

DELLE SPECIE DIVERSE  
DI FRUMENTO E DI PANE  
SICCOME  
DELLA PANIZZAZIONE

*E di tutte quelle Pianta, e parti di esse singolarmente, che  
in occasione di Carestia possono panizzarsi, o per  
alimento in altra maniera usate possono  
al Pane supplire,*

COME SI PUO' RILEVARE

Dalle Sperienze fatte

NELL' ANNO 1765.



DELLE SPECIE DIVERSE  
DI FRUMENTO E DI PANE  
SICCOME  
DELLA PANIZZAZIONE  
MEMORIA  
DEL DOTTOR SAVERIO MANETTI

*Pubblicata sotto gli auspici dell' Illustriss. Sig.*

A N D R E A G I N O R I  
PATRIZIO FIORENTINO

Provveditore del Tribunale e Magistrato della Sanità,  
e dell' Arte del Cambio, di quella Città,

E ATTUALMENTE PRESIDENTE  
DELL' IMPERIAL SOCIETA' FISICO--BOTANICA  
FIORENTINA.



I N V E N E Z I A  
MDCCLXVI.

---

PRESSO ANTONIO ZATTA  
CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO



# INDICE

DEGLI ARTICOLI

DI QUESTA MEMORIA.

**I**ntroduzione diretta alla Società Botanica . pag. 1

## ARTICOLO I.

*Del Grano, e sue specie.* 4

## ARTICOLO II.

*Della Farina, e del Panificio.* 44

## ARTICOLO III.

*Delle Specie e differenze principali del  
Pane semplice, e fatto di Grano.* 61

## ARTICOLO IV.

*Di altre sorti di Pane parimente semplice,  
e fatto di Grano, ma considerato di-  
verso per la maniera differente di fab-  
bricarlo, e di cuocerlo, siccome per la  
figu-*

6

*figura, e per gli usi, ai quali è destinato.*

74

### ARTICOLO V.

*Del Pane tanto semplice, che composto per uso comune delle Persone, fatto generalmente di Biade, o di Grano e Biade insieme.*

85

### ARTICOLO VI.

*Del Pane composto, e praticato per lo più per tornagusto e delizia.*

112

### ARTICOLO VII.

*Difetti, o vizi del Pane, e della Farina, e mali che il Pane può produrre.*

127

### ARTICOLO VIII.

*Di alcune qualità di Pane insolito a noi, ma di uso appresso qualche Nazione straniera, e ricavato da Pianta per la maggior parte Esotiche, e diverse dalle Cereali.*

142

AR-

## ARTICOLO IX.

*Di alcuni Semi, e Frutti che sono succedanei del Pane, alimentando sott' altra forma, egualmente che il Pane, diversi Popoli, e delle Nazioni intiere.* 162

## ARTICOLO X.

*Notizie intorno a molte Pianta, le quali sebbene non sieno comunemente conosciute, o adoperate per farne Pane, possono però mediante un' attenzione, o artificio maggiore, specialmente in tempo di Carestia, esser ridotte a Pane, o almeno in maniera non diversa dal Pane possono mantenerci, e nutrirci.* 179

Fine dell'Indice degli Articoli.

# NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

**A**Vendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del P. F. *Filippo Rosa Lanzi* Inquisitor General del Santo Ufficio di *Venezia*, nel Libro intitolato *Delle specie diverse di Frumento, e di Pane: Stampato*, non v'esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo Licenza ad *Antonio Zatta* Stampator di *Venezia*, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librerie di *Venezia*, e di *Padova*.

Dat. li 28. Agosto 1765.

( *Angelo Contarini Proc. Reff.*

( *Francesco Morosini 2º. Kav. Proc. Reff.*

( *Girolamo Grimani Reff.*

Registrato in Libro a Carte 250. al Num. 1557.

*Davidde Marchesini Seg.*



---




---

# MEMORIA

*Sopra il FRUMENTO in generale , e in particolare ,  
la PANIZZAZIONE , e quei Vegetabili ,  
che per alimento degli uomini partecipano delle  
qualità del Frumento , e che per conseguenza  
possono panizzarsi , o al PANE sostituirsi .*

---

 A penuria grandissima in genere di Frumento d' ogni sorte , e di Biade , e particolarmente di Grano , accaduta in quest' anno per quasi tutta l' Italia , mi ha somministrato materia , sopra cui non poche riflessioni mi è fortito di fare , e nel tempo medesimo mi ha presentato un adattato argomento da trattenerne anco Voi , Illustrissimi , e Virtuosissimi Socj , che in modo particolare dello studio della Botanica , e della Fifica vi dilettrate , e che all' osservazione , e spiegazione de' fenomeni della natura ogni vostra più premurosa attenzione dirigete . Ho scelto quindi ad esaminare le specie diverse di Frumento , e

A di

di Pane (1), che sono state in uso, e che attualmente ci sono appresso i Popoli diversi della terra; e nel formare sopra di ciò una qualche ordinata Memoria, ho creduto utilissima cosa l'aggiungervi la più esatta ricerca con la descrizione più necessaria di tutti i prodotti del Regno Vegetabile, che delle prerogative del Frumento partecipano, e che in mancanza del Pane per nutrimento comune possono ad esso supplire. Certissima cosa è, che tali notizie, e riflessioni, oltre a poter' risvegliare la curiosità d'ogni Fisico, potranno in simili circostanze di carestia al pubblico tutto giovare; ma credito meno equivoco riscuoteranno, e d'utile maggiore al comune degli uomini riesciranno, se dallo sperimentato giudizio Vostro, e favio discernimento l'adequata correzione farà ad esse

com-

(1) Per Frumento non solo s'intende il Grano, ma generalmente ogni altro seme di Pianta Cereale, o Graminea, atto a far Pane, ovvero Polente, come l'Orzo, la Segale, il Mais, il Miglio, la Saggina, il Panico, l'Avena, ec. Per Biade s'intendono tutti i legumi, i quali, sebbene abbiano i frutti, o semi farinacei, e capaci molto di nutrire, tuttavolta non sono adoprate, che raramente come ingredienti, o materia del Pane; ma bensì vengono mangiati dagli uomini, preparati, e cotti in altre maniere, e sono anche in parte riservati per vitto degli animali, e tali sono le Fave, le Vecce, i Fagioli, i Ceci, le Cicerchie, le Lenti, i Piselli, e simili.

---

compartita . Questa adunque , da Voi , e dalla Vostra dottrina , cortesissimi Socj , io vado aspettando , giacchè per questa unicamente ottenere , e per ricevere insieme sopra di ciò de' lumi maggiori , determinato mi sono a richiamare , e trattene- re l' attenzione Vostra con questo discorso , ed a palesarvi su tali materie qualunque propria opinio- ne . Se l' argomento di questa fatica può separa- tamente interessar ciascheduno , e più ancora ogni studioso Naturalista , siccome per certe vedute an- co il Governo , a maggior ragione lusingato mi so- no , che il medesimo potesse aver la forte , se non di appagare intieramente , d' interessare almeno la vigilante , e dotta curiosità d' una Botanica , e scientifica Adunanza , come è la Vostra .



---



---

## ARTICOLO PRIMO.

### *Del Grano , e sue specie .*

**P**Er la voce *Grano* , nel nostro senso s' intende comunemente , e come per eccellenza , la forte migliore tra tutti i semi , o granelli delle varie specie di Frumento , sotto del qual genere di Frumento molte diversissime Piante , e le Biade tutte restan comprese . Il Grano è stato detto *Triticum* da' Latini *a triturando* , per causa del bisogno che ha di esser battuto full' aia , e di esser triturato sotto la macine avanti di essere usato per cibo dagli uomini ; e *Frumento* , Lat. *Frumentum* , è stato chiamato *a fruendo* , perchè della produzione , e copia di esso assai si contenta e gode il comune tutto degli uomini , la maggior parte de' quali , siano in paesi caldi , o temperati , o freddi , hanno la forte di vederlo nascere , e produr frutto ne' diversi loro terreni .

Siccome si tratta d' una materia cotanto interessante , e finora stata trattata , o troppo generalmente , e superficialmente da' Botanici moderni , o nostrali , senza cioè venire a conciliare  
le

le loro notizie con le più pratiche , e comunali , o troppo imperfettamente , e senza le precisioni Botaniche da' nostri Geoponici , ho stimato ben fatto, se non di tutte le Piante, delle quali verrà in acconcio parlare, almeno del Grano, il più vantaggioso tra i frutti della terra , il farne una particolare , e più dettagliata menzione , accennando non solo i caratteri del genere , e le specie di questa pianta secondo i migliori Botanici , ma aggiungendovi ancora qualche sinonimo , e nome volgare ; siccome , per intelligenza maggiore d' ognuno , qualche parere di diversi scrittori , specialmente antichi , che di simili materie hanno trattato .

I caratteri generici del Grano , o *Triticum* de' Botanici , consistono nell' avere un calice di due *glume* o valve , che dir si vogliano , ovate , e contenenti per lo più tre fiori ; e nell' avere una *corolla* parimente di due glume della grandezza del calice , e quasi eguali , l' esterna delle quali è di corpo maggiore , e l' altra per lo più appianata . La medesima gluma esterna della corolla in alcune specie è corredata di resta , latinamente *arista* , in altre è affatto di essa mancante , Latin. *mutica* , o sia mutilata . I fiori di questa pianta portano tre filamenti capillari con le sommità , o *antere*  
bi-

bislunghe , e biforcate , e sono corredati di un piffillo formato dal germe di figura turbinata , e da due ftili anch' effi capillari , e rivolti con la *ftimata* piumofa . La corolla fteffa forma il follicolo del feme , o granello , tenendolo cuftodito fino alla fine . La figura di quefto feme è ovata , più o meno bislunga , e da ambe l' eftremità ottufa , convessa da un lato , e per lungo folcata dall' altro .

### Enumerazione delle fpecie di Grano fecondo il Sig. Linneo ( 1 ) .

\* \* \*

#### *Specie I.*

AESTIVUM ; ovvero *Triticum glumis ventricofis glabris imbricatis ariftatis* ; ftato detto pure *aestivum* dal Bavino ( 2 ) , da Teofrafto , e da Diofco-

( 1 ) *Caroli Linnaei fpecies Plantarum editio fecunda aucta Holmiae 1762.* in due Volumi in ottavo grande .

( 2 ) Nominando il Bavino efpreffo unicamente in quefta maniera , ovvero in cifra C. B. s' intenda Gaſpero Bavino , o Bauhino , e precisamente la fua Opera intitolata *Pinnax Theatri Botanici* , perchè citando qualche altra Opera di quefto Autore , o dovendo far menzione dell' altro Bavino , cioè Giovanni di nome , che ha fatto l' Iftoria delle Pianta in tre Volumi in foglio , le citazioni faranno efpreffe diverſamente , e non dubbioſe .

scoride ; da altri Botanici detto *trimestre* , perchè in capo a tre mesi dopo essere stato feminato perviene a perfetta maturità . Da' Greci fu detto *Sitanios* , e *Sitanio* da Galeno . Da Columella *terza specie di filigine* , e da Turnefort *triticum aristis circumvallatum* , &c. Spec. 3. , che vedi . Appresso di noi si chiama *Marzuolo* , e *Marzuolino* , perchè si femina in Marzo , e secondo il Cefalpino dal feminarsi in Primavera , si chiama in qualche luogo *Vernello* ; in Franzese *Froment de Mars* , e *Bled rouge* per esser di granello rossiccio . Questa specie è molto apprezzata da' contadini , perchè trovano in esso un provento , che spesso manca loro da quelle specie , che si feminano in Autunno , poichè restano più facilmente danneggiate ne' primi tempi della fementa , che sono quasi sempre piovosi . Ama i terreni montuosi , e in Toscana si raccoglie più che altrove nel Casentino , e ne' monti Pistoiesi . Non produce dalla radice , che un solo gambo , o spiga , e questa lunga , con reste parimente lunghe a somiglianza dell' orzo , e produce i granelli piuttosto tondi .

*Specie II.*

HYBERNUM , o sia *Triticum glumis ventricosis*

*sis laevibus imbricatis submuticis*, detto da Gaspero Bavino *Triticum hybernum aristis carens*, e *Triticum vulgare glumas trituro deponens* da Giovanni Bavino; dal Dodoneo, e dal Tabernemontano *Triticum semestre*, per volervi il corso di sei mesi, acciò perfezioni il suo frutto; dal Lobellio nelle Figure vien chiamato *Siligo spica mutica*; e da Columella, secondo il Dodoneo nell'edizione Franzese, fu detto *Robus*, volendo esso autore sotto un tal nome intendere un Grano perfetto, pesante, e ottimo fra tutte le specie; ma lo stesso Dodoneo nell'edizione Latina, e altri autori dissero *Robo* una varietà di questo, e d'altre specie ancora, come più a basso vedremo, da *Rubens*, perchè non solo nella spiga rosseggia, ma perchè nel granello ancora dimostra lo stesso colore. Questa specie si dice da noi *Gentile*, e si distingue in alcune varietà, tra le quali una ve n'ha con la spiga, e granello bianco chiamata da noi *Gentil bianco*, un'altra con la spiga, e granello rosso, detta *Gentil rosso*, e nel Napoletano *Biondella*, ed una, che produce la spiga bianca, e il granello eternamente rosseggiante denominata *Calbigia*, che tutte sono senza resta.

La Siligine, o Grano filigneo degli antichi, stato detto da Varrone, e Columella *Siligo*, da  
al-



altri *Sandalum*, e da' Greci *Olyra*, sembra una differenza di questa medesima specie, e precisamente la prima sopra indicata, cioè il nostro *Gentil bianco*, o *Bled blanc* de' Franzesi. Il Cesalpino dice, che ne' terreni più umidi dell' Aretino nasceva una forte di Grano senza resta, e bianchissimo, addimandato da' paesani *Calbigia*, e che giudicò assolutamente essere la *Siligine* degli antichi, detta da Plinio *Tritici delicias*; ma sopra di ciò vi sono de' dubbj, e adesso è molto difficile a poter sopra di ciò decidere, essendovi diverse qualità di Grano egualmente capaci a fare un pane ottimo, e bianchissimo, e trovandosi col nome quasi stesso chiamato appresso di noi una qualità di Grano, che ne' caratteri assegnati dal Cesalpino non pare che convenga. Questa è una forte di Grano nominata *Calbigia*, la quale oggi giorno si raccoglie in terreni molto diversi da quegli umidi dell' Aretino, poichè si raccoglie ne' piani del Valdarno di sopra, e per le coste montuose della Baronia della Trappola, dove egualmente fa prova, e produce un granello non bianco, o bianchissimo, come lo vuole il Cesalpino, ma di un color di mezzo tra il bianco, e il rosso; dimanierachè si può dire rosseggiante, e corrisponder perfettamente

B

a quel-

a quella terza varietà di gentile sopra menzionata, e nominata nell' Orto di Chelsea *Triticum hybernum spica albicante, granis rufescentibus*. Si aggiunga, che anco questa serve a fare un pane squisito, e bianchissimo quanto mai far si possa con altra sorte di Grano bianco, o gentile, nè tra i Grani dell' Aretino ritrovasi qualità, che corrisponda al nostro gentile di Sesto. Come dunque si può ciò intendere, o conciliare? Dirò sopra di ciò il mio proprio sentimento. La *Galbigia* del Cefalpino non altro certamente era, che il nostro Grano gentile di spiga, e granello bianco, come quello, che si raccoglie intorno a Firenze nel piano di Sesto, che perfettamente corrisponde alla *Siligine* degli antichi. Che ciò sia vero lo dimostra il nome di *Calbigia rossa* dato da alcuni delle vicinanze Aretine al Grano gentil rosso, che altro alla fine non è, che una mera differenza di quello. Oltre di ciò vi è tutta l'apparenza, che in tal territorio sia quella modernamente mancata per esser ivi stata trascurata l'agricoltura, dimanierachè ora tutti i Grani, che vengono da quelle parti, vengono inferiori a quelli, che raccolgono i lor vicini. Che poi tal mancanza sia un effetto dell'agricoltura trascurata, lo prova quello, che

che in certe terre dell' istesso distretto succedeva, non ha molto, ad un abile agricoltore di mia conoscenza, ora passato in altre parti, il quale mercè di certe diligenze praticate al terreno medesimo, e sulla scelta de' semi, raccoglieva un Grano gentile il più bello, che si potesse vedere, e che faceva un pane niente inferiore a quello, che si può fare col miglior Grano di Sesto. Bisogna realmente confessare, che molte qualità, e differenze di Grani sono un effetto dell' esposizione, e cultura del terreno, perchè seminate in terre diverse, o con metodo, e trattamento diverso, assai presto degenerano dalla qualità, che prima mostravano. Il Cefalino ancora ci assicura aver egli questo medesimo osservato nella stessa *Calbigia*, di cui parla al Cap. 42. del Libro IV. delle Piante, dicendo, che mutato il terreno, o l' esposizione di esso, in capo a due anni intieramente mutava. Che l' esposizione, o qualità diversa del terreno molto contribuisca a far variare la qualità del Grano, lo prova ancora il Grano gentile bianco, che si raccoglie nel nominato territorio di Sesto, che in bianchezza, e bontà supera i Grani de' luoghi vicini, quantunque prodotti dal seme medesimo. Il piano di Sesto non è di un terreno de' più gen-

tili, ma trovasi esposto a mezzogiorno, a' piedi di Monte *Murello*, e traversato da de' rivi di acqua, e questa varietà di Grano corrisponde precisamente a quello stato detto da alcuni Botanici *Triticum hybernum spicis & granis albis*.

*Specie III.*

TURGIDUM descritta *Triticum glumis ventricosis, villosis, imbricatis, obtusis*, e dal Morifone nella sua Istoria *Triticum spica villosa quadrata brevior, & turgidior*, che è probabilmente quel Grano nostro comune delle Maremme, addimandato *Andriolo*, mera differenza, credo, dell'altro *grosso comune*, volgarmente da noi chiamato *Ravanesè*, intorno al quale si potrà vedere quanto si troverà notato sotto la Specie quarta di Turnefort. Generalmente produce le spighe corte, grosse, riquadrate, e armate di reffe, con le glume irfute e bionde; i granelli pure sono biondi di colore, e alcuna volta rofficci, secondo i terreni, e battuti facilmente depongono le glume, o gusci. Il Morifone dice, che alcune volte varia nel nascer senza reffa. Non altro pure, che una mera varietà di esso, sembra quello, che il Bavino chiamò *Triticum hexastichum*, unicamente diverso per com-

por-

porre la spiga in sei filari di granelli, e per produrla più robusta, variando in ciò secondo la stagione, il terreno, e l'esposizione favorevole.

*Specie IV.*

POLONICUM, ovvero *Triticum calycibus bifloris nudis, flosculis longissime aristatis, racheos dentibus barbatis*; dal Morifone *Triticum maius longiore grano glumis foliaceis incluso, Poloniae dictum*, e poco diversamente nominato dal Plucknezio, dal Raio, e dal Miller. Le glume della corolla in questo grano essendo assai grandi, corredate di due appendici, o barbette alla base della resta, ed essendo fino al tempo della maturazione di un verde simile alle foglie della pianta, sono state perciò dette *foliacee*. Il Morifone lo crede il *Triticum semine oblongo* di Gaspero Bavino, e lo stesso che lo *speciosum grano oblongo* di Giovanni Bavino; ma per alcuni caratteri non pare, e piuttosto può essere una varietà di quello. Si consulti la Specie VIII. di Turnefort descritta al suo luogo.

Dagli autori si cita una qualità di Grano, che fa il suo corso nello spazio di due mesi, e però da essi nominato *Bimestre*, e un'altra pure se ne nomina, che viene a maturazione in soli qua-

ran-

ranta giorni. Il primo è stato detto, che trovavasi nell' Acaia, oggigiorno Livadia, e Romelia; il secondo nell' Eubea, o sia in Negroponte. Vi è molto da sospettare, che tale specie di Grano, del quale altra notizia non abbiamo, fosse questa medesima specie detta da noi *Grano di Pollonia*, o *Polonico*, perchè trovando un terreno fertile, e adattato, fa il suo corso in quaranta giorni in circa, come ho avuto io stesso luogo d' osservare. Seminato questo più volte nel nostro Giardino Fiorentino quando il comune, o semestre, andò a perire, o non fece prova veruna, ma seminato in Aprile, e anco verso la fine, come ci è fortito di osservare quest' anno, in quarantanove giorni arrivò a maturazione perfetta, dimanierachè fu reciso dal fuolo più di quindici giorni avanti dell' altro, la qual cosa avrebbe portato un utile molto grande, venendo noi da un' annata di tanta penuria, se molti campi fossero stati sementati di cotesta unica specie. Giova però dire, che il suo corso sia stato forse accelerato dalla buona esposizione, e dall' acqua, che spesso a mano gli veniva data. Il suo granello è rossiccio di fuori, e bianchissimo di dentro, piuttosto leggero, essendo sottile, e di figura lunga triangolare, e segnato da un largo e  
 pro-

profondo folco . La sua spiga è bionda piuttosto , e lunga , imposta rada , e generalmente contiene da quaranta in cinquanta granelli . Non essendo questo stato coltivato che per mostra , non si è per conseguenza raccolto in quantità da fare esperienza veruna sulla qualità del Pane , che è capace di fare .

*Specie V.*

SPELTA nominata *Triticum calycibus truncatis quadrifloris* , *flosculis aristatis hermaphroditis* , *intermedio neutro* , e dal Bavino *Zea dicoccos* , *vel spelta maior* . Altri poi , come il Sig. Sauvages nella descrizione delle Piante di Montpellier , l'hanno descritta come una specie di Orzo , e volgarmente appresso di noi in qualche luogo si dice *Orzuola* , e in alcuni luoghi della Lombardia *Alga* ; e in Franzese *fausse Epeautre* . Teofrasto , Dioscoride , Galeno , il Brunfelsio , il Cordo , il Lonicerò , e altri l'hanno chiamata *Zea* , stata così detta in principio dal Greco *ζάω* , che significa vivere , perchè il primo Grano , o frumento , di cui si alimentarono , o vissero gli uomini , fu creduto appunto essere questa specie . Anticamente fu anco detta *Far* , e posteriormente *Ador* , e *Semen adoremum* . Appresso di noi assai di rado si semina , e  
 fi

fi adopra per Pane , ma raccogliendone vien data a' polli . Il Mattioli la disse *Zea dicoccos* dal produrre i grani congiunti a due a due , che fanno un doppio ordine di granelli . Produce da una radice più gambi , o piedi , detti da' Botanici *culmi* , più bassi del Grano comune , ma più alti dell' Orzo . Il suo seme è lungo a angolo acuto sul dorso , rosseggiante di colore , e non si spoglia full' aia per mezzo della battitura , ma soltanto sotto la macine . Promiscuamente ne nasce di quella anco senza reste , e si semina quando il Grano comune .

*Specie VI.*

MONOCOCCUM , o sia a *granelli solitarij* , descritto *Triticum involucris unifloris , floribus aristatis , spica disticha* , e dal Bavino *Zea Briza dista , sive monococcos Germanica* , e dal Turnefort *Hordeum disticum spica nitida , Zea seu Briza nuncupatum* . Il Mattioli nomina questa specie *Zea semplice* , il Cesalpino *Spelta* , e altri *Spelta minore* , e volgarmente ancora da noi *Spelta* , e *Spel-da* , in Franzese *Epautre* , sotto del qual nome è più conosciuta , ed è più comune dell' antecedente nominata *Spelta maggiore* , e *dicocca* . In di-  
ver-



verfi luoghi d' Italia si nomina anco *Pirra*, e in qualche luogo semplicemente *Biada*. Quelli tra gli antichi, che l'hanno chiamata *Spelta*, si crede l'abbiano così detta dall' avere un ordine solo, o filare di granelli, che viene a formare una spiga spianata, da *pelta*, che significa *targhetta*. Altri poi tra i Botanici meno moderni l'hanno chiamata *Frumentum barbatum* dalle reffe insieme addensate, e *Far vemiculum*, cioè *verniculum*, come la disse il Colonna, dal crederla una sorte di Farro naturale, e perchè si femina non solo in Autunno, ma anco in Primavera, almeno ne' luoghi più caldi d' Italia; ne' luoghi però più montuosi e aspri della Germania si femina sempre in Autunno, e si raccoglie più tardi dell' altre specie di Grano. La spiga di questa è più sottile, corta, e più depressa della specie antecedente nominata *dicocca*, siccome è più tenue e corta anco di piede. Produce reffe ordinate come nell' Orzo, con i granelli piccoli, alcuna volta rossicci, ma per lo più biancastri, che non si spogliano se non sotto la macine.

Gli antichi si servivano di questa per fare una loro Polenta, o farinata, addimandata *Crimnum*, che facevasi ora con la sua farina, ora con i granelli

poco infranti, e per lo più toffati, e questa fu appresso loro per lungo tempo in grand' uso, non essendo ancora dall' arte umana stato inventato il Pane. Questa specie nutrice più dell' Orzo, e fafene Pane, mescolandola con altre biade.

*Specie VII.*

TENELLUM, stato detto *Triticum calycibus subquadrifloris, flosculis muticis acutis, foliis setaceis*; dal Bavino *Gramen loliaceum minus spica simplici*, e dal Morifone *Gramen loliaceum foliis & spicis tenuissimis*. Alza un palmo da terra con spiga sottile, simile a quella del Loglio, e composta di semplici e rade glume. In abbondanza nasce a Gramont, e in altri luoghi presso a Montpellier.

*Specie VIII.*

IUNCEUM, stato descritto *Triticum calycibus truncatis quinquefloris, foliis involutis*; chiamato dal Bavino *Gramen Tritici spica mutici simili* Prodr. 18., e da esso medesimo nel Pinace stato detto *Gramen Arundinaceum spica Triticea*. Il Lobellio nel Catalogo delle Gramigne lo ha chiamato *Gramen frumentarium, triticeum, & segeta-*

ta-

*tale* , che nasce per lo più in luoghi arenosi nelle parti australi dell' Europa , e in Oriente .

*Specie IX.*

REPENS , descritto *Triticum calycibus subulatis trifloris acuminatis* . Nella Flora Lapponica da esso Linneo , e da altri autori stato detto *Triticum radice repente foliis viridibus* . Dal Bavino , e dallo Scheuchzero *Gramen caninum arvense* , *sive Gramen Dioscoridis & Officinarum* , che trovasi in abbondanza in quasi tutti i luoghi domestici dell' Europa , e particolarmente ancora appresso di noi , ed è perenne , di radice serpeggiante , e grumolosa .

*Specie X.*

MARITIMUM , e descritto *Triticum calycibus multifloris , flosculis mucronatis spica ramosa* . *Gramen maritimum panicula loliacea* del Bavino nel Pinace , e *Gramen maritimum panicula ramosa maritimum* del medesimo nel Teatro , che particolarmente nasce ne' luoghi marittimi della Francia , e dell' Inghilterra .

Enumerazione delle specie del Grano  
a norma del Turnefort nelle sue  
Istituzioni sopra le Piante , dove  
se ne trovano citate tredici specie .

\* \* \*

*Specie I.*

TRITICUM HYBERNUM ARISTIS CARENS C. B.  
da noi chiamato *gentile* . Da alcuni Botanici è  
stato distinto in alcune varietà , che si sono citate  
alla specie seconda Linneana , dove si possono ve-  
dere . La seguente , o seconda di Turnefort non è  
che una differenza di questo .

*Specie II.*

SILIGNEUM C. B. Stato detto *Spica* & *gra-*  
*nis albis* dal Raio . *Siligo* da Varrone , Columel-  
la , e Plinio . *Tritici genus candidissimum* dal Ce-  
falpino , che altro non è , che il nostro gentil  
bianco , e particolarmente quello prodotto in ter-  
reni gentili , come farebbe quello , che si raccoglie  
nel Pian di Sesto , che è il più bianco , e capace  
a fare un Pane eccellente . Di questo secondo nel  
Mo-

Morifone se ne trova una varietà con la resta, e allora farebbe quello nominato dal Parkinsonio *Triticum aristis munitum*, che corrisponderebbe a quella varietà detta da noi volgarmente *Bianchetta*, e *Civitella*.

*Specie III.*

ARISTIS CIRCUMVALLATUM, *granis & spica rubentibus, glumis laevibus, & splendidibus* del Raio. Lo stesso di quello detto da altri *Estivo*, e volgarmente *Marzuolo*. Vedi la specie prima di Linneo descritta sopra alla pag. 7.

*Specie IV.*

ARISTATUM *spica maxima cinericea glumis hirsutis* Rai, forse lo stesso stato detto da Giovanni Bavino *Triticum cinereum maximum aristis donatum triturando glumas deponens*, e dal Morifone *Triticum spica villosa quadrata longiore*. Comparisce questo esser precisamente il nostro *Gran grosso comune*, chiamato anco volgarmente *Ravaneze*, producendo lo stelo, o piede molto alto, la spiga lunga più d' un palmo, comprese le reste, che sono affai ruvide, e che stagionate nereggiano, ficcome nereggianti, o cineree, e irfute sono l' esterne glume, o calici in questa sorte. Le sue gran-  
nel.

nella sono bionde eternamente , bianchissime di dentro , e battute facilmente si spogliano . Fa questo , depurato che sia dalla crusca , un Pane assai bianco , e saporito da famiglia , e fa prova in tutte le pianure di terra piuttosto grossa , come nelle vicinanze di Firenze , non già nelle nostre Maremme , dove è stato più volte provato , ma trovato non riescirvi , che il primo , o secondo anno al più . Bensì si semina , e si raccoglie in tali luoghi la specie terza di Linneo addimandata ivi volgarmente *Andriolo* .

