza, ed ha un disgustevole sapore, che niuna droga è atta a togliere, o moderare.

In fine, dall'America meridionale ci viene altro cacao chiamato Marignone, poiché su le rive del fiume di tal nome n'è la piantagione. Di questo cacao ne fanno grande uso li Portoghesi, ma fra noi lo prezzano poco. La sua mandorla è lunghetta, con scorza liscia e di colore rossiccia scura. È poco sostanzioso questo cacao, ed è anche aspro al sapore. Ha però, più che gli altri cagai, abbondanza di grasso, per cui in unione del Caracco, ma in poca dose, unisce assai bene, poiché se l'uno dà il sapore e la sostanza, l'altro porge la grassezza, particolarmente quando s'incontra lionato nel colore, e maturo nel sapore. Anzi, affinché riesca maggiormente buono nell'uso, mesi prima d'impiegarlo per cioccolata, si cuoce, si macina, e si riduce in grossi pani. Con la fermentazione che farà, e col tempo che se li dà, viene a perdere gran parte della sua asprezza, ch'è quella che più lo deteriora; e con tale manovra e preparazione si può usare anche a solo³⁷.

³⁷ Al di là della qualità delle varie produzioni del cacao, quello che è certo è che il commercio di coloniali come il cacao rivestiva un'importanza primaria per stati europei che vivevano sulle spalle delle loro occupazioni.

La Gazzetta Universale, o sieno notizie istoriche, politiche, di scienze, arti, agricoltura, ecc, Vol VIII, n. 93 di martedì 20 novembre 1781 riporta fra le "Notizie dal mondo".:

Haya, 6 novembre. La provincia d'Overissel ha già dato il suo consenso per i 9 milioni e 271.000 498 fiorini per supplire alle spese che esige il mantenimento dei vascelli, secondo il piano fissato nel 1779 e la costruzione di nuovi legni da guerra per sostituirli a quelli che habbiamo perduti nelle diverse occasioni. La detta provincia ha acconsentito ancora ai 200 mila fiorini per soccorrere i Direttori delle Colonie del Rio di Barbice, e per procurare a detta colonia il modo di porsi in stato di migliore difesa; come pure ha prestato il suo consen-

Capitolo 4. Dello zucchero.

...

La produzione dello zucchero è colà nell'America, e nell'Asia. Il commercio di esso si fa dagli Olandesi e dai Francesi. Lo hanno dall'Indie Orientali, dal Brasile, dalle Barbade, da San Domingo, d'Antigua, dalla Martinica e da Surinam. I Francesi però son quelli che ci mandano l'ottimo, che dicesi del Capo, ch'è appunto quello che servir dee per la cioccolata, ed altri ottimi lavori³⁸.

Si osserva lo zucchero in varie qualità, le quali dipendono dalle varie maniere di prepararlo e raffinarlo. Il migliore è quello ch'è depurato dalla parte oliosa e viscosa, come pure dalle parti eterogenee. Ciò si conosce dalla sua gra-

so ai 799mila 200 fiorini per gli strumenti necessarij a trasportare i vascelli nei destinati cantieri, ed all'aumento della paga della Repubblica... e che sia aumentata la paga dei maggiori, dei capitani, dei tenenti, e degli ufiziali del Corpo del Genio per la somma di 100 fiorini a ciascheduno...

³⁸ La canna da zucchero fu coltivata inizialmente solo in Cina, Polinesia e India. Solo nel VI secolo a. C. i Persiani la importarono di là e ne estesero la coltivazione in Medio Oriente. In seguito furono gli Arabi a produrre tale zucchero, che giunse poi in Europa mediante i commerci di Genovesi e Veneziani. Da allora il cosiddetto 'sale arabo' fu prodotto dalle coltivazioni di canna della Sicilia. Ma per molti secoli ancora lo zucchero fu considerato una specie rara e preziosa, venduta a caro prezzo dagli speziali, che lo usavano nei loro preparati. È del 1575 la scoperta dell'agronomo francese Olivier de Serres che lo zucchero si poteva ottenere anche dalle barbabietole, ma ci volle ancora un secolo perché il consumo di zucchero di barbabietole divenisse talmente importante da incentivare la tratta di schiavi africani da impiegare nelle piantagioni di tale ortaggio.

Fino a quando perdurò il predominio dello zucchero di canna, le maggiori produzioni furono pressoché degli stessi stati in cui si coltivava il cacao, ma piccole quantità saranno poi importate anche da Cina, Australia, Tailandia.

na grossa ma bianca insieme, lucida e soda, e che sciogliesi prontamente nell'acqua. Questo è lo zucchero da prezzarsi, poiché questo nell'uso è il più utile, ed è il più piacevole. Quando diversamente dal già detto si vede, non è da farne conto per la cioccolata e per gli ottimi e delicati lavori, poiché o contiene molta parte impura per non essere stato ben purgato, o che una manovra diversa l'abbia reso scevro di sostanza e di sapore. Questo è quello zucchero che si vede farinaceo, ed anche l'altro che si vede manovrato in grossi pezzi, chiamato zuccotto, per la di cui manovra l'han dovuto assoggettare alla lunga azione del fuoco; per cui ha perduto l'abbondanza de' suoi dolci piacevoli sali, è per ciò sfruttato.

Lo zucchero dunque di soda, bianca, lucida e sapita grana è quello che servir dee per unione al cacao, per la perfetta manovra della cioccolata, e dei dolci di qualsisia lavoro; poiché se altro zucchero impiegare si volesse, s'è inferiore, non solo che non si avrebbe cioccolata, né lavor dolce da soddisfare un palato assuefatto a delicate pozioni, o bocconi, ma i giovani travagliatori di cioccolata non potrebbero nemmeno aggire nella macina con franchezza, o con speditezza, né varrebbe a macinarsi a perfezione il cacao. Si sa che lo zucchero inferiore contiene in sé molta parte terrea, e con essa molta ancora viscosa. La parte terrea è di ostacolo alla perfetta macina del cacao, perché tiene sospeso il rullo, che è lo strumento di essa, e la parte viscosa con l'azione del fuoco forma un glutine sì tenace e forte che a stento possono li giovani andare su e giù colle braccia, quando che la di loro speditezza dev'esser pronta e franca.

Ma volendo dal buono averne anche l'ottimo, desidero perciò ch'anche lo zucchero perfetto s'abbia da raffinare e rassodare col cimento del fuoco, poiché in esso ci consi-

dero anche parte terrea. Ma non intendo io già che s'abbia da ridurre in zuccotto. Lo voglio in un subito giulebbato per depurarsi, ed indi nuovamente ridotto in grana. Con questo zucchero si può manovrare la più eccellente e soddisfacente cioccolata, poiché con la giulebbatura vien depurato, e con la breve ebullizione che se li dà non li fa perdere né il suo dolce, né la sua sostanza; anzi il fa acquistare un sì delicato sapore, che molto sodisfa e piace in unione del cacao.

Capitolo 5. Delle droghe.

Le droghe servono e per condire la cioccolata, e per reprimere e riscaldare la soverchia refrigerante natura del cacao, considerato così da fisici esperti. Son queste a piacere di chi la cioccolata vuol sorbire. Piace ad alcuni la vainiglia, piace ad altri la cannella; aman [alcuni] l'odor del muschio, ed altri voglion l'ambra grigia³⁹. Tutte possono, o ad una, o in mescolanza entrare nella cioccolata, poiché tutte e quattro hanno la fragranza odorosa, tutte la loro attività per condire, per riscaldare, per introdursi, per aggire, e per piacere; e perciò io non mi oppongo a niun volere, né entro a disputare de' gusti; giacché ognun sa che il corpo umano è di struttura elastica, irritabile, ed a diverse sensazioni soggetto. Dico solo il mio sentimento, approvato dalla 'comune' degli uomini di buon gusto, che

³⁹ Non ci si stancherà mai di dire che il muschio, secrezione ghiandolare di alcuni cervidi, non va confuso con il musco, pianta delle Briofite; e che l'ambra grigia, secrezione ghiandolare del capodoglio, non è una qualità di ambra fossile. Muschio e ambra grigia, sostanze aromatiche un tempo molto apprezzate sono ora impiegate solo nell'industria dei profumi.

la droga per condire la cioccolata è la vainiglia; indi ne viene ancora la cannella. Queste due droghe sono analoghe al cacao, ed allo zucchero, ed insieme piacciono universalmente. Ma poiché mia intenzione è quella di soddisfare tutti, quantunque sia difficile, procurerò parlare di tutte e quattro le suddette droghe, lasciando ad ognuno la libertà di scegliere.

I. - *Della vainiglia*. - La vainiglia⁴⁰ è una guaina, o un baccello poco più lungo del nostro faggiolo. Secondo che scrive il signor Pomet⁴¹ nella "Storia generale delle droghe", tale baccello è prodotto colà nell'America, e da pianta erbacea, la quale si distende e s'intraccia nei vicini arboscelli, o a ramosi tronchi, che artatamente se la conficcano d'intorno. Questa pianta a suo tempo manda il suo baccello, il quale secondo che va crescendo, così si vaempiendo di umore, e questo, al finir del crescere che farà il baccello, si matura, si assoda, e divien nerastro in modo che ne tinge ancora la sua guaina, tramandando acutissimo odore. Indi se ne fa la raccolta, ed in tanti mazzetti di circa cento baccelli li mandano a noi gli Olandesi in commercio, condizionati entro cassette di latta.

I baccelli di vainiglia li più perfetti sono appunto li nuovi, li pieni, li lunghi, li morbidi, li pesanti e li grassi; ed una tal perfezione della vainiglia la vainiglia stessa la manifesta, poiché quando i baccelli tramandano un acuto odore, e molto più quando si vedono tutti all'intorno di scheggiato

⁴⁰ Vaniglia, frutto della *Vanilla fragrans* - Orchidacee. Il termine è di origine spagnola ed è il diminutivo di vaina = guaina, per la forma del baccello.

⁴¹ Pierre Pomet (1658 -1699), droghiere parigino che si dedicò, come autodidatta allo studio approfondito delle droghe che vendeva. "L'histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux, et de minéraux...", che pubblicò nel 1694, considerata la più completa dell'epoca, fu tradotta in molte lingue e gli dette grande fama.

e lucido nitro⁴² vestiti, è una chiara prova della loro eccellenza. Il nitro, in tal modo uscito, indica la freschezza, e la densità della materia pregna di moltissimi sali, che urtando tra loro in virtù della fermentazione, si sviluppano per la pelle del baccello, e ci palesano l'eccellenza con la soave fragrante sensazione. All'opposto, se di tal nitro i baccelli non ne sono vestiti, è sperimentata cosa, o che l'umore in dessi, per la vecchiaja, siasi disseccato, o che dalla loro pianta non sono stati ben nutriti; con che niente o poco possono essere di uso alla cioccolata.

II. *Della cannella*. - Vien d'appresso la cannella⁴³, la quale è produzione, ed è corteccia di pianta arborea delle Indie Orientali, ove la terra da se manda fuori nell'isola di Zeylan⁴⁴, e che a noi dagli Olandesi ci vien mandata in commercio.

Più qualità di cannelle si trovano, e ciò ne viene dalla diversità degli alberi da' quali si estraggono. Dall'albero giovane e coltivato si estrae miglio cannella che non si ha dall'albero vecchio ed incolto. I rami dell'albero anche danno cannella più gentile, e più aromatica che non la dà il tronco. La più eccellente dunque è la sottile, la liscia, la più facile a rompersi, e quella insieme che ha colore giallo rossastro, che tramanda odore soavissimo, e masticandola ha un mordente acuto, misto con certa cosa, che non si può estrarre se non che da giovani alberi, e coltivati, ed anche dai loro rami; poichè dai vecchi, dall'incolti, e dai tronchi di essi, per sano pensare, si ha d'avere la scevra di aromatico, la corpacciuta, la grinza, e la nerastra, chiamata nel commercio cannella matta, che a nulla, o poco, vale.

⁴² Antica denominazione del nitrato di potassio.

⁴³ Corteccia del *Cinnamomum zeylanicum* - Lauracee.

⁴⁴ Ceylon, l'attuale Sri Lanka.

III. *Del muschio odorifero.* - Il muschio odorifero ci vien mandato da Levante e da Ponente, e propriamente dai regni di Boutan e di Tounquin⁴⁵. Sì nell'uno che nell'altro luogo si trovano certi animali quadrupedi simili ai nostri caprioli, chiamati garzelli; e questi son quelli per li quali abbiamo il muschio odorifero, che servir anche può nella cioccolata.

Li già detti animali quando vanno in amore divengono ardenti e furiosi, a segno che se li travasa un certo umore sotto alla pancia, vicino alle parti genitali, e forma una estuberanza a guisa di un tumore cistico, il quale cagiona agli animali una mestizia che li rende inerti e mansueti. Di continuo si raggirano, e si ravvolgono striscioni per terra, talché si viene alle volte a rompere il tumore, ed alle volte artatamente lo fan rompere, e così raccoglierne, con l'usata destrezza, il denso umore d'esso ch'è, nell'uscire, rossiccio scuro ma, passato poco tempo, si va ad oscurare, e diviene odorosissimo. Indi lo dispongono nelle vescichette di altri animali, entro delle quali si addensa, e così a noi dall'Indie lo fan pervenire.

Anche fuor delle vescichette ci vien portato il muschio odorifero, il quale, perché non sia adulterato, debb'esser secco, di acuto penetrante odore, di color rossaccio scuro, di gusto amaretto, senza grumi duri e neri, e che posto sul fuoco si consumi intieramente. Ma se manca in una di tali qualità, è chiaro segno ch'è stato mescolato con sangue di cervo, vale a dire, non è da farne uso.

IV. *Dell'ambra grigia.* - Vogliono alcuni che l'ambra grigia sia produzione marittima, e che si estrae dal corpo di certi

⁴⁵ Certamente il muschio poteva provenire dal golfo del Tonchino, meno probabilmente dal regno del Bhutan, stato che non è sul mare. In ogni caso le maggiori quantità di muschio si trovano nei mari del Giappone e nel Mar delle Molucche.

pesci, i quali per averla mangiata, ne muojono, e così dall'onde son trasportati nel lido, dove se ne fa poi l'estrazione; altri la vogliono un bitume liquido nella terra generato, e che sotterraneamente per vene ne corre al mare, ove condensasi ed assodasi, e con l'impeto dell'onde vien rigettato al lido; altri ancora, che si genera entro certi concavi della terra in forma di bitume. Ma come in realtà sia la cosa io non la so; so però che l'ambra ci viene dal commercio mandata in grossi, in mezzani, ed in piccoli pezzi, di color cenericio al difuori, e sparsa di piccole macchie nere al di dentro, la quale si liquefa al caldo come la cera. Di tal qualità dev'esser l'ambra per esser buona, e così tramanda il suo piacevole odore, il quale, a sentimento de' fisici, corrobora il cuocere⁴⁶, ed il cervello, per la qualcosa ha pur uso nella cioccolata.

Capitolo 6. Della preparazione dello zucchero e delle droghe.

Acciocché l'ottimo e depurato zucchero abbia da fare stretta e soda unione col cacao, si deve macinare ed anche setacciare; ma se non è giulebbato, prima però devesi asciugare nel forno, sì per facilitarne la pestatura, sì ancora per farli perdere quel tanfo, che alle volte ha di melato, e farli acquistare un gusto di cotto, che fa tanto bene col cacao. Anche per altra ragione devesi lo zucchero macinare e setacciare; poich'essendo la grana di esso molto più dura di quella del cacao, è indubitata cosa che è di ostacolo alla perfetta macina del cacao; poiché per la sua durezza mantien sospeso il rullo, e con ciò fa restar la grana del cacao grossamente macinata. Se ciò

⁴⁶ La digestione, detta così un tempo perché 'cuoce' il cibo.

accadesse allo zucchero, questo per esser sale si scioglie facilmente nell'acqua; ma il cacao, ch'è un corpo che non può sciogliersi, devesi assolutamente macinare; sicché volendo unire in macina cacao e zucchero, per rimaner ben franto ed a fino tratto macinato il cacao sotto al peso dell'aggiunto rullo, la già detta manovra si ha da usare nello zucchero.

La vainiglia per esser materia troppo densa, grassa, e fragrante insieme, non si ha da pestare a solo; poiché mentre si aspetta che per via di replicati urti di pesante pestello si asciughi, e si riduca in polvere per setacciarla, ed indi metterla per condire la cioccolata, già si è resa scevra della parte aromatica, fragrante e gustosa.

Ma per far che la vainiglia rimanga nella sua odorosa attività, bisogna pestarla, o unita con cannella, o pure con zuccotto. Questi due corpi aridi asciugano la grassezza della vainiglia, e l'assoggettano per minor tempo all'urti del pestelli, onde si fa meno evaporazione, ch'è quello che si deve cercare per far rimanere la droga nella sua natura, cioè gustosa e fragrante.

La cannella ha una natura opposta alla vainiglia. Quella ha bisogno di un corpo arido per disseccarsi dalla pestatura, e così renderla spedita e pronta allo scioglimento; ma questa di un corpo umettante e grasso per arrestarne la molta evaporazione, che accaderebbe se a solo si pestasse. Per impedire la molta evaporazione, mio pensiero sarebbe che, invece di pestarsi, la cannella si macinasse appunto come si fa dagl'Inglesi con la corteccia di china. Ma quando ciò non si volesse fare, è da rimediare in altro modo. Il cacao è nel caso del rimedio, sì perch'è grasso ed è pastoso, sì ancora ch'è la stessa materia nella quale si ha da incorporare la cannella; e la dose del cacao potrà essere di due once, in sei di cannella.

Il muschio è materia anche grassa ma meno della vainiglia; ma non perciò si ha da pestare a solo. Si farà della maniera già detta della vainiglia, e per la stessa ragione ancora, minorando però la dose dello zucchero, o della cannella, giacché il muschio per esser meno grasso... è anche più disseccato, onde si pesta e riducesi più presto in polvere.

Per ridurre in polvere l'ambra non ci è bisogno di corpo estraneo, perché non solo non è né grassa né secca, ma ancora perché la poca sua evaporazione non li fa perdere il gusto e l'attività... Ma dopo che con li colpi del pestello si vedrà tutta finamente franta e stritolata, per via di pressanti reiterate giravolte di esso si ridurrà in polvere, o pure si macinerà, ed indi setacciata si userà come le altre droghe...

Capitolo 7. Delle varie dosi di cioccolata.

Prima di venire a descrivere le varie dosi che fansi di cioccolata, è da sapersi che, sebbene per una certa costumanza di manovra ogni cotta di cioccolata vien composta con tanta robba da farne circa trenta libbre, la dose però, ed il composto della medesima, è sempre vario, perché ogni uomo non solo è vario nelli gusti negli appetiti, ma lo è pure nella dissimiglianza delle idee, le quali producono altrettanti varj e diversi giudizj, che alle volte lo trascinano a una strana volubilità, per cui ben volentieri si nausea di quello che per natura è ottimo e che più volte ha lodato, e si appiglia a quello ch'è in sé cattivo ed egli stesso ha in più incontri biasimato. Le dosi dunque si han da regolare a seconda del vario piacere degli uomini. Anche le dosi si han da regolare con la natura del cacao,

in rapporto alle varie loro qualità; poiché essendo in varie regioni la loro produzione, sono pure anche varj in sostanza ed in sapore, e perciò han bisogno ancora diverse mescolanze nel loro uso; sicché minore o maggiore de-v'esser la dose dello zucchero. Anzi la stessa quantità di zucchero che non è della stessa qualità, alle volte, o non è bastevole a condire la stessa quantità di cacao che altre volte ha condito, o pur sarà soverchia. Ciò addiviene o dalla varia natura del cacao, ed anche dallo zucchero; poiché o questo sarà scevero dei piacevoli dolci sali, e sul cacao di natura aspro è poco; o che di sali dolci abbonda, e questo poi al cacao non aspro è soverchio su la stessa quantità. Ma oltre al detto fin qui, il sapore e la solubilità dello zucchero sono proprietà delle quali è difficile fissarne i limiti; giacché dipende ancora dalla disuguaglianza dei nostri organi, per cui ad uno può destarli una sensazione più dolce, e ad altro meno. Insomma, per incontrare, si ha d'analizzare la natura dei generi componenti la cioccolata, e l'attitudine e sensazione dell'uman palato. Dopo aver parlato della instabilità e della vicendevolezza de' gusti, veniamo intanto a quel che si può e si deve fare in rapporto al gusto comune, ed ai generi componenti per una cotta di cioccolata, che per maggiormente soddisfare, ne descriverò varie dosi, nelle quali non intendo toglier la libertà di diminuire, o accrescere, a loro talento detti generi, ... secondo il gusto di chi cerca la cioccolata, fra quali vi son quelli a quali piace mescolarci anche parte di caffè.

Prima dose. - Libbre 28 di cacao Caracco crudo, che cotto e pulito danno un quarto di sfreddo e rimangono libbre 21; con esso, libbre 11 di zucchero, once 4 manteca⁴⁷ di ca-

⁴⁷ Pasta.

cao ed once 6 di cannella. Manovrando tutto, secondo il detto peso, viene a dare di cioccolata libre 32 ed once 10.

Seconda dose. - Cacao Caracco e Sugonusco, di ugal peso, libre 30 crudo, che cotto si riduce a libre 22; zucchero libre 10, vainiglia once 6, cannella once 2. Dà di cioccolata libre 34 ed once 3.

Terza dose. - Caracco e Marignone, di ugal peso, libre 20 crudo, poi cotto libre 19 e mezzo, zucchero libre 11, muschio once 4 e cannella once 2; dà di cioccolata libre 31 once 6 e mezzo.

Quarta dose. - Caracco col quarto di Marignone, libre 20 crudo, che cotto poi (è) libre 21, zucchero libre 11, vainiglia once 4, e cannella once 2. Dà di cioccolata libre 32, e once 6.

Quinta dose. - Caracco col terzo di Marignone, libre 26 crudo, e dopo cotto libbre 19 e mezzo; libre 11 zucchero, once 6 ambra, e once 2 cannella. Dà di cioccolata libre 31 ed once 2.

Sesta dose. - Caracco con due terzi di Sugonusco libre 30 crudo, e cotto libre 22, zucchero libre 10, cannella once 4, e vainiglia once 2. Si ha di cioccolata libre 32 e once 6.

Settima dose. - Caracco col quarto di caffè libre 26 crudo, che cotto da libre 20; zucchero libre 10, cannella once 3 e vainiglia once 2. Si ha di cioccolata libre 32 e once 6.

Ottava dose. - Caracco col quarto di Sugonusco, libre 30 crudo, che cotto [è] libre 21 e mezzo; zucchero libre 10, , cannella once 6 e muschio oncia 1; viene a dare di cioccolata libre 31 e once 7 e mezzo.

Nona dose. - Caracco, Sugonusco e Marignone di ugal porzione, libre 30 crudo, che cotto [è] libre 22, zucchero libre 11, cannella once 6, ed ambra once 4. Di cioccolata se ne ha poi libre 33 e once 10.

Decima dose. - Marignone libre 25 crudo, e dopo cotto libre 19, zucchero libre 12 e mezzo, cannella once 4 e vaniglia oncia 1. Di cioccolata dà libre 31 e once 10.

È da sapersi però che il peso di cioccolata nelle già descritte varie dosi non è mai da ottenerlo in quel dato certo; poiché trovandosi: cacao più o meno scorzuto; l'attoratura⁴⁸ di esso portata al più o al meno disseccamento; lo zucchero pregno di più, o meno, di parte impura; la cannella, o altra droga in minore o maggiore evaporazione; e la intiera manovra della cioccolata curata più o meno; fa sì che un tale composto viene a dare once più, o once meno, del già segnato e descritto peso.

Capitolo 8. Della prima cottura del cacao.

Il cacao per lo composto della cioccolata, non deve usarsi crudo ma bensì cotto. Per averlo a perfezione si deve assoggettare all'azione del riscaldato forno. Il calore del forno ha un'azione leggierissima ma penetrante insieme, che insensibilmente dissecca la parte umida, in cui il cacao contiene l'amariccio, senza che pregiudichi alla parte oliosa, in cui si contiene la sostanza. Il forno toglie al cacao un qualche difetto, e gli accresce anche il sapore; poiché l'alto e prezioso vacuo di esso porge al cacao un comodo da poter esaltare quella linfa eterogenia, che in sé esteriormente contiene, e che qualche volta ancora interiormente ave acquistata per la soverchia maturità.

Che se poi del forno non si volesse far uso, devesi far uso di un altro strumento che le veci di esso abbia a farne. Potrà servire quello portatile di ferro, fatto in forma di

⁴⁸ Torrefazione.

un grosso tubo, disposto entro la sua cassa, ed assoggettato all'azione di carbone acceso, sopra del quale si farà continuamente girare, ma da mano spedita ed uguale, fintanto che se ne conosca quella cottura che si brama, giacché non sempre dev'esser la stessa.

Bisogna avvertire che, siccome l'azione del fuoco agita tutto l'umore del cacao, e con ciò lo viene ad ingrossare, così il tubo non si ha da empire tutto, ma per due terzi, acciò possa con franchezza, anche ingrossato, raggirarsi e venir così ugualmente a cuocersi. Al contrario, se tutto il vuoto del tubo si venisse ad empire di cacao, ingrossandosi questo, siccome accade, verrebbe a bruciarsi quello intorno alle pareti di esso, e quello di mezzo ne resterebbe crudo per mancanza del moto, e dell'azione del fuoco che non può penetrare.

La cottura del cacao non può determinarsi in questa prima, perché trovandosi vestito della sua scorza, non si può, a tutto rigore, conoscere il punto vero della sua perfetta cottura, ch'è quella di vederlo vestito di untuosità; che perciò bisogna levarlo dal fuoco prima che sia di tutto punto cotto ed attorrato; ed oltre a ciò, se pur anche terminar si volesse, non è neppure da farsi; poichè la scorza stessa si tirerebbe tutto il grasso, e con ciò si sfrutterebbe.

Capitolo 9. Della natura del cacao.

Data già, nel modo descritto, la prima cottura al cacao, si passerà dopo alla seconda, che dicesi attorratura. Con arte si romperà e si pulirà e dalle scorze, e da quei duri legnetti che si trovano nel corpo del cacao, che sono di esso li germi. Pulito che sarà, si metterà entro una piana

e larga padella di ferro con sotto lento carbone acceso, ma elevata da esso da circa un mezzo palmo, affinché non sia con veemenza percossa dal fuoco. Dal principio per tutto il tempo dell'attorratura si girerà, e si rimescolerà con mestola di legno sin tanto che si conosca che siasi ben attorrato, e che già va traspirando il grasso, ch'è il segno della sua perfettissima cottura, la quale si manifesta ancora con la grata odorifera fragranza. Si toglie allora la padella col cacao dal fuoco, e dentro della medesima con replicate scosse si sventola, acciò perda l'ardenza del calore, che maggiormente lo disseccherebbe. Basta solo il mantenerlo in un certo grado di caldo da non poterlo disseccare dal grasso, ma che sia solo atto alla facile triturazione in sulla pietra, poiché s'è freddo, tale triturazione si fa a stento.

Ma poiché nel rompere e scorzare il cacao resta, e per natura, e per manovra in più disuguali parti diviso, l'accortezza del travagliatore dovrà esser quella di metter prima nella padella i pezzi più grossi, indi li mezzani, ed in ultimo li piccoli; e la separazione di tutte e tre le diverse grossezze si farà con tre diversi crivelli⁴⁹. Così verrà egualmente attorrato; poiché se tutto in un tratto si mettesse nella padella il cacao, verrebbe senza dubbio diseguale, perché mentre si aspetta la cottura delli grossi pezzi, li mezzani già son cotti, e li piccoli si sono scotti e bruciati. Si ha da sapere anche di più, che non tutti li cacai han bisogno la stess'azione del fuoco, e lo stesso tempo per l'attorratura, anzi alle volte dev'esser anche varia nella stessa sorte e qualità di cacao. Avrà uno la polpa più tenace e fibrosa, ed altro all'opposto più tenera e dilicata, All'uno dovrà essere un po' più attivo il fuoco, e più lungo

⁴⁹ Vagli, o setacci formati da un telaio e da fondi in lamina perforata con fori di crescente lume. Il nome dal diminutivo latino di cribrum.

lo stare in esso, acciò possa penetrare in tal tenacità; ma all'altro devesi dare più leggiere e più breve, per la facile introduzione che il cacao stesso porge al calore.

Pur anche si ha d'avvertire che, quando s'incontra cacao di natura e tenera e dilicata, e che si conosca che anche alla leggiere e breve azione del fuoco cava subito l'olio senza passare al suo nerastro colore, siccome dalla più parte degli uomini è ricercato, rimedio dell'arte è questo di toglierlo dal fuoco subito che si vede l'espressione dell'olio, e di esso cacao prenderne la ottava parte, la quale, in altra piccola padella versata, se ne continuerà l'attorratura, sino che si conosca che sia biscottata ed annerita. Questa parte minore di cacao, mescolata con la maggiore, che è già cotta ma non avea il colore bramato, colorirà la detta parte maggiore per mezzo della mescolanza e della macina. Così facendo, si verrà a sfruttar solo una piccola parte del composto ma non l'intiera, siccome accade se una tal diligenza non si usa.

Vi sono anche degli uomini a quali piace loro vedere la cioccolata di color rossaceo chiaro, che chiamasi alla spagnuola: allora si farà con la sola prima cottura, e si farà con lento fuoco, acciò insensibilmente il cacao sia disseccato della parte umida senza l'espressione dell'olio, e senza che venga ad acquistare il nerastro colore.

Capitolo 10. Della tritura e macina del cacao.

Per far che del cacao se n'abbia a formare un pastume, onde poi cioccolata chiamar si possa, è necessario trituarlo ed a fino tutto macinarlo. A far tal lavoro, per ora altro strumento non si è trovato, se non che una pietra marmorea, e molto ferrea, resistente al fuoco, dal quale

dovrà esser sempre percossa, e di continuo accalorata per la perfetta macina di esso cacao. È questa pietra a bella posta fatta, cioè curva, dissuguale nell'altezza, larga circa due palmi, e lunga circa tre, e che dal commercio ci vien portata dal Genovesato. Ha per contrasto un rullo della stessa sua materia, ch'è di giusta grossezza in modo da tenersi tra le mani a traverso di essa, sopra la quale con le braccia or curve, ed ora stese, e con arte e pressione strisciando e rullando, fa sì che il cacao si viene a tritare ed a macinare sì fine che riducesi quando in un denso fluido, s'è a solo macinato, e quando ad una tenera pasta, s'è con lo zucchero mescolato.

L'uomo cioccolatiere in due posizioni può travagliare in su la pietra, per rendere spedito il suo lavoro, e questo ancora in due maniere lo può fare, cioè o col macinare assoluto cacao, o col cacao mescolarci lo zucchero; e per ciò fare o si situerà all'impiedi con la pietra fissa su di un pancone, o in ginocchi con la pietra per terra.

Ma sia l'una o l'altra sua situazione, egli dovrà, in su la pietra e col rullo alle mani, rompere e tritare tutta la intera dose del cacao, e secondo di esso se ne accresce la tritura, così si farà cadere in un bassojo, ossia mortarella⁵⁰ di lamina di stagno vestita, e non mai in su del legno, o della carta, che si attrarrebbe il grasso. Per questa prima manovra appena dev'essere riscaldata la pietra, ma il cacao però dev'esser caldo per la facile triturazione; vale a dire, si ha da tritare subito fattane l'attorratura.

In tal maniera preparato il cacao, si passerà dopo a farne la fina macina, mettendolo a poco per volta su della pietra riscaldata, ma in quel grado di calore, che si conosca proprio per la speditezza della macina, che se è di troppo,

⁵⁰ Vassoio di metallo dalle sponde basse, adatto per levigare. L'etimo è lo stesso di quello del vocabolo 'mortaio'.

non solo che viene a disseccarsi il grasso, ch'è la parte migliore del cacao, ma per la effervescenza soverchia ne resta anche di cattivo sapore. Stia dunque in ciò avvertito il travagliatore, ed usi anche la forza dell'arte per ridurre, colla macina, la grana del cacao in un denso fluido, che a mandate si farà cadere nel bassojo già detto di stagno.

Terminata la macina della dose del cacao, si dovrà mescolare con la proporzionata dose di zucchero, e della scelta droga. E perché per la lunghezza della intiera macina del cacao più parte di esso si è rassodato ed indurito, necessità vuole che si metta tutto a sciogliere sopra la riscaldata pietra, e così sciolto e liquefatto che sarà, farne con l'uno, e con l'altra, la mescolanza, la quale si dovrà fare con leggiere ma destre rifrazioni⁵¹ col rullo in su la stessa pietra, o far sì che ogni parte sia mescolata col tutto, e tutto abbia unione con la parte.

Passando poi alla maniera di macinare il cacao col zucchero insieme è da sapere che, franto che sarà il cacao, e caldo come si trova, si metterà in un gran bassojo di stagno, entro al quale si mescolerà con lo zucchero, ed in quella dose già dapprima stabilita. Indi a poco per volta si metterà sopra l'alto della pietra, che già trovasi accalorata, ma disposto a strati per imboccarsi sotto al peso del rullo, il quale, da braccia attive guidato, a forzate striscie si manderà avanti ben macinata la pasta.

In questa diversa manovra la pietra della macina dev'esser meno riscaldata, non solo per non alterare e disseccare il grasso del cacao, ma vieppiù per non far glutinare lo zucchero, che sarebbe di ostacolo alla speditezza della macina. Basta un calore atto a tener riscaldata la massa da macinare, per esser facile la speditezza delle braccia,

⁵¹ Nel senso di manovre successive atte a frantumare, su piccole porzioni.

e così aver anche sciolta la materia del rullo. In questo modo si terminerà la intiera macina, si condirà dopo con la quantità della destinata droga, si mescolerà in maniera che la droga si disperda per ogni minima parte del tutto, per via di rifrazioni sopra la stessa pietra, e sarà fatta la cioccolata.

Capitolo 11. Della divisione della cioccolata.

Il descritto composto, o nell'uno o nell'altro modo manovrato ed eseguito, già si chiama cioccolata, la quale per disporsi all'uso si ha da ridurre in porzioni di una, di due, o di tre a libra, entro cassettime di latta che, in luogo freddo e ventilato, si faranno raffreddare ed indurire; o pure si dividerà in tante pezzette di once⁵², o in altra figura e peso. Prima però che a tal divisione si venga, si spruzzerà tutta la massa della cioccolata con dell'acqua fresca, a fine di arrestarne l'untuosità, e così renderla facile a maneggiarsi. Indi si verserà sopra di una gran lamina di stagno, e così poi sen faranno le divisioni.

Si ha d'avvertire ancora a non mettere troppo calda la cioccolata entro le cassettime, poiché essendo materia grassa, e non avendo all'istante un freddo attivo per arrestarla ed assodarla, volentieri ne rimane disunita nelle sue parti; ed oltre a ciò, trovandosi anche la cioccolata in fermentazione tumultuosa, ed in evaporazione grande per l'azione del calore, è fuor dubbio che, s'è troppo calda, ne resta internamente sfibbrata e lasca nell'unione, ed anche rosea nel colore, ed esteriormente macchiata; che sebbene tutto ciò non deteriora il sapore, né l'odore, toglie però quel bello ch'in tutte le manovrate cose, anche per

⁵² Cioccolatini dalla forma dell'ordine di una moneta da un'oncia.

maggior soddisfazione, si richiede.