*Specie V.*

RUFUM GRANO MAXIMO C. B. dagli autori dell' Istoria Lugdunense , e da Giovanni Bavino creduto il *Farro* , ovvero l' *Adoreo* degli antichi . Si raccoglie questa specie particolarmente in Inghilterra , dove non se ne servono per Pane , riuscendo per quest' effetto molto inferiore a diverse altre specie di Grano , ma lo adoprano come Farro per minestre , e per una specie di polenta trovata da essi molto gustosa , e nutritiva . Da noi si chiama *Grano duro grosso* , e ancora noi ne facciamo costrutto per paste , e per minestre come Farro . Da qualche anno in quà si semina , e si  
rac-

raccoglie anco in Toscana in certi adattati terreni, come sono le coste de' poggi, facendo vedere l'esperienza, che ci prova molto bene, anzi meglio. Ma giova aver l'avvertenza di seminarlo anticipatamente all'altro comune, e spesso bisogna rinnovarne il seme, perchè nel corso di qualche anno imbastardisce. Le sue glume sono irsute, ma senza resta. Tra quello però che ci viene per mare, ed il raccolto da noi, e tra quello prodotto da diverse terre si trova qualche diversità nel colore. Il forestiero rosseggia di vantaggio, e per l'uso del Semolino, e delle Paste si trova che il nostrale fa migliore e più utile effetto; e tale è quello in specie, che in oggi si semina, e si raccoglie nel Territorio di Barga, e di Monte Carlo.

Il Grano duro minore è propriamente quello adoprato più comunemente per Farro appresso di noi, ed è la specie Turneforziana undecima, nella descrizione della quale si è anco toccata la manifattura del Semolino. E' probabile, che questa quinta specie di Turnefort appartenga alla specie terza di Linneo, o sia al *Triticum turgidum*, come sua varietà.

Spe-

*Specie VI.*

TRITICUM RUFUM HEXASTICHON del Bavino; *Triticum rufi genus aliud* degli autori dell' Istoria Lugdunense, che probabilmente non è che una differenza accidentale di una delle tre antecedenti specie, e secondo il Morifone della quarta Turne- forziana precisamente, e detta così dalla quantità degli ordini, o filari de' granelli, che in questo sono sei. E' stato anco detto *Triticum sexangu- lum*; i Franzesi lo chiamano *Bled riguet* (1) per la sua robustezza e rigidità, ovvero *Froument a six quarres*, creduto da alcuni l' *Arinca* degli antichi (2).

*Specie VII.*

TRITICUM SPICA MULTIPLICI del Bavino; *Triticum ramosum* di Plinio, e del Cesalpino. Dall' Anguillara detto *Fruementum racemosum*, e dal Tabernamontano *Triticum typhinum multiplici spica*. In Franzese *Bled qui truche*, e si coltiva nel Napoletano, e in Sicilia, chiamato volgar- mente *Grano di Smirne*, e *Grano d' Egitto*, da altri *Grano del Grasso*, e da altri *Mazzocchio*, ma impropriamente, perchè sotto il nome di maz-

ZOC-

(1) *Gaspari Baubini Theatri Botanici Liber primus Basileae 1658.*  
in fol. pag. 370.

(2) *La Nouvelle Maison Rustique huitieme edition Tom. I. pag. 552.*



zocchio s' intende più comunemente un' altra specie di Grano . Anco questa moltiplicazione di spiga non è che una varietà accidentale prodotta in particolare dal clima, poichè il secondo , o terzo anno degenera, e diventa Grano comune di spiga scempia .

*Specie VIII.*

ARISTIS LONGIORIBUS SPICA ALBA del Bavino . Dal Lobellio nelle figure chiamato *Robus, sive Triticum Insulanis Gallo-belgis Loca vocatum* . Dal Ruellio creduto probabilmente il Farro de' Franzesi , *an Far Gallicum, sive barbati genus Ruell. Triticum Typhinum* del Gerardo . *Triticum quartum* del Tabernamontano , del quale se ne cita un' altra specie dal Morifone , che probabilmente non farà che una mera , e accidental varietà di questo , ed è il *Triticum maius rubrum spica quadrangulari splendente eleganter aristata* , stato detto dal Bavino *Triticum longioribus aristis spica subcaerulea* ; e dal Lobellio *Triticum Loca vocatum alterum* , che produce una spiga grossa , e quadrata , di due serie di granelli per ciascun angolo , di gusci , o glume lisce , e rosseggianti , dalla cima delle quali nascono le reste lunghissi.

D

me,

me , rigide , aspre , e di colore il più delle volte ceruleo . Il Gerardo , e il Parkinsonio lo dissero *Triticum lucidum* , e il Tabernamontano *Triticum nigrum peregrinum secundum* , e dal Lobellio nelle figure fu chiamato *Triticum lividum* . Si costuma molto seminarlo nella Fiandra Franzese dove lo chiamano *Bled luyfier* , e *Locar* , e comunemente in Franzese *Bled Turquet* . I granelli di questo sono grandi , duri , e lucenti , di un colore porporeggiante scuro . Si raccoglie ne' monti anco più aridi , e freddi , reggendo a tutte l' ingiurie de' tempi . E' stato chiamato *Loca* quasi *loculare* , a cagione de' gusci o glume , che fortemente stringono il suo granello . Il Pane fatto con questo è nero , grave , e difficile a digerirsi , e solo adattato per le persone di gran fatica , laddove il Pane fatto con quello della prima varietà è bianco , e delicato , essendo di granello dentro , e fuori bianco .

#### *Specie IX.*

TYPHINUM SIMPLICI FOLLICULO HISPANICUM del Bavino , e *typhinum* del Dodoneo nell' Istoria . Il Lobellio lo dice semplicemente *Triticum aristis circumvallatum* , mera varietà dell' antecedente . Il  
gra-

granello di questo è minore del comune duro , ed è di color lionato , latin. *Fulvus* , e facilmente si spoglia . Lo stelo , o gambo di questo è tenue , e basso , ma le reffe , che porta , sono lunghe , e rigide , a somiglianza di quelle dell' orzo . Questa qualità di grano nasce per lo più nella Spagna , e nell' Isole Fortunate , e generalmente ci vien portato dagl' Inglesi , che ne fanno commercio . Nasce però anco appresso di noi , e vuol esser seminato anticipatamente all' altro grano , ma facilmente degenera , e bisogna rinnovarne il seme . Si chiama propriamente *Grano duro rosso* , e *Farro* , e serve per PASTE , e per il Farro , che si usa tra noi , siccome ancora per *Semolino* ; benchè propriamente per *Semolino* si preferisca la specie quinta di sopra descritta , la quale serve pure per fare le PASTE migliori , e più bianche , come sono i *Vermicelli fini* , i *Maccheroni fini* , i *Tagliatelli sottili* , i *Foratini* , i *Semini* , i *Ghianderini* , le *Rotelline* , ec. Per far ciò s' infragne , o acciaccia questa specie di Grano , o Farro naturale , per mezzo d' una macine d' *Alberese* , o d' altra pietra meno dura del marmo , e che si muove lentamente , indi si passa per certi appropriati stacci , che separano il fiore , o sottile , il mezzano , ed il grosso ; il

mezzano , che viene egualissimo come una grossa arena , è il nostro Semolino , il grosso è il Farro artefatto , e dell' uno , e dell' altro ce ne serviamo cocendolo in minestre , come si fa del Riso .

Il *Crimno* , o *Crimnon* dei Greci è una Polenta fatta con la farina più grossa di Zea , o di qualche specie ancora di Grano , e d' Orzo , la quale nutrice molto , si digerisce facilmente , ma costipa il corpo , specialmente se sarà fatta di Zea grossamente macinata , e tostata . Propriamente facevasi con la parte più grossa della farina delle nominate specie passata per un vaglietto di fori larghi , e questa perfettamente corrisponde al nostro Semolino .

L' *Atera* latin. *Athera* è una liquida farinata fatta dalla più sottile farina di Zea , alimento convenientissimo per i fanciulli .

*Specie X.*

POLONICUM , del quale si veda quanto è stato detto sopra alla specie IV. *Linneana* .

---

*Specie XI.*

SPICA HORDEI LONDINENSIBUS del Raio ,  
*Zeophyrum , sive Triticospeltum* di Gaspero Bavino ,  
*Hordeum nudum , seu Gimnocrithon* di Gio-  
vanni Bavino , specie terza di Spelta del Trago .  
*Hordeum nudum* del Gerardo , e *Hordeum mun-*  
*dum* del Cefalpino . Varietà della prima specie di  
Orzo del Linneo , e detto da esso *Hordeum floscu-*  
*lis omnibus hermaphroditis , seminibus decorticatis ;*  
e dal Morifone chiamato *Triticum aestivum spica*  
*Hordei polystichi* ; crescendo con le reste a norma  
dell' orzo , ed avendo nella spiga molti ordini di  
granella . Non ha che una gluma semplice , facile  
a cadere ; il colore del granello è rofficcio , e colti-  
vasi specialmente in Germania per cibo umano ,  
sia in Pane , sia in Polente , sia in altre maniere  
accomodato .

*Specie XII.*

SEMINE OBLONGO di Gaspero Bavino , e da  
Giovanni Bavino stato chiamato *Triticum specio-*  
*sum grano oblongo* . Vien questo descritto da Gaspero  
Bavino nel Teatro , per una sorte di grano sterilissi-  
mo ,

mo, e tra i peggiori. Il suo granello è lungo, fottile, e scuro. Nei paesi bassi, come presso Madascogna, dove se ne raccoglie in copia, particolarmente ne' terreni molto umidi, lo chiamano *Long gran*, e ne fanno pane negli anni di maggior penuria, altrimenti lo danno ai Polli. Il medesimo autore lo fa molto simile a quel Grano, o Frumento, propriamente specie d' Orzo (1), detto dai Franzesi *Escourgeon*, *Orge d' Automne*, e *Orge prime*. Da altri poi è stato detto *Triticum agreste*.

### Specie XIII.

TYPHINUM SIMPLICI FOLLICULO di Gaspero Bavino, da Giovanni Bavino chiamato *Triticum cinereum maximis aristis donatum triturando glumas deponens*, e dal Trago, e Dodoneo *Triticum Romanum*, e *Italicum*. Il Ruellio, e il Dodoneo nell' edizione Franzese, lo dissero *Typha cerealis*,  
e pa-

(1) Dai Botanici, come da Gaspero Bavino, è detto *Hordeum polystichum hybernum*, per seminarfi in Autunno, e per reggere più d' ogni altra specie all' ingiurie dell' Inverno ne' paesi anco più freddi. Da altri *Hordeum plenum*, e *magnum* per la pienezza, e grandezza della spiga, e dai Franzesi *Escourgeon*, altrimenti *Secourgeon*, quasi loccorso delle persone *Secours de gens* corrottamente detto ancora *Soucrion*, e *Sucrion*.

e parimente sotto nome di *Typha* lo citarono molti altri, tra i quali il Fuchio, perchè nella spiga si rassomiglia alquanto alla *Tifa palustre*. Il Gerardo però nella sua Storia delle Piante, citando questa specie, lo chiamò unicamente *Triticum aristis circumvallatum*, chiamato in Franzese *Bled barbu*. Gaspero Bavino vuole, che sia il grano Italiano, nominato dal Mattioli, che anco negli antichissimi tempi, e molto avanti ai tempi di Alessandro Magno veniva per bontà stimato, come lo celebrò anco Sofocle nella favola di Trittolemo, e quello stesso, che Plinio antepose a tutti gli altri grani, lodandolo per il peso, e per la bianchezza. Da tutte queste notizie, e denominazioni, sembra che questa specie di Grano, altra specie, o qualità non possa precisamente essere, che quella di Gran Grosso, che da noi si chiama *Mazzocchio*, corrispondendo tutti i caratteri alle segnature, e qualità stategli assegnate dagli autori citati. Reaimence appresso di noi nasce vigoroso, e grande in tutte le sue parti, corredato di rigide reffe, e produce i granelli grossi, rotondi, biondi, e pesanti, che rendono molta farina, la quale fa pure un bianchissimo pane. Maggiormente poi si rileva esser vera questa mia congettura dalla spiga  
piut-

piuttosto rotonda che produce , realmente somigliante in qualche modo alla spiga , o clava della Tifa palustre , e dal suo nome volgare *Mazzocchio* , mentre ancora la detta Tifa è volgarmente chiamata da molti *Mazza Sorda* , e *Mazza di padule* . Fa prova particolarmente nelle colline dei contorni di Firenze , e nei terreni , dove trovasi quella specie di pietra , detta da noi *Alberese* . Questa specie è più capace dell' altre a soffrire l' adombramento degli Ulivi , e degli altri alberi , ed è meno soggetta alla malattia della *volpe* , e all' infortunio di ricascare per acqua , o per vento , essendo molto robusta .

Dice il Dodoneo , che a suo tempo si seminava in abbondanza nell' Alfazia , a differenza del resto della Germania , dove raramente si sementava , adducendo per ragione , esser questo ivi preferito per causa de' Cignali , che spesso divoravano le loro raccolte , e facilmente lasciavano intatta questa specie di Grano , a cagione delle ruvide , e rigide sue teste .

Nel



---

Nel Morifone fi notano di vantaggio le specie, o differenze seguenti non state sopra in modo alcuno notate .

\*\*\*

TRITICUM TRIPOLITANUM GRANIS NIGRICANTIBUS, stato già nominato dal Parkinsonio , e si dice di foglie larghe , con spiga di un palmo , reffe lunghe , granelli simili al comune , ma nereggianti , e custoditi come quelli della Segale .

TRITICUM CALEPENSE HUMILIUS ARISTIS NIGRICANTIBUS .

TRITICUM SYLVESTRE CRETICUM, descritto anco dal Bavino, e da Onorio Belli nella Lettera al Clusio, nominato anco *Agriostari* . Produce ruvide reffe , e corte , ed i granelli più angusti del Grano comune , dimanierachè molto somigliano quelli della Segale. Questo abbonda in Candia, ma per la copia dell' altro intieramente è trascurato .

Specie , e varietà di Grani da noi conosciute, con i nomi loro volgari, fecondochè sono intese , o nominate da' nostri Agricoltori , o da' nostri Scrittori delle cose della Campagna .

\* \* \*

GRANO GENTIL BIANCO , che prova bene in tutti i terreni buoni , ma specialmente nelle pianure di terra gentile (1), come sono le nostre di *Sesto*, del *Mugello*, e del *Valdarno di sopra*, e corrisponde al *Triticum siligneum* del Bavino , avendo la spiga , ed i granelli bianchi .

GRANO GENTIL ROSSO , che prova nelle colline, e si costuma seminarlo nei terreni stracchi. Sembra corrispondere al *Triticum hybernum aristis carens spica* & *granis rubris* nominato nell'Orto di-

(1) La terra gentile si distingue da' nostri in due forti, cioè in *gentile alberese*, e in *gentile arenosa*. La prima si dice così per essere in gran parte formata da quella specie di pietra calcaria, da noi detta *alberese*, venuta giù dai monti vicini, e dalla forza delle meteore convertita in terra. La seconda contiene in gran parte dell'arena, e questa è più sciolta, e umida della prima. In tutte due però prova bene la nominata qualità di grano. Il pian di *Sesto* partecipa di una terra della prima specie.

di Chelſea , e altro non è che una varietà della ſpecie ſeconda di Linneo, che vedi . Anco queſto ( cioè il gentil roſſo ) produce ottimo pane , e bianchiſſimo , poichè la ſua ſoſtanza , o farina è bianchiſſima , ed il color roſſo non paſſa che a colorire la buccia del granello , che reſta nella cruſca .

GRANO GENTIL ROSSO CON LA RESTA ; E GENTIL BIANCO CON LA RESTA ; ſono ſpecie , o varietà così chiamate , e preteſe da alcuni . Il Morifone , parlando del *Triticum hybernum* ſtato detto dal Lobellio *Siligo ſpica mutica* , dice ritrovarſene di quello con la reſta . Gaſpero Bavino pure nel Teatro parlando di quello chiamato da Columella *Robus* , e da altri tra gli antichi *Triticum robum a colore rubeo* , dice *hoc & ariftatum & muticum habetur* . Alla prima varietà corriſponderebbe il noſtro roſſo di maremma addimandato da alcuni *Andriolo* , o ſia *ſpica brevior* & *turgidior* di eſſo Morifone ; e alla ſeconda apparterrebbe il noſtro *Bianchetto* , o *Civitella* , di cui ſi è parlato di ſopra , forſe deſcritto nell'Orto di Chelſea ſotto nome di *Triticum ariftatum ſpica alba* .

GRANO GENTILE DI SPIGA BIANCA , COL GRANNELLO CHE PENDE AL ROSSICCIO , volgarmente *Calbigia* , che realmente ſerve per fare un pane

della forte migliore, e bianchissimo. Si veda a proposito di questo quanto è stato detto sotto la specie seconda Linneana. Sembra corrispondere alla specie seconda di grano nominato nel Catalogo dell'Orto di Chelsea *Triticum hybernum spica albicante, granis rufescentibus*, num. 2.

GRANO CONICO BIANCO, E CONICO BIGIO. E' grano di qualità dura, ed è detto così per avere la spiga assai grossa, specialmente alla base.

GRANO DI SPIGA MOLTIPLICATA, O RAMOSA, detto *Grano di Smirne*, *Grano d'Egitto*, e in qualche luogo della Lombardia, come nel Bolognese, *Grano del Grasso*, o come diremmo noi *del Grappolo*. Questa è una bella varietà di grano, ma presto degenera, almeno appresso di noi, e fatti di spiga scempia. Il suo nome Botanico si veda alla specie VII. di Turnefort descritta di sopra pag. 24.

GRANO DURO chiamasi propriamente il Grano forestiero, che ci vien portato per via del mare, specialmente dagli Inglese, e del quale ce ne ferviamo per paste, per farro, e per semolino. Distinguesi in *duro grosso*, o fia di granello grosso, e in *duro piccolo*. Il duro grosso, o di granello maggiore, corrisponde alla specie V. di Turnefort detta *Triticum rufum grano maximo*, e il minore alla  
specie

specie XI. detta *Triticum typhinum simplici folliculo Hispanicum*. Sotto di questa specie si sono riportate diverse notizie a proposito della manifattura del farro pag. 29. oltre a quello che soggiungeremo qui sotto all' Articolo *Farro*.

GRANO DURO ROSSO, E BIANCO. Si veda ciò che è stato detto sotto le specie V., e XI. di Turnefort state descritte al loro luogo. Distinguesi ancora in *duro grosso*, e *duro piccolo*, o *minuto*, dalla grossezza del granello, che sono per altro varietà meramente accidentali.

GRAN FARRO, CHE SI DISTINGUE IN NATURALE, E ARTEFATTO. Il *Farro*, o *Gran-farro* naturale, dai Latini detto *Far*, posteriormente *Adoreum*, & *semen adoreum*, era la *Zea* volgarmente *Spelta*, e di questo Farro, secondo Plinio, si servirono unicamente i popoli del Lazio per 300. anni prima che fosse trovata l'arte di fare il pane: *Primus antiquis Latio cibus* parlando del Farro Lib. XVIII. cap. 7. Il Farro poi artefatto è l'istessa sorte di granello, o frumento infranto, e ridotto in frammenti come di arena grossa, e più grandi ancora, che serviva per cuocerfi a foggia di minestra, o di polenta; e siccome per lo più usandolo in queste maniere lo solevan tostare, credono alcuni

ni, che fosse chiamato Adoreo *ab adurendo*. A questo proposito si veda quanto è stato detto sotto la specie V. e XI. di Grano Turneforziana a pag. 22. 26. Il Farro naturale raramante era in uso tal quale, ma bensì lo era sempre il preparato, e questo propriamente si deve intendere sotto tal nome piuttosto che l'altro, essendo stato intanto nominato Farro anco il granello naturale, per denotar la specie, tra le altre forti di Grano, o Frumento, della quale servivansi per tal uso. Sulla specie vera, o naturale del frumento, di cui servivansi gli antichi per fare, o preparare esso Farro, che *a faciendo* appunto fu detto, gli Autori non trovansi d'accordo, e tra gli altri gli Autori dell'Istoria Lugdunense vogliono che fosse una specie molto diversa dalla *Zea* mentovata, e Gaspero Bavino la crede il *Triticum rufum grano maximo*. Sino ai tempi moderni si è mantenuto per quasi tutta l'Europa l'uso del Farro, ma egli è diverso appresso diverse nazioni; ricavandolo cioè alcuni da una specie, altri da altre di Frumento. In Sicilia ed in alcuni luoghi degli Appennini si fa con l'Orzo, altrove con la Spelta, altrove col Grano grosso rosso, e appresso di noi col Grano duro, che ci viene di Spagna, e d'Inghilterra, che

cor-

corrisponde alla specie XI. di Turnefort sopra descritta, e dove si è accennata la sua manifattura. Il Ruellio per Farro dei Franzesi stabilisce la specie IX. di Turnefort detta da esso, e dal Bavino *Triticum aristis longioribus spica alba*. Il Farro bianco, o Farro alicastro di varj Autori è la *Zea amylea vel Zeopyrum* di Gaspero Bavino, detta dall'altro Bavino *Zea verna, vel Triticum Wirtembergicum*, da noi detta *Orzo di Germania*, che non resta spogliato dalle glume se non sotto la pietra. Dell'*Oliva*, dell'*Avinca*, e d'altre specie di Frumento nominate dagli Antichi, fino ad ora molto controverse, si consulti Gaspero Bavino nel Teatro, Gio. Bavino nell'Istoria, il Cesalpino, il Dodoneo, e altri, che ne hanno a lungo trattato.

GRANO GROSSO COMUNE, O NOSTRALE DETTO VOLGARMENTE RAVANESE, è precisamente il *Triticum cinereum maximum aristis donatum triturando glumas deponens* di Turnefort descritto a pag. 21.

GRANO ITALICO, O ITALIANO, sembra diverso dal Grano grosso, o comune de' nostri luoghi accennato di sopra, mostrando bensì corrispondere a quello detto dai nostri *Mazzocchio*, che si raccoglie pure con altre specie nei nostri terreni. Dell'*Italiano* ne parla il Sig. Ginanni Part. II. cap. VII. §. 25.

§. 25. nell' Opera *Delle Malattie del Grano in Erba*, e dice esser soggetto alla malattia del carbone, (1) la quale è rara appresso di noi, soffrendo il nostro piuttosto l'altra nominata semplicemente *Volpe*, e altrove *Filiggine*. Il nostro Gran grosso corrisponde alla specie IV. di Turnefort, e non alla V., come lo fa corrispondere il suddetto Sig. Ginanni.

GRANO MARZUOLO. Vedi specie I. Linneana pag. 6. Produce la spiga lunga e grossa con lunghe reste a somiglianza dell' Orzo, ed il granello piuttosto tondo.

GRANO MAZZOCCHIO. I nomi Botanici di questo con altri suoi nomi volgari si trovano sotto la specie XIII. di Turnefort descritta sopra a pag. 30. e sembra lo stesso che il *Romano*, e l'*Italiano*, o *Italico* di alcuni.

GRANO MAZZOCCHINO, forte di grano, che si stima la stessa dell' antecedente, ma per ragione dei luoghi, e della terra più stentato di quello, rac-

CO-

(1) *Carbone* si dice quando la sostanza del granello diviene nericcia, fetida, e come carbone di legno spento, restando prosciugata e secca, benchè nella scorza vada facilmente in polvere, a distinzione della malattia detta propriamente *Volpe*, per la quale il granello con tutta la sua sostanza si converte in polvere fetida, e nera. Quest' ultima malattia è caratterizzata da alcuni col nome di *Filiggine*, e dai Franzesi *Nielle*, ovvero *Bled Nielle*. Generalmente però tanto il *Carbone* che la *Filiggine* si chiama dalla maggior parte indistintamente *Volpe*, o *Golpe*.



cogliendosi nei terreni sassosi, e montuosi. Il suo granello però alquanto rosseggia.

GRANO NOMINATO ANDRIOLO, O GRANO ROSSO DI MAREMMA; si veda quanto si è detto di quello nominato dal Morifone *Triticum spica villosa quadrata brevior* & *turgidior* Hist. III. 176. o sia della specie III. di Linneo a pag. 12.

GRANO NOMINATO BIANCHETTO, BIANCHETTA, CIVITELLA, E CORROTTAMENTE ANCO CITELLA, che produce un pane bianchissimo, e leggiero quanto si possa fare con altro miglior grano gentile. Probabilmente *le Bled blanc* dei Francesi, e *le Brance* dei Provenzali corrispondono a questa sorte di grano. Si semina, e fa prova intorno a *S. Casciano*, in più luoghi del *Valdarno di sopra* da Figline fin verso Arezzo, e sotto Firenze nelle vicinanze di *Certaldo*, e di *Lucardo*. Produce la spiga corta, bianca, armata di rese, e il granello intieramente bianco, e tondetto. Potrebbe dunque esser una varietà della specie IX. di Turnefort, quando non sia il *Triticum aristis munitum* del Parkinsonio, che il Morifone cita come mera varietà di quello nominato dal Lobellio *Siliago spica mutica*, o sia del nostro Gentil bianco comune.

GRANO NOMINATO CALBIGIA, forse dalla calvizie della spiga non avendo reffe; si raccoglie in più luoghi, ma in specie nel Valdarno di sopra; la sua spiga è bianca, ed il granello esternamente è rofficcio. E' una qualità di mezzo tra il Gentil bianco e il Gentil rosso. Si veda quanto si è notato alla specie II. Linneana pag. 7.

GRANO NOMINATO CASCOLA, è quella specie, che si semina più per costrutto della paglia per farne cappelli, che per altro. Vi è di due forti, la prima detta *Cascola bianca*, che produce la paglia più sottile, lucente, e bianca, e si raccoglie particolarmente appresso di noi nelle colline intorno *Signa*; la seconda vien chiamata *Cascola rossa* per esser di granello, e fusto più grosso, e rofficcio, la quale si raccoglie nel Bolognese, e in Romagna. Le sue granella sono ottime anco per pane, e producendo la spiga corredata di sottili reffe, potrebb' essere che fosse quella forte accennata dal Morisone sotto nome di *Triticum Calepense spica brevior nitidissima alba, seu Triticum Josephi*, e del quale dice *Humilior haec planta spicas profert breves & aristatas; glumae albae, & glabrae sunt, grana brevia ac turgida*; i quali caratteri concorrono realmente nella *Cascola*.

GRA-

GRANO RAVANESE. Vedi *Grosso comune*.

GRANO TOSETTO BIANCO, E TOSETTO ROSSO, altrove detto *Tofello*, quasi tofato, e altrove anco *Zucco* dall'esser senza reffe, lo stesso che *Touzzelle* dei Franzesi. Queste varietà sono le medesime dette da noi *Gentil bianco*, e *Gentil rosso*.

SCANDELLA, E ORZUOLA, OVVERO ORZOLA altro non è che quella specie d'Orzo detto dal Tabernamontano *trimestre*, e da altri *estivo*, per seminarfi dagli ultimi di Gennaio fino al primo di Marzo, a differenza di quelle specie, che si seminano in Autunno quando il Grano. Da Columella è stato chiamato *Galatico* per essere stato portato in principio dalla Galazia; il Ruellio lo dice *Canterino* per indicare che serve di pasto ai giumenti, dal greco *canthon*, e *cantharos* asino; e dal Mattioli si dice *di due ordini di granella* per l'istessa ragione per cui Plinio, il Palladio, e il Bavino l'avevano detto *distico*. Noi di questo se ne semina poco, ma bensì ne seminano molto nel territorio di Trento, e anco nel Veronese.

SPELDA, E SPELTA Lat. *Spelta* Franc. *Epeautre*; si veda la specie V., e VI. di Grano Lineana a pag. 15. 16.

Con questo piano di notizie, e con le riportate

conciliazioni d' Autori potrà ciascheduno con molta facilità conoscere, e verificare quelle specie, e quelle varietà, che più gli occorrerà distinguere, non avendo avuto il tempo, nè l'occasione di farlo io di tutte, come avrei voluto, con i vivi esemplari alle mani.

ARTICOLO SECONDO.

*Della Farina, e del Panificio.*

DEL PANE.

**I**L Pane, cibo più comune e sostanziale per il mantenimento degli uomini, non solo si fabbrica, come vedremo in seguito di questa Memoria, in forme e fogge diverse, ma si ricava da sostanze anco fra loro molto dissimili, e insolite, almeno per noi, come sono i semi, le foglie, i fiori, e le radici di tante e tante piante, molto diverse dalle Biade, e dalle Piante dette Cereali, o Frumentacee, che sono realmente le migliori, e per tal

tal effetto le più fimate, e coltivate; ricavasi dalla midolla, e dalle scorze di alcuni alberi, e per fino dal pesce prosciugato, facendone 'pane i Popoli dell' Islanda, e della Zelanda, gli Ottenotti, e altri molti, che vivono lungo i seni del Mare addimandato Pacifico (1).