Dalle sì fatte ragioni si può anche comprendere che la manovra della cioccolata è da farsi nell'inverno, stante [che] nell'està per l'aria riscaldata non si assoda...

Capitolo 12. Della cioccolata da rifarsi.

Qualche volta accade che s'abbia a liquefare la cioccolata da qualche tempo fatta. Ciò ne verrà o perché non abbia incontrato la piena soddisfazione, o perché con altra cioccolata di vario composto si voglia unire, o per la lunghezza del tempo siasi resa scevera di sapore, e di odore, o perché, in fine, di figura e di forma si vuol cambiare. Sia però qualunque la cagione, badar si dee, volendo ciò fare, a non metterla entro padella di ferro (ove scioccamente taluni una tal operazione fanno) a cagion che il ferro è un minerale, ed una materia, che priva di umido, non può sostener calore senza bruciarsi; onde, posta al fuoco, o riscaldata con entro materia grassa, ed insieme di aromi condita, e senza punto di umido, siccome in fatti è la cioccolata, non solo che entro della padella si verrebbe a disseccare il grasso, e a distruggersi la droga, ma quel ch'è peggiore farebbe acquistare un sapore di bruciato acre, qual sapore disgusta più di qualunque altro difetto che la cioccolata potess'aver.

Per evitar dunque un tale sconcerto, è da farsi tale operazione sulla pietra medesima su la quale è stata manovrata la cioccolata, e la quale si è imbevuta delle parti più fine, e più delicate di essa; per cui si è quasi con la pietra stessa naturalizzata. Onde facendosi sopra di essa la liquefazione non solo che la cioccolata non deteriora nel sapore dell'ottimo suo composto, ma non le può nemme-

no fare acquistare altro estraneo e dispiacevole, siccome accade, se nella padella di ferro tal liquefazione si viene a fare. E ciò fatto si ridurrà di bel nuovo in porzioni.

Capitolo 13. Come e dove conservar si dee la cioccolata.

Indurita che sarà la cioccolata, della quale se n'è intesa la manovra, si sformerà dalle sue cassette e, ad uno ad uno, li pezzi di essa a fina e bianca carta s'avvolgeranno, ed indi si destineranno in un luogo di conserva.

La cioccolata, più che gli altri corpi, è suscettibile a ricevere qualunque odore o sapore da quel corpo che se l'avvicina e se le accosta; siccome è pur anche facile il tramandare suo. Se ciò accade, cioè se si conserva insieme con altre cose, della cioccolata ne resta la sola forma, e il solo colore, che val quanto dire un corpo o pregno ed imbevuto di un altro sapore, o scevero di ogni sensazione. Per evitar ciò, è necessario che la cioccolata si conservi in luogo asciutto, lontano da qualsisia altro corpo, ed insieme entro cassette o foderi vestiti di lamine di stagno; poichè se dentro al nudo legno si assoggetta, il legno stesso ch'è arido e poroso, anche tira a sé la parte fragrante e gustosa.

E sebbene tutte le create cose sono in una continua fermentazione, e con ciò in una evaporazione sempre, noi però di molte cose non ne sperimentiamo li danni, ma della cioccolata certo sì. Evaporata, o attratto altro sapore, la cioccolata a nulla vale; e poichè con una tale evaporazione non si può impedire la fermentazione, economico rimedio sarà lo che si è detto, cioè di lasciarla a solo, ed in foderi vestiti di lamine di stagno. S'impedisce con ciò l'attrazione o in essa, o da essa; e la evaporazione si

raggirerà, e s'arresterà intorno a sé; e così avrà lungo uso, purché sempre ottima nelle sue parti, e di odore, e di gusto.

Capitolo 14. Del grasso del cacao.

Il grasso del cacao è quella parte oliosissima che si vede traspirare quando di esso se ne fa l'attorratura. Da tutti i cacaï... si può estrarre grasso, ma non tutti ne contengono egualmente, né di tutti bisogna servirsi. Quello però che si è sperimentato proprio per ciò fare è appunto il Marignone, In esso si contiene molto grasso e con esso la cosa riesce di maggior vantaggio.

Dal cacao Marignone dunque se ne prenda quella quantità che si vuole, si metta in una larga padella di ferro, entro la quale si aggirerà per poco sopra di acceso violento fuoco, a sol'oggetto di smoverli da dosso la scorza, e non già per cuocerlo, e così renderlo facile allo spogliamento da essa. Ciò fatto, si pulirà e se ne farà la tritura, ed inseguito la fina macina, come per la cioccolata servir dovesse, dipendendo da questa manovra la più o meno estrazione del grasso. La pietra in ciò fare non devesi riscaldare, sì per non far conoscere il grasso, sì ancora per non far di esso disseccamento.

Macinata che sarà l'intera quantità del cacao, si metterà a bollire in una proporzionata caldaja, e con tant'acqua che, bollendo a lento fuoco per circa quattr'ore, possa anche rimanere suppiena, sopra la quale, siccome andrà bollendo, con il suo olio si fonde, e si separa dalla parte parenchina e dalla parte estrattiva⁵³, e così si vedrà galleggiare sulla superficie. Dopo tal tempo si leverà la cal-

⁵³ La parte che costituisce la struttura solida unita agli oli essenziali.

daja dal fuoco e, levata, vi si dovrà versare dentro un boccale d'acqua fredda, ad oggetto di vieppiù far rimuovere e rialzare il grasso che trovasi nel corpo della materia involupato, attaccato e disperso. Si metterà in luogo freddo, e si farà rappigliare per levarlo facilmente.

Rappigliato ed indurito che sarà il già detto olio sopra della torbida decozione, diviene un grasso concreto, bianco, e più consistente del butirro e del sevo. Si leverà e si pulirà per quanto si puole; indi si metterà in altro vaso di rame con una giusta quantità di acqua chiara, ed in essa si farà liquefare per poi passarlo per panno lino, e farlo cadere in acqua fredda, per nuovamente sopra di essa farlo rappigliare ed indurire. Questa manovra si farà per la seconda volta a fine di rendere il già detto grasso di tutto punto depurato e bianco; ma in ultimo si farà cadere entro piccoli vasi suppieni di acqua fredda, ne' quali si rappiglierà, s'indurirà e ne prenderà insieme, la forma e la figura.

Da ogni libra di cacao se n'estrae da circa once tre di grasso.

Dai vasi, in ultima manovra, si leverà il descritto estratto grasso di cacao, si asciugheranno ad uno ad uno li pezzi di esso con un panno lino, e si terranno conservati entro i vasi di fine creta, ed in luogo fresco.

Una tale operazione si può fare anche per espressione⁵⁴, come si fa coll'olio di mandorle; questo grasso si mantiene più che gli altri a non rancidirsi.

Questa è l'intera manovra di quanto si può fare del cacao, in rapporto alla cioccolata, portata per i suoi principj, avvalorata con le cognizioni della Natura, ed eseguita con le regole dell'arte, per quanto sino a nostri tempi si è potuto considerare e ricercare in favore del pubblico.

⁵⁴ Spremitura.

La pianta (*Theobroma cacao* - Sterculiacee) era già nota per le proprietà corroboranti, nervine, oltre che di piacere, delle sostanze estratte dai semi torrefatti, agli Olmechi, intorno all'anno 1000 a. C., che chiamavano il cacao *kavawa*, dai Maya (*kakau* era detto il cacao e *kakaw uhanal* = cibo degli dei, il cioccolato). In seguito presso questo popolo la cioccolata liquida fu detta *chacauhaa* (da acqua = *haa* e calda = *chacau*). Sinonimo di *chacau* era *chocol*: il passo da qui allo spagnolo *chocolate* è breve.

Questa è la teoria etimologica più accreditata, ma sono suggestive anche quella che fa derivare il nome da quello del dio azteco *Quetzalcoatl*, e l'altra che sostiene che *cho* fosse un termine onomatopeico che stava ad indicare il suono provocato da uno strumento usato per agitare il cioccolato, che gli Spagnoli chiamavano *molinello*.

Quello che è certo è che questi antichi popoli attribuivano a questa particolare sostanza che levava la fatica (per effetto della teobromina contenuta) un significato mistico, religioso, per cui il cioccolato era destinato a regnanti, nobili, sacerdoti, guerrieri.

Il cacao era così considerato che i semi furono spesso usati come moneta di scambio e come unità di misura. Si dice che nel tesoro di *Motecuhzoma* (più noto come *Montezuma*), erano contenuti numerosissimi semi di cacao.

Gli aromi preferiti in aggiunta erano però sale, pepe e peperoncino.

Il contatto con la civiltà europea ebbe luogo, naturalmente, dopo la scoperta dell'America (e della bevanda) da

parte di Colombo, per merito di Hernàn Cortéz che, nel 1528, portò semi di cacao in Spagna.

In tale paese nacque il gusto del cioccolato dolce e aromatizzato con vaniglia, cannella, ecc.

Sembra che in Italia (precisamente in Piemonte) il cacao fu portato da Caterina, figlia di Filippo II di Spagna, e consorte di un Savoia, ancor prima che Francesco Carletti lo introducesse in Firenze.

In seguito il cioccolato divenne famoso in Francia, Inghilterra, Olanda e gli abili Olandesi riuscirono a strappare agli Spagnoli il predominio commerciale di tale importante coloniale.

Sono note le caffetterie di Venezia del XVIII secolo; meno noto che il primo cioccolatino fu prodotto a Torino da Doret, alla fine di quel secolo.

Del 1802 l'importante invenzione dell'Italiano Bozzelli, di una macchina per raffinare la pasta di cacao e mescolarla con zucchero e aromi.

Di un trentennio dopo il processo dell'Olandese C. J. van Houten, un metodo per separare burro di cacao e cacao, in modo da poter polverizzare quest'ultimo. Alla fine del XIX secolo iniziò la produzione di cioccolato al latte (cui collaborò H. Nestlé), e con nocciole (gianduia).

Non si può non citare in ultimo la 'Nutella' di P. Ferrero (1964), prodotto che tutt'oggi ha un successo incomparabile.

Attualmente, la preparazione del cioccolato, partendo dalla pasta di cacao ottenuta lavorando i semi, avviene in

5 fasi: miscelazione, concaggio, temperaggio, modellaggio, confezionamento.

La miscelazione prevede l'aggiunta di ingredienti diversi dal cacao e dal burro di cacao, che sono per il cioccolato fondente (oltre il 70% di cacao), zucchero in bassa quantità e vaniglia; per il cioccolato al latte, zucchero in maggiore quantità, latte. Nel cioccolato bianco gli ingredienti del cioccolato al latte, senza il cacao.

L'attuale legislazione europea, ahimè troppo permissiva a scapito dei prodotti di prima qualità che hanno sempre contraddistinto il nostro Paese, consente l'uso di grassi diversi dal burro di cacao, talvolta anche poco salutari; diverso il discorso dell'aggiunta di lecitina di soia, utile per emulsionare in maniera ottimale il prodotto.

L'impasto ottenuto con la miscelazione è poi passato in macchine raffinatrici o laminatrici.

Lo stadio di concaggio prevede il mescolamento per lungo tempo della miscela in impastatrici dette conche. La temperatura, rigidamente controllata, deve solo consentire che il prodotto sia fluido, onde rompere eventuali grumi ed ossidare i tannini presenti, onde dare aroma, per la formazione di esteri e aldeidi aromatiche in piccola quantità, al futuro cioccolato.

Poiché il burro di cacao tenderebbe a cristallizzare o a formare masse polimorfe, il cioccolato fuso deve essere portato gradualmente allo stato solido, raffreddandolo, sotto mescolamento prima a 45°, poi a 29-31°, portandolo poi alla temperatura ambiente.

Il modellaggio consiste nel versare il cioccolato in stampi sottoposti a leggera vibrazione, per consentire l'eliminazione di eventuali bolle d'aria formatesi durante la lavorazione.

TRATTATO III. Del caffè.

Il trattato del caffè è in oggi di necessità, poiché in tutti i giorni, ed in tutte le ore, la pozione di caffè da tutte le persone, e per ogni parte del mondo, si bee. Colla scorta dei veridici scrittori e dei viaggiatori valenti, e coll'esame e pratica, ne dirò quanto conviene in rapporto al suo tutto, ed in rapporto all'uso in varie pozioni, per così piacere e soddisfare non solo il genio ma pure l'umana volubilità.

Capitolo 1. Istoria del caffè.

La voce caffè è totalmente araba. I Turchi la pronunciano in un modo e gli Arabi in altro. Da certi Arabi si dice esser nome generico per ogni cosa che toglie l'appetito; da altri per ogni cosa che lo promuove, e da altri poi per ogni cosa che dà forza e vigore. Secondo i naturalisti europei, il caffè è un seme, o bacca o, come altri, una fava o legume, prodotto da pianta arborea colà nell'Arabia felice. Linneo la chiama Caffia Arabia, il Bomare⁵⁵ Caffière e l'abate Rainal Jasminum, perché dic'egli, ha molta analogia col gelsomino arabo. Cotesta pianta produce il frutto, che

⁵⁵ Valmont Jacques Christophe de Bomare (1731 - 1807), viaggiatore, naturalista e mineralogista francese che è rimasto famoso per il suo "Manuel du naturaliste, ou dictionnaire d'histoire naturelle, contenant l'abrege de l'histoire des animaux, des vegetaux, des mineraux, & des principaux meteores & phenomenes de la nature, ouvrage utile aux voyageurs et a ceux qui frequentent les cabinets d'histoire naturelle et de curiosites..." - Lemaire. Bruxelles, 1794. La notorietà venne però tardiva perché egli fu perseguitato dal Terrore, come si può evincere da una sua lettera autografa.

a noi porta il nome di caffè. Il Salomon⁵⁶ ce lo rappresenta in forma di una ciriegia, ed il Bomare in figura di un piccolo ovale baccello, entro del quale stan due mezze fave, ossia semi, di figura ovale di minuta grossezza, di un color verde pallido, convesse da un lato e piane dall'altro, per la qual parte stanno unite, ed hanno in essa una fenditura formata dal cordone umbellicale, che le nudriva quand'erano a formarsi e crescere, e ad assodarsi su la loro madre pianta.

Dette fave ci pervengono secche, condizionate entro bariili, entro botti, ed entro sacchi, dalle quali, con una certa quantità, e secondo il gusto presente di tutta l'Europa, abbrustolate e polverate, se ne fa nerastra decozione in acqua, ed indi con zucchero se ne compone calda bevanda denominata caffè, la quale per ragionato pensare, e per comune uso, si bee la mattina, al dopo pranzo, e in altre diverse ore del giorno, a volontà e piacere.

⁵⁶ Fra i naturalisti o botanici contemporanei di Corrado, e sui testi relativi alla storia del caffè consultati non si trova traccia di alcun Salomon (cognome). L'autore si potrebbe riferire a Salomon (nome) Müller (1804 -1864), naturalista tedesco che, giovanissimo, viaggiò nelle Indie Orientali al seguito di H. Boie e C. Macklot. Ci sembra anche improbabile il riferimento a Isaac Istraëli Ben Solomon (o Salomon, e Shulaymān, secondo vari testi, in ebraico e in arabo) noto anche come Isaac Israeli il vecchio, noto medico, naturalista, astronomo, matematico, filosofo, egiziano, di origine ebraica, vissuto fra l'anno 832 e il 950, per un secolo circa: la citazione ci sembra troppo indietro nel tempo.

Potrebbe trattarsi di un'errata trascrizione di Corrado (non sarebbe l'unica trovata), e trattarsi di Solimano. Benché a Costantinopoli il caffè godesse grandissimo credito sotto il regno di Solimano il Grande, al punto che intorno all'anno 1554 nacquero numerose 'botteghe' in quella città, l'introduzione della droga in Francia si deve a Solimano Agà, ambasciatore arabo a Parigi, che lo offriva ai ricevimenti, e che ne parlava spesso descrivendo la pianta e le sue proprietà benefiche.

La rimota istoria de' trasandati tempi ci narra che il primo che ne facesse di cotesto seme decozione e bevanda sia stato un monaco superiore di un monastero nell'Arabia, il quale, volendo che i suoi monaci non fossero oppressi dal sonno nelle notturne ore del coro, ne facesse loro bere di sì calda preparata decozione. Ciò egli apprese dalle capre che, pascolando per colà e mangiando di tal frutto, dagli effetti e dalla relazione del capraro si vide che le teneva libere dal sonno. Altri poi ne vogliono inventore un divoto Mufetti, il quale, perché volea che la sua notturna orazione fosse più lunga di quella degli altri, senza esser preso dal sonno, si serviva anch'egli della bevanda del caffè, e che anch'egli dalla vigilanza delle capre l'aveva appreso⁵⁷. Ma senz'altro cercare, il vero si è che l'invenzione e l'origine di questa usitatissima, in oggi, bevanda ne viene dagli Arabi, come cosa estratta da un frutto del patrio loro suolo. Da essi passò poi ai Turchi, ai Persiani ed in seguito in tutto l'Oriente. In oggi è comune in tutta l'Europa, e secondo li scrittori lo è coll'epoca di circa cento anni. Li Veneziani vogliono che sieno stati i primi che le diedero uso in Italia. E sebbene in Europa, ed in Italia particolarmente, ebbe molti contrarj, e qualcuno ve n'è anche adesso; pure, mercé la frequenza, è in oggi nel più alto grado della lode e della bizzarria.

⁵⁷ Non è ben chiaro se la scoperta delle proprietà nervine del caffè vada attribuita al Superiore di un monastero del Regno di Yemen, parte, a quei tempi, della cosiddetta Arabia Felice, o al 'divoto Mufetti'; ciò che è certo è che tali proprietà, e il primo uso della bevanda avvennero certamente nell'ambito ecclesiastico, dopo l'osservazione del comportamento di animali al pascolo.

Capitolo 2. Della pianta del caffè, suo sito e coltivazione

La pianta del caffè cresce abbondevolmente nell'Arabia felice, e propriamente nel Regno di Jemen. Secondo il Bomare ama grasso terreno, e spesso lo desidera innaffiato, in modo che resti sempre umido, meno che quando ha frutti maturi, poiché l'umido di troppo l'allungherebbe il loro disseccamento. Anzi per vegetare, crescere, e fruttificare di meglio, assi a piantare in luogo riparato e difeso, come fra alberi alti e frondosi, l'altezza e frescura de' quali le difende da venti e dagli ardenti raggi del sole. In fossa larga due palmi, e di quattro profonda, la destinano quando la trapiantano, e la riempiono dopo col terreno framischiato di spugnose pietre, a fine di mantener sospeso lo stesso terreno, sì per non opprimer le radici, sì ancora per dare all'acqua più franco e libero il suo intro-mettersi. Con una sì fatta cura cresce la pianta del caffè di circa trenta palmi, ma il suo tronco non eccede il diametro di cinque once⁵⁸. Coverto si vede il tronco di una corteccia nodosa tra l'bruno e biancastro colore, e dall'una e l'altra parte di esso de' rami pieghevoli ed inclinati, e foglie larghe, lunghe, lucide al disopra e pallide al disotto, simili in parte a quelle del nostro cedro, ma non aguzze, né sì larghe: e tali foglie anche dalla natura son collocate in essa pianta, l'una dirimpetto all'altra, vestendo sempre la loro pianta col verde, e la loro freschezza dando ad essa tutte le stagioni.

⁵⁸ Come unità di misura di lunghezza, l'oncia, in Italia, era un sottomultiplo di piede, palmo, braccio e pertica, variabile secondo la località; a Bologna, ad esempio, era pari a $\frac{1}{12}$ del piede, vale a dire circa 3,16 cm.

Fra lo tronco e le ascelle⁵⁹ delle foglie tramanda quest'arborea pianta di caffè, li suoi fiori, ed in numero di quattro in cinque. Sono bianchi alcuni di essi, ed altri rosacei, ma sì gli uni che gli altri sono odorosissimi, e la loro figura è come un picciolissimo imbuto frastagliato in cinque parti, a somiglianza del nostro gelsomino. Sì fatti fiori, quando sono al maturo e già caduti, lasciano il frutto già detto sopra, come una ciriegia, o come un ovale baccello. Ma sia dell'una o dell'altra grossezza e figura, nel primo comparire si vede di color verde, ma col passar di giorni si cambia in rosso e maturo, poi a color nerastro rossaceo. Entro di sì detto baccello, ed involti entro di una ferolare sostanza⁶⁰, trovansi i due semi, o fave, distaccate da una sottilissima membrana, le quali, a misura che van crescendo, s'indurano sino al loro disseccamento. Così accade in più tempi dell'anno, raccogliendo da essa pianta frutti; poichè, mentre si raccolgono i maturi, si apparessano con successione continua gli acerbi, e si vedono i fiori per portar gli altri. La raccolta però più grande è nel mese di maggio.

La raccolta dei già maturi frutti si fa stendendo sotto dell'albero larga tela, ed esso albero o con rami, o con perticette scuotendo, fa sì che gli frutti maturi facilmente cadono. Fatta poi la raccolta, si espongono al sole per disseccarli, ed indi schiacciar i loro gusci con gli adattati loro stromenti. E fattane poi de' semi la scelta, questi di nuovo si espongono al sole per maggiormente disseccarli, e così renderli sani, e pronti al lungo ed esteso commercio.

⁵⁹ In botanica, l'angolo che il picciolo, o la base della foglia forma con l'asse del ramo. Il nome dal latino 'axilla', diminutivo di ala.

⁶⁰ Simile a quella contenuta nei frutti della *Ferula com.* - Ombrellifere, detta finocchiaccio.

Capitolo 3. Riflessioni sulla piantagione del caffè.

Sino al decimosesto secolo gli Europei han creduto che le piante del caffè non allignavano se non che nell'Arabia; ma con l'esame e con l'esperienza si vidde il contrario; poiché per insinuazion del signor Witzen⁶¹ al signor Van Stoorn, Governatore Generale della Compagnia Olandese nell'Indie, da esso lui fece trasportare in Batavia⁶², e in diverse colonie europee tali piante di caffè, le quali, piantate e coltivate con arte, crescerono e fruttificarono egualmente che nell'Arabia. Al presente nell'isole olandesi in America, particolarmente in Surinam, ne coltivano moltissime. Anche li Francesi fanno lo stesso nell'isola di Borbone, che sta in faccia a quella di Madagascar in Africa. In Cajenna, ch'è colonia pur anche francese americana, si fa di caffè pur'anche raccolta grandissima. L'esperienza ha fatto pur conoscere che le piante del caffè fruttificano alla Martinica, in San Domingo, alla Guadalupa, tanto all'isole Antille, che in quelle del Vento; ed in tutti gli orti botanici di Europa, siccome si osserva in quello del sito reale di Caserta.

Son quasi sicuro che lo stesso avverrebbe fra noi, se il caffè si trapiantasse in una qualche regione dei Regni delle Due Sicilie, i quali stan situati in un dolce clima, ed in fecondo suolo, per cui le produzioni della natura e del-

⁶¹ Nicolas Witsen, Witzen in lingua olandese, (1641 - 1717). Fu sindaco di Amsterdam e Direttore della Compagnia Olandese delle Indie Orientali, alla fine del XVII secolo, fondatore del Giardino Botanico della sua città, e considerato uno degli artefici principali della storia della cultura e della coltivazione del caffè.

⁶² Così era detta una parte dei Paesi Bassi in epoca romana e alto-medievale, quando fu uno stato vassallo della Francia. Ma anche il nome di Jakarta (Indonesia) e di varie città dell'America, della Germania (Passau nel delta del Reno), del Suriname, in epoca coloniale.

l'arte agraria, secondo l'ordine delle stagioni, e fuor di tempo ancora, son sì abbondanti ed eccellenti, che giungono a vincere la seduttrice illusione de' sensi. Chi non vede come i terreni, per il clima e per le materie vulcaniche che son disperse da pertutto, par che si modificano a desiderio e a piacere dell'uomo; e gli astri, e le stagioni stesse si mostrano sì favorevoli e benigni nei Regni delle Due Sicilie, che la irregolarità degli elementi, che altrove distrugge la stessa Natura, nei Regni delle Due Sicilie la rinforza e la rianima; anzi, spesse volte si è sperimentato che l'impetuosi venti dissipano i vapori nocevoli, ed i più temperati moderano gli eccessivi calori; gli smoderati calori della state, e gli eccessivi rigori dell'inverno apparecchiano le ricchezze all'autunno e le bellezze alla primavera. Sì, nei Regni delle Due Sicilie la Natura, nelle sue opere, è più ammirabile che altrove. Ha voluto far le sue delizie, e le nostre insieme, non solo nell'abbondanza e nella produzione delli generi primitivi, ma ancora nella sorprendente varietà, dissomiglianza e cambiamento perpetuo, che di continuo si vede sortire dal suo seno in tutto ciò che cader può ne' nostri sensi.

Ciò vero, com'è verissimo, non si durerà molto a capire che le piante del caffè, siccome anche quelle del cacao e qualsisia altra pianta oltramontana, possono francamente allignare e fruttificare nei Regni delle Due Sicilie. L'esperienza ce lo dimostra con le tante altre piante che dalla Persia, dall'America, e dall'Arabia ci furon mandate. Son queste le persiche, i dattili⁶³, li pistacchi, gli agrumi ed ultimamente l'ananas e le tante divers'erbe e fiori che da colà ci furon trasmessi, e di presente, e annualmente, ci soddisfano, e ci formano ancora un ramo di ricco commercio.

⁶³ Pesche e datteri.

Certo si è che nel principio bisogna usare tutte le agrarie diligenze. Si ha d'analizzare la natura delle piante, indi trovar si dee un terreno, ed un concime, ad esse analogo, giacch'è risaputa cosa che non tutte le piante possono allignare in tutti i terreni, né tutti i terreni sono a portata di far produrre tutto; siccome ancora non tutti i concimi sono atti ad avvalorare speditamente tutte le piante; poiché siccome sono differenti in natura le piante, così lo sono ancor in amar situazione, terreno, concime e coltivazione. Chi ama il colle, e chi il piano; chi l'adusto terreno, e chi l'umido; chi il grasso, e chi il secco; chi il concatenato, e chi il lasco; e in sì fatti varj terreni troveranno le piante un cibo a loro desiderio, e confacente insieme alla loro natura, per cui le sarà pronta e sicura la fruttificazione; in contrario, senza queste diligenze, il loro nascere sarà a stento, il crescere spossato e fievole, ed il fruttificare scarso ed imperfetto.

Con sì fatti esami e diligenze, son sicuro che i succhi elementari della terra portano anche nei Regni delle Due Sicilie un pronto nascere, un vivo vegetare, ed un copioso fruttificare alle piante del caffè, e del cacao. Negli abbondanti ed ubertosi Regni delle Due Sicilie, e nell'ampia loro estensione, non è difficile trovare una situazione, ed un'atmosfera, che eguagli, in buona parte, a quella del natio suolo del caffè o del cacao. Basta che si esamini la natura delle piante, poiché l'è facile trovare un proprio terreno, il quale, a tempo smosso, e con arte concimato, vengono poi, con esso e con il clima, a naturalizzarsi, e con ciò a fruttificare. L'assistenza e l'opera del contadino, unita al pensare e dirigere del proprietario, ne porteranno maggiormente la facile riuscita; poiché quando il ricco protegge, il savio dirige ed il contadino agisce, siccome nei Regni delle Due Sicilie si vedono verdeggianti ortaggi,

fragranti fiori, mostosi grappoli, dorate spighe e pendenti frutti, così ancora si vedranno e spessi baccelli di caffè, e grosse siliques di cacao⁶⁴.

Capitolo 4. Critica ed approvazione del caffè⁶⁵.

Fra dotti uomini della facoltà medica moltissime tesi si son sostenute intorno alla bevanda del caffè, e molti di essi le han dato il voto contrario. Il signor Duncan, dottore di medicina, nel suo libro "Avviso salutare" parla del danno che reca il caffè; e questo trattato del signor Duncan, altri medici, anche contrari al caffè; l'hanno con più zelo insinuato negli animi de' viventi. Il signor Hecquet, dottor fisico⁶⁶, con un suo trattato rimprovera la sua colta nazione, "che bevono il caffè ad uso degli arabi, e che approvano un gusto barbaro". Il signor Paoli, medico danese, sostiene che "il caffè snerva gli uomini, e li rende incapaci di generare". In Londra sorse quistione fra due accreditati uomini della facoltà fisica e chimica, e si conchiuse "che il grande uso del caffè abbrevia la vita". Il Chiarissimo aba-

⁶⁴ Questo capitolo è uno smaccato panegirico a quel regno al quale Corrado era legato per i suoi servizi, sebbene il Meridione e la Sicilia posseggano, senza dubbio clima e terreni più idonei per la coltivazione di piante esotiche.

⁶⁵ Innumerevoli sono gli scrittori e scienziati che dedicarono i loro studi al caffè, denigrando o apprezzando la bevanda che da esso si trae, che resta comunque tuttora la più apprezzata e diffusa nel mondo intero.

⁶⁶ Il medico francese Philippe Hecquet (1661 -1737). Numerose le sue opere, fra cui: "Traité des Dispenses du Carême", "De la Digestion et des Maladies de l'Estomac", "Novus Medicinæ Conspectus cum Appendice 'De Peste'", e il curioso "De l'Indecence aux Hommes d'Accoucher les Femmes, et de l'Obligation de Celles-ci de nourrir leurs enfants". Fu un convinto vegetariano.

te Nisseno ha sostenuto "ch'è stato portato il caffè in Europa per opera de' demonj". Fra le opere del padre Balde, si legge una "Satira contro il caffè". Ed il chiarissimo Redi, ancor egli, verseggiando lo esclude⁶⁷.

Per lo contrario, un'unione di altri valenti uomini, anche della facoltà medica, han parlato del caffè con tanta perspicacia d'ingegno che molti di essi dicono "non trovarsi pozione tanto saluberrima quanto quella del caffè"; e moltissimi altri son sì trasportati pel caffè che le virtù di esso le innalzano sino alle stelle, dicendo che "il caffè corroborà, ravviva e ristora". Il P. Malebranche⁶⁸ diede alla Reale Accademia delle Scienze la relazione di "una persona curata di apoplezia co' mezzi di molti cristieri di caffè", Il chiarissimo medico Valenzano, colla sua dotta dissertazione su le bevande, assicura in termini espressi, "che il caffè è saluberrimo". Il signor Audri nel suo dotto trattato degli alimenti commenda molto il caffè. Ma senza che io

⁶⁷ La maggior parte dei pareri qui riportati saranno ripresi e confermati da G. Piccardi in "Del Caffè, racconto storico Medico" - Napoli, 1845, e da F. Sestini in "Il caffè" - Firenze, 1867.

⁶⁸ Nicolas Malebranche (1638 - 1715) filosofo e scienziato francese. Il padre era stato consigliere di Luigi XIII, sua madre era sorella di un viceré del Canada. Deforme per una grave malattia alla spina dorsale, fu prima educato da un istitutore privato; studiò poi filosofia, e teologia alla Sorbona. Dopo la morte dei genitori, entrò negli Oratoriani di Gesù e Maria Immacolata di Francia, emanazione dell'omonima istituzione di San Filippo Neri. I suoi studi successivi, nel clima della Controriforma, furono dedicati particolarmente alle dottrine dei Cartesiani francesi ed olandesi interpretando le opere di costoro e del loro maestro, secondo i principi dell'occasionalismo. Si contrappose poi energicamente al Giansenista A. Arnaud e al neonato Quietismo. Dopo essersi dedicato per decenni alla metafisica, negli ultimi anni della sua vita, nominato membro onorario dell'Académie des Sciences spostò i suoi interessi sullo studio della matematica o scienze come la fisica.

parli di vantaggio di altri valenti uomini che han lodato il caffè, e senza ch'io poi entri all'analisi di esso caffè, parlando della sua natura, ed indi della differente natura de' corpi animali, già si vede che l'esito ha guadagnato sopra la critica, poiché per ogni dove, in tutti i dì, e da tutte persone si fa grand'uso di caffè. Chi l'usa per impedire il sonno, chi per togliere i mali di testa, chi per disseccare le flemme, chi per facilitare la digestione, chi per dissipar la micrania, chi per assorbir l'agrimonia⁶⁹, chi per promuovere la circolazione, chi per non essere oppresso dal vino, e chi in fine per uso senza saperne il perché. Ognuno trova tutti gli oggetti in quello che egli ama. Dunque senz'altro consultare, procuriamo d'aver il buon caffè, per poi dirne le varie maniere di prepararlo nell'uso.

Capitolo 5. Scelta dell'ottimo caffè.

La commune degli uomini nel voler far acquisto di ottimo caffè, va cercando e premura sempre d'aver quello di picciolissima fava, e di color verdastro, poiché crede che tale qualità, senz'altro cercare, sia la più ottima, e con ciò ritrovare in essa la massima soddisfazione del gusto. Chi

⁶⁹ Secondo la teoria ippocratica la flemma era uno dei costituenti fondamentali degli organismi. Detta anche pituita, era il presunto umore freddo che proveniva dal cervello e provocava, in eccesso il temperamento flemmatico.

L'acrimonia o acredine era invece considerata l'asprezza dei tipi in cui prevaleva un altro componente la bile o l'atra bile. Per questo, ancora noi definiamo un individuo iracondo o collerico, bilioso.

L'emicroania era invece considerata una causa di un sangue (quarto costituente) troppo denso o eccessivo, tipico dei temperamenti sanguigni. Da questo concetto derivò l'uso, spesso smodato, inutile e dannoso, del salasso.

con sottigliezze ha osservato il caffè, e lunghe esperienze di esso ha fatto, ha conosciuto che l'ottimo caffè è quello di giusta grossezza di fava, di figura ovale, e accuminata verso una parte, ma pesante, e di color verdastro lucido, e che dà un grato e soave odore. Questa, più che quella, è l'ottima qualità del caffè; poiché in questa trovasi una sostanza più compatta, e con ciò più oliosa, che nell'usarla bevanda occupa la parte di esso amariccia, e sviluppa quella piacevole e soave, per la qual cosa, bisogna dire, secondo il sistema generale de' frutti, che sì ottima qualità di caffè sia stata prodotta da giovani piante, ed insieme allevate in terreno coltivato, ed aprico. Per l'opposto, il caffè ch'è di picciolissima fava per lo più è grinzo, ed è leggiero, che secondo l'esame, e li sperimenti, è più scarso d'olio, ch'è l'assoluta parte soddisfacente; onde è inferiore di molto all'altra, e considerar si dee che questo sia stato portato a stento da vecchie piante, le quali pe 'l fruttificare di anni si son rese sterili di umore.

Il caffè di Moka, città nell'Arabia, è di lucida e grossa fava, ed è di sostanza compatta, vale a dire pesante. Questo caffè è di ottimissima qualità per cui si prezza assaissimo. Ma anche colà, per la varietà de' siti, dei terreni, della coltivazione e delle piante, ve ne sono di tre qualità. La prima è quella per il solo gran Signore, chiamata Baohuri, la quale passa per le sole mani degli abitanti di Jemen. Le due altre, che le chiamano l'una Salci, e l'altra Salabi, le mandano in commercio nell'America, nella Persia, e per qualche parte dell'Europa. Dico per qualche parte, poiché un tal caffè, o poco o rare volte, a noi ci perviene, ch'è quello che il commercio chiama 'di Levante'.

Il caffè, che la comune del commercio a noi fa pervenire, è quello della Martinica, e quello del Capo. Fra questi

due, migliore è quello della Martinica; ma sì l'uno che l'altro viene ad essere pessimo, se sta in vendita da più anni, poiché quanto è più vecchio meno è buono, perché il tempo lo rende arido, e con ciò scevero di olio, e quel ch'è peggio, di disgustevole sapore. Lo stesso accaderebbe se non fosse stato ben disseccato, prima di mandarlo in commercio, o che venisse a bagnarsi con acqua di mare, la quale lo dissecca, e li dà una certa agrezza, che non è da farne uso. Si conosce il caffè oppresso dall'acqua di mare dalla sua superficie grinza e macchiata, e dalla sua leggerezza.

L'uso del caffè in Europa risale al XVI secolo, quando si cominciò ad esportare dalla Turchia. In Italia, venne introdotto dai Veneziani, e quindi si diffuse in Francia ed Inghilterra. Nel 1760 la coltura del caffè fu iniziata a Giava e Ceylon, mentre nelle Antille e in Guaiana fu portata dai colonizzatori Olandesi, e da qui si diffuse in tutta l'America Centrale e nella parte a clima più mite di quella Meridionale.

L'etimologia della parola caffè è dubbia: la parola araba 'qahwa' indicava un tempo una bevanda, usata anche in medicina, per gli effetti eccitanti, stimolanti; oppure caffè può derivare dal turco 'kahve'; infine alcuni sostengono l'origine da Caffa, città dell'Etiopia.

Anche per il caffè, come si è visto per il cacao, esistono leggende sulla scoperta dei suoi effetti nervini, come quella del pastore Kaldi, che scoprì le proprietà dalle capre che ne brucavano i baccelli e le foglie.

Le prime citazioni sul caffè, in Europa, sono del botanico tedesco L. Rauwolf (1583), del medico P. Alpini in "Medicina Aegyptorum" (1591), del direttore del giardino botanico di Vienna che ne descrisse le bacche (1605), di F. Bacon che in "Sylva sylvarum" descrive i Turchi dediti a sorbire caffè in locali appositi; infine F. Redi, il quale in "Bacco in Toscana", denigrando la bevanda, dice: "Beverei prima veleno/ che un bicchier che fosse pieno/ dell'amaro e reo caffè". C. Linneo fu poi il primo a classificare nel 1737, il genere *Coffea*.

I grani di caffè del commercio sono i semi della pianta e presentano una faccia dorsale convessa e una faccia ventrale piana; quest'ultima presenta una fessura longitudinale a labbra smussate.

Del genere *Coffea* sono circa 40 le specie che possono dare diverse qualità di caffè. La più importante è la *Coffea arabica*, originaria dell'Abissinia (dove la bevanda è detta 'buna') o dell'Yemen, dove già nel 1450 era consumato dai Sufisti, secondo altri, ma proveniente anche da altri stati dell'Asia; sono in commercio anche i prodotti della *Coffea conephora* (qualità 'Robusta'), della *Coffea liberica*, della *Coffea liberica* varietà Dewevrei (caffè qualità 'excelsa'), ecc. e di altre specie minori come *Coffea stenophylla*, coltivato in Africa Occidentale, dal profumo simile a quello del tè e di sapore a noi non gradito; la *Coffea racemosa* del Mozambico; la *Coffea mauritana*, specie marrone delle isole Maurizio e Riunione, con la varietà *bourbon pointu*, che si va attualmente affermando.

Soprattutto dall'America Centromeridionale (Martinica, Guadalupa, Cajenna, Haiti, Cuba, Portorico, Brasile nelle varietà 'Rio' e 'Santos') ci viene un caffè più dolce e leggero rispetto all'Arabica, e dall'aroma assai gradevole, anche se gli intenditori preferiscono senza dubbio il caffè Arabica o una miscela in cui esso predomina.

Dall'Africa (Egitto) arriva un'ottima qualità di caffè, il Moka, ed altre più scadenti come quella prodotta nelle isole Borbone.

Dall'Asia vengono in Europa quantità minori di caffè, so-

prattutto da Srī Lanka, India, Malabar, Giava, Sumatra, Giamaica, Manila.

Un caffè di nicchia, prodotto nell'ordine di solo poche decine di chilogrammi all'anno, è l'indonesiano 'Kopi luvak': la caratteristica di questa qualità risiede nel fatto che si tratta di chicchi mangiati e digeriti dallo zibetto delle palme (luvak), raccolti a mano e tostati.

Dopo l'Arabica e il Robusta sono particolarmente pregiati il caffè Moka e il Martinica soprattutto nei tipi fino giallo e fino verde, il Brasil.

La qualità dipende comunque da numerosi parametri come aroma, dolcezza, sapore, acidità, retrogusto, assenza di difetti, ambiente di crescita della pianta, pratiche di coltura, tipo di lavorazione subita, criteri di conservazione. Tutte queste caratteristiche sono valutate annualmente da una commissione che designa per i gourmet la 'cup of excellence'.

Tutti i vari tipi di caffè descritti si riconoscono da volume, forma, colore, del baccello e del seme. Un tempo erano indicativi per riconoscere la provenienza anche gli imballaggi che potevano essere sacchi di juta, tela o canapa, botticelle, scorze d'albero, stuoie di giunco, ecc.

In particolare le caratteristiche fisiche delle principali qualità sono:

Moka: molto profumato, in grani piccoli, tondeggianti, irregolari di colore grigio-verdastro.

Portorico: a grani piuttosto grossi, ovali, piatti, regolari, di colore verde tendente all'azzurrognolo.

S. Domingo e Haiti: i grani sono ricoperti dal tegumento, argenteo e miscelati a polvere e pietruzze.

Borbone: ovale appuntito, più grosso del Moka, è specialmente conosciuto ed apprezzato in Francia.

Abbiamo visto che il colore del caffè è variabile, poiché dipende sia dalla natura del suolo, sia dal metodo di raccolta. In particolare, il caffè coltivato in località in altitudine è di colore più chiaro di quello delle località in pianura ed umide. I caffè preparati per macerazione (es. Brasile) tendono al verde, mentre sono giallognoli quelli provenienti da semi maturi (es. caffè asiatici). La densità della bevanda varia con la grandezza dei chicchi e con la loro età, poiché diminuisce con l'invecchiamento.

Il caffè si raccoglie in diversi modi secondo le regioni: a volte i frutti si lasciano seccare sull'albero, a volte sono raccolti acerbi per essere essiccati al sole. In America Latina i semi si lasciano macerare in acqua per 24 ore, quindi si separano endocarpo e mesocarpo con apposite macchine spolpatrici.

La resa è del 20% di semi essiccati, rispetto ai frutti freschi. I semi sono spesso levigati e, a volte, colorati artificialmente con indaco e, purtroppo, un tempo, anche con blu di Prussia, e oltremare, cromato di piombo, solfato di rame, sostanze assai velenose.

La composizione chimica media del caffè è data dal 9-14% di acqua, 8-16% di sostanze proteiche, 10-13% di grassi, 34-36% di cellulosa, 7-9% idrati di carbonio, 10-12% tannino ed altre sostanze estrattive, 0,003% di oli vo-

latili (caffeoio e altri); i principi attivi sono numerosi ma quelli che più ci interessano sono l'acido caffeico e la caffeina.

Il processo di torrefazione si esegue portando il caffè in apparecchi idonei, detti tostatoi, alla temperatura di 200-220° C. Con questa operazione il caffè diventa bruno-nerastro, perdendo il 15-25% di peso e aumentando dell'1,3% il proprio volume. Altre modifiche subiscono gli zuccheri che si trasformano in caramello, i tannini, la cellulosa; contemporaneamente aumentano le sostanze estrattive, e gli oli essenziali, responsabili del particolare aroma.

P. Artusi descrisse una metodica casalinga per tostare il caffè, sostenendo però che la bevanda non doveva essere assunta dai giovani.

Durante la conservazione il caffè può alterarsi, a causa di fermentazioni e muffe, che si possono verificare se bagnato, durante il trasporto, dall'acqua di mare (caffè marinato, riconoscibile dal seme raggrinzito), o se tenuto in locali umidi. Inoltre se stivato non correttamente, assieme a cuoio, lana, corni, può assorbire da tali prodotti l'ammoniaca sviluppata sempre a causa dell'umidità (caffè ammoniacato).

Il caffè può subire numerose sofisticazioni, sia allo stato fresco, sia durante la torrefazione, sia dopo macinazione, con l'aggiunta di sostanze dannose, come i coloranti già visti, gomme e talco per la lucidatura, oli minerali per la verniciatura, e, nella fase finale, aggiunta di acqua e altre

sostanze come terra d'ombra ocra, sabbie, per aumentarne il peso.

Inoltre il caffè può essere mescolato dopo la macinatura con polvere ottenuta da polpa e bucce del frutto, da caffè di Cola nitida o di Mussenda borbonica, da radici tostate di cicoria, barbabietole, topinambur, carota, da frutti zuccherini abbrustoliti come carrube, fichi datterri, da cereali e legumi tostatati, come segale, malto, soia, fagioli, frutti e semi diversi, come ghiande, castagne, arachidi, corozo (il seme di alcune palme tropicali americane, da cui si ottiene una farina alimentare), ecc.

Le proprietà corroboranti del caffè sono state spesso denigrate e spesso esaltate, come si è visto. Si è constatato che la bevanda non è affatto digestiva, e che la caffeina può provocare insonnia, sovra-eccitazione, palpitazioni cardiache, al punto che la Food and Drug Administration avverte di evitare, se possibile, cibi, bevande, medicinali, contenenti caffeina.

L'impiego così diffuso del caffè favorì, a causa dei disturbi che può causare, la produzione del tipo decaffeinato. Nonostante alcune norme che ne regolavano la produzione, fino a qualche tempo fa l'estrazione della caffeina veniva eseguito con solventi tossici, come ad esempio il benzolo, dunque il caffè decaffeinato era da sconsigliarsi. Le tecnologie moderne hanno messo a punto metodiche come quelle dell'estrazione col vapore acqueo, che danno un prodotto sicuro, e accettabile, ma mai come una buona chicchera di caffè di qualità. E questo preparato negli in-

numerevoli modi nei quali si consuma in tutto il mondo.

La legislazione italiana sul caffè si rifà al Regio Decreto 7045/1890 capo XXI, articoli 155-157; al Regio Decreto 1929/1925: "Provvedimenti per combattere le frodi nella torrefazione del caffè"; e al relativo Regolamento per l'applicazione dell'anno successivo.

Successivamente rivestono una certa importanza il D. P. R. 1255/1968, e il D. P. R. 327/1980, Regolamento esecutivo della legge 30 aprile 1962, n. 283 e succ. modifiche, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

In particolare, requisiti per il caffè decaffeinato stabiliti sono:

- non deve contenere più dello 0,15% di caffeina, riferito a 100 parti di sostanza secca.
- non deve contenere tracce di solventi usati per l'estrazione della caffeina.
- non deve contenere più del 5% di umidità.
- gli involucri ed i recipienti nei quali viene offerto al pubblico devono riportare chiaramente la dizione "caffè decaffeinato - caffeina non superiore allo 0,15%".

Trattato IV. Delle pozioni calde, e fredde.

L'uso di bere le pozioni calde è antichissimo, ed è pur sposato da tutte le nazioni, e da tutte le persone. Con tal pozioni si ha il piacere e l'utile insieme. Esse son varie secondo il genio, la necessità e la bisogna il chiede. Qui si parla delle più usitate, e delle varie maniere come prepararle, per così poter scegliere a genio e a volontà. E poichè fra le calde pozioni da tutti vien lodata la cioccolata, da questa se ne dà il principio.

Capitolo 1. Della pozion di cioccolata.

La pozion di cioccolata è la seguente. Per ogni libra di cioccolata se ne facciano otto pozioni per otto chicchere da sorbire. Si metterà tutta a minuti pezzi entro ristretto e lungo vaso di rame stagnato, e con dieci chicchere di acqua si farà sciogliere, bollire, ed in un certo modo addensare, sintanto che a grossi gorgogli sale sull'orlo del vaso; ma pria però con dentato frullo bisogna agitarla, acciò non si attacchi al fondo, e si ha d'avvertire che la bollizione dev'essere breve, per non far dissipazione di spiriti volatili, che son li primi a svaporare, e nei quali ci si contiene il sapore migliore; che perciò non bisogna accrescere più della già detta quantità di acqua, per non aspettare il disseccamento di essa colla lunga bollizione, che la fa deteriorare.

Bollita che sarà, si farà per poco riposare, ed indi si frullerà collo stesso dentato legno che, stretto tra le mani, rotolandolo con frequenti opposti giri, ma con quella destrezza ed arte che si ricerca per ridurre un fluido ad una molle e densa spuma, che, a sorsi interrotti dal replicato frulla-

re, si farà cadere nella preparata chicchera, sintanto che di essa non ne vien piena; poi, ridendo e favellando, a sorsi sorbirla.

Di questa maniera manovrata dipende il sorbire ed il gustare con piacere la cioccolata; poiché se ciò non si sa fare, per eccellente che sia il composto di essa, non sarà mai possibile che possa piacere a soddisfazione.

In altro modo. - Per rendere piacevole questa calda porzione di cioccolata, si può, in vece dell'acqua, metterla a cuocere in latte, e poi come sopra frullarla, e calda sorbirla.

Più in altro modo. - V'è chi piace sorbir la cioccolata un po' amaretta. Allora si farà cuocere nella decozione di caffè, che la dicono 'alla veneziana', e come al solito si frullerà.

Alla maniera turca. - Alla turca volendo sorbire la cioccolata, dopo cotta in latte, e quand'è per frullarsi, vi si metterà per ogni chicchera, un giallo d'uovo, e un pezzetto di butirro di cacao.

"Non è facil cosa il contentar chiunque e meno che mai in questa materia, tanti e sì vari essendo i gusti delle persone. Non avrei potuto supporre che un signore avesse notato in questo mio libro una lacuna che il tormentava. "Come si fa - diceva egli - a spender tante parole in lode del caffè e del the e non rammentare il cibo degli dei, la cioccolata, che è la mia passione, la mia bibita prediletta?". Dirò a quel signore che dapprima non ne avevo parlato perché, se avessi dovuto raccontarne la storia e le adulterazioni dei fabbricanti nel manipolarla, troppo mi sarei dilungato e perché tutti, più o meno bene, una cioccolata a bere la sanno fare...

Per garantirsi sulla qualità non c'è che sfuggire l'infimo prezzo e dare preferenza ai fabbricanti più accreditati.

Per una tazza abbondante non occorrono meno di grammi 60 di cioccolata, sciolta in due decilitri di acqua; ma possono bastare grammi 50 se la preferite leggera, e portar la dose fino a grammi 80 se la desiderate molto consistente. Gettatela a pezzetti nella cioccolatiera con l'acqua suddetta e, quando comincia ad esser calda rimuovetela onde non si attacchi e si sciolga bene. Appena alzato il bollore, ritiratela dal fuoco e per cinque minuti frullatela. Poi fate che alzi di nuovo il bollore, e servitela.

Come alimento nervoso eccita anch'essa l'intelligenza ed aumenta la sensibilità; ma, ricca d'albumina e di grasso... è molto nutritiva, esercita un'azione afrodisiaca e non è di facile digestione, perciò si usa aromatizzarla con cannella o vaniglia. Chi ha lo stomaco da poterla tollerare " la

cioccolata conviene - dice il professor Mantegazza - ai vecchi, ai giovani deboli e sparuti, alle persone prostrate da lunghe malattie e da abusi della vita". Per chi lavora assai col cervello e non può stancare il ventricolo di buon mattino con una succulenta colazione, il cacao offre un eccellente cibo mattutino". (Pellegrino Artusi : "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene").

Capitolo 2. Delle varie pozioni di caffè.

Si propone in primo luogo una nuova decozione per bere il caffè. È di cavare la tintura del caffè come si fa del tè⁷⁰ e della salvia, e di farne con questa manovra semplicissima una bevanda tanto più migliore, quanto che non vi si può supporre niente di adusto; anzi contiene un estratto naturale di ciò che va nel caffè, ch'è la più leggiera e la più dolce di questo misto: laddove abbrustolandolo secondo il modo consueto e usitato, fa sì che dissipi molto di quello spirito dolce e sottile, e perciò è certa cosa che, bevendo la decozione di caffè abbrustolato, perde molto di gusto, per la dissipazione degli spiriti volatili, che sono li primi a evaporare. Volendola usare, la maniera di prepararla è la seguente.

Bevanda di caffè al naturale. - Due once di caffè in fava, senza abbrustolarlo, si macini, o pur si pesti in mortajo di marmo; ed essendo pronte a bollire quattro ciotole d'acqua, in una caffettiera di corpo grande, per ricevere più presto l'azione del fuoco, e di stretta bocca, per far meno evaporazione, in essa vi si metterà il pesto caffè, e si farà per poco bollire. Si copre dopo la caffettiera, per farla affinare e deporre la decozione. Dopo si verserà nelle ciotole, ove si è posta giusta dose di zucchero, o senza, e si vedrà una tintura cedrina, che tramanderà un soave odore, ed un gusto avrà più piacevole assai di quello dell'abbrustolato caffè; poiché quello, per l'abbrustolatura, si rende più aperto, più lasco, e perciò più facile a svaporare; ma questo rimane nella sua densa sostanza, la quale fa che ciò che contiene di più sottile non isvaporì in un tratto nella sua breve bollizione. L'avvertenza sarà a non

⁷⁰ S'intende qui di fare una semplice infusione con la polvere di caffè non tostato.

farlo per molto tempo bollire, poich , oltre all'evaporazione, si carica anche di molto di parte eterogenea, e divien verde come a succo d'erba.

Dell'abbrustolare il caff . - Il caff  per abbrustolarlo si deve rinchiudere in un vase di rame, o pur di ferro, e di figura cilindrica, e dovr  esser pieno per due terzi, giacch  l'azione del fuoco, agitando in esso l'umore, lo viene ad ingrossare; e con ci  ad empirne il vase. Bisogna prefiggersi che l'abbrustolatura del caff  non ad altro dee servire, se non per rimuoverlo, a fine di disseccarne la flemma, ed anima[r] gli spiriti; che perci , adattato il vase nel suo fornello, sopra lento carbone acceso, pel suo manubrio, e di spedita mano si far  raggirare. Bisogna che di tanto in tanto si alzi il vase, o scuoterlo, acci  il caff  si rimescoli, e possa con ci  egualmente brustolarsi. Il fumo, denso e odoroso che nell'atto dell'abbrustolatura tramander , sar  il segno di essere nel punto di toglierlo dal fuoco; ma per non sbagliare, prudenza vuole di aprire il vase, ed osservarlo. Quando si vedr  di un color bruno, e che l'olio che ha nel suo interno siasi gi  elevato nella sua superficie, allora si caver  dal vase, e si verser  in altro di patinata creta, nel quale, chiuso, si far  freddare, e, freddato, si vedr  rientrato in s  nuovamente l'olio.

Qui   l'importanza del caff  a non far che passi pi  di cos  l'abbrustolatura, per non far perdere la parte oliosa, poich  in essa ci dobbiamo considerare i principi volatili, da dove ne viene la soddisfazione del nostro palato.

Per evitare la perdita dell'olio, e il dissipar degli spiriti, meglio   che il caff  si facci attorrire nel forno, siccome si   detto parlando del cacao nella manovra della cioccolata. Il calore del forno va insensibilmente a disseccare del caff  la flemma, senza che di esso se ne perda il grasso, e con accrescergl'insieme un grato sapore. Dell'esperien-

za son queste le voci, la quale prega i bevitori del caffè a farlo, e la maniera è questa. Si dispone il caffè entro lamine di rame, o di ferro, e si assoggetta ad un leggiero calore di forno, usando l'attenzione di rimescolarlo di tanto intanto sintanto che si vedrà equalmente di colore carmelitano⁷¹. Allora si caverà; e, macinato, se ne farà la decozione, la quale si vedrà a color di cannella oscura, e di un grato piacevolissimo sapore si gusterà.

Prima bevanda di caffè abbrustolato per bollizione aperta.

- Volendo bere la decozione del caffè abbrustolato, bisogna regularsi che, per quattro ciotole di essa, vi bisogna due once di caffè macinato. Di poi, in una caffettiera con sei ciotole d'acqua prossim'a bollire, vi si mette detto macinato caffè; si rimuove con mazzarello di legno, e dopo pochi gorgogli di bollizione, si leverà dal fuoco, buttandoci, prima di levar la caffettiera dal fuoco, o poca polvere di corno di cervo, o fini pezzetti di colla pallone⁷², o pure, dopo levata dal fuoco, poche gocce di acqua, per rendere la decozione affinata e limpida. La bollizione dev'esser breve e veloce, per non far evaporazione di quei volatili spiriti, ne' quali si restringe il soddisfacente sapore; in contrario, se la bollizione è lunga, si avrà una bevanda scevera di odore e di gusto. Affinata che sarà la già detta decozione, si passerà in altra propria caffettiera, si riscalderà, se non è a bastanza calda, e pronti essendo a berla, si servirà condita di zucchero, o senza.

Il costume generale di bere il caffè è quanto più caldo sia

⁷¹ Colore marrone chiaro, come quello del saio degli omonimi monaci.

⁷² Oltre che per chiarire la decozione, la polvere di corno di cervo, ricca di sali ammoniacali, serviva anche per mitigare l'acredine del decotto.

Colla pallone è sinonimo di colla di pesce, poiché si preparava dalla vescica (detta palla per la forma) di alcuni pesci.

possibile, e condito di fino, purificato zucchero in grana, o in giulebbe. I Turchi, e molti Europei, lo bevono caldissimo sì, ma senza zucchero, poiché piace loro, del caffè, sentirne il grato ed amariccio sapore. Molti di essi lo bevono condito con poche goccioline di essenza di ambra, altri con olio di garofano, ed altri con olio di cannella.

Seconda bevanda di caffè per filtro. - La dose, un po' più avanzata, dello stesso caffè abbrustolato e macinato, si dispone entro un coppo di tela di lana, e questo dentro un vase di latta ad arte fatto⁷³. Bollendo l'acqua, si verserà in esso la quantità bastante per berne quattro ciotole, la quale, senza bollizione, estraendo dal caffè la parte sottile e spiritosa, e passando insieme con filtro, viene a farsi una bevanda quanto gustosa, altrettanto limpida e chiara, la quale, ben calda, si servirà condita di zucchero.

Terza bevanda di caffè per bollizione chiusa. - Poiché con la bollizione aperta viene sempre a deteriorare la bevanda del caffè, perciò si va cercando il modo e la maniera per non far ciò accadere. Si è sperimentato farla entro un fiasco di vetro, di stretta bocca, e di fondo rotondo⁷⁴. In esso dunque si metta la stessa dose di due onces di caffè abbrustolato e macinato, e le sei ciotole di acqua. Legato il fiasco pel suo collo, e sospeso per mezzo di un bastone sopra carboni accesi, si farà per poco bollire; avvertendo di sollevarlo siccome si vedrà crescere la bollizione. Si dispone, dopo, sopra cosa da poter tener ritto il fiasco, per far affinar la decozione; e ciò fatto, si servirà la bevanda collo zucchero a piacere.

⁷³ Un filtro composto da un recipiente rigido ed una mezza sfera di tessuto, attraverso la quale colare o, nel nostro caso, estrarre i componenti aromatici del caffè mediante solvente. Ai nostri tempi lo chiameremmo percolatore, o filtro a manica.

⁷⁴ Il fiasco che i Toscani utilizzano tuttora per cuocere i fagioli.

Quarta bevanda di caffè a capuè⁷⁵ per bollizione. Colle once due di abbrustolato caffè si unisca altr'oncia di abbrustolato cacao, e mescolato l'un con l'altro se ne farà la macina. Pronta essendo la caffettiera a bollire con sette ciotole d'acqua, ci si mettano le once tre del già macinato caffè e cacao. Si raggiri e si mescoli in bollendo, ma dopo quattro gorgogli, all'istante ci si buttano alcuni pezzetti di colla pallone, e si metta la caffettiera a canto a lenta brace; ove ci si farà stare per lo spazio di mezz'ora. Sarà la decozione presente più sostanziosa e più piacevole; ma col zucchero anche condita.

Quinta bevanda di caffè per estrazione. - Entro di una caffettiera si mettano a bollire sei ciotole di acqua, ed alzato il bollo, ci si buttino once due di abbrustolato e macinato caffè, ed all'istante si chiuda ermeticamente la caffettiera, e si metta in faccia a viva brace, ove ci si farà stare per lo spazio di circa un'ora, ma senza farla bollire. In sì lunga posizione tramanderà il caffè tutta la sua piacevole sensitiva parte, ed estrarrà l'acqua tanta tintura, quanto basta a colorare la decozione che si considera per la bevanda di caffè. Si passerà dopo per tela di lana, e condita di zucchero si servirà.

Sesta bevanda di caffè al latte. - Acciocché la bevanda di caffè, coll'unione del latte, abbia riuscir piacevole, si ha da far la decozione un po' più carica; vale a dire, in quattro ciotole di acqua si faranno bollire due once di abbrustolato e macinato caffè e, bollita, ci si uniranno due ciotole di latte di animale, del quale se ne conosca il migliore. Indi si farà stare per poco tra la brace per incorporarsi il caffè al latte, e per deporarsi. Ciò fatto, si passerà per

⁷⁵ Dal verbo 'capere' col significato di contenere, in riferimento al cacao aggiunto.

panno-lino, e si servirà la bevanda condita di zucchero, o senza.

Settima bevanda di caffè coll'infuso d'erba. - Piace ad alcuni bere il caffè coll'infuso di salvia o di genzianella⁷⁶, o di te, o pur di fior di malva. Per qual si voglia piacevol'erba, bisogna usarla all'istante fatta la decozione del caffè, mettendocela in essa in pochissime foglie, ed indi passarla per tela di lana, condirla con zucchero, e berla.

*Ottava bevanda di caffè con orzo, o fava*⁷⁷. - L'orzo e la fava sono due sostanze che uniscono molto bene col caffè, per cui in unione di esso se ne fa bevanda, e da molti viene assaissimo stimata. Sia l'orzo, ossia la fava, si possono abbrustolare come il caffè, macinare con esso, e con esso farne decozione. La regola però sarà di metter due parti di caffè ed una di orzo, o fave, ed all'istante che finirà la bollizione, buttarci o della polvere di corno di cervo, o pur delli pezzetti di colla pallone, per facilitar la chiarificazione alla bevanda, che, condotta di zucchero, si servirà.

*Nona bevanda di caffè alla corradina*⁷⁸. - Nel far la decozione con du once di caffè e sei ciotole di acqua, ci si aggiugnerà una quarta di cannella in stecchi, e si lascerà

⁷⁶ La *Gentiana acaulis*, ma erano dette così anche altre *Genzianacee*, come l'*asclepiade* (*G. asclepiadea*), la *G. verna* o *genzianella minore*, la *G. bavarica*, la *G. campestris* e la *G. amarella*, tutte molto apprezzate per l'aroma amaro particolare, e per questo impiegate nell'industria dei liquori.

⁷⁷ Si tratta piuttosto di surrogati del caffè, che un tempo erano molto usati soprattutto dalla popolazione meno abbiente. Lo stesso dicasi del caffè con patate che vedremo più avanti.

⁷⁸ Le due ricette che seguono sono personalizzate dall'autore, ma certamente non era solo lui ad impiegare la cannella come aromatizzante, mentre l'uso di tuorli d'uovo mescolati al caffè è nella tradizione popolare turca.

per altro poco di tempo tra la brace a riposare e ad affinare. Si userà, dopo, la già fatta decozione, condita di zucchero, e di giusta dose di grasso di cacao. Così si gusterà una bevanda quanto piacevole, altrettanto sana.

Decima vivanda di caffè alla vicentina. - Quattro gialli di uova, di fresco nati, si mettano entro ad un vase in figura a forma di cioccolatiera, e con essi once due di zucchero in giulebbe, e due di latte di animale. Con dentato legno si frullerà ben bene tutto; e fatta la decozione del caffè nella dose di quattro ciotole, che depurata e limpida, si verserà a poco a poco nel vase ove stan frollati li gialli dell'uova col zucchero e latte, colle quali cose si mescolerà la decozione, e calda essendo, si bevcherà.

Undecima bevanda di caffè con le patate. - Le patate hanno una sostanza farinacea e piacevole, che molto unisce col caffè. La preparazione di essa sostanza sarà di pulirla dalla sua cortecchia, fettarla, ed indi, come al caffè, abbrustolarla e macinarla. Con metà di questa, e con altra di caffè, si farà decozione, in due once di questo misto e sei ciotole d'acqua. In ultimo della bollizione, ci si metterà ancora li pezzetti di colla pallone, si farà affinare e, ciò fatto, se ne farà la bevanda col zucchero.

Avvertimento generale su 'l caffè. - Acciocché il caffè incontri sempre la soddisfazione del gusto universale, non solo si ha d'abbrustolare, macinare e bollire con quelle regole e quell'attenzione già descritta, ma l'abbrustolatura e la macina di esso si deve fare volta per volta che il caffè si vuol bere: all'opposto non si bevcherà mai sapito e gustoso, perché trovasi svaporato e disseccato. Ma non volendo la pena di abbrustolarlo in ogni volta, la macina di esso però in ogni volta si ha da fare assolutamente, ed il caffè conservarlo in grana entro vase di latta, o di creta patinata, o pur cristallo, basta che non sia percosso dal-

l'aria; ben chiuso il vase, si manterrà il caffè sapito, o con pochissimo deterioramento.

"... Questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, fu chiamata la bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti, perché, scuotendo i nervi, rischiara le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero.

La bontà del caffè mal si conosce senza provarlo, e il color verde, che molti apprezzano, spesso gli vien dato artificialmente.

La tostatura merita un'attenzione speciale poiché, prescindendo dalla qualità del caffè, dipende dalla medesima la più o meno buona riuscita della bibita. Meglio è dargli il calore gradatamente e perciò è da preferirsi la legna al carbone, perché meglio si può regolare. Quando il caffè comincia a crepitare e far fumo, scuotete spesso il tostino e abbiate cura di levarlo appena ha preso il color castagno-bruno e avanti che emetta l'olio; quindi non disapprovo l'uso di Firenze, nella qual città, per arrestarne subito la combustione, lo si distende all'aria; e pessima giudico l'usanza di chiuderlo tosto fra due piatti, perché in codesto modo butta l'olio essenziale e l'aroma si sperde...

Come diverse qualità di carne fanno il brodo migliore, così da diverse qualità di caffè, tostate separatamente, si ottiene un aroma più grato. A me sembra di ottenere una bibita gratissima con gr. 250 di Portorico, 100 di San Domingo e 150 di Moka. Anche 300 di Portorico con 200 di Moka danno un ottimo risultato. Con gr. 15 di questa polvere si può fare una tazza di caffè abbondante; ma

quando si è in parecchi, possono bastare gr. 10 a testa per una piccola tazza usuale. Tostatene poco per volta e conservatelo in vaso di metallo ben chiuso, macinando via via quel tanto che solo abbisogna, perché perde facilmente il profumo.

Coloro a cui l'uso del caffè cagiona troppo eccitamento ed insonnia, faranno bene ad astenersene od usarne con moderazione; possono anche correggerne l'efficacia con un po' di cicoria od orzo tostato. L'uso costante potrebbe neutralizzare l'effetto, ma potrebbe anche nuocere, essendovi de' temperamenti tanto eccitabili da non essere correggibili, e a questo proposito un medico mi raccontava di un campagnuolo il quale, quelle rare volte che prendeva un caffè, era colto da un'indisposizione che presentava tutti i sintomi di un avvelenamento. Ai ragazzi poi l'uso del caffè sarebbe da vietarsi assolutamente.

Il caffè esercita un'azione meno eccitante ne' luoghi umidi e paludosi ed è forse per questa ragione che i paesi ove se ne fa maggior consumo in Europa sono il Belgio e l'Olanda. In Oriente ove si usa di ridurlo in polvere finissima e farlo all'antica per berlo torbo, il bricco, nelle case private, è sempre sul focolare.

Su quanto dice il prof. Mantegazza, cioè che il caffè non favorisce in modo alcuno la digestione, io credo che sia necessario di fare una distinzione. Egli forse dirà il vero per coloro a cui il caffè non eccita punto il sistema nervoso; ma quelli a cui lo eccita e porta la sua azione anche sul nervo pneumogastrico, è un fatto innegabile che digeri-

scono meglio, e l'uso invalso di prendere una tazza di buon caffè dopo un lauto desinare n'è la conferma. Preso poi la mattina a digiuno pare che sbarazzi lo stomaco dei residui di una imperfetta digestione e lo predisponga ad una colazione più appetitosa. Io, per esempio, quando mi sento qualche imbarazzo allo stomaco non trovo di meglio, per ismaltirlo, che andar bevendo del caffè leggermente indolcito ed allungato coll'acqua, astenendomi dalla colazione.

E se noiosa ipocondria t'opprime / o troppo intorno alle vezzose membra / adipe cresce, de' tuoi labbri onora / la nettarea bevanda ove abbronzato / fuma ed arde il legume a te d'Aleppo / giunto, e da Moka che di mille navi / popolata mai sempre insuperbisce.

... Le prime botteghe da caffè furono colà [in Oriente] aperte nel 1645... L'uso si andò poi via via generalizzando e crescendo fino all'immenso consumo che se ne fa oggi-giorno... e un secolo fa, pare che l'uso in Italia ne fosse tuttora ristretto, se a Firenze non si chiamava ancora caffettiere ma acquacedrataio colui che vendeva cioccolata, caffè e altre bibite.

Goldoni nella commedia "La sposa persiana" dice per bocca di Curcuma, schiava:

Ecco il caffè, signore, caffè in Arabia nato, / e dalle carovane in Ispaan portato. / L'arabo certamente sempre è il caffè migliore; / mentre spunta da un lato, mette dall'altro il fiore. / Nasce in pinque terreno, vuol ombra o poco sole. / Piantar ogni tre anni l'arboscel si suole. / Il frutto non è vero, ch'esser debba piccino,

/ anzi dev'esser grosso, basta sia verdolino, / usarlo indi convien di fresco macinato / in luogo caldo e asciutto con gelosia guardato. / A farlo ci vuol poco; / mettervi la sua dose e non versarla al fuoco. / Far sollevar la spuma, poi abbassarla a un tratto / sei, sette volte almeno, il caffè presto è fatto." (Artusi, ibidem).

Capitolo 3. Delle pozioni fredde.

Le pozioni fredde che consumansi giornalmente (fuori delle congelate) son di latte di vacca, di pecora, o di capra, e pur di varie alterate acque; ed eccone il come prepararle.

Lattata. - Con una libra di latte di vacca ci si unisce mezza libra d'acqua naturale, vi si mette infusa una corteccia di limone, e si condisce con once quattro di zucchero fino in polvere. Indi si toglie la corteccia del limone, e se ne fa la bevanda.

Altra lattata. - Una libra e mezza di latte di capra, o pecora, si condisce con oncia una d'acqua di cannella, e once quattro di zucchero in giulebbe, e se ne fa la bevanda.

Altra di semi di popone. - Pestata, in mortajo di marmo, mezza libra di semi di popone, ossia mellone, si scioglie con libbre due d'acqua, si passa per panno lino fino, e si condisce con un'oncia d'acqua di cedro, ed once quattro di zucchero in giulebbe, ed è fatta.