La voce *Pane* secondo Cassiodoro (2), e altri deriva dal Dio Pane, che inventò la maniera di servirsi del Frumento e delle Biade preparandole, e cuocendole in tal foggia; secondo altri è derivata dal Greco *Pan* che significa *tutto*, perchè serve, o può servire per vitto, e per l'intiero sostentamento d' ognuno; altri ancora la derivano dal

(1) Gli abitanti dell' Islanda non conoscono frutti, nè biade, e d' altro non vivono che di pane di pesce, da essi fatto con tagliarlo in pezzetti, con pestarlo nel mortaio riducendolo pasta, e con farne dopo delle schiacciate che seccano al sole. Si veda intorno a questo l' Istoria naturale dell' Islanda d' *Anderson*. Lo stesso pane di pesce era stato in uso appresso altri Popoli, e in tempi antichissimi ancora, come si rileva da più scrittori, ma particolarmente da Plinio nel Libro VII. cap. 23. dicendo *Ichthyophagos omnes Alexander vetuit piscibus vivere*; e da S. Girolamo nel Libro XI. contro Gioviniano, trovandovi espresso *Ichthyophagi gens errans in littore maris rubri, supra perstram solis calore assant pisces, & solo hoc alimento victitant*. Ittiofagi furono chiamati dal greco quelli che non mangiavano altro che Pesce.

(2) *Ceres frumenta dicitur invenisse, Pan autem primus conspersas fruges coxisse perhibetur Cassiodorus varia. lib. VI.*

dal latino *pasco*, per essere alimento, e quasi pascolo giornaliero di tutti.

Prima di parlare delle tante, e sì diverse specie di Pane, che sono, o possono essere in uso, occorrendo adesso discorrere tanto in generale che in particolare sul Pane, e sul Panificio, si ragionerà per ora di quello di Grano, e ogni riflessione s'intenderà a questo riferirsi, essendo tra tutte le specie il più conosciuto, e quello dalla formazione del quale tutte le altre specie e credito, e norma possono ricevere, essendo il migliore.

Il Pane è formato da una pasta, o glutine che si ricava dalla *Farina*, specialmente pura, o raffinata, non essendo possibile ricavarfi un glutine simile dalla sola scorza dei granelli macinati del Grano, o delle Biade; e perciò quanto più nel Pane vi resta di crusca, tanto più è stimato inferiore, e meno nutritivo.

Chi per altro si cibasse di questa sola pasta non lavorata, o ridotta in pane, verrebbe a produrre, e ad accumulare dentro di se una lentezza, e viscosità grande d'umori, e facilmente caderebbe in varie malattie, ma particolarmente in quella detta dai Medici *Leucoflemmazia*. E' vero che facilmente uno potrebbe con tal vitto ingrassare,

ma

ma perciò appunto altrettanto s' indebolirebbe, come l' esperienza lo fa vedere in quei cavalli cibati con molta farina e cruda, i quali ingrassano molto, ma divengono inerti, e deboli. Perciò l' arte umana per mezzo della manipolazione, della fermentazione, e della cottura, ha trovato la maniera di render cotesto cibo leggiero, facilmente digeribile, e sano.

D E L P A N I F I C I O .

La Panizzazione secondo il Quercetano nel suo *Dieteticon* si eseguisce per mezzo di quattro diverse operazioni, cioè

1. Mediante la separazione del puro dall' impuro, estraendo per via dello staccio la farina dalla crusca.

2. Mediante la mescolanza, e unione del puro ( o sia della Farina ) con l' acqua, a forza di braccia, o d'altro appropriato strumento, che serva a diromperla, pigiarla, e intimamente mescolarla con l' acqua aggiunta. Lat. *Subactio*.

3. Con la fermentazione che attenua la troppa viscosità delle sue parti.

4. Con la cottura che pone fine alla concepita fermentazione, e che rende un tal cibo più facile a digerirsi, sano, e di buon gusto.

I. Acciocchè il pane sia buono, o almeno migliore, è necessario in primo luogo che dal Grano restino separati tutti i corpi eterogenei, e particolarmente tanti semi di piante nocive, o almeno di cattivo sapore, che con esso si soglion facilmente trovare, poichè con esso raccolti nei campi. Tali sono fra gli altri i semi del Loglio, quelli della Veccia salvatica e nera, dell' Ervo, dell' Orobo, della Cracca, dell' Afaca, e del Latiro silvestre. Per mezzo della pala, del vaglio, del vento, e di qualche macchina per tale effetto adeguata facilmente si eseguisce tal cosa, nettandolo cioè non solo dalla polvere, e dalla terra che vi si potesse trovare, ma da ogni seme e corpo diverso, e dagli animali ancora, che insinuati o generati vi si fossero.

Il Grano che si vorrà conservare per farne pane farà ottimo espediente il farlo tostare per mezzo della *Stufa da grano*, inventata non ha molto da un nostro Fiorentino (1). Quella piccola torrefazione che soffre il Grano in questa macchina,

(1) *Bartolommeo Intieri* morto a Napoli il 1756. e dove trovandosi impiegato, pubblicò con le stampe la sua invenzione. Una tal macchina in questi ultimi anni è stata alquanto corretta, e resa di un uso più utile, e più facile.



na, oltre ai produrre un utile al pubblico, o ai mercanti, che lungamente vogliono conservarlo, maggiore lo produce per la salute, restando in tal forma molto meglio assicurato contro il danno degl' infetti, e contro quel riscaldamento, o fermentazione, e corruttela ancora, che ammontato, e per il tempo facilmente contrae, e qualcosa ancora acquista di sapore. Espediente ancora sarebbe prima di macinarlo, o di ridurlo in farina, il lavarlo, e soleggiarlo, facendogli perdere in tal maniera ogni cattivo odore come di polvere, di tanfo, e di muffa, che dal tempo e dal luogo avesse contratto. Benchè una simile infezione non danneggi per il solito che l' esterna superficie dei granelli, per mezzo della macinazione potrebbe però questa a tutta la farina comunicarsi; oltredichè con tale aiuto si facilita molto la separazione sotto la macine della farina dalla crusca.

Sottoponendo il Grano alla macine per ridurlo in farina, può cadere il caso, che resti questa peggiorata dalla mescolanza di quel tritume di pietra, che nasce dalla macine stessa allora accommodata, o come si dice auzzata. Quest' auzzatura, o arena, mescolata con la farina non si separa come la crusca, ma entra nel pane, e s' inghiottisce,

fce, e perciò oltre a renderlo cattivo ed offensivo sotto il dente, pregiudica anco molto per la salute. Quantunque le persone, nè tampoco i medici, non fiano per far caso in certe malattie d'una simil cagione, e realmente difficil possa essere a discifrarfi, per altro ella può esser la sola, o la principale della morte di alcuni. Tali frammenti pietrosi possono produrre dei gravi dolori di stomaco, e d'intestina, dell'efulcerazioni, delle piaghe, dell'emorragie, e finalmente la morte. Che ciò sia vero lo dimostra un caso occorso a Arlem il 1737. L'Autore delle *Novelle Letterarie* di quel paese pativa di debolezza di stomaco, e di acida indigestione, per il quale incomodo un suo conoscente segretista gli prescrisse come rimedio che prendesse di quella sabbia, che si trova nel ventricolo muscolare delle Galline, ed ei ne prese parecchie volte. In principio parve che la ricetta giovasse, ma indi a qualche mese fu affalito da dei dolori tanto grandi di stomaco, e d'intestina, che per i medesimi in pochi giorni se ne morì. Un pane mescolato con simili tritumi di macine si mangia molto spesso in diverse Provincie della Svezia per testimonianza del Sig. Linneo, e più ancora nella Norvegia, e da questo

questo deduce la frequenza del mal di stomaco, dei dolori intestinali, e delle morti, alle quali per tali dolori soggiacciono molti degli abitanti di quei paesi. Per tal motivo adunque non è piccolo errore quello di servirsi per macini d'una specie di pietra, che facilmente si stitoli, e che molto spesso abbia bisogno di esser riaccomodata, o come dicesi auzzata. Le pietre che nel loro impasto contengono molto Talco, come sono i nostri Gabbri o Serpentine di Monteferrato sopra a *Prato*, e dei quali sono realmente la maggior parte delle macini nostrali, sopra tutte le altre specie di pietra (1) sono le più atte e le migliori per tal effetto, imperocchè molto di rado hanno bisogno d'essere azzate, e lungamente ritengono la naturale, e necessaria scabrosità. La ragione di questo dipende dalle parti diverse, che ritrovansi in esse, e che non si consumano egualmente; quelle del Talco si sminuzzano, e consumano affai più presto delle parti più dure, e perciò naturalmente, e lungamente

G 2

mente

(1) I Norvegi per le macini migliori adoprano quella Pietra detta da Linneo *Safso alpino* Spec. 13. che comprano dagli abitanti della Dalecarlia, dove sono addimate *Pietre cariose*, a cagione d'esser d'una densità, e materia ineguale, sicchè compariscono come tarmate, o cariate.

mente sussiste quell'ineguaglianza di superficie, che produce la perfetta triturazione del Grano. Se alla salute può nuocere la descritta mescolanza di polvere, o arena pietrosa, maggiormente può esser di danno una farina, alla quale sia aggiunto della cenere stacciata, e del gesso, la qual cosa è stata praticata alcune volte da dei Mugnai o venditori di farina, per renderla del peso voluto, e più bianca. Per quanto a prima vista comparisca ciò difficile a esser praticato, tanto grande però è in alcuni la malizia, la sete di guadagnare, e l'inclinazione all'inganno, che raramente passerà un anno, particolarmente di penuria, senza simili esempi. Per danneggiare unicamente il nemico è stato ciò praticato alcuna volta all'armate, facendosi a bella posta attrappare della farina mescolata col gesso, ma tal cosa anco in simile occasione si reputa biasimevole e ingiusta.

II. La lavorazione, o manipolazione del pane in pasta, o sia la perfetta mescolanza dell'acqua con la farina, nella maggior parte dell'Italia, della Germania, e della Francia, trattandosi in specie di una mediocre massa di pasta, e di quel pane che si fa nelle private famiglie, si eseguisce a forza di mano e di braccia. I pubblici Fornai poi,  
e quel-

e quelli che devono lavorare, o come precisamente si dice, spianare una quantità grande di pane, usano alcuna volta lavorarlo con i piedi, ponendo cioè quella gran massa di pasta in una pulita, e calda stanza soprapposta appunto al forno, pestandola, rivoltandola, e dirompendola con i piedi passeggiandovi sopra, così almeno si usa in qualche luogo a Firenze. A Bologna poi, Venezia, e in quasi tutto il territorio della Lombardia, e della Romagna lavorano, e dirompono la pasta per mezzo d' un adattato strumento, che dicesi *Stanga*, e *Gramola*, e perciò in tali luoghi un pane così lavorato si chiama *gramolato*, e riesce molto diverso dall' altro, divenendo meno poroso, più duro, e più tenace. Generalmente la manipolazione della pasta fa sì che le parti di essa o della farina più intimamente fra loro, e con l' acqua statavi aggiunta si uniscano, ma più ancora contribuisce a distribuire egualmente, e per tutta essa pasta delle masse o bolle di aria, acciò la pasta prontamente, ed egualmente fermenti, perchè diversamente facendo, il pane acquisterebbe una solidità ineguale, diventerebbe facilmente arido, e solido, nelle sue parti disgregato, e sotto il dente dove troppo tenace, dove troppo friabile.

La

La bontà dell'acqua è un requisito necessario acciocchè il Pane riesca ottimo, ed è certa prova, che l'acqua sia ottima, quando il pane fatto con essa riesce buono, e lievita presto. Abbiamo per esperienza che il Pane di Prato, dove l'acque sono perfette, riesce squisito, e migliore del nostro. A Parigi non vi è Pane tanto buono, e bello quanto quello che vien portato da *Gonesse*, e benchè a Parigi abbiano provato più volte a farlo su quella maniera, avendovi espressamente chiamati dei Fornai del luogo, e abbiano adoprato lo stesso grano, non sono arrivati ad uguagliarlo, come a Firenze non è riuscito farlo del gusto e della bellezza di quello di Prato.

Il Pane impastato con la bollitura della crusca, che si è separata da quella stessa quantità di farina stata impiegata per l'occorrente dose di Pane, passata prima per panno, contribuisce a fare un Pane di maggior sostanza, e lo ricresce in circa a un quarto, secondo Chomel. S'impasta ancora con il latte, ma questo, facendone uso giornalmente, non è tanto buono per la salute inducendo della viscosità e tardità negli umori, e tutti quei mali che da questa costituzione di umori possono dipendere, come specialmente sono le ostruzioni,

ni, le affezioni ipocondriache, e melancoliche. In vece di spegnere o impastare la farina con il latte, e con la decozione di crusca, come si è accennato, alcuni hanno provato a impastarlo con la decozione di Riso, e trovato che ricresce assai, e diviene molto più bianco, ma prende un sapore sdolcinato, che facilmente non incontra, e fazia troppo. L'usanza di spegnerlo con la decozione d'Orzo, è anco più sana, e più ricevuta in certi paesi.

III. La terza condizione, che si deve accordate, perchè il Pane riesca buono, e ben fatto, è quella della fermentazione, la quale, avanti che sia lavorato in pasta, per abbreviare il tempo e la manifattura di esso, si promuove per mezzo del Lievito, detto da noi anco *Formento*; e dopo di esser ben lavorato, o maneggiato, e ridotto in quella figura che deve avere, essa si accresce, e perfeziona col mezzo di tenerlo in luogo naturalmente caldo, e coperto con panni, o riscaldandolo col fuoco. Coteffa lievitazione, o fermentazione è quella che scema in gran parte il glutine, o la viscosità naturale di simil cibo, e rende il Pane più poroso, e leggiero, e per conseguenza più facile a masticarsi, a mescolarsi con

la

la saliva , e a digerirsi . In vece di eccitare tal fermentazione con il lievito comune di pasta inacidita si produce con la parte superiore , o fiore della Birra , o sia Cervogia , Lat. *Cerevisia* , egualmente che con la sua parte inferiore o precipitata , chiamata *Feccia* , o *Fondata di Birra* , come usano altri . Nell' una , e nell' altra maniera riesce ottimo , molto poroso , e leggero fermentando bene , ed acquistando sapore . Didimo nel secondo Libro dell' Agricoltura ci accerta farsi un Pane d' ottimo sapore e friabile impastandolo con del Nitro senz' altro lievito . Non è necessario per la fermentazione della Farina aggiungervi un lievito già preparato , poichè sciolta essa in acqua , e tenuta in luogo caldo fermenta ; ma ciò si pratica per guadagnare del tempo , e rendere la lavorazione del Pane più sbrigativa .

Il lievito nostro di Grano , e nel nostro clima ben conservato coperto dalla farina si mantien buono per tre o quattro mesi . Un fermento pure molto durevole è la detta fondata di Birra rasciugata bene dalla parte più umida che conteneva . Plinio dice che un lievito fatto di farina di Miglio impastata con del mosto sia durevole per un anno . Un lievito ordinario appresso gli antichi  
era



era il Tritello di Grano impastato con mosto bianco, e seccato al sole.

Se la fermentazione della pasta venisse troppo presto impedita per mezzo della cottura, o repentinamente fosse sospesa dal freddo dell'aria, allora il Pane resta molto denso, e grave. Se poi la medesima restasse prolungata soverchiamente, il glutine della pasta troppo si assottiglierebbe, onde la pasta non potrebbe tenersi insieme, e il Pane si romperebbe per ogni verso, divenendo quasi liquido, e acquisterebbe un sapore d'acido manifesto, o di forte.

IV. Per tal ragione dunque è necessario che alla pasta, quando giustamente abbia fermentato, sopravvenga la cottura, la quale pone fine alla concepita fermentazione, dissipa la maggior parte dell'umido in essa pasta contenuto, e rende il Pane leggero, facile alla digestione, e saporito. Quindi è che il Pane molto cotto, o ricotto addimandato *Biscotto*, si trova il più sano d'ogn'altro, e il Pan fresco, o mal cotto, il più difficile a digerirsi. Il Pan biscotto, o in altra maniera rifecco esige lunga masticazione, ed avendo perduto tutto l'umido che conteneva, attrae, e assorbe nel masticarsi una gran copia della no-

H

fra

fra saliva, dissolvente grandissimo dei cibi, onde presto e facilmente si digerisce, e si converte in latteo sanissimo chilo; perciò chi ha i visceri deboli, e la digestione difficile, o le forze del corpo esaurite, faccia pure piuttosto uso di un pane alquanto secco, o ricotto.

Ciò che nutrice il nostro corpo, secondo i Fisiologici, consiste in una emulsione, o in una gelatina: la prima è compartita dai vegetabili, dagli animali l'altra. Un vitto continuamente gelatinoso renderebbe l'uomo assai spesso malato, specialmente di febbre, e molto facilmente lo condurrebbe alla Tabe. Perciò quel vitto, che parteciperà della natura di emulsione, o di latte, farà preferibile e migliore, poichè della natura del latte fatti appunto il nostro chilo, anzi un latte effettivo, e tale, che tutte contiene le qualità del latte naturale, e artificiale. Il Pane altro non è che un emulsione di farina preparata, e resa consistente; e sebbene abbia sofferte alcune mutazioni, conserva sempre l'indole nativa, fuorchè nel caso d'esser bruciato, poichè allora non è possibile che quella riacquisti. Il granello del Grano in erba, e lo stesso più o meno si può dire di tutte le Biade, contiene un sugo che nel colore, nella

nella consistenza , e nel sapore somiglia una vera emulsione , e dipoi anco secco , rinvenuto, e premuto che sia , la stessa mantiene, e dimostra . La polpa del granello prosciugato, o sia la farina, altro non è che quel latte vegetabile primo , o quella emulsione resa densa e secca dal calore del Sole, dimanierachè la sostanza del Grano arido non differisce di natura da quella che ritrovavasi in esso allorchè era in embrione anco acerbo, o come si suol dire, in latte. Se lungamente si masticherà un pezzetto di pane, senza inghiottire o sputar la saliva, si scioglierà certamente tutto, o quasi tutto, e sputando alla fine una porzione di questa soluzione si troverà di un vero color di latte, e di tutti i requisiti dell' emulsione, quantunque il Pane adoprato fosse secco di lungo tempo, e nero.

La cottura del Pane si eseguisce generalmente nei Forni espressamente fatti per tal effetto, alla riserva di certe schiacciate, e di certi Pani, che si cuocono altrimenti, come vedremo in appresso.

Rispetto al calore del forno si può avvertire che, quando non è dappertutto uguale, il Pane non riesce cotto a dovere. Se il forno per esempio farà troppo caldo superiormente, il Pane acquisterà

---

una crosta più cotta e dura per la parte di sopra; ficcome se farà più rovente nel pavimento, si troverà partendo il pane la sua crosta nella parte inferiore distaccata dal resto della midolla. Se poi tutto il forno, e in ogni sua parte farà riscaldato affai più del dovere, il Pane diverrà troppo secco, e bruciato, onde amaro al sapore, e non buono per la salute; ficcome per la salute, e per il sapore farà cattivo quando a sufficienza non resti cotto, perchè allora conserverà il sapore e l'indole della farina, o sia della pasta cruda, e per conseguenza difficilmente si potrà sciogliere, o digerire, perchè non essendo in esso asciugata a dovere l'umidità che conteneva, non potrà in conseguenza facilmente attrarre la saliva, nè imbeverfi degli umori gastrici del ventricolo. Generalmente per il Pane molto bianco e delicato non bisogna che il Forno sia tanto riscaldato quanto per il Pane ordinario, o casalingo.

---

A R T I C O L O T E R Z O .

*Delle Specie e differenze principali del Pane  
semplice, e fatto di Grano.*



**S**Otto il nome di *Pane* s' intende un cibo artefatto, fermentato, e cotto, ricavato da una sostanza farinacea, somministrata da più e diversi prodotti della natura, ma particolarmente dai vegetabili, ridotta in polvere mediante qualche artificio, impastata con una porzione di lievito, e con qualche liquido, ma più comunemente con l'acqua. *Farina*, o *tutta Farina* si dice l'intera sostanza dei semi, o granelli del Grano macinati, senz'aver fatta alcuna separazione, Lat. *Farina*, o *Farina confusanea*, essendo un tal nome derivato da *Far* prima specie di frumento conosciuto, e usato dagli antichi. Le parti poi più sottili della *Farina*, e perfettamente repurgate da ogni particella di crusca, e di farina più grossa, costituiscono ciò che si dice *Fior di Farina* Lat. *Flos*; e ficcome un simil fiore non era per tale tanto apprezzato se non ricavato dal Grano più gentile,  
e bian-

e bianco addimandato *filigine*; quindi è che i latini dissero parimente *Siligo* il Fior di Farina. Differo poi *Simila*, *Similago*, e *Farina secundaria* quella farina, o sostanza media di essa, estratto il fiore, e tolta la crusca, avendo nominato *Pollen* secondo Celso, e *Farina crassior*, secondo altri, quella dalla quale era stato separato il fiore, e non la crusca, benchè in alcune occasioni, e rispetto a certe qualità di Grani, quest' istessa farina estratto il solo fiore, e non la crusca, sia stata detta *Simila* e *Similago*.

Della Crusca ne facciamo tre forti.

La prima è crusca larghissima, o molto grossa, ricavata per mezzo di un largo staccio, che lascia passare tutta la farina con la crusca minore, e questa propriamente si dice *Cruscione*.

La seconda è la Crusca comune, che ritiene anco dei tritumi minori, ai quali sta sempre aderente qualche particella di farina. Questa Crusca comune si dice ancora in qualche luogo, come nel Romano, nella Romagna, e in Lombardia *Semola*. Dai Latini fu detta *Furfur*, *Canica*, *Apluda*, *Exta farinae*. Altri hanno creduto essere stata nominata *Utriculi*, ma sotto tal voce deve intendersi quando vi siano le intiere glume, o follicoli dei  
gra-

granelli, come alcune volte restano nell' Orzo, e in altre specie di Frumento, che difficilmente full' aja, ma soltanto sotto la macine si spoglia dai gusci.

La terza sorte di Crusca è da noi chiamata *Tritello*, o *Cruschello*, e altrove *Semoletta*, ed è quella più trita, o minore, che resta in una seconda stacciatura con staccio più fitto, che ha sempre aderenti molte particelle di farina, e questa propriamente fu detta dai Latini *Cretura*, come la disse Palladio. Questa medesima dai Greci fu detta *Chyritia*, e l'altra *Epityron*.

Il migliore fra tutte le specie di Pane, almeno secondo il gusto di noi Europei, è quello di Grano; e questo può considerarsi distinto in due specie totalmente diverse, cioè in semplice, o puro, e in composto, o addobbato con ingredienti, e condimenti diversi. Ottimo è il primo, e non l'altro, per uso quotidiano, e per mangiarsi in zuppe, o minestre, ovvero unitamente con altri cibi e vivande, mentre il secondo non suol gustarsi che per tornagusto e delizia, e non giornalmente, la qualcosa non succede di quello che risulta dalla composizione, o mescolanza di più Biade, o di Biade e Grano, che può servire per  
 uso

ufo continuo , e intiero delle famiglie , ma di questo non s' intende ora parlare attenendo a una classe diverfa .

I. Il Pane detto da noi *Sopraffine* , o *Buffetto* , e dai Franzefi *Pain de condition* forma la prima fpecie . I Latini ficcome chiamarono *Siligo* la fpecie più bianca e gentile del Grano , perciò caratterizzarono col nome di *Siligneus* quel pane fopra tutte le fpecie il più bianco , comechè fatto di fchietto fior di farina , o di fpecie migliore e fcelta di Grano . Lo differo ancora *Panis filigneus* , *Panis primarius* , *Panis mundus* , *Panis candidus* ; fecondo il Caftelli nel fuo *Leffico Coliphius* , e *Robus* , e fecondo il Du-Cange nel fuo *Gloffario* anco *Ifungia* .

Il noftro Pan bianco , che fi fabbrica dagli Appaltatori del Pan fine , più grande del comune o venale chiamato *Pan tondo* , ficcome quello detto *alla Marefcialla* , è appunto di quefta fpecie , o differenza , e corrispondente al *filigneo* degli antichi . Il *Pan tondo* poi comune è anch' effo di quefta fpecie , ma un poco in bontà , e qualità inferiore . Chiamafi quefto *Pan tondo* per effere a pani non folo tondi di figura , ma ftaccati per ogni verfo , e non a piccie , o filari come fono altri Pani di qualità , e differenze diverfe .



Le specie di Grano, che fervono a fare una tal forte di Pane, sono le specie tutte di *Grangentile*, il *Marzuolo*, la *Calbigia*, e la *Civitella*. Un tal Pane è realmente il migliore per leggerezza, e per gusto, essendo però cotto di fresco, e quasi caldo, come costumano comunemente mangiarlo i più comodi Italiani, e quelli di altre nazioni ancora, specialmente dei climi caldi, o Australi dell' Europa. Dagli antichi con la specie di Grano detto trimestre, o marzuolo si faceva un Pane affai bello, e bianco, ma più leggiero, e di meno nutrimento, stato da essi anco distinto col nome di *Colloborus*. Nel Nort, e particolarmente nella Lituania, al riferire di Gaspero Bavino ( *Theat. Botan.* 384. ) un simil Pane era riserbato unicamente per i Magnati, e facoltosi, facendo uso tutti gli altri di un Pane nerissimo fatto di Segale, e d' Orzo, e senza separazione alcuna di crusca. Se ora appresso loro non succede lo stesso, è certo almeno che molti dei popoli Boreali vivono di un Pane molto grossolano, e scuro. Quasi una stessa cosa succeder doveva a Roma ai tempi di Giovenale, avendo detto nella quinta Satira

„ *Sed tener & niveus, mollique filigine factus*

„ *Servatur Domino* —————

I

Un

Un simil Pane dalla maggior parte dei Medici si confidera come il più nutritivo d'ogni altra forte, relativamente però alle persone sedentarie, e di stomaco debole, che non possono digerire un Pane inferiore. Quanto più il Pane è delicato, e fine, tanto più generalmente costipa il corpo. Le qualità migliori di Pane, che si hanno in Toscana, oltre il nostro soprafine della Città di Firenze, sono quello che si lavora a *Prato* a Pani tondi, quello di Pisa, e quello di Colle di Val d'Elfa formato a coppiette, o sia a due Pani insieme attaccati.

II. Il *Pan bianco* comune, e venale, detto anco *Pan tondo*, e *Pan fine* si fa con buona farina, e ben depurata dalla crusca tanto grossa che fottile, ma non di specie di Grano tanto scelto, o di farina tanto ridotta a fiore come nella specie antecedente. Riesce bianco, leggiero, delicato, e tale, che tra questo e quello non cade una differenza molto sensibile, e sicuramente corrisponde al *Similaceo* degli antichi (1) giacchè questi non vollero alcuna volta distinguerlo dal  
*Sili-*

(1) Gli antichi distinsero il Pane comune in quattro specie, ed erano il *Siligneo*, il *Similagineo*, il *Confusaneo*, e il *Furfuraceo*.

*Siligneo*. In alcune delle nostre case più comode, e particolarmente in molti Monasteri si fa un Pane totalmente di questa forte, e solo diverso nella grandezza, o cottura, e qualche volta nell'esser di farina non tanto raffinata, ma sempre più bianco, e leggiero di quello che si fa dalle famiglie in generale, e che si dice comunemente *Casalingo*. La differenza principale consiste nell'esser fatto il primo di Grano scelto, e gentile, l'altro di Grano grosso.

III. Il *Pane ordinario* venale, e detto appresso di noi *a fila*, ovvero *di filo*, perchè si cuoce a filari di più pani insieme attaccati (1), farebbe quello corrispondente al Pane detto dagli Antichi *Panis vulgaris, cibarius, forensis, e secundarius*, per la materia del quale è adoprata una farina inferiore, ma molto ripurgata dalla *Crusca*, e dal *Tritello*, ovvero una farina ottima, ma meno depurata. Questo Pane pubblico o venale è detto in Franzese *Pain de Boulanger*, ed è sempre po-

I 2

co

(1) Appresso di noi sono fila di tre pani attaccati per linea retta, che secondo l'abbondanza, o la carestia, sono di maggiore o minor peso, ma sempre di un prezzo costante. Alcuni di questi fili però sono il doppio di peso, e di prezzo pur doppio, e diconsi allora *Filoni*. A Pisa, e altrove usano fila di soli due pani, e diconsi *Picce, Coppierate, e Panelle*. Tanto di qualità *ordinaria*, ch *fine*, e *sopraffine*,

co cotto in fornò, e per confeguenza poco rafciugato dall'umido della pasta, o midolla, per artificio dei Fornai, che devono mantenerlo del peso destinato dalle leggi, per avervi maggior vantaggio o guadagno, nel tempo che la poca cottura lo fa comparire meno bruno. Varia però alquanto in bontà, e in bianchezza fecondo la fertilità degli anni, dei luoghi, e la diligenza o arte dei diverfi Fornai.

IV. Il *Pan Cafalingo*, o fia quello che fi fa comunemente nelle noftre cafe e per ufo della famiglia, corrispondente per quanto credo a quello detto dai Franzefi *Pain de cuiffon*, *de menage*, *des Maitres*, e *Burgeois*, è una varietà della Spec. III. ma che merita per più ragioni d'effere diftinto. Varia quefto noftro domestico dal venale ordinario, per effere più bianco internamente, più cotto, e rafciugato in tutta la fua foftanza, e perciò più colorito all' efterno. Diverfo è ancora per la forma, effendo fempre di grandezza e figura maggiore del venale. Varia poi anco quefto in bontà e bianchezza fecondo i comodi, o le facultà delle famiglie, ma generalmente fi fa delle fpecie di Grano da noi dette *Ravaneſe*, *Mazzocchio*, e *Mazzocchino*, e il migliore con una porzione

zione di qualche specie di questi medesimi grani aggiuntovi un terzo, o una metà di *gentile*, e riesce fra tutte le specie il più saporito, e per la salute e per la nutrizione il migliore.

V. Quello fatto con tutta la sostanza della farina senza esser separata porzione alcuna di crusca e di tritello, fu detto dai Latini *Confusaneus*, e forse anco *Plebeius*, da Gellio *impurus*, da Ateneo e Dioscoride *syncomiston* (1), da altri *Coliphius* quasi robustezza delle membra (2), da Celio Rodigino *gregarius*, e da Terenzio *ater*.

Quello di tutto Grano, che fanno i nostri migliori Contadini, si accosta molto a questa specie di pane, venendo assai bruno, specialmente nella superficie per esser molto cotto e rasciutto in forno, nè conviene ad essi diversamente fare, facendo Pani assai grossi di 15. e 20. libbre l'uno, per poterlo conservare una quindicina di giorni, per non avere sì spesso l'imbarazzo di rifarlo, e

per-

(1) Galeno però chiama *Syncomistus* il furfuraceo, o sia quello che ha più crusca che farina.

(2) Il Castelli nel suo Lessico vuole però che chiamassero *Coliphius* non questa specie, ma il bianco e sopraffine. Quanto più il pane è ordinario, o grossolano, tanto più è peggiore se sia poco cotto, perciò avendo detto Plauto *Coliphia mihi ne incocta detis*, giudicherei che il Pane in tal maniera nominato dagli antichi corrispondere dovesse piuttosto a questo, e non al fine, o bianco.

perchè comodamente un pane per pasto serva a tutta la famiglia. Pani più piccoli, bassi, e di corteccia meno forte, o meno cotta, non conserverebbero morbida per tanti giorni come questo la loro midolla. Questo dei nostri lavoratori di Campagna non differisce in altro da quello che non ha separazione alcuna di crusca, se non nell'esser fatto di farina grossamente depurata per mezzo di un largo staccio, che toglie da essa unicamente il cruscone. Sempre però che nel Pane vi resta della crusca, e del tritello, purchè non superi la porzione della farina, questo per mio parere apparterrà sempre alla specie di *Confusaneo*. Simil Pane da qualche nostro Toscano scrittore è stato chiamato *Inferigno*.

Il Pane che si costuma universalmente nella Westfalia, volgarmente ivi detto *Bonpournickel*, è forse il più corrispondente al descrittoci dagli antichi, e nominato da essi *gregarius*, *ater*, e anco *sordidus*. Il Pane di questi popoli è molto nero, e grosso, e perciò da alcuni latinamente detto *grossus*, e nei tempi bassi *Biffus* (1). Un solo di tali Pani arriva a pesare da 30. libbre.

Simil

(1) Da *Biffus* volgarmente *Bisso* avendo alcuni così chiamato il color di porpora, o rosso bruno; ma questi tali sono ripresi da Enrico Stefano nel suo Lessico; il Bisso era

Simil Pane è stato reputato il più sano e di maggior nutrimento, essendo simile a questo quello di cui facevano uso gli Atleti. Questo appunto perchè denso e duro, genera sughi meno corrottabili, nutrice forse il doppio, sodisfa grandemente la fame, e rende il corpo robusto da poter soffrire le fatiche, e domare, o allontanare le malattie che nascono da una dissoluzione putrida, o flogistica del sangue. Gli abitanti della Westfalia confermano questa verità essendo fortissimi di corpo, gran faticanti, e sani a fronte di mille stenti e strapazzi, e quello che più merita di essere avvertito, è che raramente sono soggetti a febbri acute e putride (1). Vero è che uno stomaco imbecille, e non accostumato a simil Pane, si troverebbe da esso aggravato, e difficilmente lo digerirebbe, ma generalmente chi può digerirlo, o chi potrà assuefarvisi, lo troverà dell' esposta salubrità. Ippocrate nel Trattato dell' Antica Medicina dice

*Valen-*

era un sottilissimo Lino che nasceva in India, e nell' Egitto, e del quale erano fatte le vesti più preziose di quei tempi. Siccome poi tali vesti erano spesso colorite di porpora, il più apprezzato fra tutti i colori, non si tingevano di questo colore che vesti finissime, e fatte di Bisso, quindi è che da alcuni anco lo stesso color di porpora fu detto Bisso.

(2) Frid. Hoffmanni *De Pane grossiori Westphalorum.*

*Valentiora alimenta hoc habent, quod a natura si superentur, nutriant egregie. E Celso Valentiora minus facile concoqui, sed si concocta sint, plus alere. Labore itaque & motu opus hic est.* Questo Pane benchè grossolano ha un' altra virtù non comune, o conceduta alle altre specie di Pane, ed è quella di non costipare il corpo, ma piuttosto di renderlo facile e sollecito allo sgravio. Un tale effetto è prodotto certamente dalla contenuta crusca, la quale essendo di una tessitura rigida, e di figura tutt' altro che rotonda, facilmente può irritare le fibre intestinali, e sollecitarle al moto escretorio. Ippocrate pure riconobbe simile effetto nel Pane di tal fatta, e Galeno per esperienza commendò la crusca come molto deterfiva. Oggi-giorno per tal ragione si pratica, e ordina dai Medici un Pane di farina in principio depurata da tutta la crusca, tanto grossa ché piccola, ma nell'impastarlo riaggiuntavi una porzione della più grossa, o larga, la quale produce il suddetto effetto, senza render la qualità del Pane molto diverso, o più scuro di colore. Un Pane di tutta la sostanza del Grano senza separazione alcuna di crusca per asserzione di qualche Autore si costuma in diverse campagne d' Inghilterra, e nella Francia in  
vici-



vicinanza di Roano. Generalmente il Pane di Grano fu detto dai Latini *Triticæus*, e dai Greci *Pyrimos*, dai quali il Pane di una qualità inferiore, o più vile fu detto *Pityria*.

VI. Pane di Tritello, o di Crusca si addimanda quello, nella sostanza del quale si trova più Tritello, o Crusca che Farina, Lat. *Furfuraceus*, *Furfureus*, *Furfurosus*. Realmente la Crusca più grossa, detta da noi *Cruscione*, di rado è messa nell'impasto di questo Pane, ma bensì molto Tritello, e di questo più o meno secondo gli usi, ai quali è destinato; e perciò anco di questo se ne può considerare tre o quattro varietà. Il più depurato dalla crusca larga è il Pane detto *di Razione*, che si suol fare per i Soldati. Quello che si è fatto quest'anno dal Pubblico per sovvenimento della Campagna vicina, siccome quello che si suol fare da alcune Case, e particolarmente nei Villaggi per distribuirlo ai Poveri in carità, è di una forte peggiore del primo, contenendo meno Farina, e maggior dose di Tritello. Questo realmente dovrebbe corrispondere al *Sordidus*, *Cacabaceus*, e *Ater* dei Latini. Vi è poi quello espresamente fatto per cibo dei Cani stato appellato da Pacuvio e Festo *Canicæus*, più carico di Tritel-

K

lo,

lo e Crusca delle antecedenti due sorti ; e finalmente si può notare come di questa specie quello, nella sostanza del quale oltre al Tritello, ed alla Crusca entrano i gusci, o glume dei granelli del Grano, e anco le spighe intiere macinate, il qual Pane corrisponde a quello stato nominato da qualcuno dei Latini *Armatum*. Marcello lo disse *Acerosum*. Alcuni popoli delle parti più settentrionali dell' Europa, specialmente negli anni più sterili, fanno un Pane di tal natura. Quello mescolato con varie Biade, e accresciuto da altre sostanze ancora, si troverà descritto all' Articolo VI.



#### ARTICOLO QUARTO.

*Di altre sorti di Pane parimente semplice, e fatto di Grano, ma considerato diverso per la maniera differente di fabbricarlo, e di cuocerlo, siccome per la figura, e per gli usi, ai quali è destinato.*

\* \* \*

1. **I**L Pane ben lievito fu detto dai Greci *Zymites*. Per mezzo della lievitazione acquista maggior porosità e leggerezza, e facilità maggiore

---

giore a esser masticato e digerito. Un simil Pane da qualche nostro Toscano Scrittore è stato detto *illuminato*.

2. Senza lievito *Azymos*, ovvero cotto senza fermentare Lat. *non fermentatus*, molto più denso, grave, e difficile a esser digerito del primo. Il Pane molto scuro, grossolano, e mescolato, che si costuma nei paesi settentrionali, è necessariamente azzimo, o poco fermentato, a cagione del poco glutine che ha. Gli Ebrei durante tutto il tratto della Pasqua non si cibano d'altro Pane fuorchè d'azzimo da essi chiamato *Azzimelle*, in memoria dell'affrettata partenza che fecero dall'Egitto, nella quale occasione non ebbero agio, e tempo di cuocersi un Pane ben lievito, o fermentato.

3. Cotto sopra i carboni accesi fu detto da Diocle Caristio *Carbonarius*, e in Greco *Acropyros*.

4. Pane per uso dei Soldati negli accampamenti Lat. *Panis Militaris*. Anticamente era questo fatto dai Soldati medesimi con Frumento macinato a mano nei mortai, o per mezzo di macini a mano, e lo cuocevano generalmente sopra la brace o il carbone, secondo il Pitisco.

5. Biscotto per i viaggi di Mare Lat. *Panis nauticus*, altrimenti *bis coctus*, e *dipyros* in Greco, perchè rimesso in forno per la seconda volta, acciò si profciughi meglio dall'umidità, e si possa conservar buono per mangiarsi, anco nei viaggi molto lunghi. E' per il solito a Pani grossi divisi nel mezzo dopo la prima cottura, e così diviso rimesso in forno. Da Plauto fu detto *rubidus*. E' stato poi prescelto per uso delle Navi, e particolarmente nelle lunghe navigazioni, perchè non muffa, nè contrae mal odore neppure nei lunghi viaggi di là dai Tropici.

6. Biscotto a piccole fette per uso delle famiglie, o di persone abitanti in terra, e non di marina, Lat. *Buccellatum*, ovvero *Panis Buccellatus*, e *militaris* ancora, perchè se ne fa uso alcuna volta nelle spedizioni militari di terra. Questo per lo più è migliore di qualità dell'altro che serve per uso navale, o della marina. I Moscoviti all'armata, e nei lunghi viaggi adoprano un biscotto, o buccellato sì fatto. E' stato così detto da un'altra specie di Pane, ma composto e dolce, addimandato nella stessa maniera da *Buccella*, perchè biscottato e tagliato in piccole porzioni, che non eccedono l'apertura della bocca, tali sono i nostri *Cantucci*.

7. Pa-

---

7. Pane profciugato, o secco dal tempo, Lat. *Panis ficcatus*, e *ficcus*.

8. Pane troppo profciugato, o secco in forno, Lat. *exustus*, poco nutritivo e meno sano.

9. Pane appena cotto, Lat. *madidus*, adoprato come medicamento cosmetico.

10. Pane troppo lievitato, Lat. *Panis Collapsus*, il quale non ricresce, o alza come l'altro, ma si distende, e facilmente si smargina.

11. Pane cotto sotto le ceneri calde, Lat. *subcinericeus*. Secondo Galeno non vi è Pane per la salute peggior di quello cotto in questa maniera. I Greci però lo cuocevano spesso in questa guisa.

12. Pane cotto sotto le ceneri, e rivoltato acciò riesca più stagionato e cotto, Lat. *reversatus*.

13. Pane cotto sopra la Brace, Lat. *focalis*, ovvero *focarius*.

14. Pane cotto sopra la gratella, o graticola, Lat. *craticularis*.

15. Gli antichi avanti che fossero inventati, e fabbricati i forni stabili, o immobili di materiale, cuocevano il loro Pane in un vaso espressamente fatto per tale effetto da essi addimandato *Artopta*, e il Pane cotto in tal maniera fu da essi distinto

stinto col nome di *stropicus*. Era questo impastato molto tenero, e con lievito grossolano, ma si prosciugava molto con la cottura, e acquistava una corteccia rigida splendente, e trovavasi buono a mangiarsi anco dopo molti giorni. Tale facevasi generalmente in quasi tutte le case, poichè i forni, e i fornai non vennero in uso che molto dopo i primi tempi. Plauto, e Plinio parlano di questo Pane.

16. Varrone parla di un Pane cotto nei testi di terra, addimandato *testaceus*.

17. *Clibanites* fu chiamato quello cotto nei fornelli a mano, o nelle teglie, che in principio furono di terra, poi di ferro, e in fine di rame.

18. Quello cotto in forno si disse dai Latini *furnaceus*.

19. *Pane gramolato* si dice in più luoghi della Lombardia, e in Romagna, dove tale si pratica, un Pane assai bianco, e fatto di fior di farina, ma meno fermentato del nostro, impastato più sodo, e non lavorato a forza di mani, e braccia, ma per mezzo di un ordingo di legno, o stanga addimandata *Gramola*. Comunemente questo Pane è formato in figura conica, ovvero in figura rotonda, e cilindrica ancora, con incavi,

cavi, e Solchi profondi, e con dei cornetti rilevati, ed ha più sapore del nostro Pan fine, di manierachè assuefatti al nostro, il quale non arriva a cuoprire il sapore delle vivande, quello non ci pare tanto buono a pasto, ma bensì buonissimo a mangiarlo senza companatico. Generalmente quanto più il Pane è impastato sodo, più lungamente conserva la sua bontà. I Greci chiamarono *Calisteo* il Pane formato a pagnotte coniche, o acute, e di tal figura lo facevano gli Egiziani. Lo strumento con cui si spiana la pasta del Pane fu detto dai Latini *Madra*, e la Madia dove si lavora, o si conserva cotto fu chiamata *Arca panaria*, e dai Greci *Sipya*.

20. Dai Greci si nomina una forte di Pane *Oxylepes*, il quale era reso acido, o agro, a forza di aceto.

21. *Pan fresco* da noi si dice il Pane dell' istessa mattina, o dell' istessa giornata rafferma, e raffreddato che sia, Lat. *Panis recens*, e in Spagnolo *reziente*, a distinzione di quello uscito di cotto dal forno addimandato da noi *Pan caldo*, e latinamente *Panis calidus*, ovvero *ex Fornace nuper eductus*.

22. Il Pane a schiacciate della grossezza di  
un

un'altro, che usavano nell'alta Germania, e particolarmente nella Svezia per Pane ordinario, tanto nelle Città, che nelle Campagne, anch'esso siccome mantenevasi buono per un anno intero quando era ben cotto e tostato, può considerarsi per un'altra specie di *Biscotto*. Il Biscotto purchè non sia bruciato, senza controversia alcuna, come altrove abbiamo avvertito, è il più sano di tutte le altre specie, e perciò a tutte le altre dovrebbe essere anteposto.

23. Anticamente nel sopraddetto Regno di Svezia era in uso una specie di Pane, il quale cavato dal forno prestamente con panni inzuppati nell'acqua si ammollava, e rinvoltava, indi si distendeva sulla brace, e così acquistava molto sapore, e veniva a ricuoprirsi nella corteccia di un'efflorescenza di gallozzole, che lo rendevano particolare anco alla vista. Un simil Pane fu adimandato dai Latini *Sparbarius*.

24. Il Pane a schiacciate, che si pratica da noi comunemente nelle famiglie, si fa per mangiarlo fresco quell'istessa mattina; si cuocono queste in forno con l'altro Pane, sono alte incirca due pollici, e si tolgono dal forno qualche tempo avanti dell'altro Pane. I Latini dissero un Pane così fatto *Panis placentatus*, e *Placenta*.



25. Si fa pure nelle case, il giorno del pan fresco, un' altra qualità di piccole schiacciate volgarmente dette *Quaccini*, e tali si fanno dalla bassa gente, e particolarmente dalle donne, e dai ragazzi, staccando una porzione di pasta dai Pani destinati al forno distendendola fra le mani in più e diverse figure, ma generalmente in foggia ellittica, e la pongono a cuocere sotto la brace, o cenere calda, ovvero sul piano arroventato del focolare. Queste piccole schiacciate si costumano precisamente dai nostri per aver in tempo di refezione, e anticipatamente a quello che deve tornare dal Forno una porzione di Pane saporito, e fresco. Questo così cotto diversifica però non poco in bontà, e nel sapore dall' altro cotto e stagionato nel forno, perchè partecipa sempre di azzimo, e di mal cotto, o di troppo bruciato, condizioni che sebbene alcuna volta siano gradite, specialmente dalle donne per lo più stravaganti negli appetiti, sono però per la salute molto dannose. Gli antichi chiamarono *Spensiticus* quel Pane che cuocvasi prestamente. In alcune Città del Curdistàn, secondo Pietro della Valle, in un momento cuocono il loro Pane, fatto a ruote larghe e sottili, ponendolo sopra una lastra di ferro sostenuta da

L

alcuni

alcuni piccoli piedi, e situata alla bocca del forno.

26. Il Pane in forma maggiore, tonda, e alta, come costumano i nostri Contadini, latinamente è stato detto *Panis crassior*. Generalmente però i pani maggiori di tal fatta non sono rotondi, ma ellittici, o bislungi.

27. Quello in forma piccola, e tonda, che vuol esser della qualità più bianca, e migliore, comechè fatto di fior di farina si dice da noi comunemente *Pan tondo*.

28. Un Pane in forma quadrata usa in diversi Paesi, e particolarmente in Olanda, ed in alcuni luoghi della Francia.

29. Quel Pane grande e piccolo in forma circolare, e forato nel mezzo a guisa di anello da poterfi infilare con una corda, con le braccia, o altro, secondo la grandezza dei Pani fu detto dai Latini *Panis spiratus*. Di questo se ne fa oggi-giorno in Firenze, fine, bianco, ma più cotto del bianco comune, di maggior corteccia, e più sapore ancora essendo salato, a differenza di tutte le altre forti che si costumano in Toscana. Da noi si dice *Pan Francese*, e *alla Lorenese*, essendo stato introdotto da persone di tali nazioni.

30. Si costuma in Toscana un'altra forte di  
 Pane

Pane della qualità sopraffine fatto a piccie piccolissime, o sia in varie porzioni bislunghe debolmente insieme attaccate, e più gonfie, o grosse verso le loro estremità, che si addimanda, *Cacchiatelle*. Questa sorte pure è tra le qualità venali, e si vende per comodo del Pubblico intiero, o diviso, al tenuissimo prezzo di un quattrino per ciascheduno sgonfietto, o *Cacchiatella*. Tale specie di Pane è gradito per mangiarsi fresco da chi non ama nel Pane molta midolla, e si adopra dal Popolo per farne le pappe ai fanciulli, venendo queste delicate insieme e saporite. Questo corrisponde probabilmente al *Panis lineatus* nominato da qualche Autore. A Roma e altrove si fa un Pane di simil bontà, e di consimil figura, ma di piccie più lunghe, e rigorosamente più lineari delle nostre, perchè le nostre *Cacchiatelle* verso il mezzo, o sia tra un capo e l'altro, assai si angustano.

Tra le specie migliori di Pane costumate a Parigi si numerano le seguenti.

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 1. Pain a la Reine.  | 6. -- de Gentilly. |
| 2. -- a la Mode.     | 7. -- Chaland.     |
| 3. -- Mollet.        | 8. -- de Gonesse.  |
| 4. -- de Segovie.    | 9. -- du Cusin.    |
| 5. -- a la Moutaron. |                    |

Il primo è salato, e per lo più lievitato con la Birra. Nel secondo entra del latte. Nel quinto e sesto del burro. L'ottavo è stimato il migliore fra tutte le forti, essendo molto bucherellato e leggero; di questa forte vi è il sopraffine bianco, e il più ordinario meno bianco, ma l'uno, e l'altro è stimato a proporzione fra le forti migliori, e tale è creduto riescire a motivo delle acque di Gonesse Castello a tre leghe da Parigi dove si fabbrica, e si cuoce. Nell'ultima nominata forte entrano dell'uova, del burro, e del latte, ed è cotto a forno poco rovente.

Troppo si andrebbe in lungo se tutte si volessero citare le piccole differenze di Pane che risultano dalle varie maniere adoperate dalle Nazioni in farlo, o che nascono da vari accidenti, e particolarmente se tutte volessimo registrare quelle varietà di esso, piuttosto di nome che reali, nate dagli usi, ai quali certe specie di Pane sono destinate, come farebbe il Pane destinato per le cerimonie sacre stato detto *Ortostrates* dagli Antichi; (1) quello che veniva distribuito a nome del Principe,

(1) Appresso di noi nelle Congregazioni di devoti dette Fraternite si dispensano nei giorni delle Solennità titolari a tutti i Fratelli che intervengono delle Piccie di piccoli

cipe, o del Governo in certi tempi, non solo al comune del Popolo, ma alla gente ancora di condizione stato detto *Panis civilis, gradilis, e fiscalis*; quello destinato alli Scudieri chiamato *Panis Armigerorum*; quello che veniva offerto anticamente al Sacerdote nelle Calende addimandato *Calendarius &c.* perciò chi desidera intorno a queste differenze notizie maggiori può vedere diversi scrittori, fra i quali il Du-Cange nel Glossario, il Durant dei Riti Ecclesiastici, il Calmet sulla Bibbia, il Bingham delle Origini Ecclesiastiche, il Pitisco ec.



## ARTICOLO QUINTO.

*Del Pane tanto semplice, che composto per uso comune delle Persone, fatto generalmente di Biade. o di Grano e Biade insieme.*



**I**L vocabolo Latino e generico di *Fruus*, o *Fru- ges*, siccome comprende ogni e qualunque frutto della terra che in nostro alimento può con-

ver-

coli Pani bianchissimi, o sopraffini, di figura tonda, attaccati e disposti in forma di Rosa, o Stella, e volgarmente diconsi *Panellini delle Compagnie*.

vertirsi, non ad altro certamente può esso in nostra lingua corrispondere che a quello di *Raccolta*, e forse anco di *Grascia*, o *Grasce*, e al *Frucht* dei Tedeschi. Usato poi più frettamente, o in specie, significa il Frumento, e le Biade, vale a dire che precisamente comprende due famiglie o classi di Piante, quali sono le Frumentacee, ed i *Legumi*, o *Civvie*. Le prime, come nel primo Articolo abbiamo veduto, sono tutte quelle che servono col prodotto dei loro semi a far Pane, e che nel gambo, nelle foglie, e nei semi non poco al Grano si rassomigliano, come l' Orzo, il Miglio, il Panico ec. Le seconde sono quelle, secondo Varrone, che non si mietono, o si segano come il Grano, ma si svelgono dal terreno con le mani, e non servono generalmente a far Pane che in difetto del Grano, e tali sono le Fave, i Piselli, le Veccie ec. da noi particolarmente comprese sotto il detto e volgar nome di *Legumi*.

In generale si può dire che i nomi di *Biada*, e di *Frumento* suonino lo stesso, tolto il Grano, quando se ne deva fare menzione particolare, perchè allora non si nomina che *Grano*, o si suol chiamare senz' altro, e come per eccellenza, *Frumento*.

Il nostro nome di *Grascia*, o *Grasce*, per significato è molto più generale di quello di Frumento e Biada, comprendendo non solo ogni simil raccolta, ma ogn' altra cosa ancora che sia praticata per vitto degli uomini, come vino, olio ec. e corrisponde certamente a quello d' *Annona* dei Latini.

Il Latino *Seges* corrisponde al nostro di *Messe* che considera, o comprende le Biade anco in erba, o non recise dal terreno, e non ridotte a frutto.

Il nome di *Biada* più specialmente, o in particolare usato, significa quella sorte di Biada che si dà per cibo alle bestie da cavalcare, e da soma, che appresso di noi propriamente è l' *Avena*.

Del Pane adunque ricavato da non poche di queste Biade si terrà discorso adesso, e particolarmente delle più note o adoperate per tal effetto.

1. La *Segale*, o *Segala*, Lat. *Secale*, per parere di non pochi Autori, dopo il Grano, per materia di Pane è stata considerata nel primo posto. In alcuni luoghi il Pane di essa, dove specialmente hanno acquistato tutta la cognizione, e l'abilità di farlo bene, come in Francia, nel Poitou, e nel Gatinese, riesce di buonissimo sapore, ed è assai stimato. Ha questo la proprietà di tenere il  
corpo

corpo disposto, e si nutria attemperante, o rinfrescativo che dir si voglia. Siccome però il Pane di tutta Segale riescirebbe grave, perciò più spesso è stato praticato mescolar la Segale con una porzione di Grano, e così costumano appresso di noi molti dei migliori, o più comodi Contadini. In Francia lo costumano pure per lo più in questa maniera, e il Pane misto di Grano e Segale vien da essi detto *Pain de mêteil*, e *Pain de brassé*, e lo costumano anco nelle migliori case per le persone di servizio. I nostri chiamano un Grano mescolato con la Segale *Gran egalato*. Dai Latini è stato detto *Miscellaneum*, e *Farrago*, benchè una tal denominazione sia stata propriamente stesa a significare ogn' altra mescolanza di Grano con altre Biade, e particolarmente di Grano e Orzo, e di Grano e Veccie. Il Pane di tutta Segale, o quasi di tutta Segale, è praticato dagli abitanti delle Alpi, e delle Montagne in molte Provincie dell' Europa. Alcuni degli antichi han chiamato il seme della Segale *Centenarium*, e simil nome sembra rimasto appresso gli Spagnuoli, poichè chiamano la Segale *Centeno*. Le specie principali di Segale sono la *Cereale* distinta in quella d' inverno, o maggiore, e in quella di primavera, o minore, che



che più comunemente, ed egualmente servono all' uso suddetto, indi ne viene la *villosa*, stata detta dal Parkinsonio *Gramen secalinum maximum*, con un' altra considerata mera differenza di questa, nominata dal Turnefort *Gramen Creticum spicatum secalinum*, le quali ultime nascono in Oriente, e nelle parti più australi d' Europa. Un' altra specie è l' Orientale che nasce nell' Arcipelago, stata detta da Turnefort *Gramen Orientale secalinum spica brevi & lata*. Finalmente un' altra specie nasce in Creta, stata detta da Turnefort nel Corollario *Gramen Creticum spicatum secalinum altissimum tuberosa radice*.

E' vero che queste ultime specie non sono state adoperate per Pane, almeno per quanto io sappia, e sono a noi esotiche, ma siccome sono del medesimo genere, potrebb' essere che coltivate, e attentamente sperimentate apportassero non piccolo vantaggio, non solo per mezzo dei loro semi, ma delle radici ancora, e maggiormente forse per la facilità di vegetare in certe esposizioni, stagioni, e terre dalle quali non si ricava utile alcuno per altri prodotti. Il gusto alcune volte, e la bontà particolare e diversa di alcune produzioni le rende apprezzabili, benchè non con-

tentino con l'abbondanza, o con la facilità di produrre. Quanto io dico rispetto alle sopraddette specie di Segale s'intenda adattabile, e da averfi in mira a riguardo di molte altre Piante, che sono trascurate, o delle quali a prima vista il vantaggio non comparisce che molto piccolo.

Della Segale detta dai Franzesi *Seigle Ergotè* ovvero *Bled cornu*, siccome è una Segale mostruosa, o morbosa, non è qui luogo parlarne, tanto più che se ne troverà fatta menzione all'Articolo VII. sulla fine.

2. L' *Avena*, o *Vena*, addimandata da noi semplicemente anco *Biada*, relativamente all'essere l'alimento ordinario che diamo ai Cavalli, non è adoprata sola per farne Pane se non in tempo di gran bisogno, o veramente tagliata con Grano, e Orzo, a cagione della sua amarezza. Il Pane fatto con essa è bruno, grave, e poco gustevole al sapore, ma per altro molto nutritivo, e adattato per le persone di gran fatica. In alcune delle Contee settentrionali dell'Inghilterra si fanno certe Pagnotte rotonde di farina d'Avena addimandate da quei Paesani *Jannock Broad* vale a dire *Pane Jannocco*. I Sassoni, e gl'Inghiesi fanno uso dei grani o semi dell'Avena sgu-

sciati

sciati sotto la macine, cuocendoli in più maniere, e dimandandoli *Grote* i primi, *Grotes* i secondi. Gl' Inglefi rendendoli infranti sotto la macine ne fanno un cibo addimandato in loro lingua *Gruald* indistintamente ufato dai poveri, e dai ricchi, apprezzato per cibo sanissimo, specialmente per gli stomachi deboli.

Le specie d'Avena, che fervir possono a render farina per Pane, Schiacciate, e Polente, sono la *Sativa nera*, e *bianca*, la *nuda*, e la *fatua*. Evvene una specie che produce la radice tuberofa, detta da Linneo *Avena elatior*, la radice della quale si mangia in più maniere come le Batate.