Altra detta limonea. - In una libra circa d'acqua naturale vi si sprema un ben maturo limone che, passata per panno lino, si avvalora con once quattro di giulebbe di capelvenere, e mescolata la pozione si beve.

Altra pozione detta aranciata. - Col sugo di due aranci di portogallo vi si unisce quattr'once di giulebbe di cannella, e si scioglie con libra una e mezza d'acqua.

Altra di fragole. - Due libre di fragole stemprate con il sugo di un portogallo e con una libra circa d'acqua, si passerà il succo per panno lino; e si condirà con once quattro di giulebbe semplice, e sarà fatta.

Altra di amarene. - Due libre di amarene si stemprino, ed il sugo si sciolga con libra una d'acqua, si passi per panno, e vi si metta il sugo di limone con once quattro di giu-

lebbe semplice; e, raggirata, si bevèrà.

Altra di cannella. - Mezz'oncia di cannella grossolanamente pesta si metterà in una boccia di vetro con libra una e mezza di acqua, e tra le ceneri calde si farà stare per sei ore. Dopo si leva, si fa raffreddare e si passa per un panno lino, si condirà con once quattro di giulebbe d'anisi, e sarà fatta.

Altra di cicoria. - Entro un vaso di creta, con libra una e mezza d'acqua calda vi si mettono once quattro di radiche di cicorie pulite e grossolanamente stacciate; e lasciate per qualche ora infusione con una cortecchia di cedrato⁷⁹; si passa dopo per panno lino, e vi si mette la dose di once quattro di zucchero, e sarà fatta.

Altra di rigolizia. - Quattr'once di radiche di rigolizia, pulite e stacciate, si mettono in infusione in due libre di acqua tra le ceneri calde, e dopo ore si passa per stamina⁸⁰, e fredda si condisce con once due di giulebbe di cannella, e si usa.

Altra di morole. - Le morole di siepe nel peso di una libra si stemprano con un sugo di limone e con due libre d'acqua; indi si passa per panno lino, e si condisce con once quattro di giulebbe di cedro, e così si usa.

Altra d'anisi. - Un'oncia d'anisi si metta infusione in due libre d'acqua, e dopo lo stare di quattr'ore, si passa per panno lino e si avvalora con once due di giulebbe di cannella, si raggirerà e sarà fatta la pozione.

Poncio piacevole. - In quattro libre d'acqua si metta una

⁷⁹ Una specie di limone a scorza spessa. Si trova spesso anche al femminile, o come sinonimo di cedro. "Frutta d'una specie di cedro di delicatesimo odore..." (Sergent).

⁸⁰ O stamigna, tessuto di lana sottile e resistente usato per colare e filtrare i liquidi. Con tale tessuto si fabbricano anche bandiere e gagliardetti.

libra di rum, e con esso il succo di sei aranci di portogallo, con una corteccia di essi, il succo anche di tre limoni, e la rapatura di una corteccia di cedrato. Un sì fatto composto si raddolcisce con libre due di fino zucchero, giulebbato con libre due d'acqua. Si passa dopo per fino panno lino, ed in un vaso con neve si fa freddare, e così la pozione sarà fatta⁸¹.

Del sapore e solubilità dello zucchero.

Lo zucchero, siccome dal principio si è detto, è un sale assai piacevole, ma il sapore e la solubilità di esso sono proprietà delle quali è difficile di fissare i limiti; poiché l'uno dipende dalla disuguaglianza dei nostri organi, per cui un uomo in una bevanda ve ne mischia di molto, perché li comparisce insipido, e da un altro vien considerato sapito, e perciò poco ne usa, onde non si può mai avere misura esatta per mezzo de' sensi. E l'altra, ch'è la solubilità, dipende parte dall'increspatura e parte dall'acqua; poiché se quello è grosso ed è tenace, e questa è fredda, trattiene di molto la soluzione; ma se in polvere sta ridotto lo zucchero e l'acqua è calda, la soluzione è subito fatta, poiché l'acqua è più sottile ed è più penetrante quando è calda; sicché nel far uso dello zucchero ognuno si regoli secondo il proprio gusto.

⁸¹ Come cambiano col tempo i gusti umani! Ora, noi il ponce (o punch) lo consumiamo bollente.

Trattato V. Della maniera di comporre sorbetti varj.

I sorbetti, che son bevande ghiacciate e congelate, si compongono con acqua, zucchero, succhi di vegetabili, sostanza di frutta alcuni; altri con essenze di aromi, ed altri ancor con latte di animali, o di semi. SÌ gli uni che gli altri chiamar si possono il sollievo dello spirito e la delizia del gusto; e di ciò ne fa testimonianza l'uso grandissimo che se ne fa, particolarmente nella nostra Napoli, che per ogni dove si vedono agghiacciati e congelati sorbetti.

È necessaria molta pratica per il travaglio delli sorbetti, non solo per la diversa maniera onde si preparano, ma ancora per le varie specie che si sono introdotte diverse in natura, ed in gusto. Bisogna servirsi della meglio acqua che nel luogo si trova, dipendendo ancor da questa l'eccellenza di tal bevanda; ed oltre questa, i succhi de' vegetabili debbono esser freschi; e là per là munto il latte degli animali, e senza evaporazione estratte l'essenze degli aromi ancora.

La congelazione devesi fare in un tubo di stagno con neve e sale ma accelerata, in modo che la neve con la quale si cinge il tubo vadi pian piano a sciogliere la materia salina per diffonderla da pertutto, e così li nitri dell'una uniti a quelli dell'altra si vadano ad intromettere per i pori del tubo, e ne congelino il misto fluido.

Sorbetto di cedrato. - Per congelare dodici giarre⁸² di sorbetto di cedrato, vi bisognano libre tre di zucchero tira-

⁸² La giara (in arabo 'giarra') era un recipiente di terracotta impiegato per conservare particolarmente olio o vino. Come unità di misura per l'olio valeva, in provincia di Cagliari, 1,817 litri.

Successivamente, indicò anche la casseruola dove si conserva il gelato.

to a cottura di manuscristo entro del quale si farà cader rapata la corteccia di un giusto cedrato, ed il succo di tanti limoni (prima levatane la corteccia) per quanto il gusto ne richiederà, aggiungendoci anche due bicchieri di acqua, Mescolato bene tutto, si passerà per un panno lino entro di un vase di stagno in forma già detta di un grosso tubo. Dopo, con arte si metterà a congelare regolandosi che per tale dose necessitano rotola⁸³ otto di neve, disposta in varie volte, e rotolo uno e mezzo di sal comune; chiuso e cinto che se ne sarà il vase con tal neve, prima tritolata e mescolata col sale, se le darà modo di girarlo di continuo, e quando si vedrà che abbia fatto quasi un dito di gelo, allora si romperà con arte e si rimenerà per tutto; facendo sempre lo stesso sintanto che il sorbetto sia divenuto bianco e morbido, o sia mantecato; e così fatto si servirà nelle giare.

Sorbetto di candito d'uova. - Si stemprano venti gialli d'uova con libre tre di giulebbe lungo, e si mettono in uno stainato sopr'al fuoco, dove con mestola di legno si raggiurerà sintanto che siasi il tutto addensato. Dopo si passerà per setaccio nel vase ove si dovrà congelare, e col cucchiajo di ottone si sbatterà sintanto che si freddi. Indi si metterà a neve, si congelerà e si condirà con acqua, o pur olio di cannella.

Sorbetto di fragole. - Stemperate libre quattro di fragole, e passate il sugo per setaccio fino, si unirà con libre tre di giulebbe tirato alla cottura di manuscristo, ed il succo di un limone con un bicchier d'acqua. E mescolato che sarà il tutto, si metterà a congelare.

Sorbetto di cannella rossa. - In un vase, con libre due di acqua bollente, si metteranno once due di cannella fina

⁸³ Antica unità italiana di peso con valori variabili da 0,79 a 0,89 kg., secondo le regioni.

grossolanamente schiacciata, e si lascerà al caldo per qualche tempo infusione. Dopo si passerà per panno, e l'acqua si mescolerà con libre tre di giulebbe a manuscristo, col quale incorporata, si metterà nel vase per congelarsi; ma prima di servirsi, si condirà con poche gocce d'olio di cannella.

Sorbetto di amarene. Disfatte libre tre di amarene, e schiacciati anche i loro noccioli, si stempreranno con libre tre di giulebbe a manuscristo, e si passeranno per setaccio, per poi metterle a neve, e congelarle con un succo di limone ed un bicchier d'acqua.

Sorbetto di cioccolata. - Due libre di cioccolata e libra una e mezza di zucchero in grana si metteranno in uno stainato a bollire con libre tre di acqua. Disfatto che sarà, il tutto si passerà per setaccio fino, e si tornerà di nuovo al fuoco per farlo cuocere, e si conoscerà se è cotto, quando attuffandoci un cucchiajo resta vestito. Allora si metterà nel vase e, frattanto si fredda, si sbatterà, per poi metterlo a neve, e congelarlo.

Sorbetto di viole. - Libre tre di fiori di viole si metteranno con una libra di acqua bollente, nella quale si lasceranno per ore. Dopo si passerà tale infusione, soppressandola bene in panno lino, e s'incorporerà con libre tre di giulebbe a manuscristo. Si metterà nel vase in neve e si congelerà.

Sorbetto all'imperiale. - Stemprati che saranno sedici gialli d'uova con libre tre di latte di vacca, e libre due di zucchero a maturatura⁸⁴, si metteranno a cuocere in uno stainato a lento fuoco, movendo il tutto con mestola di legno. Quando si conoscerà essersi addensato, allora si

⁸⁴ Glassato, vale a dire trattato per agitazione con liquidi e aromi, fino ad ottenere una massa bianca omogenea (vedi anche al capitolo I del trattato successivo i naspri).

caverà, e vi si metteranno delle cortecce di cedrato verde, trite sintanto che diano gusto. Si passa dopo per setaccio nel vase, si dimenerà per farlo freddare, e così si metterà a neve per congelarlo.

Sorbetto di aranci di Portogallo. - In tre libre di giulebbe a manuscristo vi si metterà la rapatura di due cortecce di aranci di Portogallo, ed il succo di altri dieci con mezzo bicchier d'acqua. E mescolato che sarà il tutto, si passerà per panno nel vase e si metterà a congelare.

Sorbetto di torrone. - Con carafe due di latte di vacca si stemperino dodici gialli d'uova, e si faccino lentamente cuocere con libra una di zucchero, e dopo si passerà per setaccio. Quando il tutto è raffreddato, e messo a neve, ci si metterà una libbra di mandorle bianchite, abbrustolate, e ben fine peste con mezz'oncia di coriandri⁸⁵, e sciolte con once due d'acqua di cannella; si passeranno per setaccio, e mescolato tutto si mantecherà.

Sorbetto di cocomero. - Disfatto e passato per setaccio un ben maturo cocomero, si unirà col giulebbe assai più denso, si condirà di acqua di cannella, e si metterà nel vase per farlo congelare.

Sorbetto di pistacchi. - Pesta ben fina una libra di pistacchi, si stempererà con un bicchier d'acqua, e con libre tre di giulebbe a manuscristo; si condirà d'una corteccia di cedrato rapata, e si passerà per setaccio nel vaso ove si dovrà congelare.

Sorbetto di pere moscarole. - Si pestano tre libre di pera moscarola, e si stemprino col succo di un limone, un

⁸⁵ Coriandoli: i semi aromatici del *Coriandrum sativum* - Ombrellifere, che si usano anche in cucina, pasticceria, liquoreria. Tipico di Pistoia l'omonimo confettino di zucchero che riveste uno di questi semi, o altri come i semi d'anice (anaci confetti). In questo testo troveremo anche come sinonimo di coriandolo la parola 'pitartola'.

mezzo bicchier d'acqua e tre libre di giulebbe, ove abbia bollita della vaniglia; e passato tutto per setaccio si farà congelare.

Sorbetto di caffè. - Fatta una forte decozione di caffè, si unirà con libre tre di latte, col quale si stemprino sei gialli d'uova, con libre tre di giulebbe. Il tutto si metterà a cuocere in uno stainato, e quando si sarà addensato, si passerà per setaccio e, raffreddato, si farà congelare.

Sorbetto di caroselle. - I semi di finocchi freschi, detti in Napoli caroselle, si pestano nella quantità di una libra, e si stemperano col succo di un limone, e libre tre di giulebbe lungo. Dopo si passeranno per panno lino, e si metteranno a congelare.

Sorbetto di cannella bianca. - Freddate che saranno tre libre di giulebbe alla cottura di manuscristo, si mescoleranno con altra mezza libra di acqua di cannella, ed unito il tutto, si metterà a congelare, anche con qualche goccia d'olio di cannella. Bisogna maneggiarla bene per renderla morbida e bianca.

Sorbetto di castagne. - Due libre di castagne pulite e cotte in acqua si pesteranno ben fine, e si condiranno di polvere di cannella, e vainiglia, e dopo si stemperano con libre tre [di] giulebbe; e passando il tutto per setaccio, si metterà a congelare.

*Sorbetto di moscadellone*⁸⁶. - Stemperati che saranno due grossi grappoli d'uva moscadellone si metteranno in fusione in libre tre di giulebbe, di cottura più stretta del manuscristo, ed una foglia di cedro. Dopo qualche ora si passerà per panno, e si metterà a congelare.

⁸⁶ Varietà di moscato particolarmente diffuso, in Puglia, Campania, Sardegna, ma anche in altre regioni. Erano detti moscadelli o moscadelloni alcuni frutti (come pere, susine) dall'aroma delicato simile a quello dell'uva moscato, ma non è il nostro caso.

Sorbetto di latte semplice. - Tre libbre di latte di vacca cotto al solito, si mescoleranno con libbre due di giulebbe alla cottura di maturatura, si condiranno con senso di limon verde, o pure di acqua di cannella, e si farà congelare il sorbetto.

Sorbetto di popone. - Un maturo e gustoso popone si tagli ben fino, e si passi per setaccio, e dopo si stempri con un bicchier d'acqua, e il solito giulebbe, col quale ben mescolato si metterà a congelare, ma prima di servirlo, bisogna condirlo con olio di cannella.

Sorbetto di latte all'inglese. - Cotte tre libbre di latte di vacca con dodici gialli d'uova, si mescoleranno con libra una di panna di latte, ed altra di butirro, e libbre due di zucchero a maturatura; e sciolto il tutto sopra le ceneri calde, si passerà per setaccio, e si metterà nel vase ove con mestola si agiterà sintanto si freddi, e poi a neve per congelarlo, con un senso d'olio di cannella.

Sorbetto di pesche. - Nette dalla corteccia ed ossa, quattro libbre di pesche si pesteranno e si metteranno infusione in libbre tre di giulebbe caldo; dopo si passerà per setaccio, e si farà congelare con qualche succo di limone.

Sorbetto di lime, o mela rose. - Giulebbate libbre tre di zucchero alla cottura più stretta di manuscristo, e freddo che sarà il giulebbe, ci si metta il succo di circa otto limoni, e le cortecce rapate di due lime: e quando di queste avrà preso il gusto, si passerà per panno lino, e si metterà a congelare con due bicchieri di acqua.

Sorbetto di varie frutta. - Tagliati a piccoli dadi percoca⁸⁷

⁸⁷ Varietà di pesche a polpa gialla, particolarmente diffuse in Campania (percoca col pizzo, puteolana, terzarola, giallona di Siano). In quasi tutta la Campania è diffusa l'usanza d'immergere grossi pezzi di percoca in un contenitore di vino, da conservare al fresco, e da bere poi come la sangria spagnola.

e pera, e fatte cuocere in giulebbe con gelsomini, e semi di finocchio fresco, si uniranno con cortecce trite di cedrato, portogallo, zucca, amarene e pistacchi, anche cotti in giulebbe; e mettendo tutto nel vase ove siavi quasi congelato il sorbetto di limone, o altro agrume, col quale si mescolerà, e si finirà di congelare.

Sorbetto di latte pistacchiato. - Peste che saranno due libbre di pistacchi, si stemprino con libbre tre di latte prima cotto, e libra una di panna dell'istesso; e passato che sarà per setaccio, si unirà con libbre due di giulebbe a maturatura, col quale mescolato bene, si farà congelare condito d'acqua di cannella.

Sorbetto di mela granata. Due libbre di grani di mela si pestano con una corteccia di cedrato, e si stemperano con un succo di limone, un biccher d'acqua e libbre tre di giulebbe a manuscrito. così fatto si passerà per setaccio, e si metterà a congelare.

Sorbetto di ananas, frutto americano. - Una piccola, ma ben matura ananas si pesti, e si metta chiusa in un vase con libbre tre di giulebbe caldo, col quale starà infusione per ore; dopo si passerà per panno, vi si aggiungerà qualche succo di limone e mezzo bicchier d'acqua, e si fa congelare.

*Sorbetto di orgiato*⁸⁸. - Sei onces di semi di melone si pestino, e si dislattino⁸⁹ con una libra di acqua, e poi per panno si passi il loro latte, quale, unito con libbre tre di giulebbe, si metterà a congelare con poche gocce di spirito di fior d'aranci.

Sorbetto di gelsomini. - Giulebbate tre libbre di zucchero alla solita cottura di manuscrito, si metteranno in un vase con un grosso manipolo di gelsomini e, chiuso bene, si

⁸⁸ Forma dialettale di orzata, lattata.

⁸⁹ Se ne estragga il laticello che contengono.

lasceranno per ore. Dopo si passerà il giulebbe per panno, e mescolato con libra una di acqua si farà congelare.

Sorbetto butirrato. - In tre libre di latte di vacca, cotto con sei gialli d'uova ci si metterà una libra di burro, ed una e mezza di zucchero a maturatura e, condito il tutto con acqua di cannella, si farà congelare e mantecare.

Sorbetto alla veneziana. - Il sorbetto alla veneziana si fa come quello della cannella rossa, con aggiungerci soltanto un poco di spirito di vino⁹⁰, in modo che li dia un po' di senso in bocca, che s'è troppo non si congelerà. Nel servir questo sorbetto ci si mettono alcune gocce d'olio di cannella, e dei cannellini⁹¹ ancora.

Sorbetto in pezzi. - Tutti cotesti sorbetti, ed altri ancora, che i credenzieri esperti inventar e manipolar fanno, tutti si possono ridurre in pezzi, e finger frutta con le quali son composti. Solo bisogna avvertire che, siccome per dodici giare congelate sono a bastanza libre tre di zucchero, per dodici stracchini⁹² ve n'abbisognano quattro.

Sorbetti latticinosi e subacidi. - I sorbetti latticinosi hanno bisogno meno zucchero che gli subacidi. Per cento giare di latte sono a bastanza libre sedici di zucchero; ma per cento di limone o altro, libre ventidue se ne richiedono. Di neve rotola cento e di sale rotola venti.

Spuma di cioccolatta. - Cotta una libra e mezza di cioccolatta con once otto di zucchero e, passata al solito, si farà freddare in un vase largo, per poi dimenarla in modo da farne rilevar la spuma, la quale si raccoglierà con mestola

⁹⁰ L'acquavite, dal latino 'aqua vitæ'.

⁹¹ "Nomi di certi confetti, che sono pezzuoli di cannella inzuccherati" (Sergent).

⁹² Gelati semi-duri a forma di mattonella, diffusi nel Napoletano. L'etimologia è lo stesso dell'omonimo formaggio (ottenuto dal latte di mucche stracche), per la forma di quadrato o rettangolo.

forata, e si metterà in un setaccio di crine per farne gocciolare la parte acquosa; e dopo qualche ora s'empiranno le cuviglie⁹³, o sieno vasetti, e si metteranno a neve.

Spuma di latte. - Addensate che saranno due libbre di latte, e freddate, ci si metteranno ott'onze di zucchero, e dopo se le darà modo come sopra.

Spume varie. - Dell'istessa maniera si faranno di cannella, di latte e caffè, d'imperiale⁹⁴, ecc.

Avrei potuto parlar più a lungo delli sorbetti per le varie specie, e per la diversa maniera con cui si preparano; ma mi son contentato di queste, rimettendomi alla perizia de' credenzieri, i quali ben sanno che a dì nostri non v'è vegetabile dal quale non se ne possa formare un sorbetto, onde prenda il nome.

⁹³ Bicchierini da gelato, il nome, dallo spagnolo 'cubilla'.

⁹⁴ Sorbetto all'imperiale che, come visto, conteneva ben 16 tuorli d'uovo ogni tre libbre di latte.

Trattato VI. De' dolci in forno, in stajnato, e confettura.

È sperimentata cosa che l'eccellenza dei dolci bocconi sieno in forno, o in stajnato, non dipende tanto dalla esquisitezza del composto, e dai condimenti, quanto dal condire analogo e confacente; e quando l'industria della mente sia ben eseguita dalla mano e dall'azione del fuoco. L'industria dunque, il lavoro, e l'attenzione deono essere in questo trattato le prime cose, ed i componenti poi le seconde, per l'eccellenza de' dolci.

Capitolo 1. De' dolci in forno, e loro naspri⁹⁵.

Darò d'apprimo un'idea del pane come la miglior cosa che si mette in forno, indi dell'aria, dell'acqua, e del forno, che devono aver azione nei biscotti, ossia dolci in forno, e così ancora nei naspri per coprirli.

Il pane, ch'è il secondo latte ed il primo cibo dell'uomo, e che la natura con meraviglioso artificio ha epilogate in esso quelle qualità che separatamente si osservano e si gustano in altre vivande, cioè dolcezza, acidità, salsedine, odore, ed una certa asprezza, ossia amarezza gustosa, perciò antipor si deve a tutte le specie di biscotti non solo, ma a qualunque altro semplice o composto cibo; poichè ognun sa che, oltre d'esser dotato di tanto dalla natura già detta, è anche il pane nel genere primo di necessità, e senza di esso tutto è nulla; anzi è un mezzo ancora per farci mangiar continuamente con lo stesso gusto; poichè, nausiato il palato dall'untuosità delle vivande, o sopraffatto da un qualche dolcume, o amarez-

⁹⁵ Le glasse e le altre decorazioni zuccherine per i dolci.

za, mangiando del pane, questo lo asciuga, e titilla per modo le papille di esso che lo aguzza e lo stimola alla continuazione del mangiare. Ciò vero essendo, com'è verissimo, io son dell'opinione che i migliori biscotti son quelli fatti di semplice fior di farina, vale a dire di pane, e che questi biscotti di pane si debban fare dal credenziere, che sebbene sia un'operazione lunga e faticosa, è però la più importante, perché, a vero dire, è la migliore.

Del pane ne sa ognuno il composto e la manipolazione, onde on lo stesso modo possonsi fare i biscotti; e tutti ancor fanno che l'eccellenza del pane, ch'è nell'esser bianco, spongoso, elevato e leggiere, dipende dall'ottimo grano, dal bianco fiore⁹⁶, dall'acqua, dall'arte nel maneggiar la pasta, dalla fermentazione e dal forno.

Ma sian da farsi i biscotti di semplice pasta di pane, ossia di quella materia ch'è composta di quelle tali sostanze capaci di soddisfare il senso del gusto, e sì l'una, che l'altro, dipendono dalle già descritte qualità.

L'aria e l'acqua, che sono due elementi di uso grandissimo per il pane, bisogna far loro un esame considerato. Si ha da rintracciare la natura dell'acqua rispetto alle diverse sostanze eterogenie che possono esservi contenute, le quali, se abbondano, apportano nocumento grandissimo. Si ha pur anche da investigare il moto e la proprietà dell'aria poichè, secondo le diverse sue modificazioni di cui l'aria è suscettibile, hanno influenza sulla traspirazione di quei corpi che si han da ridurre in biscotti. Lo stato dell'aria è non solo diverso in una situazione bassa o elevata, in luogo aperto o chiuso, ma per fino nella stessa stanza non è assolutamente lo stesso; sicché al luogo ove hanno da fare il fermento e l'elevazione bisogna badare affinché sia uguale, caldo, e non interrotto.

⁹⁶ La farina di prima qualità.

Il forno, perché tramandi egualmente il suo calore, e che vadi a percuotere ed a disseccare con la stessa egualianza l'umidità dei biscotti, bisogna che sia anche egualmente, e a tempo, riscaldato. Non bisogna infornar subito levata via la brace, ma dopo che ha esalato quell'ardente calore di poco lasciato dalle fiamme, acciò nell'intromettersi non si arsicchino nella superficie, e facendo presto crosta non esalino l'umidità, non elevino, e ne restino crudi; anzi è cosa ben da farsi, dopo che si hanno i biscotti infornati, a non chiudere subito il forno e, chiuso, lasciarne aperta la buca di esso per farne uscire l'umidità che tramandano, tirata fuori dal calore. E quella biscottiera che non fa stretta unione, ma che aperta e leggiera è di sua natura, ha bisogno di minor grado di calore, e minor tempo impiegasi nel cuocerla, che non lo è l'altra di materia stretta e pesante.

E perché in questo trattato occorre far uso spesso de' naspro varj, perciò ho pensato descriverli tutti uniti, e dapprima, ch'è per non replicar tutte volte la maniera di farsi, ma solo diminuire o crescer la dose; lasciando però la libertà di servirsi di quello che più le gusta.

Naspro di cannella. - Una libra di zucchero fino in polvere si bagnerà con once quattro di acqua tiepida, e si dimenerà ben bene per maturarlo, aggiungendoci dopo once due di cannella in polvere, e qualche goccia d'olio dell'istessa; e mescolato si nasprerà leggermente ciò che si vuole, ma con arte, e con pennello.

Naspro di cioccolata. - Una libra di zucchero in polvere, once quattro di cioccolata, con mezz'oncia di cannella, si unisce con once cinque di acqua; quindi si farà cuocere, si dimena bene il tutto, e si servirà il naspro sopra quello che si vuole.

Naspro di vainiglia. - In dodici once di zucchero si metta-

no due di vainiglia, un sugo di limone ed once tre di acqua, con la quale si maturerà.

Naspro di caffè. - Con una decozione di quattr'once di acqua di caffè si stemperino once dodici di zucchero in polvere, e qualche goccia d'olio di caffè se si vuole, formandone il naspro.

Naspro di viole. - Pesta una libra di fior di viole, e sciolte con once quattro di acqua e col succo di un limone, si passerà per panno, e con tal umido si maturerà una libra di zucchero in polvere, formandone il naspro.

Naspro di garofani. - Prendasi una libra di zucchero, oncia una di garofani⁹⁷ in polvere, ed once quattro di acqua, e così si formerà il naspro, maturandolo bene.

Naspro di pistacchi. - Peste sei once di pistacchi, con due di pressemolo prima bollito, si dislatteranno con once cinque di acqua, e con tale succo estratto, passato per panno, si matureranno once dodici di zucchero in polvere.

Naspro di alacca. - Con once cinque di succo di alacca si stemperi e si maturi una libra di zucchero unita con mezz'oncia di cannella in polvere, e sarà fatto.

Naspro d'amarene. - Fatta una decozione di amarene schiacciate con i loro nocciuoli, e qualche stecco di cannella, con once quattro poi di quella, ben passata per panno, si stemperi una libra di zucchero per farne il naspro.

Naspro di limone. Con quattr'once di succo di limone, e poche gocce d'acqua si stemperi una libra di zucchero in polvere, e si mantechi.

Naspro di aranci di Portogallo. - Si pesti la corteccia di un arancio di portogallo e si stemperi con tanto succo di altri portogalli, quanto basta per farne quattr'once, quale pas-

⁹⁷ Per 'garofani' s'intendeva un tempo i chiodi di garofano, vale a dire i boccioli essiccati.

sato per panno ci si stempererà una libra di zucchero in polvere, e si maturerà.

Naspro di fragole. - Stemperate tante fragole, quante bastino a cavarne quattr'once di succo, e questo passato per panno, ed unito con poche gocce di succo di limone, si maturerà una libra di zucchero in polvere, e sarà fatto.

Naspri di giulebbe. - Colle stesse descritte cose si fanno anche naspri con zuccheri cotti tirati a manuscristo, e poi maturati con succo di limone ed acqua di cannella, o altro senso a piacere, siccome si è detto, e qui ne riporto uno ch'è bianco, a similitudine di quello nero di cioccolata. Come pure d'altri giulebbi colorati e tirati all'istessa cottura.

Naspro bianco. Giulebbata che sarà una libra di zucchero, e tirata alla cottura di manuscristo, si maneggerà con mazzarello d legno, vi si metteranno poche gocce di sugo di limone, e pur una chiara d'uovo montata. E, dimenato bene, si può servire il naspro.

Dolci in forno.

Mostaccioletti⁹⁸ semplici. - Prendansi libre tre di zucchero grasso⁹⁹, libre due e mezza di farina di grano, once due di cannella, una di garofani, ed una noce moscata, tutto in

⁹⁸ In effetti, i mostaccioli (o mustaccioli, e mustazzoli) sono dolcetti a forma romboidale della grandezza di 6-12 cm caratterizzati da una pasta interna a base di miele e frutta candita, e ricoperti di cioccolato. La ricetta originale dei mostaccioli napoletani, è riportata da Bartolomeo Scappi, cuoco di Pio V, e prevedeva l'uso di mosto cotto (da cui il nome). Più vicina sembra essere la ricetta che segue.

⁹⁹ Lo zucchero grasso era quello grezzo, non sottoposto ad un trattamento con calce o altra lisciva alcalina. La 'liscia' più usata era comunque quella delle lavandaie, fatta con cenere e acqua calda.

polvere, e mescolata ogni cosa si unirà con acqua calda formandone un solo pastume, che si lascerà fermentare, involto in un panno, per due giorni. Dopo si dimenerà, ed in pezzi ridotto se ne formeranno i mostaccioletti di quella figura che si vogliono, ma della grossezza però d'un mezzo dito. Si faranno cuocere sopra foglie di rame con farina sotto, ad un giusto grado di forno e, cotti, se le darà il naspro di cannella, o di cioccolata, ed in stufa si faranno asciugare.

Altri mostaccioletti. - Con acqua calda s'impastino tre libbre di zucchero, con libbre tre di farina, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, mezza libra di cedro candito trito, e mezza di mandorle dolci abbrustolate e trite; tutto bene impastato si lascerà per ventiquattr'ore. Dopo se ne formeranno i mostaccioletti, si faranno cuocere e si naspreranno con cioccolatta.

Mostaccioletti imbottiti. - Fatta che sarà la suddetta pasta, e fermentata, si potrà imbottire, facendo un pezzetto di pasta schiacciata sotto, ed alta sopra della stessa grandezza, framezzandoci marmellata di cedro mescolata con quella di zucca e di mellone, e così si faranno cuocere e, cotti, se le darà il naspro di pistacchi.

Biscottini nobili. - Abbrustolate che saranno tre libbre di mandorle dolci, si tritureranno, e si uniranno con libbre tre di zucchero bianco grasso, con altra libra di fior di farina, due once di cannella, due di butirro, ed una mezza noce moscata rapata; il tutto s'impasterà con poca acqua, in modo che il pastume resti sodo. Se ne formeranno varj pezzi schiacciati e lunghi, e s'inforneranno; e quando saranno quasi cotti si taglieranno per traverso formandone biscottini, quali tornati al forno per farli bene biscottare, si serviranno, dopo che saranno coverti di naspro di limone, o altro a piacere.

*Sosamelli*¹⁰⁰ *alla monaca*. - Con libre due di mele, prima a fuoco chiarificato, ed una di giulebbe s'impastano quattro libre di fiore, con libre due di zucchero, once quattro di mandorle abbrustolate e trite, libra mezza di cortecce di portogalli candite trite, oncia una di cannella, mezza di garofani, una quarta di pepe, e la corteccia d'un portogallo [di] fresco rapata. Di tutto se ne formerà un pastume, che si lascerà fermentare per un giorno; e dopo se ne faranno i sosamelli schiacciati nella grossezza di un dito, e di figura ovata. Si faranno cuocere a giusto calor di forno; e cotti si serviranno con naspro di aranci di portogallo, o senza.

Pane di Spagna semplice. - Si metta dentro un caldarino una libra di zucchero in polvere con dieci uova e, con un certo stromento, o pur bacchette, si battino, con aggiungerci via via che si va sbattendo, otto altre uova; e quando si conoscerà che il composto si va addensando, allora si metterà sotto al caldarino un foglio acceso, per darle un grado di calore, sempre però sbattendo. Dopo ci si aggiungerà una libra di amido in polvere, e si mescolerà in modo che non facci grumetti. Così fatto, si disporrà in varie cassette di carta, o pur latta unta di butirro, e si farà cuocere. Cotto, se ne toglieranno le cassette, e si coprirà con naspro di zucchero maturato con succo di limone, ed acqua di cannella.

Pane di Spagna imbottito. - Alla composizione suddetta ci si aggiungono sei gialli d'uova, e mezz'oncia di vainiglia pesta, dopo si metterà a cuocere in un vase di rame. Cotto, si caverà, e se le farà una buca di sopra per vuotarlo e

¹⁰⁰ O susamielli. Dolcetti natalizi partenopei a forma di 'S'. Una variante di forma ellittica sono le 'sapienze' così dette perché venivano preparate dalle suore clarisse nel convento di Santa Maria della Sapienza, a Sorrento.

riempirlo di pasta di merenghe¹⁰¹ con pezzetti di canditi, e poi coprirlo di naspro di cannella, o cioccolatta.

*Raffioletti*¹⁰² *semplici*. - Sei once di zucchero fino in polvere, mescolato e dimenato ben bene con sei gialli d'uova, si uniranno con sei chiare, dell'istessi uova, montate, aggiungendoci pure due once d'amido in polvere. Dopo, sulla carta a cucchiariate si disporranno e, polverati di zucchero, si faranno cuocere, e si serviranno con naspro di limone, o pur senza.

Raffioletti composti. - All'istessa composizione ci si aggiunga un'oncia tra cannella e vainiglia, ben polverata, e dopo cotti si serviranno con naspro di cannella, ed anasini sopra.

Raffioletti imbottiti. - Si dimeni una libra di zucchero con dieci gialli d'uova, e poi si mischi con cinque chiare montate, ed una libra di fior di farina; e formatone un pastume si ridurrà in pezzetti sopra foglia di rame con fiore sotto, quali, schiacciati, se li metterà sopra della marmellata d'uova¹⁰³, e con altra pasta si copriranno. Così i pezzi ripieni si polvereranno di zucchero, e quando saranno cotti, se le darà il naspro di aranci di portogallo.

*Ginetti*¹⁰⁴ *fini*. - Una libra di fior di farina, con once quat-

¹⁰¹ Meringa.

¹⁰² Cosiddetti per la forma ricurva che ricorda gli uncini di un utensile detto raffio. Ma, specialmente in riferimento ai raffioletti ripieni che seguono, potrebbe intendersi ravioletti: in Emilia dolci simili sono detti raviole.

¹⁰³ Una crema a base di tuorlo d'uovo e zucchero. Era anche un componente del loch, una forma farmaceutica dolce, nata per mascherare farmaci dal sapore sgradevole, con "olio, zucchero e gomma commisti" (Dizionario Milanese -Italiano). (v. anche il capitolo sulle marmellate).

¹⁰⁴ Non è chiara l'origine, ma si sa che i ginetti sono classici taralli di pasta dolce ricoperti di glassa, diffusi particolarmente in Calabria dove, a Paterno, rappresentano i dolci tipici *d'a fera*, la festa grande in

tro di zucchero, ed once due di butirro liquefatto, s'impastino con tanti gialli d'uova per quanto basta a formarne un sodo pastume, che si farà fermentare per due ore. Dopo se ne formeranno i ginetti e si cuoceranno.

Cotti, si butteranno in uno stainato col giulebbe a manuscristo, del quale vestiti che ne saranno, con rimuoverli, si metteranno ammonticchiati nella stufa per farli asciugare.

Biscottini all'africana. - Dodici gialli d'uova si dimenino con dodici once di zucchero in polvere, in modo che abbiano a ridursi quasi bianchi, aggiungendoci un senso di corteccia di cedrato rapata. I biscotti si disporranno per lungo sopra un foglio piegato a canaletti, entro de' quali si metteranno, e si faranno cuocere, e quando dalla carta si distaccano, allora sono cotti.

Imboracciate¹⁰⁵ di canditi. - Si giulebba una libra di zucchero alla più forte cottura di manuscristo, che è quando attacca tra le dita, e fredda che sarà ci si mescolano quattro bianchi d'uova montate, e dopo delli varj canditi tritolati. Incorporato il tutto, si ridurrà in bocconi sopra dell'ostia, e si faranno a lento forno rassodare.

Imboracciate di mandorle. - Si fanno dell'istessa maniera che le suddette, con questo divario, che in vece de' canditi si metterà una libra di mandorle trite e cotte all'amberlina¹⁰⁶ in altro giulebbe, e mezz'oncia di cannella in polvere.

Biscotti alla Bugnè¹⁰⁷. - Si dimenano once cinque di zucchero fino in polvere con cinque gialli d'uova, e dopo si

onore di S. Francesco che si tiene la seconda domenica dopo Pasqua.

¹⁰⁵ Con la parola 'borra' s'intendeva un ripieno in genere.

¹⁰⁶ Tostate e giulebbate. Dall'inglese 'to amber' = ambrare. Con il solito vocabolo, amber, s'indica anche un dolce anglosassone.

¹⁰⁷ 'Bugnè' è detto un dolcetto tipico della zona di Lione.

uniscono con cinque bianchi dell'istessi ben montati, e un'oncia di fior di farina. Mescolato ben bene questo composto, si disporrà dentro varie cassette di carta e, prima d'inforarle si copriranno di zucchero in polvere. La loro cottura si conoscerà quando dalla carta si distaccheranno con facilità. Il naspro si può fare di cannella o di cioccolata.

Spumette varie. - Il composto delle spume si fa con chiare d'uova semplici, zucchero, ed aromi in polvere, o pur con cortecce di agrumi rapate. Per ogni libra di zucchero, chiare d'uova numero due, con quali si dimenerà, o pur si pesterà, ed oncia mezza di cannella, o altra droga, come vainiglia, caffè, cioccolata, anasi, ecc., regolandosi al gusto o di crescerla, o pur diminuirla; e così per la rapatura di cedro, o portogallo. Fatto dunque il composto, si disporrà sopra la carta in bocconcini, quali a lento fuoco su foglia, e carte, si cuoceranno.

Merenghe semplici. - una libra di zucchero giulebbata a cottura di manuscristo si stancheggerà¹⁰⁸ con mestola di legno, mentr'è calda e, quasi freddata, ci si mescoleranno due chiare d'uova montate, e più ancora se si vedrà che il composto sia duro; dopo, sopra tavolette e su della carta a bocconi si formeranno le merenghe, a' quali se le darà un leggier grado di forno sopra, e poi con arte si uniranno, di due formandone una.

Merenghe ripiene. - Quando le merenghe si vogliono servire ripiene, prima di unirle ci si metterà framezzo della marmellata di cedro, o di amarene, o pure uova, o cose simili.

*Rocconi*¹⁰⁹ *alla Sciantello.* - Si pesti una libra di mandorle

¹⁰⁸ Nel senso di agitare, per portare alla consistenza voluta.

¹⁰⁹ Far rochj significava, un tempo, fare a pezzi. Il riferimento alla forma di tavoletta del dolcetto.

dolci con ott'onze di zucchero, una chiara d'uovo e il succo di limone, in modo da farne una soda pasta, con la quale se ne formeranno con arte tante cassetine. Fatte, si faranno seccare in stufa, e dopo si empiranno con marmellata di percoca, coverta di pasta di merenghe, rappigliate al forno.

Tortelli amaricanti. - Bianchita una libra di mandorle amare, ed asciugate in stufa, si pestino con altra di zucchero fino, e per setaccio di mezza pasta¹¹⁰ tutto si passi, e s'impasti con due chiare d'uova montate, ed altra libra di zucchero in polvere; e quando questa pasta tagliata col coltello non attacchi al medesimo (altrimenti aggiungendoci più zucchero si seguirà a dimenare con le mani bagnate in chiara d'uova), allora se ne formeranno tortellini, disposti sopra la carta in una foglia di rame per farli cuocere.

*Cialdoni semplici*¹¹¹. - Si metta in un vase mezza libra di zucchero in polvere, con ott'onze di fior di farina, un'oncia di anisi pesti, o mezza di cannella in polvere, e si stempera il tutto con dieci uova ed un'oncia di butirro liquefatto. Dopo si passerà per setaccio, e con arte se ne faranno i cialdoni, col ferro riscaldati, involti a cannelli.

Cialdoni ripieni. - Fatti che saranno i cialdoni, si possono riempire o con marmellate di frutta, o pur con pasta d'uova, o merenghe, e se ne darà il naspro di pistacchi, sopra al quale si attaccherà la piccola confettura.

*Spumette a vento*¹¹². - Montate che saranno sei chiare d'uova, ci si mescolerà un'oncia di cannella in polvere, e mezza di vainiglia, e si ridurranno in piccole palle, che ad

¹¹⁰ Con una crivellatura media.

¹¹¹ A forma di cannolo.

¹¹² Così dette per la loro leggerezza, come si dice anche per i francesi 'vol a vent'.

una ad una con leggerezza s'involteranno nello zucchero in polvere, e si faranno rassodare a lento forno sopra carta ordinaria.

Biscottini alla moda. - Giulebbata una libra di zucchero, e ben ammaturata, ci si aggiugneranno once quattro di butirro, sei gialli d'uova con qualche chiara montata, un'oncia d'anisi, e libra una di fior di farina. Impastato bene il tutto, e fatto per qualche ora fermentare, si ridurrà in bocconcini lunghi, quali disposti sopra la carta e polverati di zucchero, si faranno a giusto forno cuocere.

*Biscotti alla dama*¹¹³. - Si farà un composto ben sbattuto con dodici uova, toltone tre gialli, una libra di fior di farina, altra di zucchero, once quattro di butirro, oncia una di lievito, ed altra di cannella, e coriandri in polvere. Fatto, si lascerà fermentare per ore e poi si cuocerà diviso in tante cassette di carta, e si serviranno i biscotti con il naspro, o senza.

È d'avvertire che la biscotteria si può estendere in altri diversi biscotti con li stessi componenti delli descritti. Ingegno si richiede per inventare, volontà per fare, ed amore per comparire¹¹⁴.

¹¹³ Detti anche 'bocche di dama' per la loro finezza.

¹¹⁴ Meraviglia che qui non si parli di altri dolcetti napoletani famosi, gli struffoli (sebbene fritti) e i roccocò.

Gli struffoli sono palline di pasta dolce ed aromatica, fritte e ricoperte di miele caldo, che si decorano nel piatto di portata con canditi, pezzetti di zucchero e confettini colorati detti diavolilli o minulicchi. Gli struffoli, originari della Magna Grecia, sono rammentati nel ricettario del Crisci del 1634. Sono diffusi anche nei territori di Taranto e Lecce, dove si chiamano rispettivamente 'sannachiudere' e purcedduzzi. Il roccocò è un dolce preparato con mandorle, farina, zucchero, spezie, in forma di conchiglia e basso di spessore: molto duro, si ammorbidisce, come i 'cantuccini di Prato', in un vino dolce ad alta gradazione.

Capitolo 2. De' dolci detti confortini¹¹⁵, ed altro.

Questi dolci sono bocconi dilicati, poiché gustano assai bene il palato, essendo un composto di zucchero in giulebbe, coll'unione di essenze di frutta, o polvere di droghe, o di esse l'olio.

Confortini di cedrato. - Giulebbata che sarà una libra di zucchero fino con una corteccia di cedrato alla cottura di maturatura, si farà un po' riposare dentro un catino con acqua sotto, e dopo se ne caverà la corteccia, e con mestola o mazzarello di legno si maturerà, aggiungendoci del succo di limone, e due gocce di essenza di cedrato. Quando tal composto è divenuto bianco e morbido, allora si verserà in una larga cassetta di carta e, indurito, si taglierà a pezzi, da servirsi involti nelle carte, o senza.

Confortini di vainiglia. - Maturata bene una libra di zucchero come sopra, vi si metterà, ben pesta, mezz'oncia di vainiglia, con la quale si batterà tanto che abbia a rimaner mantecata. Allora si disporrà sopra d'un marmo, o foglia di rame, in bocconcini che, induriti, si serviranno.

Confortini di cannella. - Dopo che una libra di zucchero è stata giulebbata con mezz'oncia di cannella intiera, questa si toglierà e si maturerà con qualche goccia d'oglio di cannella; e quando sarà alla morbidezza, si verserà nella cassetta di carta, per poi farne i confortini; o pur in bocconcini rotondi formarli.

Confortini di aranci di Portogallo. - Giulebbata e ben maturata una libra di zucchero, ci si aggiungerà del succo di portogallo, e una corteccia rapata; ed essendo il tutto be-

¹¹⁵ Erano detti confortini dei biscottini leggeri e croccanti di origine piemontese. Genericamente, confortini erano dette tutte le pastine dolci.

ne incorporato, se ne formeranno i confortini come sopra, in pezzetti.

Confortini d'uova. - Maturata che sarà una libra di zucchero come sopra, prima che si freddi ci si metteranno quattro gialli d'uova, con qualche goccia d'oglio di cannella. S'impasterà bene il tutto e se ne formeranno i confortini.

Confortini di caffè. - Con una decozione di caffè si giulebberà lo zucchero, e si tirerà alla solita densa cottura, si maturerà e se ne faranno i confortini. Si possono fare ancora col caffè in polvere mescolato con lo zucchero.

Confortini di pistacchi. - Peste quattr'onze di pistacchi con acqua di fiori d'aranci, si uniranno con una libra di zucchero giulebbata; e maturata che sarà se ne formeranno i confortini.

Confortini di cedro candito. - Quattr'onze di cedro candito, rapato, si uniranno con lo zucchero giulebbato e mantecato, anche con succo di limone. E così si faranno i confortini.

Confortini di caccao. - Tritolate e disfatte quattr'onze di caccao abbrustolato, si mescoleranno con lo zucchero ammaturato, e ci si metterà ancora una quarta¹¹⁶ di ambra grigia in polvere.

Confortini bianchi. - Nello zucchero maturato ci si mettono alcune gocce di succo di limone, ed una chiara di uovo montata; e tutto bene incorporato se ne faranno i confortini.

Confortini a goccioline. - Qualunque specie di confortini si possono servire a guisa di confettura; cioè, dopo che il

¹¹⁶ In questo caso un quarto d'oncia, perché la quarta come unità di misura si usava, in alcune regioni italiane per le superfici in agraria, o per il volume (dei cereali). Più avanti nel testo si troverà anche l'ottava, che aveva gli stessi usi.

composto sarà maturato, si lascerà cadere a goccioline sulla carta e, secche che saranno, si serviranno entro cassetine di carta.

*Ova faldichere*¹¹⁷. - Freddate che saranno tre libbre di giulebbe a manuscristo, ci si metteranno trenta gialli d'uova, quali mescolati col giulebbe si faranno nello stesso stainato assodare al fuoco, aggiungendoci qualche goccia d'oglio di cannella, o pure essenza di cedrato. Dimenata bene e freddata che sarà questa pasta, si ridurrà in tante pallette ragirate tra le mani con polvere di cipro¹¹⁸; indi ad una ad una si tufferanno in un giulebbe denso, de cavati da esso s'involtano nello zucchero in grana.

Paste bianche alla reale. - In tre libbre di giulebbe maturato con succo di limone ed acqua di cannella bianca, si fa-

¹¹⁷ Faldacchiera era detta una crema densa, tipica del Salento, molto simile allo zabaione, ideale per farcire pan di Spagna, spumoni, ecc. In Puglia la pasta di mandorle con faldacchiera era un dolce signorile, di gusto barocco, nato nei conventi femminili alla fine del Settecento, che veniva foggato elegantemente a forma di pesce (a Natale), di agnello (a Pasqua). Rientra nella categoria dei dolci diplomatici perché era offerto a vescovi, prelati, personaggi influenti, regnanti. La storia non identifica bene se la faldacchiera fosse una ricetta delle Benedettine o delle Teresiane, ma è un fatto che le Suore Benedettine di S. Giovanni, a Lecce, lo producono su prenotazione, e lo inviano persino oltre oceano.

¹¹⁸ Il cipri è un arboscello [Lawsonia inermis - Linn.], ossia un suffruttice che nasce ed aligna nelle Indie Orientali, in Arabia, in Persia, ed il più vicino a noi in Egitto, comunemente chiamato alkanna o henna, il quale possiede molte qualità pregevoli, e ricercate" ("Memoria del sig. Giann'Ambrogio Sangiorgio, speziale milanese" - 1794).

Il colorante estratto dall'henné, che giungeva a noi da Cipro, da cui il nome, era impiegato nei cosmetici rossi, come la cipria, e nelle tinture per capelli scuri. Il colore del pigmento varia dal rosso al blu, secondo il ph e la caratteristica fisica, acquosa od alcoolica, del liquido in cui viene sciolto.

ranno a lento fuoco cuocere libbre tre di mandorle dolci peste, avvertendo di dimenarle bene con mestola di legno, e formarne un pastume. Dopo si verserà in un tondo¹¹⁹ per farlo freddare, e formarne sopra dell'ostia le pastette in quale figura che piacerà. E quando saranno assodate, se ne darà il naspro bianco, facendole asciugare in stufa.

*Maccheroni*¹²⁰ *dell'istessa*. - Con l'istessa pasta passata per siringa si possono fare i maccheroni, girati e rialzati sopra di un piatto, ed assodati che saranno in stufa, se le darà il naspro di cannella.

Altre paste alla reale. - Mentre le mandorle si cuocono nello zucchero, come sopra, ci si aggiunge un'oncia di cannella in polvere, e mezza libra di cedro candito trito; e mescolato il tutto, se ne faranno le pastette nasprate di cannella.

Altre paste alla reale. - Nella composizione suddetta ci si aggiungano di più de' gialli d'uova e dell'acqua di cannella; e quando sarà tutto su 'l fuoco assodato, se ne faranno le paste, vestite (dopo secche) con naspro di pistacchi.

Paste di varia frutta. Con le marmellate di frutta si formeranno vaie pastette, le quali involte nello zucchero in polvere si metteranno in stufa, rivoltandole spesso, e polverandole sempre di zucchero sintanto che si siano assodate.

¹¹⁹ Un termine arcaico per indicare un vassoio, nel nostro caso di metallo.

¹²⁰ I maccheroni dolci sono rimasti una specialità campana, dove si fa una specie di pastiera con più o meno gli ingredienti detti nella ricetta di Corrado; e dell'Umbria dove la normale pasta (spesso artigianale) viene assemblata con noci, zucchero, (cacao dolce in polvere, pezzetti di cioccolato), miele, pinoli, pangrattato e pane raffermo bagnato nel latte.

*Torroncini di Alicanda*¹²¹. - Con tre libre di zucchero maturato, si mescolano otto bianchi d'uova montate, una libra di pistacchi tritolati, libra mezza di cedro candito trito e poche gocce d'acqua di cannella. Impastato che sarà il tutto, si metterà con ostia sotto, in una bassa scatola, e coperto con altra ostia, e si metterà un pezzo di marmo per sopprimerlo. Dopo un giorno si caverà. E si formeranno i torroncini, tagliando il pastume. Questi si naspreanno bianchi, ed in stufa si faranno asciugare.

*Pignoccata*¹²². - Maturata che sarà una libra di zucchero con succo di limone ed acqua di cannella, ci si metterà mezza libra di pinocchi, quali uniti che saranno, si disporrà il tutto in tanti mattoncini su la carta ove si faranno assodare.

Granatini. - Si maturerà una libra di zucchero con succo di mela grana, e leggermente si unirà con mezza libra di mela grana intiera, e poco [di] vainiglia; e così poi si disporrà il composto in bocconcini sopra la carta.

*Grillacetti*¹²³ *di mandorle*. - Pulite le mandorle, si faranno cuocere nello stainato coperte di giulebbe, raggirandole con mestola di legno; e quando si sentiranno stridere, al-

¹²¹ Forma storpiata per indicare la città di Alicante. Fra la letteratura spagnola minore si trova un'opera teatrale di G De Castro: "I male maritati di Valenza" (1600); all'atto I, scena 8a. si trova:

Cavaliere Valeriano: "... L'ultimo piatto di che fu?"

Scudiero Galliano: "Di torrone".

Dama Elvira: "E ne potesti mangiare?"

Gal.: "Perché ne dubiti?"

Elv.: "Perché senza denti, non si vede come lo puoi masticare".

Gal.: "Molto più se è di Alicante".

¹²² Dolce a base di pinoli (un tempo detti 'pignoli').

¹²³ Grillare o grillettare, sta ad indicare l'azione del friggere, ma qui si parla invece di confettatura: una confettatura talmente spinta che il risultato finale è di mandorle ricoperte di uno zucchero bruno, e con protuberanze, che possono far pensare a grilli con le loro antenne.

lora si leverà lo stainato dal fuoco per farle riposare, sempre però raggirandole. Si tornerà di nuovo su 'l fuoco, sintanto che lo zucchero sia diventato vischio e a colore d'ambra; allora si cavino le mandorle, ed a montoncini si metteranno sopra ostia, con anisini confetti.

Mandorle attorrate. - In tre libre di zucchero giulebbato si metteranno altre tre di mandorle abbrustolate, le quali in uno stainato a lento fuoco si faranno addensare con u-n'oncia di cannella in polvere, raggirandole sempre con mestola di legno, e quando si vedrà che tra loro si attaccano, allora, o tolte unite, o divise in mattoncini, si faranno freddare su carta, o foglia di rame.

Nocciole alla confettura. - Le nocciole si cuocono come i grillacci di mandorle, ma queste si buttano nella fina confettura, ed in essa si ravvolgeranno, in modo che restino di quella vestite e disunte una dall'altra.

Pezzette di rose. - Pestate che saranno cinque once di rose con zucchero in grana, si faranno bollire in libre due di giulebbe a manuscrito, ed un cucchiajo di succo di limone. E quando sarà addensato il tutto si maturerà, e butterà a pezzetti sopra la carta.

*Spongato*¹²⁴. - Si metta in uno stainato a giulebbare una libra di zucchero, e si tiri alla cottura sotto la caramella; e nell'istesso tempo si dimeni in un vase una chiara d'uovo con once due di zucchero fino in polvere, in modo da farlo diventare bianco e mantecato; e quando il primo è alla sua cottura si leverà dal fuoco, e ci si metterà un senso di cedrato, o altro a piacere; ed in un subito poi ci si verserà il secondo, rivoltandolo appena con mestola di legno, e versarlo in una cassa di carta fatta a piacere, coprendola con lo stesso stainato. Freddato che sarà, si può servire intiero fuor della carta, o pure in pezzi tagliato.

¹²⁴ Per l'aspetto spugnoso.

Frutta alla caramella. - Giulebbato quello zucchero che si vuole, si tirerà alla cottura di caramella, nel quale si attufferanno ad uno ad uno delle frutta tanto fresche che secche, o giulebbate, come ciliegie, susine, fragole, uva, olive, castagne prima cotte, noci, mandorle; e de' canditi cedrati, cedri, portogalli, pesche, ecc. in bocconi tagliati; e tanto gli uni che gli altri appena vestiti di caramella, si alzano e si fanno freddare tra le mani, raggirati in uno stecco.

Capitolo 3. Della confettura¹²⁵.

Per il travaglio e manipolazione di qualunque specie di confettura si ricerca non solo il miglior zucchero per bianchezza e sodezza, ma ancor l'arte di giulebbarlo, e la destrezza nel girare il vase ove la confettura si forma. Regola generale sarà per tutta la confettura acciò riesca bianca, soda e liscia, tirar lo zucchero da primo in giulebbe lungo, e dappoi a consistenza, ed indi a cottura di manuscristo, e nel formarla, raggirarla, o sia arrotarla bene, con lento grado di fuoco sotto.

Cannellini semplici. - Prendasi della cannella fina, e facciasi ammolire nell'acqua per poi tagliarla a filettini, e farli nella stanza asciugare. Asciugati che saranno, si metteranno nel vase di rame, ch'è come una bassa caldaja, detto ciamello¹²⁶, sospeso per le sue maniche per mezzo

¹²⁵ In questo, e in altri testi del passato, il significato di confettura è spesso quello di confettatura, mentre le confetture erano dette confezioni, o marmellate, come vedremo più avanti.

¹²⁶ La bassina con l'asse eccentrico, adatta a confettare, non era ancora nell'uso comune, e si usava, quindi, questo utensile, ingegnoso ma non facile da manovrare, poiché bisognava agire sul fuoco.

di due corde e con lento grado di fuoco sotto, pian piano raggirando il vase, movendo i cannellini, e spruzzandoli, secondo si asciugano, di giulebbe lungo, sin tanto che si siano di esso vestiti ed in certo modo ingrossati. Così fatti, si lasceranno per qualche giorno riposare, e dopo di nuovo si metteranno nel vase con zucchero più denso, col quale si finiranno di coprire; ma bisogna arrotolarli bene, con leggerissimo fuoco sotto, acciò restino duri, lisci e bianchi; e ciò servirà per ogni sorta di confettura.

Cannellini composti. - Si facci una pasta con zucchero in polvere, gomma dragante¹²⁷, ammolita prima in acqua, la quale, pesta che sarà, si condirà d'olio di cannella, quali, asciugati in stufa, si metteranno nel vase formandone col giulebbe, come sopra, i cannellini.

Cacao confetto. - Attorrato e pulito quel cacao che si vuole, si metterà nel vase con lento fuoco sotto, e pian piano si dimenerà quando si spruzza di giulebbe, col quale se le farà una copertura, e si lascerà riposare. Si metterà di nuovo nel vase e, con fuoco vivo e giulebbe più denso, si finirà di coprire; ma poi per bianchirlo ed indurirlo, di nuovo a fuoco lento si raggirerà, e pian piano si arroterà.

Pinocchi confetti. - Prima di confettare i pinocchi, bisogna per poco attorrarli con la crusca per farli cavar olio, e poi si manipoleranno come il cacao.

Confetti alla regina. - Due once di bianca gomma dragante, ammolita in acqua e passata per panno lino, si pesterà con oncia una di vainiglia, e tanto zucchero, quanto basta a formare una soda pasta da ridurla in tanti pezzetti, come pinocchi; li quali, secchi che saranno, si copri-

¹²⁷ O tragacanta e, più correttamente, adragante; è la mucillagine gommosa estratta dall'*Astragalus gummifer* e altre analoghe Leguminose. Il nome dal greco *àkanta* (spina) e *tràgos* (caprone).

ranno di giulebbe, come i cannellini.

Pistacchi confetti. - I pistacchi si puliscono dalla pellicola e si asciugano bene con crusca; da primo si confettano con leggiero fuoco e lungo giulebbe, e poi più gagliardo l'uno e l'altro, ma nella fine tutto lento.

Anisi confetti. - Gli anisini bisogna che si stropicchino tra un panno lino per romperne le punte, e così politi si mettono a confettare con fuoco leggiero e giulebbe di giusta densità.

Semi di meloni confetti. - Puliti che saranno i semi, si faranno attorrare con crusca, e poi s'incominciano a confettare leggermente come gli altri; ma perché questi facilmente si attaccano, perciò bisogna polverarli di zucchero per disunirli, e finirli di coprire con giulebbe più denso, ed arrostarli bene.

Mandorle confette bianche. - Bianchite le mandorle dolci, si faranno asciugare in stufa, e dopo si mettono a confettare con fuoco leggiero e giulebbe lungo, ma poi si crescerà l'uno e l'altro, sintanto si sono a perfezione ingrossate.

Mandorle confette oscure. Bisogna abbrustolare le mandorle con crusca, e poi confettarle con giulebbe di giusta densità, e cannella in polvere, fintanto si siano ingrossate; ma l'ultima copertura sarà di solo giulebbe, ove siasi bollita la cannella.

Agrumi confetti. - Le cortecce condite di portogallo, di cedro, cedrato, e mela rose, si tagliano a filettini e si asciugano in stufa, e poi si confettano come gli altri, con agguincerli a questi, però, dello zucchero in polvere, e del succo di limone per due, tre volte, durante la manipolazione.

Caffè semplice. Si abbrustolisce il caffè a giusta cottura, e si mette a confettare come il cacao.

Caffè composto. Abbrustolato che sarà il caffè, si ridurrà in polvere, e se ne farà un pastume con gomma dragante, e zucchero in polvere; e questo pastume si lavorerà minutamente come in tanti grani di caffè, quali asciugati che saranno in stufa, si metteranno a confettare come sopra.

*Confettoni rotondi*¹²⁸. - I confettoni rotondi si formano con i coriandri, sopra de' quali si spruzzerà il giulebbe, e si tireranno a quella grossezza che si vuole.

Confetti varj. - Tutti i semi, e foglie mangiabili e gustose, si possono confettare, come i ginepri dopo che sono secchi all'ombra, i semi di selleri¹²⁹, i semi di rose, le foglie di ramerino, i fiori d'aranci, ecc., regolandosi di crescere o diminuire il fuoco e densità del giulebbe.

Si fa anche della piccola confettatura colorata per ornamento di cose varie.

Confetti e pastiglie alla dragante. - Prendasi gomma dragante ammolita bene in acqua e passata per panno lino, si pesterà prima con alcune gocce di succo di limone, e poi con tanta quantità di zucchero in polvere per quanto basta a formare una soda pasta da maneggiarsi a piacere. Dopo si metterà su di una tavola di marmo, e si dividerà in tanti pezzi, per quanti confetti o pastiglie varie si vogliono fare, quali si condiranno chi con spirito di cannella, chi di vainiglia, o garofano, ambra, muschio, cedro portogallo, gelsomini, ecc, e non potendo avere detti spiriti, possono servire le droghe in polvere, e le cortecce rapate degli agrumi. Fatte dunque come si puole, si manegge-

¹²⁸ È la ricetta dei confetti di Pistoia che, come abbiamo già detto, hanno come anima un coriandolo o un seme d'anice.

¹²⁹ Sellero, selleri o celleri sono tutti sinonimi di sedano. ("Dizionario enciclopedico tecnologico - popolare compilato dall'ingegnere architetto Gaetano Brey..." vol. IV. Milano, 1845).

ranno ad uno ad uno i pezzi, e se ne formeranno colle mani, o con ferri, diversi lavori: quando figurando frutta, semi o droghe; e quando, tirate in tante foglie, si figurano stellette, mezze lune, ed ancora medaglie, e corone. E quando saranno asciugate si serviranno.

*Confetti a diavoloni*¹³⁰. - Fatta una pasta con zucchero e gomma dragante, come sopra, ma condita d'olio di cannella, si ridurrà in piccioli lunghettini pezzetti, li quali si faranno seccare in stufa. Secchi si metteranno nel vase, e si copriranno di giulebbe come l'altra confettura. Assodati che saranno, si metteranno, nel peso di una libra, dentro d'una boccia di vetro, in modo che possano girare, e si condiranno d'olio di cannella, nella quantità di due dramme, gocciolato in varie volte, secondo si va in essi incorporando. Così fatti si conserveranno ne' vasi di cristallo ben chiusi.

Con l'olio di cannella, se si vuole, si possono condire anche più specie di confetture, non solo qui descritte, ma anche le altre che gli uomini inventar sanno.

Confettura alla turca. - Le mandorle, in quella quantità che si vuole, attorrate all'amberlina, si pestano ben fine con tanta ammolita gomma adragante quanto bastar può per bene impastare esse mandorle, condirle di cannella in polvere, e di olio parimente di cannella. Fatto il pastume, e ben sodo essendo, si ridurrà in tanti pezzetti, ripigliando la grossezza e la figura delle istesse mandorle. Queste si faran seccare a leggier calore di stufa, e secche che saranno, si metteranno in una o più bocce di vetro; ma in

¹³⁰ In contrapposizione ai diavolini già visti, per le dimensioni. "Diavolini e diavoloni, chiamano vulgarmente i confetturieri certa specie di zuccherini, di sapore acutissimo, composti principalmente collo spirito di menta, cannella, garofano e simili." ("Nuovo dizionario Universale tecnologico o di arti e mestieri...", tomo V. Venezia, 1834).

parte vuote, per poterle con facilità aggirare. Ciò fatto si condiranno col proporzionato olio di cannella, nella guisa appunto de' diavoloni. Si han da raggirare con leggerezza, ma in modo che l'olio penetri entro tutte le loro parti. E così essendo, si lasceranno all'uso entro le stesse bocce.

Trattato VII. De' frutti in composta, canditi, e graniti.

L'invenzione di metter le frutta con zucchero in composta, e con esso condirle, granirle, non fu senza ragione; poiché volendo dare un nuovo piacere e diletto al gusto, e fare insieme un beneficio a quei popoli ai quali la natura n'è avara, o la stagione n'è scarsa, non altrimenti si doveva fare, sì per il particolar godimento del palato in mangiarli, ed un ornamento brillante formare nel dessert, ma sì ancora per assoggettarli ai lunghi viaggi a sollievo di essi popoli.

Capitolo 1. Delle frutta naturali.

Le frutta sono più analoghe all'uomo, perché più semplici e più naturali che non lo sono gli altri commestibili, che han bisogno di azione di fuoco e di estranea conditura. Sono le frutta nella stessa varietà dell'erbe, poiché di certe se ne mangiano la sola carne, di certe altre la carne ed i semi, e di certe altre i soli semi. Ma acciocché l'une, l'altre, e l'altre, possan riuscire di maggior soddisfazione, bisogna che si colgano non solo nel punto della loro maturità, ma mangiarle anche dopo tempo raccolte, giusta la loro delicatezza o tenacità. Ciò s'intende di quelle frutta delle quali si fa uso della carne sola, e delle carne e semi.

E venendo a dire della frutta di primavera come sono le fragole, queste quantunque siano delicatissime, per sentirne meglio il piacere bisogna mangiarle dopo l'elasso di circa 6 ore. Gli aranci di portogallo dopo 8 giorni. Quelle dell'està, come le ciliegie. son da mangiarle dopo 10 ore; le pera e mela della stessa stagione dopo 24 ore. Li primi e secondi fichi dopo 8 ore. Le frutta dell'autunno come

pera percoca, noci persiche dopo 4 giorni; e dopo tenuta appesa per due giorni l'uva. E per le frutta dell'inverno, pera un mese, mela due mesi, cotogna due mesi, sorbe e nespole nel punto della loro maturità.

Un tal riposo, così vario alle sì dette frutta, fuor dalla loro pianta, le dà un certo fermento, che le fa acquistare una maggior melata piacevolezza, che non le danno quando si mangiano allora per allora colte dalla pianta; e questa piacevolezza è anche diversa non solo in quelle della varia loro mole e natura, ma anche in quelle della stessa classe. Infatti mangiando un frutto, ed indi un altro della stessa mole, natura e classe, e paragonando i sapori, si osserva esser uno più grato dell'altro. Ciò ne avviene e dalla varia esposizione della pianta, dal vario loro fermento e dalla varia disposizione in mangiarle. Così anche accade agli odori. Il distinguere una sensazione dall'altra, il confrontarne le idee di tali sensazioni, parte sono della facoltà naturale, e parte della vivacità, attività e moto de' nervi, che son sempre diversi in tutti.

Della frutta poi che se ne mangia il seme, come le noci, le nocciuole, le mandorle, li pinocchi, li pistacchi e le castagne, tutti si posson mangiare dal principio della loro perfetta maturità sino al loro termine; ma non bisogna che passi il tempo di sei mesi, a cagion dell'olio ch'è nella loro sostanza, e con lungo andare si fan nocivi.

Capitolo 2. Della frutta in composta nello zucchero.

Per riuscire con speditezza a sì bel lavoro, è di bene esaminar le frutta nella loro perfezione per mezzo delle caratteristiche già conosciute e stabilite a quel genere, specie e varietà. Se in luogo ombroso, o se aperto, o solatio,

sono state. Entrar col pensiero a penetrare la sostanza dei corpi, e ad esaminare la loro essenza. Così se le può adattare la cottura e la conditura, e così l'è facile la composizione degli'ingredienti, e quale odore e sapore più le convenga.

Frutti in composta son quelli che si servono entro de' vasi coperti di giulebbe, quando semplice e chiaro, e quando colorato ed alterato con spirito di vino, o altro liquore. Devesi avvertire che qualsisia composta si deve mettere a bollire nel giulebbe freddo, e per farla rimaner chiara bisogna spumarla nel bollire, e spruzzarla di succo di limone, e con carta ordinaria coprirla per farci attaccare la parte impura.

Composta di amarene. - Levati per metà i gambi all'amarene mature, si faranno bollire in un giulebbe a manoscritto, con alcune gocce di succo di limone. Dopo si faranno freddare ed incorporare, e si tornino con altro giulebbe di consistenza sul fuoco, col quale si faranno finir di cuocere in modo che rimangano intiere. E freddate si servono.

Composta di ciriegge. - Le ciriegge corvine¹³¹ bollite che saranno, come sopra, si passeranno in altro denso giulebbe, colorato prima con cocciniglia ed alterato con spirito di vino, e stecchi di cannella; ed incorporate bene di questo, si serviranno.

Composta di pesche all'italiana. - Nette dalla corteccia le pesche, e tagliate in quarti, si faranno per poco bollire nell'acqua con succo di limone, e poi in altr'acqua raffreddare. Si asciugano con panno lino, e si fan bollire in un

¹³¹ Il durone nero appartenente alle numerose varietà di *Prunus avium* - Rosacee, la cui qualità più pregiata è quella di Vignola (MO). Dal *Prunus cerasus* si ottengono invece le varietà e aspre come l'amarena, la visciola, la marasca.

giulebbe, e poi in altro più denso si finiranno di cuocere, col quale si serviranno.

Composta di pesche alla francese. - Bollite che saranno le pesche nell'acqua, si passeranno nel giulebbe mescolato con altrettanto vin generoso bianco, e quando di questo si saranno incorporate, si serviranno fredde come le altre.

*Composta di cotogna*¹³². - Le cotogna intiere si faranno per poco cuocere al forno, o pur tra le braci; e polite dopo dalla loro pelle si fetteranno e si metteranno nel giulebbe di cannella col quale si faranno incorporare e cuocere.

Composta di pere moscarole. - Pulite le pera, e bianchite in acqua con succo di limone, si passeranno nel giulebbe col quale si finiranno di cuocere, e poi in altro più denso nel servirle.

Composta di altra pera. - Data mezza cottura alle pera nel forno, e polite dopo dalla pelle, si faranno nel giulebbe di viole finir di cuocere, e con esso servirle.