3. Il Pane fatto col miglior Orzo riesce bianco, e poco inferiore per nutrimento a quello fatto di Grano, benchè Paolo Egineta lo reputi di molto poco nutrimento, ma per ben digerirlo vi vuole uno stomaco robusto. Per renderlo però migliore, e di digestione più facile conviene mescolar la farina dell' Orzo con una parte di farina di Grano, altrettanta Spelta, e altrettanta Segale. Se la parte dell' Orzo supera il restante, facilmente il Pane diviene acido, e ingrato. Con la midolla del Pane d' Orzo e Latte si forma una specie di Polenta di molto nutrimento. Appresso gli

Antichi, avanti che l'Orzo si riducesse in farina, veniva tostato. Gli Ateniesi facevano grand' uso nei loro cibi di questo prodotto, poichè di esso erano fertilissimi i loro terreni. Le specie buone a tale effetto sono tanto il *volgare*, o sia *polysticum vernum* del Bavino, che l'*esastico*, e il *distico* con tutte le sue varietà, e lo *zeocrito* ancora, detto da altri *Orzo di Germania*, e anco *Farro bianco*, o *candido*, che fra tutte le altre specie è il più nutritivo, e grato per sapore; questo però si costuma per lo più in minestre, e farinate, e cotto come il Riso con l'aggiunta del latte. Il Pane di puro Orzo fu detto dai Latini *Panis Hordeaceus*, e quello di Grano e Orzo, o di Grano mescolato con qualche altra Biada *Panis mixtus*. Otto specie di Orzo, e varie differenze delle medesime sono nominate dal Sig. Linneo nell'ultima edizione delle Specie delle Piante.

Quello detto dal Bavino, e da Turnefort *polysticum hybernum*, o sia l'Orzo volgare nostro, detto autunnale, o d'inverno, e da altri Orzo pieno, e maggiore, a motivo della pienezza della spiga, o degli ordini dei grani, è stato detto dai Franzesi *Orge d'automne*, *Orge gros*, *Orge prime*, e volgarmente *Escourgeon*, o *Secourgeon*, e anco corrotta-

rottamente *Sucrion*, così detto dal foccorfo che porta alle persone *secours des gens*, poichè seminandosi in autunno, e raccogliendosi ai primi di Giugno, prima d'ogn'altra biada, porta grand'utile e sollievo ai poveri e sprovvisti Contadini, e mescolato col Grano sopra tutte le specie fa ottimo Pane. In Francia la specie comune è l'*estivo*.

4. Il *Sorgo* di alcuni Botanici, ovvero *Olco-Sorgo* di Linneo, Lat. *Holcus Sorghum*, detto in Toscana *Saggina*, e in altri luoghi d'Italia *Melica*, e *Melega* con tutte le sue varietà, come sono la *Saggina* rossa di pannocchia densa, detta da noi *pannocchiuta*, quella di pannocchia aperta, o sparsa, detta *Saggina spargola*, quella di seme largo bianco, e quella di seme nero, è un ingrediente molto comune del Pane dei nostri più poveri Contadini in Toscana, e di altre Provincie ancora, particolarmente la prima varietà. Raro però è che un tal Pane sia tutto di farina di *Saggina*, ma sempre è misto con una porzione di Fave, e di Grano, o di Grano e Vecce, e Grano e Segale ancora. Un Pane così fatto riesce assai denso, nero, e grave, e da persone molto robuste, o esercitate. Linneo attribuisce questa specie di Pane come particolare ai Contadini

dini del Ferrarese, ma realmente appena essi conoscono questo Pane, e solo fanno uso di quello di Grano e Fave, o mescolato col *Mais* detto da essi *Melicone*. Può essere che qualche Viaggiatore, da cui il Sig. Linneo sarà stato informato delle cose Italiane, sia restato ingannato dai nomi volgari della Saggina, e del Mais, che molto si somigliano, cioè di *Melica*, e *Melicone*.

La nominata varietà col seme largo, e bianco farebbe migliore dell'altra, perchè almeno non produrrebbe il Pane tanto bruno, e di essa lo fanno nell'Arabia, nell'Etiopia, e particolarmente nella Cilicia, e nell'Epiro secondo il Bellonio, il Porta, e il Rauwolffio, ma rara si trova appresso di noi, e difficilmente fa prova nei nostri terreni. Tutte le nominate varietà di Sorgo, o di Saggina appena si conoscono, o si coltivano nell'Inghilterra, e nella Francia, a cagione parimente del clima. Dagli Inglese si chiama *Turkie millet*, ovvero *Turkie Hirle*, e dai Franzesi *gros millet*. Appresso di noi quella nominata *Spargola*, a cagione d'esser poco sostanziosa, e quasi tutta scorza, o buccia, non è adoprata per Pane, ma data ai Polli. Questo genere di pianta da Plinio, e dal Mattioli fu chiamata *Miglio India-*

no, e da Turnefort *Milium arundinaceum Indicum*, che manca intieramente nei campi della Germania, e foltanto si coltiva nei Giardini per delizia, o curiosità, non effendosi a quel clima accostumata, effendo originaria dei Paesi più caldi, come sono i soprammentovati, dove una volta, e prima che vi penetrassero gli Europei, era l'unico Frumento di alcuni di quegli abitanti.

5. Il *Miglio* nostro volgare, tanto il *bianco*, che il *giallo*, prodotto da una pianta d'origine anch' essa Indiana, rende farina ottima per Pane, ma più comunemente è adoprato per Polente, Minestre, e fimili preparazioni di cibo, cotto in acqua, brodo, o latte secondo il gusto, e l' uso di varie genti, e nazioni, come realmente si costuma anco in Toscana pulito che sia dalle sue spoglie, e scorze mediante una macchina, e addimandato allora *Miglio brillato*. Nella Francia, se non adesto, almeno negli anni andati si facevano col miglio varie specie di Pane in diverse Provincie di quel Regno, anco dagli antichi conosciuto, e detto *Panis Miliaceus*. Dai Contadini della Guascogna, del Bernese, e dell' Armignano si faceva una specie di esso colla farina del miglio ben depurata da tutta la Crusca, e s' impastava, e  
cuoce-

cuocea come il comune fatto di Grano, alla riserva che si falava molto per correggere il sapore sdolcinato che naturalmente avrebbe avuto, e per tal causa, facendone uso continovamente, avrebbe presto faziato, o disgustato. Un'altra forte costumavasi solamente nella Guascogna ivi nominato *Brassier*, e latinamente *Bressarium*, il quale si panizzava in forma di parallelogrammo lungo un piede, e alto una spanna, e cuocevasi rivolto in foglie di cavolo sotto la brace accesa riuscendo più delicato e di miglior sapore del primo. Se ne faceva pure nella medesima Provincia un'altra qualità a piccole pagnottelle cotte in acqua, che i Paesani chiamavano *Micques*, e le solevano dispensare comunemente per colazione ai ragazzi, e venderle ancora per le strade al piccolo e comodo prezzo di un denaro, o quattrino. Queste specie di Pane fatte comunemente di Miglio, nei sopraddetti luoghi dove si costumavano, negli anni che la raccolta del Miglio mancava, si facevano con l'aggiunta di una parte più o meno grande di Panico, e alcuna volta di tutto Panico ancora, la qual cosa si praticava pure negli anni di maggior abbondanza dai più poveri. Il Pane realmente fatto con una parte di fiore della farina di

Mi-



Miglio, ed una parte di buona farina di Grano con l'aggiunta del sale riesce di buon sapore, di gran nutrimento, e bello alla vista, e tale si usa dalle persone di Campagna in più Regni e diversi luoghi di tutte quattro le parti del Mondo (Transf. Filof. num. 192. ) ma non si può fare che dove la raccolta del Miglio riesce abbondante, perchè altrove, come per esempio farebbe appresso di noi, un simil Pane riuscirebbe di maggior prezzo che di solo Grano, o di Grano mescolato con altre Biade, alla quale economia sono molto obbligati a guardare i nostri Agricoltori. Una piccola sorte di Miglio stato detto dal Bavino *Milium Sabeum*, molto più dolce e friabile del volgare, viene dalla Guinea ivi adoprato per Pane, dagl' Inglefi è chiamato *the Guinea Corn*, cioè Frumento di Guinea. Noi adopriamo il Miglio soltanto in Minefra, e non anco molto comunemente, servendoci per tale uso di un Miglio scelto, e mediante una macchina benissimo pulito dalle sue spoglie, e perciò allora da noi chiamato *Miglio brillato*. I Carbonai, e i tagliatori di Boschi nel Tirolo, e in altre parti della Germania fanno col Miglio delle polente, e di esse vivono quasi tutto l'anno senz' altro Pane.

6. Le specie di Panico, che somministrano farina buona in qualche maniera a far Pane, sono molte, nominandone Linneo 28. specie, ma particolarmente sono usate il *Glauco*, l' *Italico* (1), l' *Americano*, e l' *Indiano*, con molte loro varietà. In Toscana però, meglio provvisti d'altre specie di Frumento, tutto il Panico che si raccoglie si destina per cibo dei Polli, e di altri volatili che si alimentano nelle gabbie, e nei serbatoi. Chi per altro ne avesse raccolto, e penuriasse d'altro Frumento, potrebbe mescolarlo col Grano, con la Segale, e altre Biade, e farne Pane, poichè non è ingrato, e nutrice a sufficienza, specialmente chi dura fatica. Nel Clusio, nel Parkinsonio, e nell'Orto Malabarico si possono vedere le particolari descrizioni di varie specie, e differenze, tanto di Miglio, che di Panico adoperate per cibo, e particolarmente per Pane in diversi Regni e Province dell' Indie. Dai Latini un tal Pane è stato detto *Paniceus*, essendo stato detto *Panicum* un tal frutto, o seme, il quale è stato chiamato *Paniz*,

( 1 ) E' anco questo originario dell'Indie, ma è dimandato Italico perchè introdotto in Italia; viene di spiga maggiore e più piena di quello che nasce in Germania, di maniera che da non pochi Autori è stato considerato come una specie diversa, avendo distinto l'altro col caratteristico di *Germanico*.

*niz*, e *Panis* dai Franzesi . Un tal Pane è stato sempre reputato agreste e vile, essendo grave, costipante il corpo, e capace a produrre delle coliche, come ci assicura per esperienza qualche Viaggiatore succedere in alcuni paesi a quelli che lo praticano.

7. Il *Mais* detto da noi volgarmente *Grano Turco*, e *Grano Siciliano*, nella Lombardia *Melicone*, e *Formentone* ancora, e dai Franzesi *Blé de Turquie*, fu detto dal Bavino e dal Camerario *Fru mentum Indicum*, e dal Sig. Linneo *Zea mays*. Produce un Pane affai bello e buono, quando specialmente vi sia aggiunta una porzione di farina di Grano. Le prerogative di un tal Pane sono di nutrire affai, ma di costipare e prosciugare il corpo, e perciò non conviene che alle persone sottoposte a grand' esercizio e fatica, come sono alcuni manifattori, i Servitori, i Soldati, e i Contadini. Per tal ragione appunto è stato trovato ottimo per i tabidi, o confunti, e per quelli che sono soggetti alle diffenterie, fattone minestre, o farinate, e polente. Il *Mais* è d'origine Americana, e molto vi si coltiva, specialmente nel Messico dove si chiama *Tlaolle* secondo il Recchio, per altro molto se ne raccoglie in Af-

frica ancora, dove è chiamato *Mahiz*, e molto og-  
 gigiorno in Italia, specialmente in Lombardia, e  
 nel Regno di Napoli. Il Mattioli lo disse *For-*  
*mento Indiano*, più acconciamente che *Formento*  
 o *Grano Turco*, come lo hanno chiamato altri per  
 essere stato portato dall' Indie Occidentali, e non  
 dall' Asia, o dalla Turchia; coltivasi presentemen-  
 te in più luoghi dell' Indie Orientali, ma per  
 sentimento del Rumfo vi fu introdotto dagli Spa-  
 gnoli. Le varietà di questo Frumento sono molte,  
 essendovene di granella bianche, pallide, gialle,  
 o dorate, turchinette, porporeggianti, nere, e  
 perfino delle misce di più colori, o variegate.  
 Evvene una differenza pure di grani bianchi, ma  
 molto maggiori, e molto più teneri, disposti in  
 una spiga il doppio maggiore che nelle altre va-  
 rietà. Nell' Istoria naturale del Messico compilata  
 dal Recchio si trovano riportate molte maniere  
 usate dai Messicani nel farne Pane, polente, schiac-  
 ciate, e altre preparazioni di cibo, poichè di  
 esso ne sono avide le persone di tutti i gradi in  
 quel Regno. La Polenta di questo è ivi reputata  
 tanto facilmente digeribile, e sana, che i Medici  
 del paese la concedono nel tempo delle malattie a  
 quasi tutti i loro malati, e febbricitanti ancora,  
 ed

ed asserisce il nominato Autore che i Messicani dopo l'arrivo degli Spagnoli variarono molto il loro vitto, fecero meno uso di questo Pane, e s'introdussero altre forti di Biade, e qualità di Pane, ma s'introdussero diverse malattie che prima non conoscevano, tra le quali quella della pietra. Si trova a settentrione della Capitale del Messico una nazione indomita che vive errante, e selvaggia, come si dice che viveffero gli Sciti, la quale fa un certo Pane di Mais e Carne da essi chiamato *Beibacoa*. Per far questo scavano in terra una buca, nella quale vi accomodano un fondo di pietre infuocate, e sopra vi pongono la carne circondata, o rinvolta da una quantità di Mais, indi ricuoprono la buca con altre simili pietre infuocate, e terra, lasciandola stare quel tanto che l'esperienza ha loro fatto vedere che vi voglia per averla ben cotta e stagionata. Cotta così che ella sia, mangiano la Carne, e quel Mais, o specie di Pane cotto con essa, non senza gran piacere, come con piacere la gustarono diversi Spagnoli che ne mangiarono, dimanierachè alcuni di questi colà stabiliti ne accettarono e seguitarono l'uso. Nella nuova Spagna, e particolarmente nella Provincia di Nicaragua, macinano il Mais a mano, gettan-

tandovi a poco a poco dell' acqua, dimanierachè da questa macinatura esce una specie di pasta, della quale ne prendono alcune porzioni, che rinvoltano nelle foglie del medesimo Mais, o di altre erbe a tal effetto apprestate, e così rinvolte le gettano sulla brace dove si arrostitiscono, e induriscono, formando esternamente la sua crosta, e internamente la midolla bianca, tenera, e d'ottimo sapore, ma lo mangiano caldo perchè freddo diviene troppo secco, e aspro di sapore. Altri lessano questa pasta, e poi l' arrostitiscono, ma il Pane fatto in questa foggia non è sì buono di sapore, e dopo quattro, o cinque giorni diventa muffato, e cattivo a mangiarsi. Altri degl' Indiani mangiano i grani del Mais semplicemente arrostiti al fuoco, o teneri anco di Latte, e allora chiamano un tal cibo *Ector*. Nella sopraccitata Provincia di Nicaragua fanno col Mais certe Torte grandi, sottili, e molto bianche assai saporite addimandate *Tascalpacion*, e acciocchè questa specie di Torta, e altre ancora, e l' istesso Pane all' uso nostrale come costumano altri, riesca migliore, alcuni degl' Indiani adoprano un' altra cautela, qual si è quella di scegliere i grani del Mais della qualità più bianca, di mondarlo prima di macinarlo  
dalla

dalla sua scorza , e di togliergli particolarmente quella durezza che i granelli hanno da quella parte ove stanno attaccati nella spiga . Vi sono anco dei Popoli che cuocono il loro Pane di Mais nei Forni come costumiamo cuocere il Pane noi in Italia . Gl' Indiani che navigano per il Mare del Sur portan con loro della farina di Mais arrostito , e ne pongono un pugno in una scodella con acqua facendone una specie di farinata , e la trovano molto buona , e nutritiva , di sorte che alcuni non usano altro cibo nè bevanda fuori di questa . Oltre alla proprietà che ha tal preparazione di Mais semplicissima di servir per Pane , e per bevanda , ha quella molto apprezzabile , essendo arrostito , e di buon sapore , di cuoprire e correggere un' acqua cattiva o puzzolente , che difficilmente si può evitare nelle navigazioni dei climi caldi . Le qui mentovate notizie le abbiamo dall' Istoria generale , e naturale dell' Indie Occidentali di Consalvo Oviedo Lib. VII.

Dai nostri Contadini si mescola molto il Mais non solo col Grano , ma con la Segale , e con le Fave , delle quali particolarmente corregge il sapore amaro che sole avrebbero . In Lombardia , e particolarmente nel Milanese ne fanno delicatissime

fime polente, e nel Veronese piccole schiacciate ancora cotte in forno, e accomodate con diversi ingredienti, addimandate ivi *Zalletti*, e così calde le vendono comunemente per le strade della Città in tutti i tempi.

Nel Regno di Napoli, quantunque facciano gran raccolta di Mais, non ne fanno comunemente uso alcuno per Pane, e questo dipende dall'abbondanza che hanno di Grano, ma bensì l'adoprano per minestre, e nella suddetta Città lo riducono in Pasta alquanto foda, che tagliano a mattonelle, e la friggono con olio nella padella; di questo cibo se ne vede gran masse appresso i pubblici Friggitori che sono molti, e in tutti i posti più abitati della Città, e il Popolo tutto fa grand' uso di questo cibo trovandolo buono al sapore, e di gran nutrimento.

8. Una farina buonissima per Pane la somministra ancora il *Fagopiro* dei Botanici detto volgarmente *Formento Saraceno* o *Saraceno*, e *Formentone nero*, anzichè si può questa considerare della miglior qualità, o sia di miglior sapore fra tutte le biade, formando un Pane leggero, non scuro, e di buonissimo sapore, essendo specialmente mescolata con altrettanta farina di Grano, o  
di



di Grano e Mais , come generalmente si costuma appresso di noi, poichè sola non si suole adoprare come la usano altrove specialmente verso il Tirolo nell' Inverno. Per i Contadini questa Pianta è di un gran profitto, poichè nei buoni terreni, e nei climi adattati si può avere la raccolta del suo frutto due volte all' anno. Si semina per la prima volta nel mese di Aprile, e se ne raccoglie il seme maturo di Luglio, onde fattane una seconda sementa, dove in Giugno si è tolto le Biade, ovvero il Grano, si può in Ottobre aver di essa la seconda raccolta, come realmente in più luoghi si costuma di fare. In oltre un gran vantaggio si ricava da questa stessa dall' esser buono il suo seme non solo per farne Pane, ma per comporne Minestre e Polente molto gustose, e nutritive. Assai si costuma la sementa di questa Pianta nelle vicinanze di Perugia, e assai poco fra noi, non sapendo il perchè. Della Farina di essa in diversi luoghi della Lombardia fassene una Polenta addimandata *Polenta nera*, non perchè divenga scura, o nera, ma per distinguerla da quella fatta con farina d' altre specie, e perchè le scorze del Formento Saracenicò che rimangono nella Crusca sono realmente nere, e questa sopra tutte è la mi-

O

glio-

gliore , facendone ufo le perfone più culte e delicate, accomodandola con Burro, e Formaggio Lodigiano, ed il buono di quefta confifte in un fuo grato, e particolar fapore , dovechè le altre, e particolarmente quella di Mais, fono infipide, o non fono faporite che per i condimenti aggiuntivi . Il Fagopiro è ftato detto dal Bavino *Eryfimum Cereale folio Hederaceo* , da Turnefot *Fagopyrum vulgare erectum* , da Linneo *Polygonum Fagopyrum* , ed è pianta originaria dell' Afia.

9. Un' altra fpecie di effo , e buona per il medefimo ufo , fe ne può confiderare, la quale ha i femi un poco più groffi, e con certe fcabrofità appuntate negli angoli, di fufto dritto, e più baffo della fpecie antecedente, ftato detto da Linneo *Polygonum Tataricum* , e negli Atti di Stockolm del 1744. *Fagotriticum Sibiricum* perchè oriundo della Siberia. Sperimentato quefto per più anni nel noftro Giardino Botanico fi è veduto vegetare, e far frutto a maraviglia e in quantità, onde il noftro clima non gli è contrario, ma piuttosto favorevole , anzichè può effere che appreffo di noi provi affai meglio che nel patrio fuo clima, onde ficuramente più dell' altro reggerà all' ingiurie delle ftagioni, e ficcome per ragione di  
ciò

ciò è facile che possa far prova nelle valli, nei terreni *a baclo*, e nei Monti; e perchè come si è detto produce semi in quantità, e più grossi dell'altro, e dell'istessa sostanza e bontà, andrebbe pensato che i nostri entrassero in seme, e lo coltivassero.

10. Le Fave, Lat. *Fabae*, Franz. *Fèves*, sono tra i Legumi il più fruttuoso, e stimato prodotto per i nostri Contadini, non tanto per l'uso che ne fanno mangiandole fresche, e servendosene per alimento delle Bestie, ma facendone anco ingrediente del loro Pane. Alcuni mescolano una parte di Fave, e due parti tra Grano e Segale, o di Segale e Mais, facendo un Pane assai grave e nero, e di sapore ancora un poco amaro, ma che per la gente di gran fatica, e non abbondante di raccolte, produce gran frutto per sostentamento, e per risparmio. Se si mescola tre parti di Spelta con la quarta parte di Fave, vien corretta molto bene la gravezza e grassezza delle Fave, e la molta leggerezza della Spelta, e il Pane che ne risulta riesce buono, bello, e conveniente non solo per i Contadini, ma per altre famiglie ancora. Alcuni de' nostri Agricoltori più scarfi di raccolte non solo fanno il Pane delle com-

posizioni indicate, ma peggiore ancora, facendolo con un terzo, o metà, tra Grano e Segale, e per l'altra metà ponendovi Fave e Saggina. Le Fave migliori per tale effetto sono le maggiori dette *Fave Vernine*, perchè si feminano in Autunno, oppure al principio dell'Inverno, e sono meno amare dell'altre. I Latini le han dette *Fabae Maiores*, e i Franzesi *Grosses Fèves*, ovvero *Fèves d'Automne*. Le altre poi, che sono minori, più tonde, e più amare sono state dette da noi *Fave Marzuole*, in Latino *Fabae minores*, ovvero *equinae*. Tutte due queste varietà entrano egualmente nel Pane dei nostri; e non solo queste sono molto buone per tal uso, ma altre varietà ancora che trovansi citate dagli Autori, come lo sono alcune di seme massimo, sbiancato, e deprefso non è molto state introdotte. Linneo ha ridotto la Fava 'al genere di Veccia, chiamandola *Vicia Faba*.

11. Tutti i Legumi, o Civaie, anzi quasi tutti i semi di quelle Piantе che producono un fiore simile nella struttura a quello del Pisello e della Fava, e perciò state dette Piantе di fiore leguminoso, registrate da Linneo nella Classe XVII. da esso chiamata *Diadelphia*, e particolarmente

di

di tutte quelle che cadono sotto i generi nominati da esso Autore dal numero 770. al num. 805. nell' ultima edizione del suo Sistema della natura, quali più, quali meno, possono ridursi in farina, e fervire per Pane, specialmente se questa loro farina sarà mescolata con della farina di Grano, perchè sola non lieviterebbe bene, o renderebbe un Pane troppo compatto, e grave, o troppo acido, e amaro.

Le principali Civaie tra le altre che possono aver uso per Pane, sono le Vecce, i Piselli, i Ceci, le Lenti, e i Fagioli. Vero però è che alcune di queste, siccome costano quanto il Grano, e più di esso ancora, e sostentano, egualmente che il Pane, cotte e magiate sott' altra forma, nella quale per il gusto sono anco migliori che ridotte in Pane, per ciò non sono quasi mai in farina, e per Pane adoperate. In quest' anno sono stati realmente aggiunti per Pane alla farina di Grano, o d' altra biada, i Fagioli, i Piselli, e i Ceci da non poche persone del nostro Stato, e particolarmente del Regno di Napoli per positiva mancanza d' altro materiale adattato, e perchè di simili Civaie trovavansi raccolta.

12. Tra le suddette Civaie la più adattata per  
 Pane,

Pane, comechè d' ottimo sapore, e di sostanza grande e sana, è certamente la Veccia, particolarmente la *Sativa* di seme bianco. Questa non dispiacerebbe mescolata col Grano neppure ai ricchi nel loro Pane, poichè non muta che un poco in giallo la pasta, o colore di esso, e gli rende buon sapore, e migliore al certo di quello che riesca con solo Grano, e simil Pane non lascia di lievitar bene egualmente. Generalmente in Toscana ai Mercati dei Castelli e delle Terre si vende sempre tra le altre Biade, e le altre specie di Grani, del Grano mescolato con un terzo in circa di *Vecce*, il quale si addomanda *Grano vecciato*, dai Contadini molto ricercato e preferito per farne Pane, poichè oltre a fare la Veccia, come si è detto, un Pane ottimo al sapore, riduce il Pane meno leggiero, e meno prontamente digeribile, la qual cosa diviene importante alle persone di Campagna, e molto esercitate. Questa specie di Veccia si semina da molti ne' medesimi campi tramezzo al Grano, ma in molte terre, così seminata, non rende che poco, mentre in alcune altre senza danno del Grano aumenta molto la raccolta. La *Sativa di seme nero* è della stessa bontà, e non altra differenza passa tra questa e l'altra

tra

tra che quella di rendere il Pane più scuro. I Franzesi dicono la *Veccia Vesse*.

13. Molt' altre specie di Vecce vi sono, le quali sebbene non sieno coltivate, e raccolte, possono però produrre quasi l' utile stesso. Tali sono la *Veccia nostrale detta delle Siepi*, Linn. Spec. XV. La *Salvatica* detta da altri *multiflora*, e da Linneo pure *sylvatica* Spec. III. Quella grandissima dei Boschi detta *Vicia dumetorum* da Linneo Spec. II. La *Veccia Narbonese* di Linneo Spec. XVI. detta dal Mattioli *Fava Salvatica*, e da altri *Veccia Romana*, e *Pisello nero*, con altre molte specie e differenze tanto esotiche che nostrali.

14. Non dissimili dalle Vecce per l' utile loro si devono finalmente stimare le appresso Piante, cioè l'*Ervo Lente* di Linneo, o *Lente volgare* del Bavino, in Franzese *Lentilles*, Lat. *Lentes*. L'*Ervo Ervilia* di Linneo, o sia *Ervo* del Mattioli, i di cui semi volgarmente da noi si dicono *Mochi*, in Franzese *Ers*, i quali però a motivo d' essere offensivi dello stomaco, e del capo, debbono secondo alcuni esser prima preparati, con esser due volte lessati in acqua, e addolciti. Il *Lativo sativo* del Linneo volgarmente da noi detto *Cicerchia*, e dai Franzesi *Gesse*. Il *Pisello Silvestre* detto

to

to da Linneo *Pisum Ochrus*, dal Mattioli *Aracero*, e volgarmente da noi *Roviglia*, con tutte le loro varietà, e altre molte Piante di generi, e specie affini, che non tanto per brevità si tralasciano, quanto per esser la maggior parte di una bontà, o innocenza già manifesta, o facilmente riconoscibile con brevi e facili esperienze.



## ARTICOLO SESTO.

*Del Pane composto, e praticato per lo più per tornagusto, e delizia.*



**L**E composizioni del Pane stato fatto dagli Uomini per tornagusto e delizia sono tante, e sì varie, che volendo formar di esse un adeguato dettaglio farebbe lo stesso che cimentarsi ad un'impresa impossibile, avendo queste col variar dei secoli, ed in specie per il costume, per il gusto, per il lusso, e per la moda delle varie Nazioni, in molti modi cangiato, laonde solamente di alcune, e per la maggior parte di quelle praticate dai nostri, faremo parola.

1. Un



---

1. Un Pane nella composizione del quale entri Zucchero , Droghe , Burro , Latte , Uova , Frutti preparati , e simili cose che lo rendono dolce , o molto faporito , non è praticato che per delizia , tornagusto , e lusso , essendo in primo luogo troppo dispendioso per farne un uso continovo ; secondariamente mangiandolo solo , e mangiandone molto non riescirebbe sano , ma incomoderebbe , e sturberebbe lo stomaco ; oltredichè per mangiarlo con altri cibi e vivande , come si pratica il Pane semplice , non è buono , o adattato , perchè ogn'altra cosa che con esso si mangi divien troppo coperta e alterata dal sapore di esso .

2. Gl' ingredienti che comunemente sogliono entrare nelle varie composizioni di questo Pane , sono le Uova , la Birra , il Burro , il Latte , lo Zucchero , le scorze dei Cedri , e d'altri Agrumi canditi , le Droghe tutte , ma particolarmente il Pepe , la Cannella , e la Noce moscada , le Uve passe di Corinto , il Croco , o sia Zafferano , i semi del Coriando , del Carvì , del Comino , del Finocchio , l' Uva fresca , i Fichi secchi , le Mandorle , le Nocciuole , i Pistacchi , le Noci , e altre simili cose . Molte di queste insieme unite , e diversamente per la dose combinate , entrano in

P

quella

quella forte di Pane, che da noi si chiama *Pane impepato*, e che in maniera più squisita si fabbrica a Siena, e fuori di Siena ancora, come farebbe in specie a Buon Convento. Un tal Pane è di gusto squisito, ma caloroso assai a motivo delle molte Droghe che si fanno entrare nella sua pasta.