Composta di cedrate. - Si fettano le cedrate, e cavandone il midollo si lasciano quasi cuocere in acqua, e poi per qualche giorno si tengano in acqua fresca, cambiandola spesso per farle perdere l'amaro. Si faranno dopo finir di cuocere in giulebbe, nel quale si lasceranno per un giorno, e quando si voglion servire, si metteranno con altro giulebbe più denso.

Composta di portogalli. - La composta di portogalli si fa dell'istessa maniera che le cedrate.

¹³² Cydonia vulg. - Rosacee, sorta di ibrido tra una mela e una pera, da cui si ottiene una confettura dura, ora meno in uso, ma molto apprezzata negli anni '50 (famoso marchio era il 'quadrato Zuegg').

*Composta di azarole*¹³³. - Pulite che saranno le azarole dalla loro pellicola con acqua calda, si passeranno in acqua fredda, e poi in giulebbe, col quale se le farà dare qualche bollore, e si lasceranno in infusione. Nel servirle si cambierà giulebbe, che dovrà essere addensato.

Composta di celse. - Giulebbato lo zucchero a cottura di consistenza con qualche stecco di cannella, ci si metterà un terzo di spirito di vino, e quella quantità di celse necessaria, quali dopo ore si passano al giulebbe, e servire con lo stesso.

Composta d'uva. - Uva moscadellone, o malvasia, sciolta dal grappolo, si metterà per un giorno nel giulebbe a consistenza, con poche gocce di acqua di cannella; prima di servirla si passerà in altro denso giulebbe, e se le darà leggermente un grado di fuoco.

Capitolo 3. Delli canditi.

Siccome il sal comune si adopera nelle carni per dissecare in esse la parte umida e mucillaginosa, e così mantenerle incorruttibili, così per lo stesso fine si fece uso dello zucchero nelle frutta, che ne portano il nome di canditi. Lo zucchero dunque oltre che li mantiene, sebbene cambiati quasi di natura, le dà ancora un gusto più piacevole; ed acciocché si vadi al fine del candire, anzi a fare in modo che penetri insensibilmente, e che egualmente copri, quando a secco si tirano. Eccone la maniera.

Limoncelli ed arancini canditi. - Tanto a' limoncelli, che agli arancini, si daranno quattro tagli per lungo egualmen-

¹³³ O azzeruole e lazzeruole. Frutti del *Cratægus azarolus* - Rosacee, pianta spontanea. Si tratta di piccoli pomi globosi, dal sapore simile a quello delle nespole.

te disposti, si metteranno per otto giorni in acqua con poco sale; indi si faranno tanto bollire in acqua che divengano morbidi, in maniera che punti con uno stecco si senta che consistano. Dopo si lasceranno in acqua fresca per più giorni, cambiandola ogni giorno, sintanto che abbiano perduto l'amaro. Fatto ciò si asciugano, e si mettono in chiarito e freddato giulebbe, col quale si lasceranno per un giorno, ed in altro, cavatine i limoncelli, si tornerà a stringere il giulebbe e, freddato, poi ci si mettano di nuovo, così facendo per altri giorni; ma nell'ultimo si farà nuovo giulebbe a cottura di manuscristo, ed in questo si metteranno per farli candire, o pure stringere il giulebbe e tirarli a secco.

Cedri canditi. - I cedri si tagliano in fette per la lunga, se ne cava il midollo, e si mettono in acqua come i limoncelli (regolandosi: per ogni venticinque cedri, una libra di sale); e, ben lavati, si faranno bollire, ed in acqua fresca, come sopra, si metteranno. Dopo si giulebberanno come i limoncelli e, nell'ultimo, con altro giulebbe si tireranno.

Portogalli e cedrate candite. - Gialliti¹³⁴ che saranno i portogalli e le cedrate, si torniranno, se si vuole, levandole con un temperino la corteccia superficiale, e per una buca che se le farà se ne caverà il midollo, e si faranno bollire in acqua, ed in altra acqua fresca, come i sopradetti, si metteranno, ove si lasciano per qualche giorno, con mutarla spesso. Si abbia pronto lo zucchero giulebbato, dentro del quale si metteranno i portogalli e le cedrate, cavandoli e restringendo il giulebbe per giorni, e nell'ultimo con nuovo giulebbe si tireranno.

Azarole candite. - Le azarole si puliscono dalla pellicola con acqua calda ed in altra fredda si passano, per poi far-

¹³⁴ Dunque, giunti a maturazione.

le dare qualche bollire col giulebbe; e volendole servire, con altro più stretto si tirano.

Pere candite. - Pulite le pera dalla corteccia, si faranno per poco bollire con alcune gocce di succo di limone, e dopo in acqua fresca passate. Asciugate da questa, si metteranno in giulebbe, facendole in esso bollire, e ciò si farà per quattro giorni, rinforzando nuovo giulebbe, e nell'ultimo, tutto nuovo per tirarle.

Prugne candite. - Alle prugne, dette in Napoli pappacoda, si faranno alcuni buchi sotto e sopra con uno stecco, e si mettono nell'acqua, sopra del fuoco senza farle bollire; e quando verranno a galla, si caveranno e si metteranno in acqua fresca per ore, e poi in un giulebbe lasco per un giorno, ed indi in altro più denso, col quale si faranno bollire, facendo lo stesso per altri cinque giorni, cambiando sempre il giulebbe; e nell'ultimo si caveranno, e si metteranno in un vase di creta con nuovo giulebbe, nel quale si lasceranno per dodici giorni. Dopo si dispongono in ordine, distese su carta e sparte, e si lasciano al sole, col rivoltarle spesso al giorno, e scuoterle; e quando saranno bene asciugate, si conserveranno tra le carte ritagliate.

Ravanelli canditi. - Alli ravanelli si taglieranno le radici, e foglie grandi, e si faranno cuocere in acqua, ed in altra fresca raffreddare. Dopo si metteranno nello giulebbe per tre giorni, cambiandolo ogni giorno, e stringendolo, per poi con altro tirarli.

*Meloncini di acqua canditi*¹³⁵. - Alli piccoli meloni si farà una buca sotto, cavandone un pezzo di midollo, e poi leggermente si scorzeranno, mettendoli sospesi sopra un cesto per due giorni, polverati di sale. Dopo si metteranno

¹³⁵ Una qualità di anguria, il *Citrullus lanatus* - Cucurbitacee, detto cocomero, e anguria nel Nord e Centro Italia, mentre nel meridione è detto melone da pane e d'acqua (Specialmente a Napoli).

per un altro giorno al sole, bagnandoli spesso di acqua, e la notte veniente in acqua fresca deposti; si faranno poi in altr'acqua bollire, e rinfrescare in altra per tre giorni. Cavati da questa si metteranno in giulebbe, col quale si faranno bollire, e di esso incorporare; cambiandolo però per tre volte, e viepiù addensandolo.

Zucche lunghe candite. Si leva superficialmente alle zucche la corteccia, si tagliano in pezzi, si fettano, e se ne leva il midollo, per poi salarle, adacquarele e cuocere come i meloni, ma si faran bollire però in cinque giulebbi gradatamente ristretti, rivoltandole in essi mentre cuociono.

Noci canditi, e mandorle. - I noci verdi non ancora induriti, si mettono per un giorno in un vase con liscia, e poi per altro in acqua fresca, ed indi in altr'acqua si faranno quasi bollire in modo da levarli la prima pellicola, facendo lo stesso per tre giorni, mutando acqua calda e fredda, Poi si metteranno in tre giulebbi, e si faranno bollire, e di grado in grado addensare, tirandoli in ultimo a secco.

Le mandorle verdi si fanno nello stesso modo che le noci.

Pomodoro canditi. - Quando i pomodoro son rossi ma non tanto maturi, si buttano nell'acqua calda per levarli la pellicola, e se li fa anche una buca dalla parte del gambo, da dove con diligenza si cavano i semi. Dopo si dispongono in un vase l'uno avanti l'altro, e si coprono di giulebbe a manoscritto, del quale si faranno incorporare nel calore di stufa, rifondendo giulebbe siccome va mancando, e dopo dieci giorni si faranno bollire in altro giulebbe denso.

Finocchi canditi - I finocchi bianchi e teneri si faranno bollire nell'acqua, e poi in altra fresca si lasceranno per un giorno; dopo del quale si faranno bollire in tre giulebbi, tirandoli a secco con l'ultimo che si farà.

Castagne candite - Le castagne fresche si puliscono della

corteccia, e per un giorno si lasciano in acqua fresca, e poi con altr'acqua si mettono sulle ceneri calde, pian piano riscaldandole sino al grado di bollire, e così si caveranno, mettendole in acqua tiepida con succo di limone, col quale si puliranno della pellicola; si faranno asciugare con panno, ed in tre giulebbi gradatamente addensati si faranno bollire, e tirare.

Fichi canditi - I fichi detti ottati¹³⁶, non tanto maturi, si dispongono in un vase, e si mettono su le ceneri calde, e dopo in stufa, coverti di giulebbe a manuscristo, facendoli per giorni incorporare, con rifondere giulebbe; e quando si vedranno bene incorporati, si faranno con altro giulebbe denso bollire, e poi a secco tirare.

*Carlina*¹³⁷ *candita* - La carlina è la radica del cardo campestre, che quand'è condita molto piace. Si prendono delle radiche tante de' cardi, si puliscono, se ne cava il midollo, e per un giorno si lasciano stare nell'acqua. Se le dà poi una cottura nell'acqua, e si passano ancora nell'acqua fresca. Levate da questa ed asciugate, si faranno finir di cuocere nel giulebbe, siccome si è detto sopra.

Coll'istessa industria ed arte si possono candire altre frutta, altre radiche, ed altre erbe.

Capitolo 3. Delli graniti.

Cose granite chiamansi quelle le quali sono state prima nel giulebbe cotte, ed a secco tirate, come le già sopradette; le quali in virtù d'altro giulebbe son rimaste coperte

¹³⁶ Si tratta di fichi seccati al sole e poi cotti in forno dopo averli farciti con una mandorla e con scorza di limone, e ricoperti di zucchero. Sono tipici della zona confinante fra le province di Lecce e Brindisi.

¹³⁷ *Carlina acaulis* - Composite; il nome dal berbero 'garlin'.

da uno scheg[g]ioso, impietrito, lucido, e cristallino zucchero.

Oltre delle frutta giulebbate, si possono granire pinocchi, pistacchi, mandorle prima attorrate, come pure cacao e caffè, confortini, pastette, ec.

Si ha d'avvertire che lo zucchero per mettere in grana lo che si vuole, ha da essere il più bianco, il più asciutto, e il più cristallino e tenace. Così verrà a perfezione, cioè vivace e brillante la granitura.

Per granire le frutta, bisogna disporli entro un vase di latta, di figura quadrilatera, dell'altezza di circa quattro dita, e che sieno l'uno avanti l'altro per renderli disuniti; ma l'altre cose piccole sieno disposte l'una sopra l'altra per unirle, e cavarle a pezzi.

Tanto per gli uni, che per le altre, v'abbisogna lo stesso zucchero giulebbato, e tirato alla cottura di granire, ch'è più stretta del manuscrito; col quale, disposto che sarà tutto, vi si verserà il giulebbe sino a sorpassare la roba due dita. Fatto ciò si metterà il vase in stufa, e si lascerà stare per ore, sintantocchè si vedrà il giulebbe disseccato ed impietrito sopra i canditi, o altro che si metterà. Si vedrà, sotto i graniti, del giulebbe liquido, il quale si farà scorrere, e lasciar di nuovo i canditi per poco in stufa per farli prosciugare, e così acquistare quel lucido brillantato, ch'è necessario per tale specie di dolci, che forma in essi la parte più bella, senza la quale a nulla varrebbero i graniti; sicché: ricerca per l'ottimo zucchero, ed attenzione per ben deporarlo, e portarlo a quella densa cottura, che è propria per formare i dolci graniti.

Trattato VIII. Delle marmellate di frutti, fiori, e confezioni.

Di maggior delicatezza, e di maggior gusto sono le marmellate di frutti e di fiori, siccome lo sono le confezioni; poiché sì l'une, che l'altre, son disfatte ed impastate con giulebbe, che non lo sono li canditi e graniti frutti, de' quali si è parlato nel passato trattato. Ed oltre al bello, ed al gustoso che hanno, recano ancora un comodo di lunga durata, ed un aiuto prestano ai lavori di delicata pasticceria di cucina.

Capitolo 1. Delle marmellate.

Anche in questa preparazione si ha da esaminar la perfetta qualità dello zucchero, la madurezza¹³⁸ della frutta, la soavità fragrante dei fiori, che raccogliere si devono prima di aprirsi totalmente, per non far perdere la più volatile e flogistica sostanza, e lo spirito vivace e sensitivo delle droghe.

Prima di adoprare e le frutta e li fiori, bisogna in acqua lavarli, sì per toglier loro le parti terree, sì ancora le agre e fecciose.

Le marmellate di fiori si possono fare con fuoco o senza; col fuoco quelle che più sono abbondanti di umido; senza fuoco quelle che sono odorose, che hanno poco umido.

Marmellata d rose a fuoco, o di altri fiori. - Le foglie di rosa pulite, e tolta loro la parte bianca, si restringono in un sacchetto di tela lasca e s'immerge nell'acqua bollente, nella quale, ricevuto due bollori, si cava, se ne tolgono le rose, si spremono dall'umido e si pestano ben fine in un

¹³⁸ Il grado di maturazione.

mortajo di marmo. Peste, e poste in un addensato giulebbe freddato, col quale incorporate, e ristretto a lento fuoco, sarà fatta la marmellata.

Marmellata di viole e di altri fiori senza fuoco. - Le foglie di viola pulite, e nel peso di due libbre, si pesteranno ben fine con una libra di zucchero in polvere, ma sì bene che ne resti il composto mantecato. Si verserà in un vase di creta vetriata¹³⁹, e per giorni si lascerà al sole, acciò vi si facci la fermentazione e l'unione delle parti più perfetta. Indi si conserverà ne' vasi.

Marmellata du cedro. - Rapata la corteccia di un cedro con un pezzo di zucchero, in campana¹⁴⁰, ed unita con il succo e polpa, si butterà dentro lo stainato dov'è il giulebbe tirato a cottura sotto la caramella. Si procurerà mescolare bene il tutto con mazzarello di legno, acciò venghi la marmellata morbida, o sia mantecata.

Della stessa maniera si possono fare portogalli, lime e melarose¹⁴¹, per poi conservarla ne' vasi di porcellana.

¹³⁹ Il rivestimento di vasi di creta per renderli impermeabili si fa ricoprendo la creta con sali di silice, che si fanno aderire con una sorta di vernice bianca, e 'cuocendo' nuovamente l'oggetto in forno a circa 1200° C. Questo procedimento è la base di quelli che si seguono per colorare piatti artistici, ecc, che assumeranno un colore diverso, secondo il pigmento siliceo impiegato; inoltre per fabbricare statuette o stoviglie di porcellana e i più fini 'biscuit' e maioliche.

¹⁴⁰ Recipiente di vetro sottile a forma di semisfera, impiegato per proteggere, coprire, o manovrare una sostanza, evitando il più possibile il contatto con l'aria. Nel nostro caso ha lo scopo di non disperdere l'olio essenziale del cedro, e di impedire la formazione di caramello.

¹⁴¹ L'esotico lime è detto in Italia limetta (*Citrus aurantifolia* - Rutacee). La mela rosa è un pomo piccolo e irregolare, ma nutriente, gustoso e genuino. Così chiamato, per via della colorazione che assume, quando è maturo, e per il profumo di rosa che emana quando è in fiore, è uno dei frutti 'antichi' dell'entroterra marchigiano, anche se è

Marmellata di cedro in altro modo. - Delle scorze di cedro ben peste, e bagnate con acqua di cannella, si cavi due once di succo, e si mescoli con una libra di giulebbe a caramella, e si batterà come sopra.

Marmellata di cedrate, o portogallo. - Fettate le cedrate, o portogalli, si faranno cuocere nell'acqua, e poi in acqua fresca si lasceranno per due giorni; asciugate dopo con panno, si pesteranno e si passeranno per setaccio per farle bollire, cuocere ed addensare in giulebbe.

Marmellate di viole, o rose. - In una libra di freddo giulebbe sotto la caramella, vi si mettono tre once di fiori di viole, o rose, o pur borraggini, si mescoleranno bene, si riscaldaranno, e si conserveranno.

Marmellata di semi di meloni, o pistacchi. - Scorzate e peste ben fine quattr'oncè di semi di meloni, o pur pistacchi, si stempereranno con un poco d'acqua di fiori, o cannella, si passeranno per setaccio e si metteranno in una libra di giulebbe a caramella, con la quale uniti si batterà tutto per render morbida la marmellata.

Marmellata di pesche. - Pulite le pesche, e tagliate in fette, si faranno bollire per poco in acqua con succo di limone, e dopo in giulebbe. Cotte, si passeranno per setaccio, e con lo stesso giulebbe si ristringeranno su 'l fuoco con poche gocce di succo di limone.

Marmellata di pera. - Quando le pera saranno bollite in acqua, si faranno cuocere in giulebbe; si passeranno per setaccio, e si stringeranno coll'istesso giulebbe, aggiungendoci della vainiglia pesta.

Marmellata di amarene. - All'amarene si caveranno li noccioli, si laveranno con acqua e si faranno bollire in giulebbe e, cotte, si passeranno per setaccio e si faranno

diffusa in altre zone d'Italia, in particolare, Toscana, Romagna, Abruzzo.

stringere; o pure intiere e quando son cotte si conserveranno.

Marmellata di castagne. - Dopo che le castagne, fuor della scorza e pellicola, hanno bollito in acqua, si passeranno a finir di cuocere in giulebbe con acqua di cannella. Cotte, si passeranno per staccio, e si restringeranno con altro giulebbe.

Marmellata d'uova. - Giulebbata una libra di zucchero sotto la caramella, e fredda, ci si metteranno sei gialli d'uova con la rapatura d'una corteccia di portogallo, e poche gocce di acqua di cannella; e mescolato il tutto, si passerà per setaccio, ed indi si farà stringere con attenzione.

*Eleosaccaro*¹⁴² *di cedro.* - Di tre cedri grossi, maturi, e verdi, se ne prende soltanto la loro verde corteccia, la quale si pesta in mortajo di marmo, spruzzandolo, nell'atto di pestarla, con acqua di cannella. Si passerà dopo per panno lino per estrarne il sugo. Si giulebberà un rotolo di zucchero fino, il quale, prima di essere alla sua densità, vi si metterà il sugo detto, con poc'acqua di cannella, e così si farà addenzare sino alla cottura di manuscristi. Con mazzarello di legno poi si dimenerà sintan[to] che siasi raffreddato ed indurito, per così conservarsi nei vasi di fina creta.

*Marmellata di mela in gelo*¹⁴³. - Bollite e disfatte le mela catalogne¹⁴⁴, in quella quantità che si vuole, si metteranno in un panno per sopressarle e cavarne il succo con l'acqua, la quale si metterà a bollire in uno stainato per ridurla al terzo, aggiungendoci, mentre bolle, del succo di

¹⁴² Oleosaccaro: preparazione, nata in farmacia, costituita da un olio essenziale fatto adsorbire da zucchero.

¹⁴³ Di aspetto gelatinoso.

¹⁴⁴ Varietà di mela originaria dell'omonima regione spagnola.

limone, e spumarla bene. In questa decozione ci si farà bollire tanto zucchero giulebbato in modo che sia per la metà d'essa, con un poco di zucchero di alacca¹⁴⁵, e de' garofani intieri; e quando si vedrà che attacca su la mestola, se ne toglieranno i garofani, e si verserà in un vase schiacciato, coprendola subito con carta bagnata.

Dell'istessa maniera si faranno le cotogna, a differenza che per darli gusto e colorarli, si metterà cannella e zafferano, e poi l'una e l'altro si caverà.

Gelo di limone, agresta, o portogallo. - In una libra di giulebbe a manuscristi ci si farà bollire altrettanta quantità di succo di limone, d'agresta, o portogallo, con l'attenzione di spumarlo bene; e quando si avrà addenzato, si verserà ne' vasi, ove si conserverà coperto, dopo ch'è raffreddato.

Pasta di cotogna. - Anche le cotogna si preparano come si è detto delle percoche cioè, maturi essendo le cotogna, e intiere, e sane, si fan bollire in acqua sino alla loro cottura, che si conoscerà quando un stecco con facilità entra nel loro corpo; allora si caveranno dall'acqua, e sopra di un panno lino si faran freddare. Freddate si puliranno dalla loro pelle (col coltello di legno, siccome si è detto delle percoche) e si taglieranno a bocconi. Così fatti si pestano ben fine, e si passano per setaccio di crino. Altrettanto zucchero fino si giulebba e si tira alla densa cottura di manuscristi, nel quale, freddato che sarà, si metterà tutta la pesta sostanza, e si passerà sopra un lento fuoco, girandola e raggirandola con mestola di legno per farla prosciugare ed assodare. Così poi sopra di bianca tavola si distribuirà in quel modo che si vuole, ajutata con uno qualche pezzo di candela di cera, acciò non si attacchi alle mani. Si faranno asciugare al sole, o in stufa, e così fatti si terranno all'uso. Si possono anche, prima di met-

¹⁴⁵ Un oleosaccaro, ottenuto come il precedente.

tergli al sole, polverare di zucchero fino.

Cotognata alla corradina. - Cotte, peste, e passate per setaccio, le cotogna, siccome di sopra si è detto, si metteranno in uno stainato con tanto zucchero giulebbato e freddato, per quanto è il peso della già pesta polpa delle cotogna. Si metterà sopra un fornello con un leggier grado di fuoco, e con mestola di legno si raggiurerà sintanto che dello zucchero non siasi incorporato, e siasi di ogni parte umida disseccata. Allora vi si metteranno alquante gocce d'olio di cannella, si farà raffreddare, sempre girandola e raggiirandola, ed indi se ne formeranno bocconi alla figura che si vuole, e si faranno sopra carta e tavola persciugare o nel sole, o in stufa.

Cotognata alla leccese. - Cotte, come sopra, le cotogna, e pulite, peste, e passate per setaccio, si terrà la sostanza all'ordine. Si prenda una libra, di più, di m[i]jele del peso della sostanza delle cotogna, e con una libra d'acqua di cannella si metta nello stainato a bollire sul fuoco. Si spuma e si toglie tutto l'impure; e ristretto alquanto si lasci freddare. Freddato vi si metta la sostanza delle cotogna, e sopra un fuoco leggiero si farà incorporare ed addensare, in picciole e basse scattolette di legno d'abete. Si farà la già fatta cotognata raffreddare, e poi si coprirà per tenerla all'uso.

Cotognata alla vincenzina. Per quest'altra cotognata le cotogna si faran cuocere al forno, si puliranno, e si pesteranno al solito. Si prendano delle mandorle dolci, per la quarta parte della pasta delle cotogna, si fanno bruscolare¹⁴⁶, ed indi tritare. Anche si prenda la giusta dose di cannella in stecchi, e si pesti con la metà di coriandri. Si abbia poi preparato del giulebbe di zucchero, unito con altrettanto di mele, ed essendo sino ad un certo segno

¹⁴⁶ Abbrustolire.

addensato, vi si metterà la pasta delle cotogna, [tutt]una colle mandorle triturate, con la cannella e coriandri pesti. Si metta sul fuoco e si mescoli, e si raggiri sempre, sin tanto non siasi il composto assodato. Così fatto, si dispone entro le scattolette, siccome sopra, si farà freddare, si copriranno, e si terranno all'uso.

Cotognata alla nobile. - Cotte le cotogna in acqua come sopra, e pur pulite, peste e passate per setaccio, si metterà dopo la loro sostanza entro a tanto giulebbe per lo stesso peso di essa sostanza. Ci si uniranno delle cortecce di portogallo candite [e] trite, della cannella in polvere, con un senso di vainiglia. Si metterà lo stainato sopra legghier fuoco per addensare, restringere e disseccare il composto. Ciò fatto, si disporrà a tanti pezzi sopra la pulita tavola, con la quale, in stufa, si faranno assodare e persciugare.

Capitolo 2. Delle confezioni.

Sono le confezioni di un gusto, e di uno stomatico grandissimo; anzi bocconi che rallegrano, rinforzano ed invigoriscono, essendo il loro composto alterato da droghe, o da spirito di esse.

*Confezione di alkermis*¹⁴⁷. - Pestata che sarà mezz'oncia di semenza carmosina, con altra mezza di ambra, ed un pezzetto di alume di rocca bruciata, si stempererà tutto con alcune gocce di succo di limone, e con oncia una d'acqua di cannella; dopo si passerà per panno lino, e tal

¹⁴⁷ L'alchermes è un elisir dolce, di sapore speziato, e di un colore rosso scarlatto, ottenuto macinando le femmine gravidie essiccate, di una coccinella parassita della quercia. Questa polvere era detta kermes vegetale o, come in questa ricetta, semenza carmosina.

tintura si mescolerà con una libra di giulebbe a consistenza, e due gocce d'olio di cannella. Tutto si batterà con mazzarello di legno dentro lo stesso stainato, per render la confezione ben mantecata, la quale si conserverà ne' vasi di cristallo.

Confezione di cannella. - In una libra di giulebbe a consistenza, ci si metterà in polvere un'oncia di cannella, quattro gocce d'olio dell'istessa, con mezz'oncia d'acqua. Si mescolerà e batterà bene il tutto, sintantocchè sia mantecato.

Confezione di cioccolata. - Fatto un lungo giulebbe da una libra di zucchero, ci si faranno disfare due once di cioccolata. Dopo si passerà per setaccio fino, e si tornerà sul fuoco per tirarlo a consistenza; quasi freddato ci si aggiungerà mezz'oncia tra cannella e vainiglia in polvere, e si mantecherà, col dimenarlo, e batterlo.

Confezione di caffè. - Con due libre di acqua si faranno bollire quattr'onze di caffè abbrustolato e macinato, ed in essa poi, dopo filtrata, si giulebberà una libra di zucchero a consistenza, ci si aggiungerà mezz'oncia di ambra in polvere, e due gocce d'olio di caffè, e si mantecherà.

*Confezione di zafferano*¹⁴⁸. - Mezz'oncia di zafferano si metterà infusione in due libre di giulebbe, e dopo un giorno si passerà per panno, e si tirerà a consistenza con il senso di noce moscata in polvere, e si mantecherà.

Confezione di rose. - Estratto dalle foglie di rosa mezza libra di succo, questo si unirà con libra una di zucchero giulebbato, e con esso si farà stringere a consistenza. Si mantecherà come sopra, e sarà fatta la confezione.

¹⁴⁸ Lo zafferano (*Crocus sativus* - Iridacee) era considerato nel Medioevo una droga talmente importante che, la prima volta che fu portato in Europa, venne trafugato, si dice, da un pellegrino o da un crociato, e nascosto in una cavità del bastone o della lancia.

*Confezione di amenta*¹⁴⁹. - Con due libre di acqua di amenta distillata, si giulebberà una libra di zucchero a consistenza, ma per render la confezione verde ci si metterà una goccia di sale alcalico, e mezzo cucchiajo di succo di amenta con poche gocce di spirito della medesima; e mescolato tutto si mantecherà.

Confezione d'anasi. - Giulebbata a consistenza una libra di zucchero, ci si metterà in polvere mezz'oncia d'anasi, con una quarta d'oncia di cannella, e si mantecherà.

Di anisi in altro moto. - Giulebbato lo zucchero, e tirato a consistenza, in vece della polvere vi si metterà dell'essenza d'anisi.

Dello stesso modo si potrà fare di *finocchio*, o di *coriandri*.

*Confezione d'assenzio*¹⁵⁰. - Fatto il giulebbe con una libra di zucchero, ci si metterà infusione una cimetta verde di assenzio, e dopo tre ore si toglierà, e si stringerà il giulebbe a consistenza, facendolo mantecare con semi di finocchio in polvere.

Confezione di salvia. - Con una decozione di salvia si giulebberà lo zucchero a consistenza, e si mantecherà con un quarto di zenzero¹⁵¹ in polvere, ed essenza di salvia stessa.

Confezione di ginepri. - Si farà una forte decozione di ginepri, e con essa si unirà il giulebbe a manuscristi, e si farà addensare a consistenza, per poi unirvi cannella, ga-

¹⁴⁹ La menta piperita, delle Labiate.

¹⁵⁰ *Artemisia absinthium* - Composite. L'omonimo liquore francese, tanto in voga nei secoli passati, procurò grave dipendenza tossica sui consumatori abituali, che portava ad un ebetismo cronico e ad altre importanti affezioni del sistema nervoso centrale.

¹⁵¹ O ginger (*Zingiber off.* - Zingiberaceae), con cui fabbrichiamo l'omonimo amaro.

rofani, noce moscata, pepe lungo, cubebe¹⁵², zenzero, ed altre droghe a piacere, tutt'in polvere, e con arte devesi mantecare questo composto, e sarà fatta la confezione.

Confezione di noce moscata. - Tirato il giulebbe a consistenza, vi si metterà la noce moscata grattugiata, e con essa qualche goccia d'olio di noce moscata stessa. Maneggiata e mantecata, poi si verserà nel vase.

Della stessa maniera si faranno le confezioni di ogni succo di frutto, di fiore, e di ogni droga.

¹⁵² Piper longum e Piper cubebe - Piperacee. Si trova, in questo testo, anche come 'cobebe'.

Trattato IX. Dell'essenze, spiriti, e rosolì.

Qui si viene a trattare diessenze, e di spiriti, come pure di rosolì. Essenze sono certi untuosi liquori, i quali non si mescolano con l'acqua, e son suscettibili di combustione. S'intende di quell'essenze estratte dai vegetabili, giacché quelle di animali non hanno qui luogo. Gli spiriti dei quali si parla sono quei odori immersi nello spirito di vino, e i rosolì, e senz'altro dire, son quei liquori che dan gusto all'istesso gusto, ed insieme vigoria e spirito.

Capitolo 1. Dell'essenze.

Sono di due sorti, cioè olj essenziali che si ricavano per distillazione, ed olj grassi che si ottengono spremendo le sostanze che li contengono. Gli oli di distillazione hanno un odore maggiore, ed un gusto che abbruciano, e divengono solubili nello spirito di vino, e volatili nell'acqua bollente; quanto questi son grati, tanto facili all'evaporazione, onde ne viene che perdono l'odore e divengono più vischiosi.

Gli oli poi che si spremono, oltre che non danno molto d'imbarazzo, restano egualmente sensitivi e gustosi, e ne mantengono e l'odore ed il gusto; ma sieno per distillazione, o per spremitura, è da sapersi che sì gli uni, che gli altri, si possono cavare e dalle droghe, e dall'erbe, e dai fiori, e dalle frutta. Eccone pertanto un'idea come farli.

Essenza, o olio, di cannella, garofani, ecc. - Si carica un piccolo lambicco con carafe sei di acqua, ed una libra di cannella fina, e se li dà leggermente fuoco; tenendo sempre il cappello d'esso pieno d'acqua fresca, si farà la distillazione, nella quale non vi sarà quasi niente d'olio,

che perciò con dett'acqua distillata unita con altre due carafe, ed un'altra libra di cannella, se ne farà la nuova distillazione. In questa distillazione vi sarà l'olio, onde bisogna metter tutto in una boccia di vetro artatamente fatta¹⁵³, acciò se ne possa fare la separazione con pratica.

Così si farà l'*olio di garofani*, o altra droga.

Essenza, o olio, di agrumi. - Prendasi una quantità di cortecce fresche di quell'agrumo che si vuole, e se ne carichi con acqua il lambicco, facendone con arte la distillazione; che si vedrà mescolato tra l'acqua l'olio, che perciò si dovrà mettere in un vase di vetro di collo stretto, sopra del quale salirà l'olio, e si caverà facilmente con una spongia.

Essenza, o olio, di fiori. - Da' fiori anzidetti, o d'altri a piacere, si cava l'olio, dell'istessa maniera degli agrumi; e così l'uno e l'altro si conserverà ad uso di condimento.

Essenza di agrume per estrazione a fresco. - Qualunque agrume di cui si voglia cavar l'essenza, bisogna raccogliersi non a perfezione maturo; subito colto, si taglierà la corteccia in pezzi con lama curva, e ad uno ad uno questi si premono con le dita, attuffando l'umido che tramanda con spongetta fina, la quale, inzuppata che sarà, si premerà dentro una carafa; così seguitando a far l'istesso sempre. Piena che sarà la carafa, si farà riposare per far calare a basso l'impurità, e l'essenza salire a galla. E quindi con attenzione se ne farà la separazione, togliendo la prima e conservando la seconda nelle carafine ben turate.

Olj grassi, Olio di cannella. - Gli olj grassi estratti per spremitura dalle sostanze degli aromi si fanno in questo modo, che si dirà della cannella, e così s'intende ancora

¹⁵³ La separazione era eseguita per decantazione, e aspirazione con un flacone a due vie, detto bottiglia fiorentina.

dei garofani, delle noci moscate, dello spico¹⁵⁴, de' gelsomini, ecc.

Con meza libra di mandorle dolci si pesti libra mezza di cannella fina e, pesto ben tutto, si metterà per quattro giorni in un vaso ben chiuso; dopo si riscalderà, e caldo si dispone dopo in un sacchetto di tela di lino, si mette ben ligata sotto al torchio, e si farà gocciolare l'olio. Sarà questo un olio di cannella gustosissimo, ottimo per condimento di tutte le sorti di biscotti; siccome lo sarà ancora quello degli altri aromi estratto in questo modo.

Capitolo 2. Degli spiriti.

Spirito di cannella. - Si metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con oncia una di cannella fina grossolanamente schiacciata e, chiusa bene: si metterà tra la rena con fuoco sotto, sintanto che siasi lo spirito colorato. Si caverà la boccia e, freddato lo spirito, si filterà per carta, e si conserverà ad uso in altra carafina ben chiusa, o per odore, o per condimento.

Spirito di garofani e noci moscate. - In una libra di spirito si metterà schiacciata mezz'oncia di garofani, e si farà come sopra. Due noci moscate rapate sono bastanti per una libra di spirito.

Spirito d'ambra; o cocciniglia. - Si pestano due once d'ambra e si mettano nella boccia con libra una di spirito, la quale ben chiusa si farà lentamente bollire tra la rena. Di cocciniglia basta un'oncia, la quale si dovrà schiacciare, e come gli altri far lo spirito.

Spirito di cedro, cedrato, portogallo, o limo. - Rapata u-

¹⁵⁴ Nome popolare della lavanda (*Lavandula spica* - Labiate), detta anche 'erba della paura', perché in grado di lavarla via; e spigonardo.

n'oncia dalle cortecce di una di cotesti agrumi, si metterà con una libra di spirito in una boccia ben chiusa per un giorno in camera, e poi si filtrerà per tela, e si conserverà per uso di condire, o di odorare.

Spirito di amenta, gelsomini, viole, o rose. - Mezza libra di qualunque di questi fiori è bastante per due libre di spirito messo in una boccia per giorni al sole; e quando si conoscerà che sia odoroso e colorato, allora si filtrerà per panno, e si conserverà.

Dell'istessa maniera si posson fare più spiriti con altri aromi, erbe, e fiori.

*Spirito d'ipogrosso*¹⁵⁵. - Si mettano in una boccia di vetro due libre di spirito di vino con un'oncia di cannella, mezza di garofani, una quarta di zenzero, altra di coriandri, e mezz'oncia d'ambra, tutto grossamente pesto. Si turerà la boccia, e per un mese si lascerà al sole, ma un po' vuota, acciocché meglio fermenti, e dopo si filtrerà, e si servirà.

Capitolo 3. Delli rosoli.

Il rosoli, o l'acquavita, è bevanda di molto spirito e gusto. Si fa per distillazione e per infusione. Con la prima viene dilicata, e limpida, con la seconda colorata e più gustosa. Io qui discorrerò dell'una e dell'altra maniera, lasciando in libertà di servirsi di quella che più piace, e così anche renderla amabile secondo il proprio gusto.

Lo spirito di vino è un fluido infiammabile, il quale si combina coll'acqua, ma dev'essere estratto da eccellente vino, e ben sflemmato¹⁵⁶ dev'essere: al contrario i rosoli

¹⁵⁵ Ipogrosso, in riferimento all'ambra grigia, secreta da quel cetaceo.

¹⁵⁶ Togliere la flemma ad un distillato significava eliminarne la testa e la coda per affinarlo, ed eliminare le sostanze sgradevoli e tossiche.

saran di cattivo gusto, e di nocumento ancora. Si conosce la perfezione dello spirito di vino quando, buttando in esso una goccia d'olio, vada a fondo; e pure se, buttato una goccia di esso nella mano si risolva e svapori presto.

Lo zucchero, sia in giulebbe, o sia in grana, dev'essere anche del bianco, e di grana lucida e soda. E li frutti, o le droghe, che l'han da condire, l'uni devono esser maturi e freschi, e l'altre piene di spirito. Lo zucchero poi si cresca o si diminuisca a piacere.

Olio di Venere. - In una boccia di vetro si mettano due libbre di perfetto spirito di vino, e con esso mezz'oncia di cannella in stecchi, un fior di zafferano, un pezzetto schiacciato di rabarbaro, altro di angelica¹⁵⁷, delle foglie di rose, con due foglie di cedrato, ed una mezza noce moscata rapata; e chiusa la boccia si farà bollire a bagno maria, o pur tra la rena calda, sintanto che siasi lo spirito delle droghe incorporato. Si passerà dopo per panno, e si condirà con circa due libbre di giulebbe a manuscristi e, dopo giorni, si filterà per panno di lana.

Crema di fior di aranci al vino. - In tre libbre di vino di Sciampagna con once sei di spirito di vino, ci si metta una libra di fior d'aranci puliti dal giallo, e bianchiti in acqua bollente, e per sei giorni si lasci la boccia al sole. Dopo si passerà, togliendone i fiori, e si condirà con circa una libra di giulebbe, e dopo giorni si filterà per panno di lana.

Acqua d'oro. - Si mettano a fermentare con libbre cinque di acqua once sei di anisi, oncia una di cannella, mezza di radice d'angelica, once tre di mandorle amare schiacciate, una di garofani, altra di corteccia di portogallo, o cedrato, e dopo ore sei, si mescolerà con otto libbre di spirito, e se ne caricherà il lambicco, quale, distillando, se ne ca-

¹⁵⁷ Angelica silv. - Ombrellifere, così appellata per le innumerevoli virtù, anche mediche.

veranno libre cinque di spirito, nelle quali ci si metterà una quarta di zafferano, e libre quattro di zucchero disciolto in libre tre di acqua bollente, e come sarà ben raffinato, si filtrerà per carta. In questo rosolì vi si possono mettere delle foglie d'oro in piccole faville, quand'è nelle bottiglie.

Crema di nocciuoli. - Si caricherà il lambicco con libre tre di acqua, due di spirito, ed una libra di nocciuoli di persiche schiacciati; si distillerà per cavarne una libra e mezza di perfetto spirito, nel quale ci si metterà un pezzo di cannella, due foglie di cedrato e de' coriandri schiacciati; e dopo quattr'ore si passerà, e si condirà con due libre circa di giulebbe; e depurato si filtrerà per panno.

*Acqua di Barbato*¹⁵⁸. - Con libre tre di acqua, si metteranno a fermentare le cortecce di un cedrato, di un portogallo, e d'un limone tagliate a pezzetti; e dopo un giorno se ne caricherà lo lambicco con sei libre di spirito, per stillarne libre cinque, e poi condirlo con libre quattro di zuccotto, e due di acqua calda, e dopo si filtrerà per carta.

Acqua angelica. - Infusa con libre tre di acqua, e cinque di spirito, un'oncia di cannella, ed altra d'angelica odorata, mezza di coriandri, altra di semi di finocchi, mezza noce moscata, e un fior di zafferano; dopo tre ore si farà distillare, tirando tre libre di perfetto spirito, che si condirà con libre tre di zuccotto, e due di acqua calda, e dopo si filtrerà per carta.

Crema di marasca. - Due libre di amarene, con altre due di foglie dell'istesse, si metteranno infusione con altre due

¹⁵⁸ Probabilmente in onore del vescovo santo omonimo, vissuto nel VII secolo e venerato, in modo particolare, a Benevento, Salerno, Frosinone. A Castelvenere, suo paese natale, il 19 febbraio, si tiene la tradizionale Festa del Tuono, così detta per una tipica gara piro-tecnica. Più semplicemente, potrebbe trattarsi delle isole Barbados.

di spirito, e quattro di vino bianco generoso, facendole fermentare al sole per quattro giorni. Dopo se ne caricherà il lambicco, e si distilleranno quattro libre di spirito, che si condirà con libre quattro di giulebbe denso, e per panno si filtrerà.

Acqua moscadellina. - Tre libre di pere moscadelle schiacciate si metteranno in un vase con libre tre d'acqua bollente, ed oncia una d'anisi; e dopo ore vi si aggiungeranno libre cinque di spirito di vino, e turato il vase si lascerà per dieci giorni al sole. Dopo si metterà il tutto a distillare, tirando tre libre di perfetto spirito, per poi condirlo con libre tre di zuccotto disciolto in due di acqua calda. E si filtrerà per carta.

*Claretto di Barbaria*¹⁵⁹. - Una libra di ciriege, con mezza di amarene disfatte, e con li nocciuoli schiacciati, un'oncia di cannella in stecchi, cinque garofani, e mezz'oncia d'anisi, si metteranno in un vase con libre cinque di spirito di vino, e quattro di zucchero disciolto in libre due d'acqua; e chiuso il vase, si lascerà per un mese al sole, per poi

¹⁵⁹ "La Barbaria si stende lungo il Mare Mediterraneo dallo stretto di Gibilterra fino quasi al fiume Nilo. Le coste di questa Barbaria, sono i nidi de' corsari, i quali tanto infestano il Mediterraneo. Vive la maggior parte sotto la divozione del Turco, benché essendo gli Africani molto disciolti da Costantinopoli, non patiscono quel freno, col quale sono domate l'altre nazioni soggette alla potenza ottomana. Tutto il tratto della Barbaria è divenuto assai popolare nel secolo XVI, quando i Spagnuoli stirparono la generazione de' Mori dal loro paese" (da "Il mondo antico moderno e novissimo, ovvero trattato dell'antica e moderna geografia...", 1739).

Claretto era detto una "sorta di vino", "Vino claretto alla Franzese si fa, come si è detto del bianco", "Benedetto quel claretto che si spilla in Avignone", "... decozione, grata al gusto e non ingrata alla vista, rassembra nel colore, e nella limpidezza ad un claretto" (tutte citazioni dai testi dell'Accademia della Crusca).

passare il claretto per tela, o panno di lana; e conservarlo.

*Rattafè*¹⁶⁰ di pesche. - Si prenda quella quantità di pesche che si vuole, e si faccian cuocere fuor dell'ossa, in vino bianco, e poi si soppressino bene in un panno per cavarne il succo che, unito col vino ove son cotte, si mescolerà con altrettanta quantità di spirito, e si condirà con tanto zucchero che necessita; dopo si metterà in un vase con li nocciuoli schiacciati, e si lascerà deporare per un mese, e poi per panno si filterà.

Labbro di rubino. - In due libre di spirito di vino si pongano infusione sandali rossi¹⁶¹ mezz'oncia, altra di cannella, una quarta di garofani, una corteccia di cedro, e mezza noce moscata, tutto in polvere, e dopo quattro giorni si passerà lo spirito, e si condirà con due libre di zucchero disciolto con una libra e mezza d'acqua calda. Si farà depurare, e poi per carta si filterà.

Rattafè di cedrato. Con un pezzo di zuccotto si rapano leggermente due cedrati maturi, e si metta tal rapatura in quattro libre di spirito di vino, con mezz'oncia di cannella in stecchi; e dopo un giorno si passerà, togliendo la rapatura e la cannella, e si condirà con tre libre circa di giu-

¹⁶⁰ Poiché le denominazioni dei liquori erano spesso confusi fra loro, o sovrapposti, è bene fare chiarezza. Ratafia era una semplice infusione in alcool diluito di erbe, fiori, frutti che, prima del consumo v'è filtrata. Il rosolio, un'infusione seguita da distillazione, della parte decantata. L'acquavite, si è già visto, la distillazione di vinacce, cereali, ecc, eventualmente aromatizzata alla fine con sostanze come la ruta, l'anice, ecc.

¹⁶¹ Legno rosso del *Pterocarpus santalinus* - Leguminose, impiegato in ebanisteria, farmacia, tintoria. La bella tinta rossa dà il nome al liquore 'labbro di rubino'. Dal *Santalum album* si ricavava il legno bianco o citrino (o cedrino): da esso si estraeva anche l'olio essenziale.

lebbe. E quando avrà deposto, si filtrerà per carta.

*Corombomio*¹⁶². - In una boccia si mettano due libre di spirito con oncia una di cannella grossolanamente rotta, ed in altra boccia quattro libre di generoso vino rosso, con due di zucchero, e dopo due giorni, cavatane la cannella, si unirà l'uno e l'altro, e si lascerà per altri otto giorni; e così poi si filtrerà per panno.

Acqua cannellina. - Due once di cannella con mezza d'anasi, si mettano infusione in cinque libre di acqua, per un giorno, e si uniranno dopo con otto di spirito; caricandone il lambicco per distillarne libre cinque di spirito, che si condisce con libre quattro di zuccotto disciolto in libre tre d'acqua; e depurato che sarà, si filtrerà per carta.

Rattafè di ginepri. - una libra di schiacciati ginepri, con un'oncia di fiori di aranci, si mettano infusione in quattro libre di spirito, e con tre di giulebbe; e chiuso tutto in una boccia, si lascerà in luogo caldo per un mese, e poi si passerà per panno di lane.

Rattafè di moscato. - Una libra di nocciuoli di albicocche si pestino con un'oncia di coriandri, ed altra di cannella, e si metta tutto in quattro libre di succo d'uva moscadella, ed altrettanto spirito di vino, con libre tre di zucchero; e tutto in una boccia si lascerà per un mese al sole, e poi si passerà per panno di lana.

Rosoli d'ambra grigia. - Pesta mezza libra d'ambretta¹⁶³ con un'oncia di cannella, si metterà infusione in due libre di spirito, e dopo due giorni si passerà, togliendo le dro-

¹⁶² Anche in ricettari importanti dei nostri tempi si trova il corombomio fatto in questa maniera.

¹⁶³ Sebbene l'uso fosse lo stesso, Corrado confonde qui l'ambra grigia con l'ambretta (*Abelmoschus moschatus* - Malvacee), arbusto detto anche 'grani di muschio', semi di *alcea moscata*, e *abelmosco*.

ghe, e si condirà con libre tre di giulebbe; filtrandolo per carta.

Acqua cordiale. - Con libre sei di acqua si metteranno a fermentare le cortecce di due limoni, ed altra d'un cedrato, e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco con altre libre dieci di spirito, e due once d'anisi, distillandone sei libre di perfetto spirito, che si condirà con libre cinque di zuccotto disciolto in libre quattro di acqua; e dopo giorni si filtrerà per carta.

Rattafè di ciriege. - Disfatte con libre quattro di acqua, libre dodici di ciriege nere ben mature, e passando tutto tal succo per un panno in una boccia di vetro, nella quale ci si metteranno libre sei di spirito, libre cinque di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, sei garofani, mezza noce moscata rapata, oncia mezza di vainiglia, e parte dei nocciuoli schiacciati; si turerà la boccia mezza vuota, ed al sole si lascerà per un mese. Dopo si passerà per settaccio in altro vase a deporre, per filtrarla con panno di lana.

Rosolì di vainiglia. - Due baccelli di vainiglia con una quarta di cannella grossolanamente pesti, si metteranno infusione in una boccia ben chiusa, con due libre di spirito tra le ceneri calde, e dopo sei ore si taglierà la cannella, e la vainiglia, e si condirà con circa tre libre di giulebbe; e quando avrà deposto, si filtrerà.

Acqua finocchina. - Una libra di finocchio fresco con once due di semi dell'istesso grossamente schiacciati, si metteranno in lambicco con libre cinque di acqua, e libre dieci di spirito e, distillando, se ne caveranno poi libre otto, quale s'incorporerà con libre sette di zuccotto disciolte in libre cinque di acqua. E depurato che sarà, si filtrerà per carta.

Crema d'aranci di portogallo. - In due libre di spirito si

metta la rapatura di due aranci di portogallo con mezz'oncia di cannella grossamente pesta; e dopo un giorno si toglierà tutto e si condirà lo spirito con libre due di giulebbe denso; e dopo altri giorni si filtrerà.

Rattafè di cotogna. - Fettati due cotogni, e pesti, o pur cotti in due libre d'acqua, si prenderà dopo tal decozione passata per panno, e si unirà con due libre di spirito, e corteccia d'un limone rapato, un'oncia d'ambra, e due libre di zucchero; tutto in una boccia si lascerà per un mese, e poi per panno si filtrerà.

Crema di cannella. - In una boccia di vetro si metteranno due libre di spirito con due once di cannella, e si farà bollire a bagno maria; e quando avrà preso gusto, si passerà lo spirito, e si condirà con libre due di giulebbe di mele a lappie e poi si filtrerà.

Acqua di caffè. - Sei once di caffè abbrustolato e macinato si metteranno infusione in tre libre di acqua calda, e dopo un'ora se ne carichi il lambicco con libre otto di spirito, e distillando se ne caveranno libre cinque di perfetto¹⁶⁴, che si addolcirà con libre quattro di zuccotto, disciolto con tre di acqua; e poi si filtrerà.

Rattafè di noci. - Ventiquattro noci freschi, puliti dalla scorza e pellicola, pesti con mezz'oncia di cannella, altra d'anisi, e due garofani, si mettano infusione per un mese in libre quattro di spirito, dandoli di tanto una scossa. Dopo si passerà per panno, e si condirà con libre tre di giulebbe che, depurato bene, si filtrerà per panno.

Crema di cacao. Due libre di cacao abbrustolato, e grosso macinato, si mettano in una boccia con libre quat-

¹⁶⁴ Questo termine da aggettivo che specificava il miglior distillato, venne poi ad indicare un tipo specifico di liquore, il cui esempio più significativo è il 'perfeffamore' che vedremo più avanti come 'acqua di perfetto amore'.

tro di acqua e si facci bollire tra la rena calda sintanto che cali la metà; dopo si passa l'acqua e si unisce con libre quattro di spirito; si condisce con oncia una di cannella, altra di vainiglia e libre tre di giulebbe. Così si lascerà per otto giorni, e poi si filtrerà.

Rattafè di quattro frutti. - Si prendono dodici libre di celse, amarene, ciriege e framboes, e si facciano disfare dentro uno stainato con poc'acqua e, disfatte, si passerà per tela il succo, mettendolo in un vase con tre libre di spirito, altre di zucchero, mezz'oncia di cannella in stecchi, mezza noce moscata rapata, quattro garofani, una cortecchia di cedrato rapato, una foglia di cedro, delle foglie di rose, ed i nocciuoli delle amarene schiacciati; e chiuso il vase si lasci in luogo fresco per tre mesi, e poi per panno si passi.

Verdolino di Moscovia. - Si prenda una libra tra salvia, amenta, ruta, once quattro di cannella, maccis¹⁶⁵ una quarta, cobebbe, once due, e si mettano per un giorno a fermentare con otto libre di spirito e quattro di acqua, e dopo si caricherà il lambicco stillandone di spirito cinque libre, nel quale si metteranno due grani di muschio, altri d'ambra, e tanto succo d'erba salandra¹⁶⁶ per quanto basta a darli colore; si condirà con quattro libre di zucchero disciolto in tre di acqua, e dopo giorni si filtrerà.

Amistà¹⁶⁷ di levante. - Dopo un giorno che sono state infusione in otto libre di spirito e quattro di acqua, anisi e semi di finocchi mezza libra, angelica altra mezza, altra di

¹⁶⁵ Macis o mace: l'arillo essiccato della noce moscata (*Myristica fragrans* - Miristicacee).

¹⁶⁶ *Solandra maxima*, pianta delle Solanacee, cui erano attribuite proprietà psicotrope, allucinogene, e narcotiche. Per questi motivi era detta anche seme del diavolo, erba pazza, delle streghe, ecc.

¹⁶⁷ Forma arcaica di 'amicizia', ad indicare il legame che questo liquore poteva far stringere.

calamo aromatico¹⁶⁸, cobebbe once tre, coriandri due on-
ce, finocchio fresco una libra, ed una noce moscata rapa-
ta, se ne caricherà il lambicco, e si faranno distillare di
spirito libre cinque, che si condirà con libre quattro di zuc-
cotto disciolto con libre tre di acqua, e dopo si filtrerà per
carta.

Ipogrosso. - Con once sei di spirito, e libre tre di generoso
vino bianco, si mettano infusione once due di cannella,
pepe oncia una, altra di zenzero, di garofani altra, grano
paradiso¹⁶⁹ once due, ambra grani¹⁷⁰ tre, tre di mace, al-
tre di belzoino¹⁷¹, mezza noce moscata, e libra una di
zucchero; e dopo un giorno si filtrerà per carta.

Rattafè senza frutti. - Un'oncia di cannella, grani cinque di
fior di noce moscata, una di pitartola, dieci di cocciniglia,
e quattro garofani, tutto grossolanamente pesto, si mette-
rà infusione in libre quattro di spirito; e dopo quattro gior-
ni, togliendo gli aromi, si condirà con libre quattro di giu-
lebbe, e poi si filtrerà.

Scumba¹⁷² all'inglese. - Con tre libre di spirito in una boc-

¹⁶⁸ *Acorus calamus* - Aracee, detto anche acoro odoroso. L'appellati-
vo 'calamo' perché con i suoi rametti si forgiavano le cannuce ap-
puntite atte a scrivere.

¹⁶⁹ *Amomum grana paradisi* - Zingiberacee, una specie simile al no-
stro cardamomo. Ha odore pungente e sapore pepato, tanto che è
detto anche pepe di Guinea, o pepe Melegueta. La produzione era
così rilevante nei secoli XIV e XV, che la sua terra d'origine prese il
nome di Costa dei Grani o Costa Melegueta.

¹⁷⁰ Il grano era un'unità di misura, teoricamente pari al peso medio di
un chicco di frumento. In realtà aveva valori diversi, particolarmente
se usato in farmacia, o per valutare metalli e pietre preziose.

¹⁷¹ O belzuino, belgioino, benzoino, resina o gomma benzoe, incenso
di Giava, ed altri innumerevoli nomi popolari. È il balsamo ottenuto
dallo *Styrax benzoin* e altre *Stiracee*.

¹⁷² Probabilmente dalla lingua inglese, con il significato di 'dalle tinte
smorzate, sfumate'.

cia ben chiusa si mettano per poco a bollire a bagno maria, dieci garofani, mezza noce moscata rapata, mezz'oncia di cannella pesta, zafferano una quarta, e la rapatura di un arancio di Portogallo. Freddato, dopo si passerà per tela, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto in due di acqua, e dopo un giorno si filterà.

Acqua di mandorle amare. - Una libra di mandorle amare trite con oncia una di anisi, si mettano in lambicco con libre otto di spirito e quattro di acqua, e dopo un giorno si metterà a fuoco distillandone cinque di spirito, che si condirà con libre quattro di zuccotto disciolto in tre di acqua, e dopo un giorno si filterà.

*Rosoli detto populò*¹⁷³. - Si uniscano due libre di vino bianco con due di spirito ed altre due di giulebbe, e ci si metta mezza libra di mandorle amare grossamente rotte, con un manipolo di fiori d'aranci, toltone il giallo; e dopo un giorno si filterà.

*Acqua di Francipane*¹⁷⁴. - In due libre di giulebbe, si metta infusione mezza libra di gelsomini; e dopo due ore aggiungansi libre due di spirito, con una quarta d'ambra in polvere. Si farà stare così per un giorno, e poi si filterà.

Rattafè di celse rosse. - Si disfaccino con libre quattro di acqua libre dodici di celse e, in un vaso chiuso, si mettano con altre libre cinque di spirito, facendole fermentare per un giorno. Dopo si passerà tutto il succo, e si metterà

¹⁷³ In riferimento alla sua popolarità, in quanto meno costoso di altri liquori, per esser fatto con metà acquavite e metà vino, e avendo come componenti soltanto un po' di mandorle e di zagare.

¹⁷⁴ Un omaggio alla nobile famiglia romana dei Frangipane. Ad un membro di questa famiglia fu attribuita, in epoca medioevale, la composizione di un profumo, che risultò simile all'odore dei fiori di *Plumeria rubra*: i fiori di questa pianta sono detti per questo frangipani, e il loro odore può ricordare anche quello dei gelsomini, presenti nel nostro liquore.

in una boccia di vetro con libre quattro di zucchero, oncia una di cannella in pezzi, e mezz'oncia di vainiglia pesta. Si lascerà al sole per un mese, e poi si filtrerà per panno di lana.

Rosoli alla turca. - Si mescolano due libre di vino rosso con una di spirito, altra di zucchero, mezz'oncia d'ambra, ed una mezza noce moscata, e dopo sei giorni si filtrerà.

Spirito di rubbino. - Con libre cinque di spirito si mettano a fermentare tra le ceneri calde, once due di cannella, ambra una quarta, garofani 6, cocciniglia mezz'oncia ed altra di sandalo rosso e cedrino, e mezza noce moscata rapata; e quando lo spirito sarà ben colorato, si passerà per panno, e si condirà con libre quattro di zucchero sciolto in libre tre di acqua; si farà riposare per un giorno, e poi si filtrerà.

Rattafè reale. - In due libre di acqua si metta una libra di noccioli di albicocche puliti e tritati, e dopo quattro giorni si passerà l'acqua con la quale si disfarranno quattro libre di celsi bianchi, e si metterà tutto il succo in una boccia con quattro libre di spirito, altre di zucchero, oncia una di cannella, mezza di coriandri, ed una quarta d'ambra. Si lascerà al sole per quindici giorni, e poi per panno si filtrerà.

Acqua di perfetto amore. - Si mettano infusione in quattro libre di spirito la corteccia di un portogallo, quella di un cedrato, di un limone, un'oncia di cannella, e sei garofani. Tutto in una boccia si lascerà per ore, e poi si passerà per panno, e si condirà con libre tre di zucchero disciolto con due di acqua, e mezz'oncia di cocciniglia pesta. E dopo sei giorni si filtrerà.

Crema di caffè. - Con due libre di acqua bollente si mettano a fermentare, tra le ceneri calde, once sei di caffè abbrustolato e macinato, e dopo due ore si passerà l'ac-

qua, e si mescolerà con libre due di spirito e due di zucchero; e quando sarà depurato, si filtrerà per panno.

Oglio di rose. - Due libre di foglie di rose fresche, la corteccia di un cedrato, mezza noce moscata rapata, ed una quarta di zafferano si metteranno infusione in libre quattro di spirito; e dopo sei giorni al sole, si passerà lo spirito in altro vase, e si condirà con libre quattro di giulebbe che, depurato, si filtrerà.

Crema di viole. - In libre quattro di giulebbe, e quattro di spirito, si mettano a fermentare, in luogo freddo, libre tre di fiori di viole; e dopo otto giorni si passerà primo per tela, soppressando bene i fiori, e poi per panno di lana si filtrerà.

Altra rattafè di ginepri. - Una libra di ginepri, lavata con vino bianco, mezz'oncia di cannella in stecchi, un quarto di noce moscata rapata, ed un grano di pepe lungo pesto, si metteranno infusione per otto giorni in due libre di spirito, e dopo si passerà, e condirà con due libre di zucchero disciolto con due di vino bianco; e depurato che sarà, si filtrerà per panno.

Crema di amenta. - Un manipolo di foglie di amenta con mezzo di spinaci si schiacciano, e si mettano in due libre di spirito; e dopo l'infusione di due giorni si passerà, soppressando le foglie. Si condirà con libre due di giulebbe, col quale incorporato bene lo spirito, si filtrerà.

Crema d'anisi. - Si pestano due once d'anisi con una di cannella uniti ad una corteccia di cedrato rapata; si mettano infusione in due libre di spirito, e dopo un giorno si passerà, e si condirà con libre due di giulebbe. Si lascerà depurare, e poi si filtrerà.

Tintura di alkermis. - Dentro d'una boccia di vetro, su le ceneri calde, si mettano a fermentare con due libre di spi-

rito, dramme quattro di legno aloe¹⁷⁵ rapato, una di cocciniglia pesta, di cannella pesta mezz'oncia, e due garofani intieri; e dopo dieci ore si passerà lo spirito, e si condirà con oncia una di acqua di cannella, e libra una e mezza di zucchero sciolto in libra una di acqua: e ciò fatto, si filtrerà.

Acqua stomatica. - In un piccolo lambicco si mettano dodici libre di spirito di vino, con due di acqua, ed once due di cannella grossamente pesta, con due di garofani, due noci moscate, quattro d'anisi, una cimetta di assenzio, altra di spigo nardo, ed un manipolo di amenta, facendone con arte la distillazione. Lo spirito già estratto si colorirà con mezz'oncia di semenza di cocciniglia, e mezza di alume, tutto polverato; dopo si condirà con circa libre dodici di giulebbe; e quando sarà ben depurato, si filtrerà per carta.

Altro rosolio stomatico. - In due libre, perfettissimi, di spirito di vino si mettano infusione una trentina di foglie di menta, altrettante di salvia, una cima di assenzio, una foglia di cedro in pezzi, una ventina di bacche di ginepro, più foglie e cime di timo¹⁷⁶, un grosso stecco di cannella, ed un altro di china¹⁷⁷ pestata a grosso, ed una mezza noce moscata rapata. Dopo lo star di dodici ore nell'infuso detta roba, si versa lo spirito in altro vase, e si condisce con libre due e mezza di fino zucchero ridotto in buon giulebbe con due caraffe di acqua. Si lascia riposare per

¹⁷⁵ *Agallochum xylaloe*, "legno di preziosissimo odore" (Accademia della Crusca), tratto da una pianta esotica: un tempo considerato una droga eroica, era usato come diaforetico. Non va confuso con l'*Aloe barbadensis* - Liliacee, cui sono attribuite proprietà del tutto diverse.

¹⁷⁶ *Thymus vulg.* - Labiate.

¹⁷⁷ Polvere della corteccia di numerose Rutacee del genere *Cincona*.

dieci giorni, dopo i quali si filtrerà per cappuccio di lana fina, e si terrà all'uso.

Colla stessa manovra, e secondo le diverse denominazioni, si posson fare, e con droghe, e con fiori, e con erbe, e con frutti, altri rosoli o sieno acquevite.

Per intelligenza della maggior soddisfazione del gusto, è da sapere che li rosoli, quanto più restano su la loro feccia, tanto più acquistano corpo, e maggiormente si deporano; onde bisogna filtrarli dopo un lungo andar di tempo, e dopo ciò, vengono anche a migliorarsi con trattenerne l'uso. Vale a dire, fattane la manovra, e bevuti, non riescono sì amabili e dilitati, come lo son col passar del tempo.

Trattato X. Delle acque di odore, aceti e profumi.

Non sia maraviglia chi legge, se qui si tratta di acque di odore, di aceti e di profumi, le quali cose son di necessità, ed appartengono al credenziere di buon gusto, L'acque di odore son di sollievo agli ammalati, ai rilasciati corpi, ed ai viaggiatori; ed anche è specifico da mantenere nel bel sesso la venustà e la soavità. Anche gli aceti, per gustare e per preservare; ed i profumi come mezzi per rarefare l'aere corrotta e puzzolente.

Capitolo 1. Delle acque.

Acqua d'angelo. - Parlando delle acque di odore, vengo a dire dell'acqua d'angelo. In una carafa di vetro si mettano dieci libre d'acqua con una di belzoino schiacciato, mezza di storace¹⁷⁸, once due di cannella, mezza di garofani, due limoni tagliati e quattro pezzi di calamo; e tutto grossamente pesto si metta a bollire o su l'arena, o pur a bagno maria; e quando l'acqua sarà ridotta alla metà, allora si leverà dal fuoco, si filtrerà, e si conserverà o per odore, o pur per lavanda.

Acqua di belzoino. - Con due libre di spirito di vino, si mettano infusione due once di belzoino, mezz'oncia di mirra eletta, mezza di balsamo del Perù¹⁷⁹ [...], una quar-

¹⁷⁸ Resina ottenuta da alcune Stiracee, come *Styrax off.*, e Amamelidacee, come *Liquidambar orientalis*.

¹⁷⁹ La mirra è la gommoresina di alcune Burseracee, come *Commiphora myrra*.

Il balsamo del Perù, detto anche balsamo nero delle Indie, di S. Salvador, opobalsamo liquido, è l'oleoresina ottenuta dalla *Toluidra Perireiræ* - Leguminose.

ta di storace, e mezza noce moscata; tutto schiacciato si metta in una boccia al sole per venti giorni, e dopo si filterà.

Acqua alla turca. - Con dieci libre d'acqua si mettano due di fior d'aranci, due rose, mezza di belzoino, altra di storace, un'oncia di cannella, ed un poco di muschio; e tutto chiuso in una boccia, si farà bollire a bagno maria, sintanto che siasi ridotta alla metà; e così poi si filterà.

*Acqua della regina di Montpellier*¹⁸⁰. - Con libre quindici di spirito di vino, non sflemmato, si mettano infusione, in un vase ben chiuso, libre due di fiori e foglie di ramerino, una di salvia, once quattro di sale ammoniacco, ed una di canfora¹⁸¹; e dopo venti giorni se ne caricherà il lambicco e, distillando e ripassando, se n'estrarrà di perfetto spirito libre otto.

*Acqua della regina d'Ungheria*¹⁸². - Si mettano in una boccia di vetro quattro libre di perfetto spirito, con una di fiori e foglie di ramerino, mezza di timo, altra mezza di majorana¹⁸³ e salvia, ed una corteccia di limone. Turata la boccia, si lascerà al sole per un mese; dopo del quale si passerà lo spirito in altra boccia con un'oncia di cocciniglia pesta ed altra di sandalo rosso; e quando avrà preso colore, si filterà.

Acqua di garofani. - in un piccolo lambicco di vetro si mettano quattro libre d'acqua, due di spirito, ed una di garofani freschi ed in aromi, e si facciano distillare con are-

¹⁸⁰ Marie de Montpellier, regina di Aragona (1181 - 1213).

¹⁸¹ Sale ammoniacco era detto il cloruro d'ammonio.

La canfora è la sostanza cristallina di odore penetrante, che si estrae per distillazione in corrente di vapore dal legno di *Cinnamomum camphora* - Lauracee.

¹⁸² Isabella figlia di Sigismondo re di Polonia (1519 - 1559).

¹⁸³ *Origanum majorana* - Labiate.

na¹⁸⁴ sintanto che si può, o pure, senza distillare, far tutto bollire e poi filtrare.

*Acqua di melissa*¹⁸⁵. - In un vase con diciotto libre di spirito non sflemmato, si mettano a fermentare sei libre d'erba melissa, tre di corteccia di cedro, e due di portogalli, once due di cannella, ed una noce moscata, tutto ammortito all'ombra e grossamente pesto; e dopo dieci giorni se ne caricherà il lambicco, distillandone di perfetto spirito, o sia acqua di melissa, libre dieci.

Acqua alla reale. - Si mettano a bollire, in una boccia tra le ceneri calde, due libre d'acqua, con mezz'oncia di storace e belzoino, mezza di legno aloe e di sandali cedrini, e mezza di cannella e garofani, e quando avrà un pezzo bollito, si caverà, e ci si aggiungeranno due grani di zibetto¹⁸⁶, e due di muschio, lasciandola al sole per sei giorni, e poi filtrarla.

Acqua di fiori d'aranci. - Ammortiti che saranno all'ombra, i fiori di aranci, nella quantità di libre dieci, si metteranno in un lambicco con venti libre d'acqua, e dopo un giorno si metterà a distillare, per estrarne, d'acqua odorosa perfetta, libre dieci.

Acqua di rose. - Dieci libre di foglie di rose ammortite all'ombra si mettano infusione in venti libre d'acqua; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco, e di odorosa acqua se ne distilleranno libre dieci.

Acqua all'inglese. Con cinquanta libre d'acqua si mettano a fermentare le cortecce di cinque aranci di portogallo, di

¹⁸⁴ Utilizzando come fonte di calore sabbia bollente, la distillazione procedeva molto lentamente, ma il risultato finale era eccellente.

¹⁸⁵ Melissa off. - Labiate.

¹⁸⁶ Sostanza butirrosa, emanante un forte odore simile a quello del muschio, estratta per spremitura delle ghiandole perigenitali del Viverra zibetto - Viverridi.

cinque limoni, di quattro cedri, e di quattro cedrati, una libra d'erba cimino¹⁸⁷, altra di cannella, mezza di garofani, e dieci foglie di limoni; e dopo un giorno se ne caricherà il lambicco, per distillarne dodici libre d'acqua, che sarà assai odorosa.

*Acqua all'oritana*¹⁸⁸. - Poste in una boccia di vetro due libre d'acqua di rose, e due di fior d'aranci, si metterà al sole con mezz'oncia di belzoino, una quarta di storace, e due dramme di legno aloe, tutto pesto e legato in un panno lino. E dopo un mese si filtrerà, e si conserverà.

Acqua di sambuco. - Cinque libre di fiori di sambuco, netti dalli gambi e foglie e fatti ammortire all'ombra, si metteranno infusione in dodici libre [d'acqua]. Dopo se ne farà la distillazione [...].

Acqua di fragole. - Dieci libre di fragole disfatte con venti d'acqua, si mettano a distillare due piccioni, un grosso pane bagnato nel vino bianco, due libre di mandorle amare schiacciate, due cortecce di cedrato ed un'oncia di cannella; e dopo con dieci libre d'acqua, si finirà la distillazione.

Capitolo 2. Degli aceti.

Gli aceti sono necessarj nella credenza, non solo per condir salze fredde, insalatine, composte di frutta, lavar salumi e cuocer salami; ma ancora per rendere odorose e spiritose l'acque di lavanda.

¹⁸⁷ Comino: *Cuminum cyminum* - Ombrellifere, che cresce spontaneamente nelle isole di Comino e Cominotto (arcipelago maltese) e, per questo, detto anche comino di Malta, ma anche comino vero e comino romano. Con esso si prepara anche il liquore kummel.

¹⁸⁸ Della città natale di Corrado, Oria.

*Aceto di targone*¹⁸⁹. - dentro un fiasco con dodici libre di aceto bianco, ci si metta una libra di foglie di targone, legate e sospese, che non vadino a fondo, un'oncia di cannella, mezza di garofani, una corteccia di limone, due foglie d'alloro, e uno spicchio d'aglio; e dopo un mese che sarà stato al sole, si filterà per servirsene.