3. Se ne fabbrica del simile anco a Firenze, e altrove, ma veruno è arrivato a eguagliar quello di detta città e distretto. Evvene poi di qualità e bontà diversa, come farebbe del sopraffine, di quello di una bontà di mezzo, e dell' inferiore. Il sopraffine oltre ad esser lavorato in miglior maniera, e con scelti ingredienti, è impastato con Zucchero bollito e chiarito, e al di sopra è coperto con pasta di marzapane in varie fogge lavorata, e ghiacciata con Zucchero. Corrisponde questo a quel Pane usato pure da altre nazioni, e fatto poco diversamente dal nostro, detto *Pane aromatico*, e *Pane di spezierie*, in Franzese *Pain d' epice*, in Inglese *Spicebread*.

4. Il mezzano di qualità è lavorato più dozzinalmente, non ha ingredienti tanto scelti, ed è impastato col miele, corrispondendo a quei Pani detti dagli antichi *Nasti Panes* fatti con Miele, Farina,

rina, Uve paffe, e Droghe. I manifattori di tal Pane furono dai medefimi chiamati *Nastocopi*, e quel Pane femplicemente fatto di Farina con Miele *Panis Mellitus*.

5. L' inferiore o più ordinario non ha per il folito nel fuo impaflo che Pepe; Noci; Fichi fecchi, e Farina di Grano, lafciatovi tutto o in gran parte il Tritello, e impafato con Miele, e queflo a diftinzione delle altre forti fi dice in Firenze *Pan forte*

6. Alcuni dei noftri Contadini fanno per tor-naguflo nella Primavera delle Schiacciate di Farina di Grano, o di Mais, e Fave con l' aggiunta dei fiori freschi del Sambuco volgare, o fia di frutto nero, e nel tempo di Autunno la maggior parte le fa con aggiungervi dell' Uva fresca, degli Anaci, e del Sale, riefcendo in queffa forma molto gufofe. Gli Egiziani costumano mefcolare nel loro Pane, e nelle loro Schiacciate i femi della Nigella. Se queffa foſſe mai quella ſpecie nominata nell' Orto Regio di Montpellier *Nigella flore albo minore femine pallefcente aromatico*, la quale realmente ha un odore e ſapore aromatico gratiffimo, anco il Pane condizionato con eſſa deve riefcire piuttosto gufofo, tantopiù che lo ſteſſo

feme polverizzato è condimento gustosissimo di varie vivande, ma in specie de i Pesci, e degli Erbaggi.

7. Appresso gli Antichi le Schiacciate erano una specie di Pane molto stimato fra le altre sorti, e di esse non solevano mai mancare le tavole delle persone più culte, o più ricche, e queste non erano semplici, ma sempre di pasta in qualche maniera composta, o addobbata con altri ingredienti. La più semplice composizione di esse era Farina fritta con Olio, e Cacio, e per ragione di salubrità vi era spesso aggiunto del Miele, la qual composizione corrisponderebbe piuttosto a ciò che da noi si dice *Migliaccio*. Quelle fatte dagli Ateniesi erano le più squisite per la bontà del Miele Attico. Una Schiacciata simile, e non semplice, sembra che mangiasse Diogene, quando interrogato cosa mangiasse, rispose *Panem probe confectum*. Schiacciate simili, e poco alte, impastate per il solito con Farina, Miele, e Latte, dai Latini furono addimandate *Crustulae*, a distinzione delle altre chiamate *Placentae*.

8. Cresciuta essendo l'Arte, e molto ancora cresciuto il lusso, anco le Schiacciate furono preparate con delicatezza, e gusto maggiore; ed essendovi state aggiunte molte specie d'Erbe, di Frutti,  
Bur-

---

Burro, Uova, e altri condimenti, mutarono il nome di Schiacciate in quello di *Torte*. Propriamente appresso gli antichi *Torta Panis*, che era tra le loro delizie, secondo Isidoro nel Libro XX: delle Etimologie, altro non era che un orliccio di Pane incavato nel mezzo, e asperso d'olio.

9. Componevano poi gli antichi una forte di cibo con Farina intrisa con acqua a guisa di una fottil membrana, e la condivano con Cacio, Pepe, Zafferano, e Cannella, e tal composizione chiamavasi da essi *Laganum*.

10. *Sclibita* chiamavasi una Schiacciata, nella quale non entrava miele, e che mangiavasi calda.

11. Chiamarono *Popanum* quella Schiacciata più alta, e più grande delle solite offerta agli Dei nei Sacrifici.

12. Una certa specie di Farinata, o Minestra che dir si voglia, fatta di Farro, e condita con Miele, e Olio, fu detta *Libum*; e di Farro tritato, o pesto semplicemente, *Minutal*.

13. Differo poi *Sumanalia* una forte di Schiacciata, o Torta farinacea, in forma di Ruota.

14. Usavano pure appresso gli antichi certe cialde con diverse effigie umane sopra espresse, e determinatamente, almeno in principio, di certi celebri

lebrì fanciulli Gaio, e Lagone, e perciò tali Cialde furono addimandate *Gaioli*, e *Lagunculi*.

15. Un certo Pane, o specie di Pasta, fatto con fior di Farina e impastato con del Mosto, fu detto *Mustaceus*, donde pare che sia venuto il nome dei nostri *Mostaccioli*, perchè forse in principio fatti dolci a forza di Sapa, o di Mosto, in vece di essere addobbati con Droghe, Zucchero, e altre cose, come si costuma di presente.

16. I Grandi, o ricchi facevano un Pane duro, o rigido, quale si è il Biscotto dei Marinari, ma lo facevano più saporito e addobbato, facendolo con fior di Farina, Latte, Burro, e Olio, e da essi fu chiamato *Maza*. Questo per il solito formava una delizia, o gustosa specie di Pane delle mense, dimanierachè inorse come in proverbio la maniera di dire *supra mazam*, quando volevano additare qualcuno che abbondava d'ogni delizia.

17. Le nostre Cialde, volgarmente dette *Cialdoni*, erano in uso anco anticamente, ed erano dette *Panis obelius*, e secondo Ateneo distribuivansi sulla fine dei conviti, e con esse bevevasi quella specie di Vino addimandato *Paffo*. Da altri furono dette *Favi* a cagione di esser dolci di sapore, ed avere la superficie in forma reticolare, o in poco diversa

versa maniera lavorata . Le migliori Cialde erano fatte di Farina delicatissima e impastate con Vin bianco, Uova, Sale, e simili condimenti . Gli Ateniesi le raccartocciavano, e le mangiavano come appunto si costuma da noi i Cialdoni, e le facevano nelle forme alla fiamma come pure si fanno da noi. Lo strumento da formar queste Cialde fu detto dai Latini *Eschara*.

18. I nostri *Biscotti* o *Biscottini*, essendo composti di vari ingredienti corrispondono appunto a quella specie detta *Maza* dagli Antichi, e non al Biscotto dei Naviganti, Lat. *Panis dipyrus*, ovvero *Bis coctus* specie di pane ordinario, e semplice, come altrove abbiamo veduto.

19. Si fanno dai nostri certi lunghi e stretti Pani in qualche maniera addobbati, e alcuna volta anco semplici, tagliati a fette, e rimessi in forno perchè si profciughino meglio, e prendano maggior sapore, che diconsi *Cantucci*, come son quelli detti da noi *Cantucci di Prato*, i quali vengono a corrispondere al *Buccellato* specie di Pane praticato dalle persone delle Città, o di Terra. V. Art. IV. Pag. 76.

20. Nell' Inverno, e particolarmente nel Carnevale si costumano appresso di noi alcune Schiacciate fatte con il Lardo nuovo di Maiale, o mescolati

fcolati effendovi quei residui arrostiti di carne del medesimo animale, che restano nella Padella, o nel vaso, dopo la cottura e separazione del Lardo, addimandati *Siccioli*. Schiacciate così fatte si praticano comunemente in tal tempo anco dalle persone ordinarie, e dai Contadini, e diconsi volgarmente *Stiaciat' unte*.

21. Le più delicate in questo genere, quali si fanno dai Cuochi, in alcuni Monasteri, e in alcune Botteghe per venderli al Pubblico, sono fatte di Farina più bianca, e sono impastate con la *Salsiccia* (1). Gli Antichi dovevano aver in uso qualche sorte di Pane molto simile, essendo stata fatta menzione appresso di essi di un Pane acconciato con la Carne nominato *Artocrea*.

22. Altri ne fanno delle consimili, ma diversamente condizionate, cioè con Burro, e Zucchero, e di pasta, che per gusto molto si accosta a quella sorte che dicesi *Pasta frolla*.

23. Nella Quaresima poi si fanno diverse specie di Pane, ma una sorte in particolare che molto incontra, e si mangia in tal tempo di digiuno, addi-

(1) Carne di Maiale sottilmente tritata, addobbata di Sale e Droghe, e messa a stagionare dentro le ripulite intestina sottili dello stesso Animale, dai Latini stata detta *Lencanica*, *Tomacnia*, *Inscium*, *Suillum farcimen*.



addimandato *Pan di Ramerino*, fatto di bianchissima Farina impastata con Olio, nel quale è soffritto del Ramerino, e dell'Uva passa nera, detta da noi *Uva secca*, e spesso ancora, nei Pani almeno più grandi, e considerati meno ordinari, vi è aggiunto dello *Zibibbo* (1). La figura di questi Pani è sempre tonda, e sono più cotti del Pan fine solito venale. Gli Antichi costumarono un Pane, nell'impasto del quale ponevano Mandorle e Uve passe, addimandato da essi *Conos*.

24. Altra specie parimente molto usata nel detto tempo sono le *Scuole*, specie di Pan fine o bianco semplicemente mescolato con Anaci, e salato, in figura della *Spuola* da tessere, Lat. *radius*, e corrottamente in volgare detta *Scuola*. Alcuni le fanno anco senz'Anaci, ma in quella vece foggiono per lo più impastarle con dello Zafferano, come in specie si costuma nella Città di Prato dieci miglia distante da Firenze, onde vengono di pasta molto gialla. In tal luogo le costumano tutto l'anno, d'onde le portano altrove, restando buone, a chi piace il loro sapore, anco non tanto fresche, e si distinguono, oltre alla vista, col proprio

Q lor

(1) Specie d'Uva passa, bianca, lunga, e grossa, che ci viene in barili dalla Sicilia, e di Levante, detta dai Latini *Uva passa maior*, e anco *Uvae Zibibae* in plurale.

lor nome di *Scuole di Prato*. Sono più piccole delle comuni, o nostrali, e sono molte insieme attaccate in giro dalla metà loro fino alla punta interna, o inferiore, onde vengono a formare una ruota dentata a guisa di stella, e vuota nel mezzo da poterfi infilare.

25. *Ciambella* si nomina appresso di noi una qualità di Pane, o di Pasta, che dir si voglia, da mangiarsi fuori dei pasti, e fatta con fior di Farina impastata con Uova, e alcune volte con Zucchero e Burro, essendovene di più forti, ridotta però sempre in figura circolare, o per meglio dire di anello, ora maggiore, ora minore, secondo la qualità e bontà di esse, Lat. *Spira*. Le più semplici sono stimate, e adoperate da noi per intingerle nella Cioccolata, non alterando esse il sapore, e il gusto di quella. Si costuma pure di mangiarle fritte alle tavole, nutrite prima nel Brodo e Uova disfatte, nella qual maniera sono affai saporite e delicate.

26. In qualche luogo si facevano negli andati tempi delle Schiacciate, nelle quali per addobbo, e condimento vi entrava il seme di *Sesamo* del Mattioli, e dal Bavino nominato *Sesamo degli Antichi*. Queste tali Schiacciate erano dette lati-  
nament-

namente *Sesamides*, e facevanfi prendendo un pugno del seme di questa Pianta, facendolo tostare nella padella, e impastandolo con della farina di Riso, e Zucchero, e cuocevanle egualmente sopra il carbone, che in forno. Nell' Indie secondo il Rumfio anco in oggi vi è chi le pratica appresso a poco nell' istessa forma, e si dice che sieno di grand' utile e comodo per quelli che devon fare lunghi viaggi, e per luoghi disabitati, poichè saziano molto, e perciò i viandanti trovansi molto meno bisognosi di altro cibo, e per conseguenza la fame assai meno gli turba.

Due sono le specie di questo Sefamo ridotte ambedue dal Turnefort al genere di *Digitalis*.

La prima è stata detta da Linneo *Sesamum Orientale*, che è quello degli antichi secondo il Bavino, proprio dell' Isola di Ceylan, e del Malabar, e per quanto si può congetturare da Prospero Alpino, forse anco dell' Egitto, che è di foglie ovate bislunghe; la seconda dallo stesso Autore, e dal Rumfio è stata chiamata *Sesamum Indicum*, che nasce in altri luoghi dell' Indie Orientali, specialmente a Bengala, e nel Coromandel, con le foglie da basso divise in tre, e non tutte intiere come nell' altro. I semi però d' ambedue le sorti hanno le

medefime prerogative alla riserva di effer questo della feconda più fcuro di colore. Il primo è quello che anticamente era coltivato anco in Italia specialmente in Lombardia e nel Lucchefe. Nel Lucchefe era alquanto coltivato anco a tempo del Dalecampio, ma crefciute le coltivazioni d' altre Piante, e creduto anco che sfruttaffe i terreni, è ftato trafcurato, e trafcurato a segno che più non fanno quei Paefani cofa fia tal Pianta, neppure fotto il volgar nome che gli davano di *Giuggiolena*. Ateneo, e Polluce c' informano che nell' Etiopia fi faceva il Pane di Sefamo, ma questo doveva effer appreffo di loro un altra Pianta, forse delle Cereali, perchè il feme del Sefamo è troppo minuto, e non può fervire per tutta materia, ma bensì per condimento, o fapore, e come cofumano oggigiorno in India, e in Turchia ancora, poichè lo aggiungono nel loro Pane come tra noi fi cofuma mettervi gli Anaci, o il Finocchio. Il Pane condizionato col Sefamo fu chiamato dagli Antichi *Elaphus*, ma per lo più folevano porlo nelle Schiacciate. L' ufo però principale del Sefamo appreffo tutte le nazioni che lo coltivano fi è di cavarne l' Olio, del quale ne fanno lo fteffo ufo che facciamo noi di quello d' Oliva, e del quale per lo più mancano effi.

27. Ciò che si dice *Pan di Spagna* è una composizione di fior di Farina, torli d' Uova, e Zucchero, ed è la cosa medesima che la *Pasta reale*, se non che questa è formata a Pani alti, e grandi, o lunghi, per dispensarsi tagliata a fette, laddove l' altro si forma a piccole pagnottelle, e si costuma tra i dolci alla fine delle Tavole.

28. *Pastina* si dice la medesima *Pastareale* più carica di Zucchero, e d' impasto più delicato fatta a piccole strisce, o girellini, disposti sulla carta, e messi in forno, o nei fornelli, sulle teglie di ferro.

29. La *Bocca di Dama* è una specie di Pasta delicatissima e molto dolce, nella quale non entra farina, ma tutta la sostanza, o polpa, è di Mandorle, Zucchero, e torli d' Uova.

30. I Latini dissero *Panis dulciarius*, *Martius Panis*, *Marci Panis*, e *Placenta dulciaria* ciò che noi diciamo *Marzapane*, cioè una Pasta fatta di Mandorle e Zucchero, formata in diverse forme e figure piccole, e in forma di Schiacciate, e Torte ancora. Ciò che abbiamo detto farsi con la Pasta di Mandorle, si fa ancora con le Avellane, o Nicciuole, con i Pistacchi, e più frequentemente ancora con i Pinocchi, ma queste specie

specie di Paste appartengono piuttosto al genere di confettura, che a specie vera di Pane, onde farà più che a bastanza l'aver accennate le qualità sopraddette; oltredichè troppo vi farebbe distenderfi, se tutte le qualità simili di Pane, e di Paste da noi e dagli Antichi costumate volessimo quivi benchè alla sfuggita avvertire. Chiunque sopra di ciò desidera notizie maggiori può ricorrere al Trattato di Celio Apicio, a quello di Paolo Egineta, al Platina Cremonese, al Nonnio, e ad altri Autori, che circostanziatamente sopra di ciò hanno ragionato.

31. Finalmente chiamarono gli Antichi *Panis Picentinus* un Pane fatto con le granella di quella specie di Grano, o di Zea secondo il Cefalpino, che nettate, e in certe maniere accomodate, o preparate, prendevano il nome di *Halica*, ovvero *Alica*. Facevasi precisamente con mettere a macerare quest' Alica per nove giorni, e nel decimo s'impastava con mosto, o sugo d' Uva passa.

---

---

## ARTICOLO SETTIMO.

*Difetti, o vizi del Pane, e della Farina,  
e mali che il Pane può produrre.*



Quantunque il Pane abbia ricevute tutte le buone condizioni riguardo alla bontà della Farina, alla necessaria fermentazione, manipolazione, e cottura, tuttavolta non si può conservare per lungo tempo, quando non sia espressamente inaridito nel forno, o non gli sia data una nuova cottura, riducendolo come si dice *Biscotto*.

Anco quello cotto a ragione, come si costuma comunemente nelle famiglie, per conservarlo buono diversi giorni, richiede la sua cura, e questa poco serve quando si riponga non ben rasciutto, o mal cotto. La cautela che generalmente richiede per esser conservato è quella di non lo chiudere ancora caldo dal forno, e di non collocarlo in luogo umido. Per migliorare, o correggere quel Pane che avesse patito d'umido, o che fosse troppo secco, per esser fatto di lungo tempo, ottimo espediente è quello di rimetterlo nuovamente

vamente in forno , ma non bifogna poi indugiar che poco a mangiarlo , o smerciarlo . Il Pane quanto più è fatto di scelta e bianca farina , tanto più prefto indurifce , e perde di bontà .

I Vizi che può il Pane contrarre per umido , o per effer ripofto ancora caldo , e come fi fuol dire , non rafferмато , fono quelli di *muffare* , e di *bacare* .

Il pane muffato è altrettanto cattivo quanto la Carne vieta , o che abbia principiato a putrefarfi . Diranno alcuni non effer altro la muffa che un prodotto vegetabile della natura , o fia una fpecie di Pianta natavi dentro , o fopra . Veriffimo è quefto , ma giova intendere effer ella una Pianta amara al fapore , naufeofa di odore , e di qualità *repellente* , e *settica* , onde molto dannofa . Softanze repellenti fono ftate dette dai Medici quelle che con moleftia ed orrore il palato inghiottifce , e che facilmente fon rigettate dal noftro ftomaco , come fra le altre fono per la maggior parte le foftanze , e Pianta velenofe . Settiche poi diconfi le corrofive , e putrefacienti . Che la muffa fia tra le materie fettiche non fe ne può dubitare quando fi vede effer ella valevole a lacera- re e diftruggere tanti corpi , come fra gli altri  
sono



sono i Pomi, i Cadaveri, e perfino i Legni.

Nel Pane non custodito, in alcuni tempi e in certe circostanze, e nella Farina ancora ammontata, entrano degl' Insetti, e nascono dei Vermi.

Quel Verme chiamato volgarmente *Baco della Farina*, o di *Crusca*, e in Lombardia detto *Camola di Farina*, cibo sì gradito dai Rufignoli, si trasforma in un Insetto nero addimandato da Linneo *Tenebrio molitor*, che avanti di trasformarsi può sussister Verme da due anni intieri, come sussiste nella Farina ammontata dei Fornai. Quest' Insetto trovasi alcuna volta anco nel Pane, specialmente in quello fatto di Grano Marzuolo, e molto più spesso nel Pane dei Soldati. Vi è poi un altro piccolo Insetto, o Scarabeo, con tutto il corpo esternamente testaceo addimandato da Linneo *Cerambyx fur*, il quale assai spesso alloggia nel Pane secco, e antico (1).

Quest' Insetti quantunque non sieno realmen-

R te

(1) Quest' Insetto è il maggior distruggitore dei Musei perseguitando le carte, le polveri, e particolarmente gli Erbari, o collezioni di Piante. Consuma e mangia per fino il Tabacco che suol esser velenoso alla maggior parte degl' Insetti. Per asserzione del Kramerio si ammazza unicamente con l' Arsenico e l' Allume bruciato insieme mescolati.

te velenosi, producono però sempre della nausea. Il paragone che potrebbero addurre alcuni dei Vermi del Cacio mangiati da molti avidamente, stimandogli generati e nutriti dal fiore o parte più sostanziosa di esso Cacio, e perciò reputandoli un ottimo cibo, non vale a soddisfare i più intelligenti, e i più delicati di stomaco.

Dalle Persone facoltose, e da quelle che diconsi delicate, si mangia molto spesso il Pane quasi caldo dal forno, e non di rado caldo realmente, e nutrito di burro fuori dei pasti, ma giova sapere non esservi cibo il più dannoso di questo per il ventricolo, e per i denti. Da esso in primo luogo i denti s'indeboliscono, si rendono teneri, e si dispongono assai presto a cadere. Ben tosto ci vien fatta capire la ragione di ciò dall'esperienze seguenti. Chi vuole ammorvidire, e render maneggievole come la cera un pezzo di Corno, o di Tartaruga durissima, lo pone in mezzo di un Pane allora cavato dal forno, il che non riesce di fare per mezzo del fuoco stesso, nè tampoco col tenere tali cose per intiere giornate nell'acqua bollente. Gli artefici che vogliono ammollire e lavorare l'Avorio, che altro non è che durissimo dente d'Elefante, lo sogliono preparare, e ram-

morvi-

morvidire per mezzo del Pane così caldo. Un Medico di una Terra presso Amsterdam , dove la maggior parte degli Abitanti sono Fornai, i quali cuocono e mandano ogni giorno il Pane alla Città, osservò con sua meraviglia che la maggior parte degli abitanti di tal luogo pativano di mal di stomaco. Ricercando egli la cagione di ciò, la riconobbe nell' uso che da tutti vi si faceva del Pane molto caldo, e del quale eravi il costume, affettato e accomodato con Burro , farne trattamento a chiunque si portava alle loro case. Dall' uso frequente di simil cibo ne può nascer certamente la debolezza di stomaco , l' indigestione, i flati, la passione isterica, o Ipocondriaca, e più altri mali, come l' avvertì anco Ippocrate nel primo Libro de *Victus ratione* dicendo *Panis calidus repentinam repletionem, sitim, & flatum inducit, & tarde transit*. In Hala di Sassonia quattro Ragazzi avendo mangiato del Pane appena uscito dal forno, e forse in quantità, poichè avevano sofferto dell' inedia, successe che tre di essi morirono un' ora dopo, e il quarto poco più tardi, per quanto siamo accertati dall' Osservaz. 159. della Decuria II. anno IV. nell' Efemeridi di Germania .

---

I Contadini ripongono bene spesso il Pane ancora caldo nella stanza dove abitano, e in quella ancora dove dormono, la qual cosa può produrre del danno alla salute, e alcuna volta del male grande, imperciocchè non poco egli altera l' ambiente dell' aria che devono respirare.

Per se stesso il Pane è fanissimo, ed esala un effluvio, o spirito ristorante, il quale essendo suscitato e prodotto dalla fermentazione, divien volatile e dissipabile mediante l' azione del fuoco, o sia della cottura. Secondo Laerzio Lib. IX. il vecchio Democrito, che per asserzione di alcuni visse oltre il centesimo anno, trovandosi all' estremo della vita, la di lui sorella, della quale imminenti erano allora le nozze, molto per ciò trovavasi addolorata, ed avrebbe gradito che fosse almeno campato finchè le feste nuziali non fossero state celebrate; onde pensando egli alle maniere per quanto poteva di renderla paga, trovò la maniera di contentarla, e di sussistere in vita alcuni altri giorni con farsi portare del Pane allora uscito dal forno e asperso di vino, odorando il quale restò molto confortato, e ristorato nelli spiriti, giacchè non aveva più forza di mangiarlo, nè virtù da digerirlo. Tuttavolta, come si è detto,

to, gli effluvi medefimi di effo non anco raffreddato, e riferrato, poffon riefcire di molto danno. Racconta Boerhaave che effendo ftato ferrato in una camera angufta per una notte una quantità di Pane recentemente levato dal forno, accadde che tutti quelli, i quali nella feguente mattina entrarono in quella ftanza, caddero morti ful fatto come colpiti da un fulmine. Ed in vero che ciò facilmente poffa, o deva fuccedere, fi fpiega dagli effetti che producono gli effluvi del Mofto, o del Vino. Una porzione di Vino generoso prefentata folo alle narici fa ritornare ai fenfi un uomo fvenuto; chi per altro entra in una Tinaia ferrata, dove il Mofto bolle, ovvero entra in un Tino, o in una Botte allora votata, è foggetto instantaneamente a morire. L'ifteffa cofa appunto fuccede a riguardo degli effluvi del Pane. Vi è anco di più; neffuno crederebbe che fi poteffe reftare avvelenati dal Pane ottimo di Grano, e ben condizionato, mangiato puro, e folo, o fia fenza mefcollanza veruna manifefta di altra cofa velenofa per fe medefima, e pure qualche fatto ci convince fopra di ciò.

Trovafi nella Gazzetta Medica di Venezia del 1762. num. IX. che a Parigi il Pane benchè

chè puro, non caldo, e senza vizio alcuno apparente, potè avvelenare e far morire diversi che ne mangiarono, per essere stato cotto in un forno stato riscaldato a forza di legname tutto colorito di bianco, cioè carico di Gesso, e di Cerruffa volgarmente *Biacca*, il qual legname era stato ricavato dal Pergolato di un Giardino disfatto. La cagione di ciò fu trovata da un sagace Medico, che maravigliato del successo andò rigorosamente esaminando, e rintracciando le circostanze tutte del caso. La Biacca è una preparazione di Piombo poco diversa dal Litargirio. I tristi effetti dell' esalazione del Piombo, e del Litargirio si possono vedere nell' Efemeridi di Germania Decade I. anno 3. del 1672. Osservazione 131. Il Borelli anch' esso racconta Centuria IV. Osserv. 3. che un tale fu sorpreso da un accidente di Paralizia, e passò per morto diverse ore, a cagione d' aver presa un' ardita dose di Sal di Piombo, detto dai Chimici e dai Medici *Sal di Saturno*. Gli Artefici che lavorano i Vasellami di terra, e che manipolano il Litargirio dovendoli inverniciare, sono soggetti a fieri dolori, e Coliche, che terminano in Paralizie; e mali egualmente grandi offrono parimente quelli in Germania

mania che bevono il Vino fatturato con il Litar-  
gìrio, fecondo che spesso accade in quel Paese (1).  
Gli effetti dannosi o venefici prodotti dai nominati  
legni inverniciati di bianco, potrebbero effer pro-  
dotti quasi egualmente da quelli tinti di verde  
per cagione del Verderame, la qualcosa può fer-  
vire d'avvertimento ad ognuno. Ma torniamo al  
nostro proposito.

I Nobili, e più comodi delle Città mangia-  
no quasi tutti il Pane morvido, e caldo, o alme-  
no affai fresco di forno. Questa certamente è la  
prima e più potente cagione, o almeno la più fre-  
quente delle indigestioni, del mal di stomaco, e  
dell'indebolimento dei denti, a cui sono sogget-  
ti. Al contrario i Contadini che mangiano un  
Pane affai ordinario, denso, e secco, hanno le  
gengive salde, e i denti forti, e bianchi. Gli  
abitanti della Scandinavia che mangiano un Pane  
morvido, acido, e mal cotto, hanno i denti for-  
didi, vacillanti, e carciati, cosa che non accade  
a quelli delle Provincie a quella vicine, perchè  
ufano

(1) Veggasi la Dissertazione di Guglielmo Ilsmann stam-  
pata a Gottinga il 175. *De Co'ia saturnina metallurgorum*;  
e veggasi parimente la Dissertazione di Emmanuelle We-  
ifmann pubblicata a Tubinga il 1707. *De noxa Vini Li-  
thargirio mangonifati.*

usano un Pane diverso, cioè in Schiacciate, e secco. In oltre il Pane fresco debilitando lo stomaco, e incomodandolo con i flati, e con le indigestioni, perciò accade che coloro i quali son soggetti alle Diarree recidivano facilmente in tale infermità non mutando genere di vita, e particolarmente non variando specie di Pane, e risanano facilmente accomodandosi a mangiare del Pane biscotto, o secco, il quale è d'ottima e facilissima digestione. Si veda intorno a questo quanto si è detto all' Art. II. pag. 57., parlando del Biscotto.

Il Pane profciugato, o secco dal tempo, è sempre più nutritivo e sano di quello molto cotto, o inaridito nel forno, poichè mediante la cottura perde sempre delle particelle sottili e spiritose, e si converte piuttosto in una natura quasi affatto terrestre.

Quello fatto di Grano contiene generalmente meno acido di quello fatto di Biade, o d' altri vegetabili.

Un Pane che sia acido, per le sostanze naturalmente acide che si fanno entrare nella sua sostanza e composizione, si può correggere con aggiungervi nell' impastarlo degli Anaci, del Finocchio, del seme di Carvi, del Sesamo Artic. VI.  
num.



num. 24. e anco del seme di Nigella stata considerata molto buona per quest' effetto , e particolarmente di quella col seme sbiancato, e aromatico, della quale si parla all' Articolo VI. num. 6. parlando del Pane composto e fatto per delizia. Gli Svedesi, appresso dei quali il Pane riesce piuttosto acido, costumano aggiungervi il seme di Carvi , che è molto aromatico , e con tale aiuto non solo correggono l' acidità naturale del loro Pane, ma buono lo sperimentano per rinvigorire lo stomaco , e aiutare insieme la digestione.

Il Pane fatto di Farina assai vecchia , oltre a non esser sicuramente sì buono per sapore quanto quello di Farina recente , è ancora assai meno nutritivo.

La Farina alquanto antica è soggetta ad avere cattivo odore, e sapore, acquistando della polvere, dell'umido, e del fito di tanfo, o di muffa, e genera ancora dei vermi.

La troppo sottilmente macinata non è adatta a produrre un Pane molto bianco, perchè ritiene sempre dei tritumi di Crusca , o sia del Tritello .

La molto di fresco macinata non lievita tanto bene , ritenendo nelle sue parti una certa for-

zata condensazione , ed un agglutinamento di esse prodotto dalla gagliarda e violenta rotazione della macine , dal quale stato non ritorna che dopo qualche tempo. Perciò sempre giova che si faccia il Pane di una Farina ripofata , almeno di un mese o due , e anco di quattro nell' Autunno , e nell' Inverno.

La Farina di un Grano stato lungamente ammontato in luogo umido e caldo , e per conseguenza nella sua sostanza alterato e guasto , come in specie può succedere ai Grani stati lungo tempo nel fondo delle Navi , può molto danneggiare l'umana salute , e perciò bisogna astenersi dalla Farina di un simil Grano , e quando per necessità se ne deva far uso , devonfi prendere sopra tal Grano diverse precauzioni , ed in specie quella di farlo seccare , facendolo leggermente torrefare nel forno , o nella stufa da Grano .

I danni che possono accadere alla nostra salute per rapporto a quei frantumi di pietra , che si staccano dalle Macine scarpellate di nuovo , e che s' introducono nella Farina e nel Pane , si possono vedere a pag. 49. e seguenti sotto l' Articolo II. avendone ivi tenuto discorso .

Merita che si faccia quì menzione d'una malattia

tia, detta dai Franzesi *Ergot*, prodotta in quelli che mangiano il Pane di Segale, che abbia in certe forme patito, come spesso accade in Francia negli anni umidi, la quale è ivi detta *Seigle ergoté*, ovvero *Bled cornu*, e dai Latini *Secale Luxurians*.

Accade alcuna volta, specialmente in Francia nei Territori di Sologna, di Berrì, e nel Gatinese, che la Segale, accostandosi il mese di Maggio, e sopravvenendo delle giornate assai calde per ragione di vivo raggio di Sole, dopo essere stata brinata di prima mattina, degeneri, e getti i granelli molto più lunghi del solito, neri al di fuori, e torti a foggia di cornetti. La sostanza di questi granelli non comparisce internamente guasta essendo bianca, e non portando sapore alcuno ingrato. L'osservazione c'istruisce che la Segale degenera così, tanto nei buoni terreni quanto nei più magri, piuttosto in certi anni, che in cert'altri, ma generalmente nei luoghi più umidi, e nelle annate più piovose, dopo una costituzione di giornate come sopra si è avvertito.

In Italia non so che a tal Pianta succeda mai niente di simile, o se succede è rarissima cosa, e non avvertita dai nostri. In Germania pure non

è rara, specialmente nella Turingia, ed è chiamata in Tedesco *Mutterkorn*. I mali poi che sovrappiungono a chi mangia per del tempo un Pane fatto con Segale che abbia in questa maniera sofferto, o mutato, sono grandissimi, come ne fanno fede celebri Autori (1). La malattia che gli affalle consiste in rendergli stupidi, macilenti, deboli, e gialli, produce in essi una gonfiezza di ventre, e dei dolori grandi nelle membra, specialmente negli articoli, e piuttosto nelle gambe e nelle dita dei piedi, ai quali dolori succedono delle lividure, e delle Cancrene, per le quali le membra cadono difarticolate senza emorragia veruna, a cagione del sangue che in essi riducesi privo di fiero e molto denso, o duro, nella sostanza. Tagliando le parti attaccate dai dolori, avanti anco che mostrino all'esterno cambiamento veruno, le trovano già cancerate internamente. Quando comincia la parte  
a farsi

(1) Sopra tal malattia e specie morbosa di Segale si può vedere quanto trovasi registrato negli Atti dell'Accademia di Parigi sotto gli anni 1740. 1748. e 1752. nel Volume secondo del Giornale Straniero dell'anno 1755. nei Commentari di Lipsia del Sig. Ludwigo anno 1752. e 1757. nell'Opera del Sig. Tissot *Avis au Peuple sur la Santé a Paris* 1762. ristampata a Napoli, e Venezia; e nell'Opera del Sig. De Sauvages *Nafologia Methodica* Vol. V. Amstelodami 1763. stata ora ristampata in 4. a Venezia in un Volume solo.

a farsi nera , passa il dolore restando la parte morta e cancrenata , ma di cancrena secca senza fetore , e quello che è più particolare , senza essere accompagnata o preceduta da febbre . Questa malattia porta a più mesi , e molti muoiono , o scampando perdono sicuramente qualche membro . Allo Spedale d' Orleans capitano molti attaccati da questa malattia , perchè le Provincie soprammentovate , e altre dove tale infortunio accade , non sono di là distanti . Per esser questo male molto stravagante e particolare ha sortito il distinto nome di *Ergot* in Franzese , e di *Necrosis ustilaginea* in Latino , che riducesi a quella malattia detta da noi *Fuoco di S. Antonio* . Sarei portato a credere che questa malattia dipenda da un veleno introdotto forse da qualche Insetto nei nominati granelli di questa Biada piuttosto che da altra cagione , dandone molto indizio la poca mutazione di sostanza interna di essi granelli , e la variata figura e grandezza di essi , cosa solita a succedere nelle piante , e nei frutti per danno e puntura d' Insetti . Si aggiunga che i granelli del Grano , o di altro Frumento , benchè cancrenati dalle meteore a tutta sostanza , come succede in quelli che diconsi ridotti in *Volpe* , *Filiggine* , e *Carbone* , non cagionano  
intro-

introdotti nel Pane danno fenfibile , o al più non difpongono che a qualche febbre.

Chi defideraffe informarfi della cura che conviene alla fuddetta malattia , troverà da foddifarfi nelle Opere dei Signori Quefnay , Salerne , Sharp , e De Sauvages. Del danno poi che nel Pane , e per la falute poffono cagionare i Semi del *Loglio* , e quelli del *Bromo Secalino* , fe ne troverà tenuto difcorfo all' Articolo X.



## ARTICOLO OTTAVO.

*Di alcune qualità di Pane infolito a noi , ma di ufo appreffo qualche Nazione ftraniera , e ricavato da Pianta per la maggior parte Efotiche , e diverfe dalle Cereali.*



U Na fpecie di Pane a noi intieramente efotico , e alla maggior parte degli Uomini fconofciuto , fors' anco di nome , è quello che fi coftuma in una gran parte dell' Indie Orientali , e particolarmente nell' Ifole di quell' Arcipelago , ricavato

---

to dalla parte midollare di certi Alberi, e particolarmente da alcune specie di Palme che nascono in quei luoghi. Siccome la notizia di un tal Pane, e della maniera di ricavar Farina buona a tale uso da simili Piante, non è ovvia, e può molto interessare la curiosità dei nostri naturalisti, non mi son voluto astenere dal raccogliere, e dal partecipare loro quante notizie su tal materia mi è riescito trovare nei più moderni e critici Autori, che di tali Piante, e di tal Pane hanno parlato.

1. La principal Pianta che somministra materia, o sostanza da far Pane, è il *Sago*, ovvero *Palma farinifera* descritta dal Rumphio Lib. 1. Cap. XVII. Tom. I. del suo Erbario d' Amboina, la quale nasce nell' Indie Orientali, ma particolarmente nell' Isole Molucche, nell' Isola di Giava, di Sumatra, Borneo, e altre. Tagliato dal piede il tronco dell' Albero, o Palma Sago, si fende, e suddivide in varie parti, indi con un pezzo di legno durissimo dagli Indiani addimandato *Nany radono* e staccano tutta la midolla che vi si trova, la quale è bianchissima. Messa insieme di questa bianca segatura la desiderata quantità la pongono in un gran vaso, o filtro, gettandovi sopra dell' acqua e agitandola nel tempo stesso con un bastone espressamente fatto per tal uso.

In questa operazione la parte farinacea si scioglie, e passa con l'acqua per il filtro in un altro vaso a quello sottoposto; in questo secondo vaso la Farina precipita al fondo, e per mezzo di un foro a mezzo del vaso, che sturano quando è tempo, resta separata e tutta raccolta nel fondo la Farina bianchissima quanto un fior di Gesso, la quale ripongono in ceste e fatte di verdi foglie. Quel tritume che resta sfruttato dopo varie aspersioni d'acqua, non è trascurato o gettato via, ma serve per cibo dei Maiali domestici e dei salvatici ancora, essendo portato a tal effetto nei boschi. La Farina nella suddetta forma ridotta si chiama dagli Orientali *Sagumanta*, e la conservano buona e fresca nelle dette cestelle per un mese in circa spruzzandola di tanto in tanto con acqua, poichè adoprandola rifecca difficilmente si può lavorare, e perde ancora della sua sostanza, e del suo gusto. Si ricava questa dall'Albero avanti che getti la fruttificazione, perchè arrivato cotesto tempo si troverebbe la midolla divenuta tutta filamentosa, e non più atta a render Farina. Il Pane poi fatto con essa si cuoce in forno, o nei fornelli in certe forme quadrate, e vien asserito che fresco sia molto buono; indurito però che sia riesce mol-

to



to incomodo a mangiarsi, e qualora resti troppo cotto acquista una corteccia rigida, e fritolabile sotto il dente come se fosse vetro. Con questa medesima Farina fanno ancora quegl' Indiani una specie di Polenta molto accreditata, chiamata volgarmente in Amboina *Zappia*, e dai Portughesi ivi stabiliti *Papeda*, la quale per la vista è un ridicolo cibo, ma per il sapore è gratissima. Si fa questa impastando con acqua una porzione di Farina di *Sago* dimenandola con un mestolo, o bastoncino finchè non sia divenuta soda e tenace da attaccarsi a grumi ad esso bastone; allora questi grumi si gettano in un brodo fatto sul Pesce *Bocassan* dove si cuocono con l'aggiunta del sugo di pomi acidi, o dell'agro di Limoni con varie droghe, e così cotti e nuovamente conditi si distendono in un piatto, e caldissimi si mangiano, o per dir meglio si forbiscono, essendo assai teneri e delicati. Piacciono generalmente a tutti, e molto, promovendo essi piuttosto l'appetito, e potendone mangiar quantità, non aggravando lo stomaco per essere di prontissima digestione; mangiati poi freddi promuovono facilmente nausea, o almeno faziano assai presto.

Da molti è stato creduto esser la *Palma Sago*

T

la

la stessa Pianta che la *Todda-Panna* dell' Orto Malabarico, come lo crede Samuello Dale nella sua Farmacologia, ma realmente queste sono due Piante diverse come si rileva dalle note del Commelino fatte all' Orto Malabarico stesso. La prima è stata benissimo dimostrata dal Seba sotto il nome di Albero *Sagoe* nel suo Tesoro di cose Naturali Tom. I. Tab. 25. Vero però è che questa può essere una varietà della suddetta *Todda-Panna*, o almeno una specie del Genere di *Cycas* stabilito da Linneo, poichè sotto di questo è stata riportata la *Todda-Panna*.

2. La seconda specie di Albero o Palma che somministra Farina per Pane, è la Palma Indiana detta dal Ruffio *Vinaria secunda*, *Saguerus*, *sive Gomurus*, volgarmente *Gomuto*, e dal Burmanno nominata *Chamaerops frondibus pinnatis, flore, & fructu racemoso, vinifera*. Avendo questa servito, come ognuno sa, a produrre e gemere il Vino, serve ancora a rendere una porzione di Farina, benchè in minor dose, e con maggior difficoltà di quella che si ricava dal *Sago*, essendo la di lei midolla più fibrosa e legnosa. Anco il Pane fatto con questa è più vile ritenendo il sapore acido, e l'odore piuttosto ingrato della Pianta da cui

cui ella parte; si ricava per altro, e si prepara nel modo stesso che quella di Sago.

3. Un terzo Albero, dal quale parimente si ottiene Farina capace a far Pane, è il *Saguastro maggiore* del Rumpfio, da cui ella si cava nell' istessa maniera che dalle altre due Piante sopra descritte. Il Pane però che si fa di questa è anco peggiore; e gli abitanti di Borneo, e d' Amboina, dove questa Pianta più che altrove alligna, mal volentieri si mettono a ricavar da questa la Farina, perchè oltre ad esser essa tanto inferiore in bontà consumano e guastano le loro scuri nel taglio delle Piante a cagione di esser quelle di un legno durissimo, e quasi osseo. Questa specie si riduce alla *Caryota* del Linneo Gen. 1092. stata detta da esso *Caryota urens*. Dal Plumier *Palma Dactylifera fructu acerrimo* Spec. 3. e nell' Orto Malabarico è stata espressa sotto il nome di *Schunda-Panna*.

4. La Palma pure detta da Linneo *Corifa umbraculifera*, e *Codda-Panna* nell' Orto Malabarico, mercè della sua midolla, nella stessa sopraddetta maniera preparata, somministra una porzione di buonissima Farina per Pane, e per altre simili specie di cibo, e lo stesso si ottiene dai noccioli del

*Borasso flabellifero* del Linneo, altra specie di Palma, chiamata *Palma Coccifera folio plicatili flabelliformi* dal Raio, prosciugati e pestati che fieno. Anco queste due specie di Palme sono proprie o native dell' Indie Orientali.

5. Nelle medesime suddette Indie è in uso un' altra specie di Pane fatto con la Farina che si ricava dalla radice dell' *Aro* detto da Linneo *Arum Colocasia*, dal Bavino *Arum maximum Aegyptium quod vulgo Colocasia*, e dal Ruffio *Caladium sativum*. Anticamente questo stesso era in grand' uso appresso gli Egiziani, e perciò molto lo coltivavano nei loro terreni, e fino ai tempi di Prospero Alpino, e del Bellonio, che viaggiarono nell' Egitto, e che lo esaminarono, sussisteva la cultura di una tal Pianta, benchè allora non costumassero di farne Pane, ma bensì mangiassero le sue radici cotte in varie maniere per sollentamento delle Famiglie nella stessa maniera che dai nostri Contadini si praticano le Rape. Riferiscono i suddetti Autori che a loro tempo non vi era Agricoltore per povero che fosse, il quale non coltivasse qualche intiero campo di *Colocasia*. Oggi giorno però, per asserzione di altri, non solo una tal coltivazione è restata trascurata, ma appena  
quegli

quegli abitanti conservano memoria di essa. Sopra questa Pianta si veda ancora quanto farà detto all' Articolo VIII. num. 53. verso la fine. Presentemente si coltiva molto nell' Indie Orientali, particolarmente in Banda, nell' Isole Molucche, e in Amboina, dove quelle genti levate che abbiano dal terreno le radici di questa Pianta che sono assai grosse, le ripuliscono, e le cuocono nell' acqua, e divise a tagliuoli così le mangiano alcuna volta semplicemente lessate, e addobbate con qualche condimento. Naturalmente hanno una qualità mordace, ma per mezzo della cottura, specialmente nell' acqua, vien questa da esse deposta ( Art. X. num. 40. ). Altri poi, tra i quali gli Europei ivi stabiliti, costumano, lessate che sieno, e divise in più pezzetti, friggerle in Olio di Palma. Altri ancora le mangiano cotte e tostate sotto la brace. Questa specie di Pianta non solo è originaria, o nativa dei terreni umidi di Egitto, ma di Candia, di Cipro, e della Siria ancora, dai quali luoghi probabilmente i Saraceni la portarono in Affrica, e nelle parti Occidentali d' Europa, e perciò forse da alcuni a tal radice, ed al Pane fatto di essa è stato dato il nome di *Pane Etiopico*, e *Saracenicò*. Nelle nominate

tia, detta dai Franzesi *Ergot*, prodotta in quelli che mangiano il Pane di Segale, che abbia in certe forme patito, come spesso accade in Francia negli anni umidi, la quale è ivi detta *Seigle ergoté*, ovvero *Bled cornu*, e dai Latini *Secale Luxurians*.

Accade alcuna volta, specialmente in Francia nei Territori di Sologna, di Berrì, e nel Gatinese, che la Segale, accostandosi il mese di Maggio, e sopravvenendo delle giornate affai calde per ragione di vivo raggio di Sole, dopo essere stata brinata di prima mattina, degeneri, e getti i granelli molto più lunghi del solito, neri al di fuori, e torti a foggia di cornetti. La sostanza di questi granelli non comparisce internamente guasta essendo bianca, e non portando sapore alcuno ingrato. L'osservazione c' instruisce che la Segale degenera così, tanto nei buoni terreni quanto nei più magri, piuttosto in certi anni, che in cert' altri, ma generalmente nei luoghi più umidi, e nelle annate più piovose, dopo una costituzione di giornate come sopra si è avvertito.

In Italia non so che a tal Pianta succeda mai niente di simile, o se succede è rarissima cosa, e non avvertita dai nostri. In Germania pure non

Arrivate le radici di quest' Albero, o Pianta, alla debita grossezza e maturità si svellono, si mondano dalla loro scorza, si lavano, e si raspano con una grattugia di rame, riducendo la loro polpa in una specie di segatura. Allora questa si pone sotto uno strettoio per farne uscire il sugo sperimentato velenoso, potendo esse radiche, venendo mangiate senza esser spogliate di cotesto sugo, cagionare senz' altro la morte. Queste poi così raspate e spremute servono a fare il *Cassavi*, e la Farina di Manioc. Per fare il Cassavi bisogna avere una lamiera di ferro fuso di due piedi in circa di diametro, rotonda, e grossa un mezzo pollice, sopra della quale, esposta al fuoco sopra un treppiede, o alcune pietre, e riscaldata a segno da non comportare il toccarla, si prende a gettarvi sopra all' altezza di 3. pollici di questa raspatura bene stacciata per mezzo di un fitto vaglio, e nel tempo che questa si cuoce, chi attende a codesta incumbenza procura con un bastone di far sì che si unifca e colleghi, ed a misura che si cuoce da se stessa si abbassa, e s' impasta. Quando vien creduto che la parte quale tocca la lamiera sia cotta, o perchè s' è distaccata, o perchè, essendo prima di color bianchissimo, è divenuta rossiccia, si ri-

fi rivolta , e così finisce di cuocerfi . Levata dal fuoco , per disseccare intieramente l' umidità che vi potesse esser rimasta , si espone per due o tre ore al Sole .

Il di dentro di questa specie di Schiacciata resta bianco come la neve, e il di fuori d'un color d'oro sbiadito che provoca l'appetito. Questa medesima Schiacciata, o specie di Pane, si può conservare sette, o otto mesi, e ancora di più, purchè si abbia l'avvertenza di tenerla in luogo asciutto, e d' esporla ogni tanto al Sole . Qualche Viaggiatore, come il Padre Labat, ne ha mangiato di quello che aveva quindici anni, e l' ha trovato ancora tanto buono quanto se fosse stato di un giorno . E' questo un Pane che nutrice assai, di facil digestione, e di gusto sì buono che gli Europei una volta ad esso accostumati lo gradiscono egualmente che quello di Grano . Volendo conservare la Farina di Manioc per distribuirla ai Neri, o per trasportarla e mandarla lontano, rasciugata che sia sotto lo strettoio, si secca e cuoce nella padella, agitandola perpetuamente acciò tutta egualmente si cuoca e non si attacchi, e raffreddata che sia si ripone, e si conserva degli anni, purchè stia in luogo asciutto, e sia ripassata per  
la



la padella sul fuoco ogni fei mesi . Questa poi si mangia in minestre, come si farebbe del *Pangratato* fra noi, o del *Semolino* , ricrescendo straordinariamente nell' inumidirsi e nel bollire, ed è stimata assai più nutritiva che in Pane, o sia del Cassavi, detto da alcuni *Pane Cassario*. Questo stesso è anco molto usato nel Surinam, e nelle Isole Caribi. Dice il Bellonio nell' Istoria dell' America che a suo tempo tutte le Navi Spagnole che ritornavano dal Messico facevano una gran provvista di simil Pane.

7. Gli abitanti dell' Isola Spagnola ricavano quasi nella stessa suddetta maniera un loro Pane dalle radici dell' Albero del Legno Santo, o sia del *Guaiaco officinale*, appresso dei quali popoli esso nasce in grand' abbondanza.

8. Altri Popoli dell' Indie, e precisamente del Malabar, fanno lo stesso della *Dioscorea* del Linneo, altri della *Spiraea Filipendula*, o sia Filipendola volgare, che in copia si trova anco appresso di noi nelle basse Selve, e negli Scopeti delle colline d' intorno Firenze. Altri perfino, nella stessa forma, lo ricavano dalle radici carnose e farinacee della *Stachide palustre fetida* del Bavino, che ovvia si trova appresso di noi ancora

nelle ripe de' Fiumi, dei Fossi, e in altri umidi luoghi. Il Rudbeckio vuole che con la radice di questa facessero il loro Pane alcuni dei più antichi Uomini avanti il ritrovamento del Grano, e delle Biade. Si veda l' Art. X. num. 38. e 54.

9. La radice aromatica della Curcuma rotonda a forza di esser pestata, infusa più volte nell' acqua, e di esser depurata, e seccata, rende una Farina simile a quella di Sago. Di questa ne fa Pane e Polente qualche Popolo Indiano.

10. Il Nocciolo dell' Anacardo Occidentale, purgato che sia dall' acrimonia che ha, serve allo stesso uso appresso altri.

11. Il Frutto dell' Albero che produce la Gomma Elemi, nominato da Linneo *Hymenaea Courbaril*, Pianta propria dell' America meridionale, serve anch' esso nella Guadaluppa per una specie di Pane usato dagli abitanti di quella (1).

12. I Norvegi Settentrionali, e specialmente quelli

(1) Per non repetere sì spesso le medesime citazioni, e per rendere insieme la dovuta giustizia a diversi Autori che di queste medesime cose hanno parlato, si avverte come non poche notizie, tanto in quest' Articolo, quanto altrove, e particolarmente nel Decimo contenute, sono state ricavate dalle Dissertazioni del Sig. Linneo *Plantae esculentae*; *Panis diaceticus*; *Culina murata*; e dalla seconda parte della *Phytographia Sacra* del celebre vivente Professore il Sig. Gio. Gesnero.

quelli della Finmarkia , fanno Farina e Pane dei semi della *Spergula arvensis* della quale abbondano molto. Questa dal Bavino fu detta *Alfina Spergula maior* che incontrasi, dove più, dove meno, anco nei campi d' Italia, e nostri.

13. Il *Sesamo perenne Indiano*, o fia il *Gramen dactylon Indicum esculentum* del Morifone, Pianta perenne, e originaria dell' America, detta da Linneo *Tripsacum dactyloides*, e dall' Ambrosini *Triticum Bactrianum*, produce semi che contengono una Farina bianchissima, e buona per Pane, la quale è adoprata in India mescolata con quella di Riso, e con dello Zucchero, e ne fanno Schiacciate. Si coltiva una tal Pianta in qualche Giardino anco appresso di noi per delizia, particolarmente negli Orti Botanici, ma la maggior parte dei suoi semi non graniscono, o vengono affai piccoli, effetto forse del clima, posciachè è probabile che in America facciano più gran frutto, e fieno per conseguenza di un utile maggiore per l' uso suddetto. Dell' altra sorte di Sesamo che una volta si coltivava in Italia si veda quanto è stato detto all' Articolo VI. num. 16.

14. Anco la *Lagrime di Giobbe*, o *Coix* del Linneo, molto si stima in India per testimonianza

del Rumfio, a motivo della dolcezza dei suoi semi e per la bontà della Farina che produce. Vero però è che dai semi di questa Pianta non si può la detta Farina estrarre senza molta difficoltà, e senza una precedente macerazione nell'acqua almeno per una notte, a motivo della veste ossea che hanno, e perciò quelle qualità di Pane, o quelle Schiacciate nelle quali entra tal Farina non fervono che per le persone di qualche grado, e ricche. Costumano ancora alcuni, sgucciato che sia questo seme, di cuocerlo come il Riso.

15. La *Festuca fluviatile* di Linneo, detta *Gramen mannae dei Prussiani, e dei Pollacchi* da altri Autori, produce un seme farinaceo che adoprafi per Pane, e Schiacciate, ma per lo più serve per Minestre e Polente dei Nobili, essendo unicamente riserbata a cotest' uso questa farina a cagione della sua bontà, e rarità ancora, non mettendo conto adoprarla per Pane comune, il quale però verrebbe squisito se di quella vi fosse dovizia. Tal Pianta fu detta dal Bavino *Gramen aquaticum fluitans multiplici panicula*, che nasce nei paduli, e nei fossi in più parti dell' Europa.

16. La *Patata* del Perù, ivi chiamata in propria lingua *Papas*, e da noi volgarmente *Patata*,  
Bata-

*Batata*, e anco *Pomo di terra*, ferve con le fue radici sostanziose, farinacee, e della forma dei Tartufi, a fare un Pane che è molto ufato in quel Regno. Il Bavino, e Turnefort chiamano questa Pianta *Solanum tuberosum esculentum*, e non diversamente anco la chiama Linneo col Royeno, Dalibard, e altri. Produce questa molte radici fibrose alle quali sono attaccate molte protuberanze, o tartufi, che sono il principio della radice principale che deve gettare la nuova Pianta l'anno seguente, e delle quali cavandole verso l'Inverno se ne trova fino a 40. e anco 50. di più e diverse grandezze, piene, e di sostanza calda, le quali acciò nell'Inverno non vadano male, o fia per averle buone agli usi del vitto, e perchè non patiscano volendole ripiantare alla Primavera vegnente le ripongono in luogo asciutto, e piuttosto caldo, ovvero in un vaso ripieno di terra arida. La vecchia radice è immediatamente sottoposta al fusto, e suol esser più grossa molto, arrivando alcuna volta alla grossezza di un pugno, ma per il solito è vuota, o floscia di polpa. Appresso di noi si devono cavar dal terreno alle prime piogge d'Autunno. Il suolo nativo di esse propriamente è il Perù, la Virginia, e qualche

che altro luogo pure dell' America , donde sono state portate in Europa. Per la prima volta furono portate in Inghilterra dalla Virginia , poi in Francia , e altrove . Il Pane che fanno con le radici di questa Pianta gli abitanti del Perù , e particolarmente a Quito , riducendole prima in Farina , tagliandole , seccandole , e pestandole , è da essi addimandato *Chunno* , che tra le altre prerogative ha quella di conservarsi buono per lungo tempo , chiamando essi le radici e la Pianta *Papas* , a differenza di quelli della Virginia che chiamano esse radici *Openanck* . Queste stesse oggi giorno sono introdotte e molto usate in Inghilterra , in Scozia , nell' Irlanda , nella Francia , negli Svizzeri , e in più parti ancora della Germania , cuocendole , e addobbandole in più maniere , avendole tutti ritrovate un gustoso e sanissimo alimento . Variano queste riguardo al colore della radice più o meno bianco , e rosso , ma sono tutte di egual natura e bontà . Gl' Irlandesi ne fanno anch' essi Pane , chiamato da alcuni *Patatoe* , e lo fanno con far bollire , e cuocere un poco nell' acqua queste radici , indi spremuto l' umido , con farle seccare , e pestare in un mortaio con l' aggiunta di un poca di Farina di Grano , ed un  
poco

poco di lievito del medesimo, o feccia di Birra, e così ne formano Pane, cuocendolo come l'altro comune, o da Famiglia di Grano. Alcuni perchè sia migliore vi aggiungono ancora degli Anaci. Di tutto questo siamo informati dalle Transazioni Anglicane num. 205. Non solo queste Patate si propagano per mezzo della piantazione dei freschi e nuovi bottoni, o tartufetti radicali, come sopra si è accennato, ma propaggino ancora i suoi rami come usano in Borgogna. Amano poi queste i luoghi piuttosto umidi, onde maggiormente si fa utile la coltivazione di questa Pianta, poichè in simili terreni frigidì, e umidi, non altro frutto si suol ricavare.

Delle Batate dette dagli Spagnuoli *Camotes*, di quelle che diconsi di *Giammaica*, e delle altre chiamate *del Canada* se ne trova tenuto discorso all' Articolo X. num. 1. 2. e 35.

17. I Curlandi fanno un Pane bianchissimo di Farina di Riso, in Latino stato detto *Dulcacidum*, e in Greco *Oxyglicon*, perchè in principio a chi lo gusta comparisce dolce, ma in seguito poi si scuopre acidetto, che per altro vien stimato buono, e saporito. In una Relazione del Lentilio che ha per titolo *Curlandiae Memorabilia* infe-

inferita nell' Efemeridi di Germania fi parla di questo Pane ufato da tal Nazione , ma non vi è riferita la maniera di fabbricarlo, la quale per confessione di cotesto Autore non è tanto semplice, o facile come ci potremmo fupporre.