Aceto di cannella. Con sei libre di bianco aceto, posto in un fiasco, si mettano due once di cannella grossamente pesta, ed una quarta di coriandri schiacciati; e turato bene il fiasco, si metterà per dieci giorni sotto il letame. Dopo si caverà, e si passerà l'aceto in altro fiasco, mettendoci altra oncia di cannella, che si lascerà per quindici giorni al sole, e poi si filterà.

Aceto d'amenta. - Si metta al sole, per quindici giorni, un fiasco con libre dieci d'aceto, con libre due di foglie d'amenta, con alcune foglie di basilico e timo, e dopo si filterà.

Aceto di garofani. - Due once di garofani pesti grossamente si metteranno in un fiasco con sei libre di aceto, e si lascerà in luogo caldo per un mese, poi si filterà.

Aceto di rose. - Due libre di foglie di rose si mettano per quattro giorni in un fiasco con dieci libre di aceto, e dopo si passa l'aceto in altro fiasco, togliendo le foglie, e si mettano altrettante foglie fresche; e così replicando per tre volte, ma nell'ultima si lascerà per dieci giorni al sole, e poi si filterà.

Aceto di sambuco. - Si stringono in un panno lino due libre di fiori di sambuco, e si mettono infusione in libre quindici di aceto, sospesi dal fondo, facendoli stare per tre giorni. Dopo si cambiano i fiori, e [il] panno, e si mettono degli altri freschi; e così poi si filterà dopo tre giorni.

¹⁸⁹ Sinonimo di dragoncello o estragone: *Artemisia dracunculus* - Composite.

Aceto di fior d'aranci. - Per dieci giorni al sole si lasceranno infusione, in dieci libre di aceto, tre libre di fiori d'aranci, con due foglie tenere ed una corteccia di limone, e poi si filtrerà.

Aceto d'anisi e coriandri. - Quattr'onze d'anisi e coriandri, con una di cannella, pesti grossamente, si metteranno in libre dieci di aceto, e dopo dieci giorni al sole si filtrerà.

Aceto di cedrato. - Si rapano le cortecce di due cedrati, e tal rapatura si metta, con due foglie degl'istessi, in un fiasco con sei libre d'aceto, e dopo venti giorni si filtrerà.

Aceto di ramerino. - Raccolte due libre di fiori di ramerino, si mettano in un fiasco con libre dieci di aceto, e si lasci nel letame per dieci giorni. Dopo si passerà l'aceto in altro fiasco, ove si metteranno altri nuovi fiori, e per quindici giorni si lascerà al sole, e poi si filtrerà.

Aceto d'erbe aromatiche. - Si prenda un manipolo di majorana, altro di amenta, altro di basilico, di targone altro, ed altro di origano e timo, con la rapatura di due cortecce di limone, di due portogalli; e per un mese si lasceranno fermentare al sole in venti libre di aceto, e poi si filtrerà.

Per far subito l'aceto non ci è cosa migliore che la midolla dell'edera posta in vino, che diverrà aceto.

Capitolo 3. De' profumi.

Profumo d'ambra. Si metta in una boccia di vetro una libra di spirito di vino, con un'oncia d'ambra pesta, ed una quarta di muschio tagliato ben fino; e poi ben chiusa si metta al sole tra l'arena di mare per quindici giorni, avvertendo di scuoterla spesso, acciò il tutto si sciolga e non si attacchi al fondo. E quando si ha da servire, si spruzzerà sul fuoco.

Profumo odoroso. - In un pignattino con acqua rosa, si metta una quarta di storace, due ottave di belzoino, una quarta di legno aloe, altra di cannella, dieci garofani, varie foglie di rose, ed una corteccia di cedro; tutto schiacciato, si metterà a bollire tra le braci, nella stanza ove si vuole, coprendo il pignattino con carta traforata per far tramandare l'odore.

Profumo in pastiglie. - Pesta mezz'oncia di cannella con altra di garofani, oncia una di fior d'aranci secchi, ed una noce moscata e, passato tutto per setaccio, s'impasterà con un poco di gomma dragante, ammolita prima nell'acqua di fiori; e quando sarà tutto impastato e pesto, se ne formeranno tanti grani, da farli seccare, e buttarli poi su 'l fuoco, quando occorrerà.

Altro profumo odoroso. Una libra d'acqua di fior di aranci si metta in un pignattino con mezza di belzoino schiacciato, once quattro di storace, un pezzo di calamo e due limoni tagliati, e si farà bollire nella stanza con carta traforata [sopra].

Altro profumo. Mezz'oncia di cannella, una di garofani, e libra mezza di fior di spigo, tutte peste, si metteranno a bollire in un pignattino con acqua di rose coperto con acqua traforata.

Altro profumo in pastiglie. - Un'oncia di storace con altra di belzoino, ed una quarta di muschio, si pestano assieme e s'impastano cin spirito di cedro, ed un poco di giulebbe denso, formandone tanti grani, quali si seccheranno all'ombra, e si serviranno sopr'al fuoco.

Altro profumo. Con acqua di fiori d'aranci si mettano a bollire foglie di gigli, cannella noce moscata, majorana, e timo, e si farà, bollendo, un odore piacevole.

Profumo semplice. - Un pezzo di gomma¹⁹⁰ d'olivo si

¹⁹⁰ La gommoresina che trasuda dall'albero.

stropiccia, o pur si mette sopra un ferro ben riscaldato, che sarà cosa piacevole. Si può ancor la gomma suddetta pestare, ed impastare con gomma dragante, e formarne tanti grani, li quali, secchi, si buttano su 'l fuoco.

Questi son li profumi i quali, nelle occasioni, li dee usare il credenziere di buon gusto. Egli non solo dee soddisfare al viso col montar ed imbandire con leggiadria le cose; al gusto con la dilicatezza, ma pur'anche all'odorato colla soavità fragrante di tanti odori; onde non paja strano se, in quest'opera che al mangiare appartiene, si è parlato anche de' profumi.

Trattato XI. Delle composte in aceto, e della concia dell'olive.

L'ottimo e l'esteso credenziere dee saper anche preparare l'erbe e le frutta in composta in aceto; poich  son cose del suo uffizio, e son da servirle nei tondini, nelle insalatine, e nelle caponate, per cos , non solo per ornamento delle tavole, ma per stuzzicar anche ai commensali l'appetito.

Capitolo 1. Delle composte in aceto.

L'operazione delle composte in aceto   facile,   comune, e pur si sa che debba mettersi in aceto, cio  cose ortolizie come peperoni, petonciame, cetriuolo, cocozzuoli, sparaci pastinache¹⁹¹, e baccelli di faggioli; ed in aceto si posson mettere anche le frutta, ma che non sieno per  alla perfetta maturit . Son esse le pera, le mela, le percoche, le crisommole, le nocipersiche¹⁹², l'uva ed i meloni. E poich  le composte fatte da' credenzieri debbon servire per le mense de' grandi, per incontrar la piena soddisfazione di essi, oltre il servirsi di buon gustoso aceto bianco mescolato con la quarta parte d'acqua salata, son da condirsi anche con erbe aromatiche come amenta, basilico, targone, maggiorana, timo, e qualche foglia d'alloro e

¹⁹¹ Prodotti dell'orto come ... melanzane, cetrioli, zucchini, asparagi, carote bianche...

¹⁹² Crisommole erano dette le albicocche, in particolare la variet  detta vesuviana, che gi  nel 1583 G. B. Della Porta descrive in "Su  vill  pomarium". Particolarmente apprezzata la 'crisommola d'o prevete'.   noto che le pesche noci sono dette quelle nelle quali il nocciolo si stacca perfettamente dalla polpa, dura.

cedro. Così possono esser di gusto.

Se si voglion servire con salsa, dopo ridotti a fettoline, la salsa sarà la seguente: semi di finocchio, poc'aglio, amenta, cappari, e alici salate, tutto ben fino pesto, si scioglierà con olio e poco aceto. E se a qualcuno piace il dolce vi si aggiugnerà nelle cose da pestarsi un pezzetto di cedro candito.

Capitolo 2. Maniera di purificare a condire le olive.

Nel mese di ottobre s'abbiano le olive verdi, e scelte di egual grossezza e carnosità, si dispongono in un vase di creta e si coprono d'acqua fresca. Vi si lascieran stare per circa sei giorni, cambiandole l'acqua due volte al giorno. Indi si prepara il liscivio per toglierle l'asprezza, e portarlo alla piacevolezza. Il liscivio si fa con una parte di calce viva, e con parte di cenere, la quale se si può avere di sarmenti di vite, o di steli di fave sarà molto meglio. Si regolerà il liscivio colla quantità delle olive, ed in tant'acqua si farà bollire per quanta ne abbisogna a coprirle. Si farà freddare, si passerà per panno lino, e la perfezione di esso si conoscerà quando sostiene a galla un uovo fresco. Le olive levate dall'acqua fresca si metteranno in altro vaso di creta coverte dall'acqua lisciviata; ed acciocché non vadino a galla e restino sempre coverte, vi si mettono sopra rami di ulivi con pietre sopra. Così si han da lasciare per sei ore circa, che si conoscerà allorquando la polpa si distaccherà con facilità dall'osso. Allora si torneranno nell'acqua fresca, lasciandole in essa sin tanto non abbiano perduta la salzedine del liscivio. Dopo si versano in un canestro per farle prosciugare; ed indi riporterle nel vase di creta con la seguente salamoja. Si fa

bollire tant'acqua per quanto basta a coprirle, e con tanto sale che le possa tenere incorruttibili, ed anche con finocchi selvatici, e foglie d'alloro, e fredda, poi si verserà all'olive.

Trattato XII . Lettera e risposta sul giulebbe dell'uva.

Lettera di Pietro Todisco.

... Le vostre insigne produzioni su 'l buon gusto, tutte figlie di un genio raro, mi fan conoscere chiaro che voi sarete per darmene un giudizio retto, e sarete per decidere se il novello giulebbe (d'uva) occupi bene il luogo dello zucchero nella cucina e nel riposto...

Napoli, 12 novembre 1797.

Risposta di Vincenzo Corrado ex Celestino.

Mi comandate che io vi dica il mio sentimento intorno al sugo dell'uva, col quale intende la colta ed ingegnosa nostra napoletana gente supplire, di presente, alla scarsezza dello zucchero, e crede che con esso sugo d'uva manovrato a giulebbe, giugnere a fare, co' principj teorici e chimici, tutto ciò che dallo zucchero si fa.

... Vi dico quanto in un subito mi può suggerire la ragione, l'ingegno e l'arte, e con ciò soddisfare non solo alla vostra curiosità, ma pur anche alla verità, che giace oppressa dall'ignoranza e dalla impostura.

... Per ispiegarmi con osservazioni ed esperienze, e non con falsi raziocinj, è da parlar prima dello zucchero, ed indi del sugo dell'uva cotto, che chiamasi in oggi giulebbe, e per l'addietro mostocotto.

Ognun sa che lo zucchero è una materia interamente dolce, che si sprema da certe canne, ma reso nella maniera che si vede, così granoso ed imbiancato come al sal congelato ed indurito, per via di fuoco, e con grande ajuto dell'arte, e togliendone con tal operazione la parte viscosa, viene a ridursi in grana, per cui considerarsi può

come un sale essenziale, del quale, e in polvere, e in grana, ed in giulebbe, se ne fa gran consumo nell'intera estensione della credenza, ossia del riposto, cioè in far giulebbi varj, in condir pozioni calde, in compor sorbetti tanto subacidi che lattiginosi e aromatici; anche in ammassar dolci in forno co' loro naspri, o senza, in far dolci in stainato, frutti in composta, ed infine canditi e graniti; far pur marmellate, confezioni, confetture, pastiglie, rad-dolcir spiriti, per farne rattafè e rosoli.

Questo ricercato e benefico dolce sale vedesi anche usare nell'ufficio della cucina... In polvere lo servono nelle paste, nelle spume, nei gattò¹⁹³ e nei biscotti; ed in giulebbe poi nelle creme, nel bianco mangiare¹⁹⁴, nei geli, nelle marmellate, e nelle salze e sapori.

Or dallo zucchero al sugo, ossia giulebbe d'uva, passando e con l'ajuto della scienza e dell'esperienza parlando, vengo a dirvi che non è possibile farne né quell'uso in tante cose dette dello zucchero, né con quella bontà e squisitezza, siccome pretendono l'innovatori ingegni...

Come dir di far del sugo dell'uva tutto ciò che si fa dello zucchero, mentre per la sua natural viscosità e tenacità insieme che acquista nella bollizione, non si può ridurre in grana come allo zucchero, ed in quella quantità da servir-cene; né dolce giulebbe puol'esser mai, per aver poca parte zuccherina, e molta parte acida, per esser stato destinato dalla natura ad esser vino... I chimici dicono che cotesta natural sua acida parte togliesi volentieri coll'infu-

¹⁹³ Gâteau: vocabolo francese che si usa per indicare un dolce, una torta, un pane o, più semplicemente, una composizione alimentare in genere.

¹⁹⁴ O blanc manger, bramagére: era una diffusa portata medievale, che prende il nome dal colore predominante dei componenti (latte, mandorle, miele, limone). Poteva essere dolce o salato, secondo le innumerevoli ricette che si trovano.

so di polvere di bianco marmo, o con materia calcarea. Questo è un giudizio in buona parte fallace, e la chimica bisogna valutarla quanto merita, giacché questo è parlare di chi non sa, e di chi non fa... Anzi io son per dire, ed è da sostenersi che la bollizione di esso sugo in vaso di rame, ove devesi far bollire ed addensare, dico che l'accresce, giacché il rame è pieno di molte parti velenose... Ma giacché uso si vuol fare del giulebbe di sugo d'uva... bisogna che il sugo dell'uva sia ben preparato e depurato; e per venirne all'effetto si ha da principiar dall'uva.

L'uva più a portata per premere il sugo e farne giulebbe dee esser o la moscatella, o il zibibbo, o il moscadellone, o altra bianca e dolce uva, e che sia di luogo aprico, ben matura, e bionda di colore; ma prima di toglierla dalla vite bisogna sfrondarla, torcere il gambo al grappolo, e lasciarlo così tutto esposto ai raggi del sole per tre giorni, poichè si venga maggiormente a raddolcire. Si raccoglie dopo, e senza i raspi si premano gli acini ben scelti e maturi per estrarne il sugo, ma senza molta spremitura, poichè nelle cortecce ci si contiene molta parte aspra, e verrebbe anche a colorare il sugo. Premuti gli acini e pronto essendo il sugo, senza punto arrestarlo, poichè ne principierebbe la fermentazione da portarlo ad esser vino, si passa per largo setaccio, ed indi per cappuccio di tela di lana ben fitta, sospeso in aria, da dove filando n'escerà il sugo in buona parte depurato e chiarito, e quest'operazione che procede alla bollizione è quella che lo rende scevero di parte terrea e viscosa, e da parte anche acida, più che non fa la marmorea polvere... e ciò fatto si passa alla bollizione.

Si versa in una caldaja il... sugo d'uva, e secondo la quantità ci si frammischiano delli bianchi d'uova sbattuti,

e li gusci d'uova minutamente rotti e franti¹⁹⁵, e così si metterà al fuoco. Si dimenerà con mescola di legno, e quando incomincia a fervere, ch'è presso la bollizione, si arresta il dimenare, per dar luogo alle chiare d'uova di attirare e portare a galla del sugo altra parte d'impuro, che per effetto del calore il sugo tramanda; e quando vedesi addensare la spuma, ov'è l'impuro, e che già la bollizione è nell'atto di frangerla, e con ciò ad intorbidare il riscaldato sugo, allora bisogna toglier dal fuoco la caldaja... Si lascerà riposare per circa un mezzo quarto d'ora, e dopo tal tempo si toglierà la spuma con mestola forata. Indi si rimetterà sul fuoco, e la bollizione facendo per minuti, nuovamente si passerà per cappuccio di lana.

Ciò fatto, si mette a ribollire per farne quel giulebbe che si desidera, e tirarlo a cottura e densità necessaria a quello che si vuole e si può fare, ed atta insieme a renderlo incorruttibile o per giorni, o per anni. Nella bollizione, e sino alla fine, bisogna esser sempre in attenzione a toglierne qualunque sia leggierissima spuma, affinché il giulebbe resti limpido e chiaro; ed indi senza farlo raffreddare nel rame, versarlo in vaso di patinata creta, e tenerlo all'uso.

Questo è il giulebbe d'uva per chi se ne vuol servire, e questo è quello che, fatto colla descritta manovra, che per esami ed esperienza è la più ricercata, ad altro non può servire (per una necessità) se non che a comporne sorbetti subacidi, come limone, cedrato, granato, ananas, fragole, ed altri frutti. Per una necessità ancora si possono giulebbare frutti, far marmellate, pignoccate, mandorle all'amberlina, imborracciare, uova faldichere, merenghe, mostaccioletti, sosamelli, creme, buden¹⁹⁶, e cose simili,

¹⁹⁵ Chimicamente, la stessa cosa che mettere la tanto vituperata polvere di marmo o altra materia calcarea.

¹⁹⁶ Budini. La parola è spagnola.

che compor si possono collo zucchero in giulebbe. Dico però che fatta l'una e l'altra cosa col già descritto giulebbe d'uva, non bisogna farne il paragone con quella cosa fatta col giulebbe di zucchero, o darla a mangiare a chi col palato gusta, ma a quelli che gustan con l'orecchio. V'è chi dice che cotesto giulebbe d'uva sia ottimo a condir anche la calda bevanda di caffè, come pure la ristorante bevanda di rosoli. Mal dice chi ciò dice, poiché pel caffè si vuole amaro, e non già acido; ed il rosoli limpido, chiaro ed amabile, lo che non può avvenire collo giulebbe d'uva, meno che qualche rattafè di frutti.

L'ultimo boccon dolce che si fa col giulebbe d'uva, ossia mosto cotto, è il panvinisco¹⁹⁷, e con esso la mostarda, e qualche salsa moresca è d'affidarlo ancora al cittadino in villa, o al manovriere di medicine in città: all'uno per quella economia che colà dee fare, e all'altro per quel medicinale che vuol fare, giacché si sa che la medicina non mai gusta il palato...

Dimostrato il valore del giulebbe del sugo dell'uva, ch'è in cosa dappoco, e né anche soddisfacente, vengo poi a calcolarne il costo. Se lo consideriamo nello stato del commercio presente, che lo zucchero è caro, lo troveremo di nostro vantaggio; ma dato lo zucchero nel prezzo di un de' nostri dì, siccome speriamo che ritorni, del sugo dell'uva non è da servircene in giulebbe...

¹⁹⁷ Panvinesco: un dolce fatto con 1 litro di mosto cotto, g 200 di semolino e anicini. Un dolce simile è la torta 'briaca' dell'Elba.

Trattato XIII. Idea di disporre dodici dessert; e variarli per tutti i mesi dell'anno.

Acciocché l'utile sia unito al bello, si è pensato dar un'idea come ornare dodici desserts, e variarli secondo le azioni, prodotti de' mesi, e segni loro astronomici; con la libertà però di mutarli secondo il proprio piacere, e secondo il sito, numero de' commensali, circostanze e modo. Dessert non è altro che l'ultimo servizio della tavola più galante, più vago, e di più allegro trattenimento a' commensali, destinato al brindisi, ed alla canzone, ecc, siccome si legge e si dimostra.

Tutti li dessert che si descriveranno, saran guarniti di fiori; e secondo i mesi in altro modo, ma è in arbitrio pur anche di guarnirli, e montarli con de' lavori di pastigliaggi semplici, o dorati, o pur colorati.

D'intorno al dessert disegnato da noi, inciso, ed in questo libro apposto, si vede un numero di tondini e vasellami di porcellana, e di cristallo, pieni e guarniti di biscotti, di composte, di tiraggi¹⁹⁸, di confetture, di geli, e altri specie di dolci, come pure di frutti freschi, e latticinj, i quali si possono cambiare a disposizione e talento di chi regola la tavola.

¹⁹⁸ Concentrati.

Segue, per ogni mese la descrizione dei decori, con statue, vasellami, ecc. che si rifanno alla mitologia, alla letteratura e poesia epica o arcadica.

Il trattato XIV riporta invece alcune cantate scritte da personaggi illustri come Il dottor Nicola Valletta, professore di legge nella Regia Università di Napoli, o come l'abate Pietro Metastasio, insigne musicista.

Chiudono l'opera quattordici brindisi e un sonetto, magnificante due opere contemporanee edite di cui una dello stesso Corrado.

BIBLIOGRAFIA

- A.a. v.v. : Dizionario de' medicamenti ad uso dei medici e dei farmacisti. - G. Vicenzi ecc. Modena, 1836.
- " : Dizionario etimologico. - Rusconi. Trento, 2005.
- " : Dizionario spagnolo. - Rusconi. Trento, 2008.
- " : Enciclopedia scientifica – tecnica. - Garzanti, Milano, 1969.
- " : Gazzetta universale o sieno notizie storiche, politiche, di scienze, arti, agricoltura. ecc., volume VIII, anno 1781.
- " : Giornale di scienze, lettere e arti per la Sicilia. tomo XLIII, anno XI. Palermo, 1833.
- " : Il nuovo Garzanti di francese. - Garzanti. Milano, 1992.
- " : Le mille et un secrets ... rédigés d'après les ouvrages de MM. Julia de Fontanelle... etc. - Paris, chez tous les marchands de nouceautés, 1836.
- " : Medicamenta – ed. VI. - Sormani. Milano, 1964.
- " : Medicina facile... - V. Giuntini. Lucca, 1758.
- " : Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti... Tomo XVII - Marelli G. Milano, 1794.
- " : Piccolo archivio di scoperte riguardanti le arti, i mestieri, l'economia domestica e rurale, curiosità chimiche, vernici, tintorie, ecc. - Si vende nel negozio di libri di G. d'Ambra, strada Portacarrese Montecalvario n. 1, dirimpetto al ponte di Tappia e Toledo. Napoli, 1845.
- " : Ricettario fiorentino. - Cambiasi stampatore granducale. Firenze, 1789.
- " : The book of chocolate. - Flammarion. Paris, 2001.

- A.a. v.v. : Vocabolario delle parole del dialetto napoletano, che si discostano dal dialetto toscano... - Porcelli G. Maria. Napoli, 1789.
- " : D. P. R. n. 327 del 26.03.1980. G. U. n. 193 del 16. 07.1980.
- Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (Virgili S.): La mela rosa. Cenni storici, diffusione e caratterizzazione per la valorizzazione. (da Internet).
- Alpini P.: De Medicina Aegyptiorum. - Venezia, 1591.
- Artusi P.: La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene... - Giunti-Marzocco, 1978.
- Bacon F.: Sylva sylvarum... - W. Lee. London, 1627.
- Banfi G.: Vocabolario Milanese - Italiano. - Ubicini A. Milano, 1857.
- Bernachon J. J. e M.: La passion du chocolat. - Flammarion. Paris, 1993.
- Biagi G. L.: Compendio di farmacognosia. - Patron. Bologna, 1972.
- Boccali C, Silvestri F.: Infinito cioccolatore. - Ali & No. Perugia, 2000.
- Bown D.: Enciclopedia delle erbe e loro uso. - Poli A. Milano, 1999.
- Brey G.: Dizionario enciclopedico tecnologico - popolare. - Chiusi G. Milano, 1845.
- Browne E. G.: Arabian medicine. - Sirajudin & sons. Lahore, 1962.
- Cabras P., Martelli A.: Chimica degli alimenti, nutrienti, alimenti di origine vegetale... - Piccin. Padova, 2004
- Campana A.: Farmacopea. - Ferrario G. Milano, 1832.
- Capello G. B.: Lessico farmaceutico chimico...- Savioni P. Venezia, 1792.
- Ciuffoletti Z.: Dolceamaro: storia e storie dal cacao al cioccolato. - Alinari. Firenze. 2003.

- Charrier G. A. - Ghigi E.: *Chimica bromatologica e applicata all'igiene degli alimenti*. - Patron. Bologna, 1959.
- Chiapparino F.: *L'industria del cioccolato in Italia, Germania e svizzera. Costumi, mercati e imprese tra Ottocento e prima guerra mondiale*. - Il Mulino. Bologna, 1997.
- Chiusole A.: *Il mondo antico, moderno e novissimo, ovvero trattato dell'antica e moderna geografia...* - Recurti G. Battista. Venezia, 1739.
- Coe S. D. e M. D.: *The true History of Chocolate*. - Thames & Hudson. London, 2000.
- Da L'Horto G.: *Dell'historia dei semplici aromati et altre cose che vengono portate dall'Indie Orientali...* - Appresso Zuane Zenaro. Venezia, 1605.
- De Fontanelle J.: *Vinagrier et moutardier*. - A la libraire encyclopédique de Roret, 1824.
- Devoto G. - Oli G. C.: *Dizionario della lingua italiana*. - Le Monnier. Firenze, 1971.
- Donzelli G.: *Ricettario*. - Cambiasi stampatore granducale. Firenze, 1799.
- Duplessy F. S.: *Des végétaux résineux, tant indigènes qu'exotiques...* - Delalain fils. Paris, 1802.
- Durante C.: *Herbario nuovo...* - Per Iacomo Bericchia e Iacomo Ternierij, in Roma, 1635.
- Ferraro A.: *Piccolo dizionario di metrologia generale...* - Zanichelli. Bologna, s. d.
- Frintino A. - Mabellini F. (a cura di): *Antico ricettario Valiani. L'Ottocento fra dolci e liquori*. - Tipografica Artigiana Pistoia, 2001.
- Hazon M.: *Grande dizionario inglese italiano...* - Garzanti. Milano, 1966.
- Hunt R.: *Su' colori tratti dal regno animale. Da "Il nuovo cimento", n. 7, marzo 1858*. - Paravia. Pisa.

- Introna N. M.: Frasarario mercantile poliglotta... - Coën. Trieste, 1857.
- La Cecilia G. (traduzione): Teatro scelto antico e moderno... - UTE. Totino. 1857.
- Lenormand, Payen, Molard, Laugier e a.: Nuovo dizionario universale tecnologico o di arti e mestieri e della economia industriale e commerciale. - G. Antonelli. Venezia, 1834.
- Martelli D.: Metodi e norme per le analisi delle sostanze di uso agrario del laboratorio di Pisa. 1895.
- Molina G. I.: Memorie di storia naturale lette in Bologna nelle adunanze dell'Istituto Pontificio. Marsigli. Bologna, 1821.
- Negri G.: Nuovo erbario figurato. - Hoepli. Milano, 1991.
- Ottavi E.: Trattato di enologia. - Biblioteca agraria Ottavi. Casal Monferrato, 1896.
- Ottavi O.: Vini di lusso, vermouth ed aceti. 4a. ed riveduta da A. Strucchi. - Biblioteca Agraria Ottavi, Casal Monferrato, s. d.
- Pazzini. A.: Storia della medicina. - Società Editrice Libreria. Milano, 1947.
- Pettini A.: Manuale di cucina e di pasticceria. - Marescalchi. Casal Monferrato, s. d.
- Petrocchi P.: Novo dizionario universale della lingua italiana. - F.lli Treves, 1908.
- Piccardi G.: Del caffè. racconto storico-medico. - Nobile G. Napoli, 1845.
- Pivati F.: Nuovo dizionario scientifico e curioso, sacro - profano. - Milocco B. Venezia, 1751.
- Portes L, Ruyssen F.: Traité de la vigne ed des ses produits. O. Doin. Paris, 1888.
- Pujati G. A.: Riflessioni sopra il vitto pitagorico. Feltre, 1751.

- Pujati G. A.: Della preservazione della salute de' letterati e della gente applicata e sedentaria. Venezia, 1761.
- Redi F.: Esperienze intorno alla generazione degli insetti fatte da Francesco Redi, degli Accademici della Crusca, e da lui scritte in una lettera all'illustrissimo signor Carlo Dati. - In Firenze, all'insegna della stella, 1668.
- Sannino A.: Trattato completo di enologia. - Casa editrice "Il popolo d'Italia". Conegliano, 1914.
- Schivelbusch W.: Storia dei generi voluttuari: Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcool e altre droghe. Mondadori. Milano, 1999.
- Sergent. A. Tommaseo N. ed a.: Vocabolario della lingua italiana. - Pagnoli. Milano, 1873.
- Sestini F.: Il caffè. Lettura fatta nell'Istituto Tecnico di Forlì. - Editori della Scienza del Popolo. Firenze, 1867.
- Società Italiana per lo Studio degli Stati di Coscienza: Rivista "altrove" n. 2 - Nautilus. 1995.
- Suozzi R. M.: Le piante medicinali. - Newton c. Roma, 1994.
- Stucchi A.: Nuovo trattato teorico-pratico di corrispondenza mercantile... - Redaelli. Milano, 1850.
- Tantini V.: Ragguagli delle monete, pesi, misure metriche... Firenze, 1966.
- Tenore ? : Corso delle botaniche lezioni. Giornale enciclopedico di Napoli, 1820.
- Valnet J.: Fitoterapia: Cura delle malattie con le piante medicinali. - Giunti Martello. Firenze, 1980.
- Vega F. E.: I segreti del caffè. - Da "Amarican Scientific", n. 480, 8/2008.

<http://www.lessicografia.it/aloe> (Accademia della Crusca)
<http://www.lessicografia.it/cedrato>
<http://www.lessicografia.it/claretto>
<http://www.lessicografia.it/zuccherò>
<http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/francipane>
<http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/isabella-regina-d'ungheria/>
<http://www.treccani.it/enciclopedia/maria-di-monpellier-regina-di-aragona/>
http://www.taccuinistorici.it/ricetta.php?ricetta_id=500&ricetta_dove=1 (biancomangiare)
http://it.wikipedia.org/wiki/Barbato_di_Benevento
<http://it.wikipedia.org/wiki/Batavia>
http://it.wikipedia.org/wiki/Belsezar_Hacquet
<http://it.wikipedia.org/wiki/Biancomangiare>
<http://it.wikipedia.org/wiki/Butan>
<http://it.wikipedia.org/wiki/Caffè>
<http://it.wikipedia.org/wiki/Ciliegia>
<http://it.wikipedia.org/wiki/Cioccolato>
http://it.wikipedia.org/wiki/Citrus_aurantifolia
http://it.wikipedia.org/wiki/Citrus_sinensis
<http://it.wikipedia.org/wiki/Francipane>
http://it.wikipedia.org/wiki/Francesco_Carletti
http://it.wikipedia.org/wiki/Francesco_Redi
http://it.wikipedia.org/wiki/Giuseppe_Antonio_Pujati
http://it.wikipedia.org/wiki/Guillaume-Thomas_Francois_Raynal
http://it.wikipedia.org/wiki/Golfo_del_Tonchino
http://it.wikipedia.org/wiki/Isaac_Israeli_ben_Solomon
http://it.wikipedia.org/wiki/Maccheroni_dolci
http://it.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Malebranche
http://it.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Witsen
<http://it.wikipedia.org/wiki/Percoca>

http://it.wikipedia.org/wiki/Pierre_Sonnerat
http://it.wikipedia.org/wiki/Pietro_Metastasio
http://it.wikipedia.org/wiki/Piper_longum
<http://it.wikipedia.org/wiki/Mustaccioli>
<http://it.wikipedia.org/wiki/Raffiuoli>
<http://it.wikipedia.org/wiki/Roccoco>
http://it.wikipedia.org/wiki/Soliman_Aga
<http://it.wikipedia.org/wiki/Struffoli>
<http://it.wikipedia.org/wiki/Susamielli>
[http://it.wikipedia.org/wiki/Vatel_\(film\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Vatel_(film))
http://it.wikipedia.org/wiki/Vincenzo_Corrado
<http://it.wikipedia.org/wiki/Zuccheri>
<http://www.abebooks.it/servlet/SerchResults?an=Valmont+de+Bomare+Jaques+Christophe>
<http://www.agraria.org/coltivazioniarboree/azzeruolo.htm>
<http://www.agraria.org/coltivazioniarboree/gelso.htm>
<http://www.agraria.org/coltivazionierbacee/aromatiche/dragoncello.htm>
<http://www.archeologiaarborea.org/il-frutteto-collezione/dellepere/106-pera-moscatella>
<http://it.gardening.eu/Piante-rampicanti/Solandra-maxima/1126/>
http://www.girlpower.it/look/benessere/anguria_delle_meraviglie.php
<http://www.greenme.it/mangiare/altri-alimenti/2711-ciliegie-tutte-le-varietà>
<http://www.ivu.org/history/williams/hecquet.html>
<http://laborans.wordpress.com/category/colori-delle-piante/giallo-stil-de-grain/>
<http://www.melacotogna.it>
<http://www.paternocalabro.it/artginetti.html>
<http://www.petitchef.it/tags/ricette/maccheroni-dolci>
<http://www.philipresheph.com/a424/.../strozzi/strozzi.htm>

<http://www.prodottitipici.com/prodotto/4154/alkermes-di-firenze.utm>
<http://www.quoquo.it/la-galleria-dei-beni-culturali/155-pasta-di-mandorla-con-faldacchiera>
<http://www.saporietradizioni.it>frutta & dolci>dolci & dolcetti>
<http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/Tipici/albicocca.htm>
<http://www.solofofornelli.it/09032008/fabio-picchi-chef-e-maestro-di-pensiero>
http://storia-della-scienza.over_blog.it/article-profile-pierre-pomet-58817353.html
http://superricettario.com/sr3/ita/ricetta_scheda.asp
[http://www.torreomnia.it/gastronomia \(cuviglia\)](http://www.torreomnia.it/gastronomia (cuviglia))
http://www.unitus.it/dipartimenti/dpv/SITO_VECCHI_MELI/appaia.html
<http://yanuq.com/buscador.asp?idreceta=532>

Dello stesso autore:

Un manoscritto pistoiese di 'secreti' del tardo '600.

Lettura di un manoscritto di 'secreti' del XVIII secolo.

Raccolta di segreti medicinali...

Quadretto di vita sociale degli anni '30.

Un ritrovamento di reperto dell'alto paleolitico in val di Lusia.

Tre approcci alla medicina nel corso di un millennio.

La spezieria del Medioevo.

Ciarlatani nei secoli.

Curiosità galeniche.

Stregonerie e credenze popolari nella medicina dei secoli passati.

Superstizione e medicina.

Breve panoramica sulla legislazione sanitaria.

Ancora sui ciarlatani.

Appunti curiosi sugli elementi chimici...

Saggio storico e letterario sulla medicina degli Arabi di P. J.

Amoureux (libera traduzione e commento).

Alcune note sull'alimentazione degli arabi.

Medicina facile: una farmacopea popolare del XVIII secolo.

Come si curavano gli animali all'inizio del '900.

Guarigione e fede.

L'enologia all'inizio del '900.

Igiene delle mani e dei piedi, del petto e del corpo tutto... di A.

Debay (libera traduzione e commento).

I mille e uno secreti.

La castalda.

Manuale della salute... di F. V. Raspail. (libera traduzione e commento).

La merceologia nell'Ottocento.

Magia e alchimia.

La danzomania.

La toletta delle dame agli inizi dell'Ottocento.

Libro della cucina.

L'arte del distillatore e del liquorista.

Un'innovazione tecnologica nella Pistoia degli inizi dell'Ottocento.

L'aceto.