18. Nelle parti più Boreali di questa nostra parte di Mondo , come fono la Nortlandia , e la Lapponia, per ragione di grandiffima careftia di Frumento fabbricano un Pane con pochiffimo Grano , e vi aggiungono non folo tutta la Crusca , e tutte le glume , e spighe di effo macinate, ma la radice ancora di una Pianta nominata dal Dodoneo *Dragoncello palufre* , Artic. X. num. 33. Acciocchè un fimil Pane più facilmente refti cotto nel forno, più facilmente lo poffano masticare, e lungamente anco confervare, lo formano molto fottile , e lo cuocono diftefo in teglie, o lamiere di ferro. Questa fpecie di Pane è anco molto azzima, o pochiffimo fermentata, perchè fe lo lafciafferò quanto l' altro fermentare facilmente fi fcioglierebbe e difarebbe a cagione dello fcariffimo glutine che ha , e non potrebbero tampoco lavorarlo . Altri fra effi , come fono i Lapponi , fanno in gran parte il loro Pane di teneri germogli e fcorze tanto di *Abete* , che di *Betula* , quanto di  
*Pino* ,



*Pino*, ma più spesso di questo solo. Gustavo Harmens trattando della Medicina dei Lapponi, e lo Scheffero nella Lapponia illustrata c' informano che i Lapponi raccolgono le scorze interiori del Pino, o sia quella parte di esse dai Botanici chiamata *Libro*, indi minutamente le tagliano, le prosciugano al Sole, e accomodate in casse fatte pur esse di scorza di Albero le pongono sotto terra facendovi sopra gran fuoco per cuocerle, o tostarle, e servirsene secondo il gusto e bisogno loro. Per tal verso acquistano porosità e leggerezza, si spogliano delle parti più resinose che contengono, acquistano un certo color rosso carico, ed un sapore piuttosto dolce, e buono. Di esse dunque così preparate si servono alcuni di quelli per ricrescere non di rado il loro Pane, o le impiegano nelle loro Polente, ma più frequentemente le adottano per addobbo, e in luogo di condimento. Molti sono i Viaggiatori che attestano aver trovato appresso le Nazioni settentrionali, e particolarmente nella Norvegia, il Pane fatto di scorze d' Alberi macinate, tra i quali si può citare Pietro Quirini Gentiluomo Veneziano nella Relazione del suo Viaggio fatto per dette parti, riportata nel Tomo secondo della Raccolta del Ramusio.

---

## ARTICOLO NONO.

*Di alcuni Semi, e Frutti che sono succedanei del Pane, alimentando sott' altra forma, egualmente che il Pane, diversi Popoli, e delle Nazioni intiere.*



1. **F** Ra tutti i prodotti, o frutti della Terra, che facciano le veci del Pane in alimentarci, gode certamente il primo posto l' *Oriz-za sativa* dei Botanici, detta volgarmente *Riso*. Questa è il cibo e Frumento generale di una gran parte dei Regni e Paesi della Terra, come sono la China, l' Egitto, la Persia, l' Indostan, una gran parte dell' Indie Orientali, il Giappone, Bengala, il Coromandel, l' Etiopia, le Coste d' Affrica, l' America Meridionale, e particolarmente in essa la Carolina. Nell' Indie Orientali è stimato come il migliore quello del Giappone essendo bianchissimo, grande, tondo, pingue, sostanzioso, e facile a cuocerfi. Nell' America il migliore è quello della Carolina che per bontà non cede a verun altro, facendone commercio  
 quelle

quelle Colonie con tutte l' Indie Occidentali specialmente con la nuova Iork, e la Pensilvania barattandolo in Grano che quivi nasce . A Bengala , e nell' Isola di Madure vi nasce in copia grandissima, e fassene Commercio per tutte l' Indie . Nell' Indostan, e in Persia si raccoglie pure del Grano, ma non fanno quella gente farne Pane, almeno buono , e comunemente , e se alcuni lo fanno serve questo piuttosto per lusso e per delizia alle tavole dei Grandi , facendo uso tutti gli altri del solo Riso a tutto pasto in vece di Pane . Nell' Indostan particolarmente costumano cuocerlo affai prestamente dandogli due soli bollori nell' acqua, dopo dei quali scolata l' acqua riturano perfettamente il vaso soffogandone il vapore , acciò dentro di esso si stagioni e rigonfi, il che fatto lo distribuiscono in tondini ai commensali acciò lo mangino con la Carne , e altre vivande , in luogo di Pane . In Persia lo cuocono con molto Burro, e ancora con buona Carne, e lo tingono di giallo, chiamandolo quando sia cotto, e preparato in questa forma *Brinzi*, ovvero *Brindi* . Gli Affricani ancora hanno il costume di tingerlo, e lo coloriscono variamente .

Alcuni tra gl' Indiani lo cuocono per mezzo

del solo vapore dell' acqua bollente ponendolo sopra un coperchio di pentola, o di paiolo traforato a foggia di vaglio, acciocchè da essi fori passi comodamente il vapore dell' acqua bollente sottoposta, ed i granelli del Riso si cuochino perfettamente senza romperfi. Altri lo cuociono molto, riducendolo una vera Polenta, la quale da essi è per lo più mangiata fredda, perchè mangiandola calda, e facendone un uso grande, e continuato, come essi fanno, farebbe dannosa alla salute. Il Bonzio descrive i mali che potrebbe questa produrre mangiata così calda.

Generalmente questo cibo tanto in Polenta, che in altra maniera accomodato, è dei maggiori, e migliori alimenti che si conoschino sulla terra, non potendo alcuno regger mai sì bene al digiuno, per asserzione del Lister sopra Apicio, quanto dopo essersi cibato di Riso.

Appresso di noi, che mangiamo molto Pane di Grano, non si usa il Riso che in Minestre, Torte, Frittelle, e simili vivande, delle quali per altro ne facciamo un uso che può dirsi non tanto scarso, e ne coltiviamo, e raccogliamo non tanto poco in Lombardia, in Toscana, e altrove in luoghi bassi e umidi, ma facilmente regolabi-

li fulla quantità delle acque che v' influiscono, o vi devono andare, e diconsi da noi tali luoghi *Risate*.

Se con la farina di Grano, facendo il Pane, si mescolerà una porzione di Farina di Riso, il Pane riescirà bianchissimo, e molto sostanzioso, e lo stesso si otterrà se invece d'impastare la Farina di Grano con l'acqua comune, come si suole, s'impasterà con una decozione sostanziosa di Riso, anzichè in questa maniera farà meno grave. In quest'anno, che in gran parte dell'Italia è stata sì gran penuria di Grano, e d'ogn'altra Biada, una tal mescolanza di Farina di Riso e di Grano è stata praticata da più Persone, tanto appresso di noi in Toscana, quanto nello stato Romano, ma un tal Pane è stato trovato troppo grave allo stomaco, e troppo soggetto a indurire. I Curlandi però per quanto si può vedere all'Art. VIII. num. 17. hanno l'abilità di farne Pane buono, e lo praticano comunemente. In simili circostanze di penuria, avuto riguardo alla bontà e sostanza grande del Riso, andrebbe pensato a farne venire d'altronde, e particolarmente dalle coste d'Affrica a buon'ora, e fattone uso all'Orientale per tutto alimento, la qual cosa riescirebbe ancora d'economia.

Secondo i migliori osservatori sembra che il fuolo originario, o nativo del Riso sia l' Etiopia, e finora i migliori Botanici, come Turnefort, e Linneo, non ne hanno conosciuta che una sola vera specie. Il Rumphio però nella sua descrizione delle Piante d' Amboina ne riporta tante differenze, e tanto varie fra loro, che potrebb' essere, che qualcuna di esse, quando più accurate osservazioni ci concorressero, dovesse essere stabilita per specie distinta. Siccome l' istoria di questa pianta e particolarmente delle sue varietà è stata poco da altri toccata, ed è d' altronde interessante, e dilettevole ancora, ne aggiungerò quivi qualche cenno.

Il sopraccitato Rumphio ne nomina in primo luogo due qualità, delle quali una è *precoce*, l' altra *serotina*; della prima ne fanno uso, e la consumano subito dopo la raccolta, potendo molto soffrire nell' invecchiarla. La seconda alza sul terreno più di un uomo, ed ha bisogno più di dieci mesi per ridursi a perfetta maturazione; la sua pannocchia è corredata di lunghe reffe, ed ha i grani molto duri, e perciò questi si possono lungamente conservare.

Nelle stesse Isole Orientali se ne trova un' altra

tra forte , o differenza , che ha le glume , ed i granelli rofficci , reputata tra le buone per il gufto . Simone Sethi , il Ruellio , il Lonicero , e il Tabernamontano defcrivono forse quefta qualità col granello roffo , avendo defcritto il Rifo diftinto in due fpecie , una di granello bianco , l' altra di granello roffo . Evvene un' altra di granelli piccoli , e duri , con le glume , e reffe nereggianti , che non fi apprezza , ma fi reputa viliffima , avendo cattivo fapore . Se ne trova poi una fpecie , ma rara , che produce le granella , e le reffe affai lunghe , il quale , cotto che fia , è d' ottimo fapore , e molto odoroso ancora .

Un' altra forte pure molto ftimata n' è ftata ivi offervata , la quale ha i grani piccoliffimi , come il Comino , e cotti tramandano un odore gratiffimo . Quefta forte vien portata nel refto dell' Indie da Gorontala , e Mindanava , dove nafce , e fi coltiva .

Altre forti diverfe di Rifo defcritte dal Ruffo , e ftimate differenze d' una fpecie diftinta , nominata da effo *Oryza glutinofa* , s' incontrano precipamente e nafcono a Giava , Baleya ' , e nel Macazar . Tutte le varietà di quefta forte hanno il granello piccolo , lunghetto , e cotto che fia ,  
molto

molto glutinoso. Di questa specie evvene una qualità, o varietà che produce i granelli rofficci, un'altra che li porta bianchi, ed un'altra neri. Ognuna di queste è d'ottimo sapore, e più dolce del comune, e nessuna vien portata in Europa.

Della prima varietà, che si è detta di grano rofficcio, molto se ne consuma alla China, per farne una bevanda ivi molto praticata, e fatta con l'umore ricavato da un loro Albero, al quale aggiungono di questo Riso; questo con esso fermenta, gli dà un bellissimo color rosso, ed un sapore dolce, come se vi fosse mescolato lo Zucchero. Un seme affai buono, e usato in qualche luogo delle Indie cotto come quello del Riso è il seme della Lagrima di Giobbe descritta all'Articolo VIII. num. 14.

2. I Neri di Angra de los Reyes nel Brasile si fervono, o almeno non è gran tempo che si fervivano, per loro intiero cibo delle Batate dette dagli Spagnuoli *Camotes* descritte all'Articolo X. num. 1.

3. Gli Americani, o Indiani della California non raccolgono Biade, nè Grano, ma supplisce loro a tutto questo il frutto di un Albero da essi addimandato *Pitahaya*. Quest' Albero non è stato  
ancora



ancora dai Viaggiatori, e dai Botanici a sufficienza conosciuto, e descritto. Si fa solo da qualche Viaggiatore esser simile nell'aspetto al Faggio, e che produce un frutto il quale si rassomiglia molto, a quello dell' *Ippocastano*, o Castagno d' India.

4. L'utile stesso, che per vitto e nutrimento apporta il Riso a tanti Popoli del mondo, particolarmente Orientali d' Asia, d' Affrica, e d' America, lo porta agli Europei delle parti australi, e specialmente a tutti gli abitanti delle montagne appresso di noi in Toscana, il frutto del *Castagno*, tanto sativo che silvestre, poichè ridotto questo in Farina, e Polenta, ovvero in altre forme cotto, o accomodato, serve loro per tutto alimento, e per Pane in tutto il corso dell' anno. Troppo è nota a chiunque dei nostri l'istoria di questo frutto, e l'uso di esso, perch'io debba trattenermi a darne un circostanziato ragguaglio. Il Castagno detto da noi *sativo*, o di *nesto*, in Franzese *le Marronier*, produce i frutti più grossi addimandati da noi *Marroni*, i quali son mangiati freschi, tostati in Padella, o lessati nell' acqua, e cotti sotto la cenere, o la brace, e in forno ancora. I cotti nell' acqua, o lessati si dicono *Succiole*, gli altri *Bruciate*, e questi son tutti dai Montanari esitati per le vicine  
Y
Città,

Città, e da noi mandati per Mare anco lontano, effendo mangiati per delizia e per guſto, trovati univerſalmente di buona e guſtoſa ſoſtanza. Il Silveſtre che è detto dai Franzefi *le Chataignier* produce un frutto poco in bontà diverſo, ma più piccolo, addimandato da noi *Caſtagna*, ed è quello che generalmente ſi ſecca, e talvolta ſi mangia in tal maniera, ma comunemente ſi macina, e riduce in Farina per Polente, e per certe ſpecie di migliacci dai noſtri addimandati *Caſtagnacci*, e *Necci*. La Polenta fatta di ſola Farina di Caſtagne dai noſtri Montanari e dagli altri ancora ſi chiama *Pattona*. Nelle noſtre Montagne di Pistoia e del Caſentino è dove ſono le maggiori Selve di Caſtagni, e dove la gente più povera ſi ſoſtenta per tutto l'anno di queſto prodotto, non aſſaggiando altro Pane di Biade, o di Grano, non per queſto ſi vedono deboli, o macilenti, ma beſi robuſti, e ſani, e tra eſſi non pochi ve ne ſono che prolungano la vita loro oltre i cent'anni.

Linneo ha ridotto il Caſtagno al genere di Faggio, e l' ha detto *Fagus Caſtanea*.

Vi è una ſpecie di Caſtagno da eſſo Autore nominato *Fagus pumila*, ma queſto trovaſi ſolamente

mente nell' America Settentrionale , e particolarmente nella Virginia, e da questo pure quei Popoli ne ricavano lo stesso utile e frutto che noi si ricava dal nostrale. Potrebbe essere che la *Pitahaya* della quale si è parlato sopra al num. 3. dovesse esser ridotta a questo genere stesso.

5. Se l' ingegno degli Uomini , specialmente eccitato, o avvalorato dal bisogno, è stato ammirabile nello scegliere, e far uso per loro alimento di tanti prodotti della natura , altrettanto però convien dire che doviziosa e benefica ella sia stata verso i medesimi , quando ha messo ad essi davanti, e senza loro fatica o cultura , tante specie di nutritive vegetabili sostanze , ed ha loro preparato, anco nei luoghi più inospiti, e incolti, di che alimentarsi, ed appagar l' appetito. Oltre il *Castagno*, e tant' altre Piante, e Alberi che abitano i monti da noi descritti all' Articolo X. (1) ci ha la natura offerto nei luoghi più disabitati, o alpestri i frutti della *Querce*, i quali sebbene da alcuni possano a prima vista esser disprezzati, meritano però i nostri riguardi, e i nostri encomi, non solo per esservi luogo da credere, prescindendo

Y 2

do .

(1) Si veda fra gli altri il Faggio num. 5. ricavandosi anco da esso qualche utilità per alimento dell' umana specie.

do dalla testimonianza dei Poeti, che fiano questi ferviti per vitto, e Pane dei nostri antichissimi Padri, ma per l'utile ancora reale che questi stessi possono a noi egualmente produrre. La Ghianda si è quella, che certamente in quest' Istoria di Piante non merita l' infimo luogo, posciachè da essa unicamente sono alimentati, e sostenuti diversi Popoli, nella maniera stessa che sostenuti sono dalle Castagne non pochi dei nostri. Veramente non tutte le specie di Quercia sono atte a render quest' utile, poichè le Ghiande di alcune, tra le quali contar si debbono i *Lecci*, i *Sugheri*, e i *Cerri-Sugheri*, producono i frutti troppo spiacevoli, ed ostici, onde è impossibile che adattati fiano per cibo degli Uomini; ma ve ne sono divers' altre che senza preparazione alcuna, ovvero con pochissima fatica, e acconciatura, ridur si possono in nostro alimento, e alimento innocente, e gustoso.

La prima specie di Quercia tra queste, è la *Farnia*, detta da Linneo *Querce-Cerro*, e dal Bavinio *Quercia di calice ispido*, e *Ghianda minore*, il di cui frutto, specialmente tostato, e cotto, si accosta molto al gusto, e sapore delle Castagne; e perciò, dove quest' Albero abbonda si può raccogliere-

cogliere il suo frutto, e in tempo di carestia fervirne in luogo delle Castagne, e per conseguenza in luogo di Pane.

Di gran lunga però miglior di questa è la specie detta da Linneo *Quercia-esculo*, che nasce nelle parti più calde d'Europa, e particolarmente in Spagna, i di cui frutti in tal Regno sono addimandati *Enzinas*. Il Bavino la nomina *Quercus parva, sive Phagus Graecorum, & Esculus Plinii*; avendola i Latini nominata *Esculus ab esca, vel esu*, essendo il suo frutto dolce, e mangiabile come quello delle buone Castagne.

Un'altra specie di Ghianda buona a mangiarsi nasce nelle Isole Orientali da una sorte di Quercia descritta dal Ruffo nel Tomo terzo del suo Erbario d'Amboina, da esso siccome da Linneo chiamata *Quercus Molucca*, perchè abbonda nell'Isole Molucche, particolarmente nei freddi Monti di Ceram, e nella Celebe a levante. Di questa Querce quelli di Giava ne fanno due specie; una cioè di Ghianda più grossa e scorza più sottile, i di cui frutti mangian essi cotti in umido, o arrostiti nella padella come si mangian da noi i *Marroni*; ed un'altra di Ghianda più lunga, dura, e amara lasciata da essi per cibo  
dei

dei Maiali, e dei Cignali. Tutte due queste varietà sono di frutto più corto, e più grosso delle Ghiande della Quercia Europea, o *Quercia Rovere*. I Cignali amano tanto le Ghiande di esse, e specialmente della prima descritta varietà, che al tempo della loro maturazione, allorchè principiano a cadere, vi si radunano intorno in tanta moltitudine, che i Paesani abbandonano l'opera di raccorle.

A tutte queste specie si può per altro aggiungere anco la Querce nostra comune, o *Quercia Rovere* accennata di sopra, e detta dai Franzesi, *Chene*, come capace anch'essa a rendere per l'umano sostentamento l'utile suo. Essendo il suo frutto realmente amaro, astringente, ostico, e duro, sarà trascurato, e sempre posposto alle specie or fa mentovate, ed a molt'altri prodotti pure della Campagna; ma quando la penuria del resto fosse grande, e urgente, si dice che si potrebbe valutare, e praticare, specialmente torrefatto, e in qualche maniera addolcito, ed in specie mescolato con Spelta, o Grano, o Biade. Se per mezzo di un ranno forte di calce si addolciscono gli amarissimi frutti dell'*Ippocastano*, o Castagno d'India, in Franzese *Maronnier d'Inde*, con l'istessa preparazione

razione si potrebbero avere anco le Ghiande della Quercia comune o dolci, o non ingrato, mentre con la tostatura, con la bollitura, e nuova profciugazione, con la macinatura, e con la mescolanza delle altre accennate cose convertir si saprebbero in leggiere, porose, friabili, facilmente solubili nell'acqua, e per conseguenza più nutritive, e facilmente digeribili. Queste notizie, e queste riflessioni ci fanno sicuramente vedere non essere impossibile dalle Ghiande ancora il ricavare alimento, la qual cosa essendo provata possibile, probabile è ancora che gli Uomini abbiano in principio un tal vitto praticato quando per tal uso non conoscevano prodotti migliori. Da questo ancora arriviamo a comprendere, e spiegare, come possibili o veri alcuni fatti, dei quali informati ci hanno non pochi Poeti, reputati fin ora favolose loro invenzioni. Nella scienza naturale, e nell'esperienze consiste in questo genere la prova del vero, e del falso, ma in questo particolare l'esperienza medesima vien di più corroborata da testimonianze e monumenti d'antichi scrittori. Ovidio ci lasciò scritto che i primi abitatori della Terra, oltre agli altri frutti, o pomi degli alberi, si cibavano dei frutti di quello a Giove

con-

consacrato, cioè delle Ghiande di Quercia, nei versi seguenti.

*Contentique cibus nullo cogente creatis,  
Arbuteos foetus, montanaque Fraga legebant,  
Cornaque, & in duris haerentia Mora rubetis  
Et quae deciderant patula Jovis arbore Glandes.*

Virgilio parimente nella prima delle Georgiche descrivendoci lo stato della terra nei primi tempi si esprime dicendo

*Prima Ceres ferro mortales vertere terram  
Instituit, cum iam Glandes, atque Arbuta sacrae  
Deficerent Sylvae; -- -- -- -- --*

e poco più sotto

*Concussaue famem in Sylvis solabere Quercu.*

avendo detto in principio dell' istessa prima Georgica.

*Alma Ceres vestro si munere Tellus  
Caoniam pingui Glandem mutavit arista.*

Qualche Viaggiatore c' informa che i poveri Tartari della Crimea, o fiano i popoli dell' antico Cherfonefo Scitico, e quelli che abitano nelle vicinanze di Sherazoul continuano ancora a vivere

di



di Ghiande, e che di esse pure è fatto il loro Pane.

Venendo però a ragionare sulla specie precisa, che al presente si pratica per loro vitto da questi, e quale sia stata quella dall'umana progenie in principio trascelta, congetturar si può, e con sicuri fondamenti anco credere, che della specie comune, o più volgare tra noi, ella fosse, ma che migliore delle nostrali esser dovesse, a riguardo del suolo, e del clima nativo, quando non si volesse sostenere che ella fosse della specie addimandata *Esculo* da Plinio e da Linneo, o *Enzinas* dagli Spagnuoli, comechè proveniente in luoghi australi e caldi, come quelli lo erano dove in principio fissarono gli Uomini la sede loro.

Che più vera però o più possibile dell'altra sia la prima congettura a sufficienza si prova dall'esperienza che abbiamo di tutti gli Alberi, e frutti di natura salvatica, ostica, e cruda, i quali nati, o piantati in terre più domestiche e calde assai migliori provengono, e alcuna volta mutazione grandissima fanno, non solo nel migliorare per sapore il loro frutto, ma nel produrlo ancora di una grandezza maggiore. Ma che ci vuol di vantaggio per prova di questo, e della prima no-

Z

fra

fra propofizione? Il Sig. Shav avendo viaggiato nell' Affrica , e nell' Afia , per quanto c' informa il Sig. Linneo nella fua Differtazione che ha per titolo *Culina mutata* , offervò in alcuni luoghi dell' Affrica che le Ghiande prodotte dalla *Quercia Rovere* , e di quella precifamente con la Ghianda di corto pedicolo , la quale non è che una mera differenza dell' altra di pedicolo lungo , e tutte due comuni anco fra noi e indiftintamente chiamate volgari , fono di gufto o fapore meno cattivo , e fono mangiate cotte nell' acqua da quegli abitanti . Altri Viaggiatori ne hanno trovate delle buone al fapore , quanto quelle di Spagna , e di grandezza anco maggiore , nella Traconitide Paefe dell' Arabia poco diftante dalla Paleftina , e per confequenza tra i primi a dover effere abitati , e popolati dai Figliuoli di Adamo .

---

## ARTICOLO DECIMO.

*Notizie intorno a molte Piante, le quali sebbene non sieno comunemente conosciute, o adoperate per farne Pane, possono però mediante un' attenzione, o artificio maggiore, specialmente in tempo di Carestia, esser ridotte a Pane, o almeno in maniera non diversa dal Pane possono mantenerci, e nutrirci.*



**A**Vanti il ritrovamento, la coltivazione, e l' ufo del Grano e delle Biade che prima con le altre Piante nascevano alla foresta e confuse, tre specie di Pane affai diverso era ufato, secondo il Rudbeckio ( *Tranfaz. Filof. num. 138.* ) apprefso le più boreali nazioni. Il primo era formato di varie parti sugose o sostanziose di Alberi seccate, macinate, e in qualche modo insieme impastate; il secondo era fatto di Ghiande; il terzo di radici dell' Erba *Filipendula*, o *Molon* di Plinio.

Il Reimman pure nella sua Opera dell' antica letteratura degli Egiziani vuole che il primo

Pane di questi fosse ricavato dalla Pianta Loto, o sia *Nymphaea Lotus* di Linneo, e descritta da Prospero Alpino tra le Pianta Egiziane sotto il nome di *Lotus Aegyptia*.

Se queste non sono per tal effetto usate oggigiorno, ciò è proceduto dalla dovizia in cui sono gli Uomini venuti di altro Frumento più sano, nutritivo, gustoso, e più facile a prepararsi. Per altro non solo queste, ma altre molte delle quali si terrà discorso nell' Articolo presente, in tempo di bisogno, o carestia, possono alimentarci in vece del Pane, e fors'anco possono realmente esser buone a far Pane usatavi attenzione, e qualche arte nel prepararle, o renderle atte a tal uso.

1. Le *Batate*, o *Patate*, addimandate dagli Spagnuoli *Camotes*, che nascono nell' una e nell' altra India, ma particolarmente al Brasile nell' Occidentale, sono dagli Indiani molto adoperate per vitto in più maniere, ma specialmente cotte che siano, pestate, e passate per filtro, le mangiano in Farinata, e Polenta in luogo di quella di Riso, avendole sperimentate buone, e di nutrimento succedaneo ad esso Riso, e al Pane. Se ne trova una varietà con la radice bianca, un' altra con la radice rossa, e un' altra di radice più grossa,

grossa, e di figura anco diversa addimandata *Mammofa*, ma tutte sono appresso a poco della figura di un Rafano, o *Ramolaccio*, e tutte egualmente buone all' ufo suddetto, e possono fervire a tutti gli altri ufi ancora ai quali sono state trovate buone le Patate del Perù descritte all' Articolo VIII. n. 16.

La Pianta che produce questa radice addimandata *Batatas*, o *Camotes* dagli Spagnuoli, è stata detta dal Raio *Convolvulus Indicus vulgo Patates*, e da Linneo *Convolvulus Batatas*, e *Batatas* chiamata anco il Bavino. La Mammofa è naturale dell' Isola di Mindanau, o Magendanau una delle Manille, e il Ruffio trovò qualcuna di queste radici che pesava oltre le 20. libbre.

2. La *Rudbeckia laciniata* del Linneo, o sia il *Chrysanthemum americanum perenne foliis divisis* del Morifone, è una pianta perenne, e propria della Virginia, e del Canada, che produce una radice tuberofa, e grossa, la quale è stata molto apprezzata e lodata da Pietro Laurembergio come utile e buona a mangiarsi in tutte quelle forme nelle quali sono buone le Batate Camotes descritte di sopra. Il Parkinsonio chiamò questa Pianta Doronico Americano, e *Batata del Canada*, forse per gli ufi che ella ivi ha, non diversi dalle altre Batate.

3. Anco le radici dell' *Eliantemo Indiano tuberoso* del Bavino nominato nel Pinace , o sia il *Crisantemo Brasiliano di larga foglia* del medesimo descritto nel Prodromo, ridotto da Turnefort al genere di *Corona Solis* , e da Linneo a quello di *Rudbeckia* Spec. 1. dimandate da noi volgarmente *Tartufi bianchi* , e *Tartufi di Canna* , a cagione di esser grosse, tuberculose, e buone a mangiarsi, si cuocono e addobbano in più maniere, e si trovano sane, di sostanza dolce, e poco diverse dalle Pastinache. Per tal ragione si coltivano da non pochi dei nostri Contadini, e si portano a vendere al Mercato, essendo gradite anco da quelli della Città. Siccome questa Pianta maravigliosamente sussiste e propaga appresso di noi, tanto per seme quanto per le radici, andrebbe di vantaggio coltivata, e di vantaggio stimata di quello che presentemente lo sia, avuto riguardo all' uso e profitto che può produrre alla povera gente di Campagna in tempo d' indigenza, poichè non solo le di lei radici sono buone a mangiarsi nella maniera suddetta, ma sono praticabili in tutte quelle forme, e per Pane ancora, come si son dette esser buone le Patate del Perù descritte all' Articolo VIII. num. 16. Essendo poi  
 questa

questa una Pianta perenne, che regge assai bene al nostro clima, robusta e alta di fusto, si potrebbe tenere in molti luoghi a foggia di canneto, o di siepe ancora, purchè si cavassero spesso le radici che serpeggiano e si dilatano troppo, sia per servirsene, sia per ripiantarle in luogo delle più grosse o vecchie. Molt' altre specie o differenze del detto genere Turneforziano di *Corona Solis*, o di *Crisantemo*, e d' *Elenio*, o *Elianto* di altri Autori possono avere un utile stesso. Per esempio l' *Elenio* stato nominato dal Morisone *Helenium Indicum tuberosum radice oblonga* nell' Orto Blesense si può considerare tra queste.

4. Il Recchio nell' Istoria Naturale del Messico asserisce che i semi della *Pianta Massima* del Cortuso, e del Mattioli, o sia l' *Helenium Indicum maximum* del Bavino, o *Helianthus annuus* di Linneo, possono servire per alimento in vece di Pane, e ridurre anco in Farina e farne Pane raccogliendone in quantità, come ne raccolgono al Messico dove una tal Pianta è spontanea. Asserisce ancora lo stesso che i gambi teneri delle foglie, raschiati da quella villosità che hanno, cuocendoli sulla gratella e conditi con Olio e Sale, sieno molto buoni avendoli esso medesimo così gustandoli ritrovati.

trovati. Da noi si chiama questa Pianta *Girasole*, e facilmente nasce, ma le Passere facilmente vi si addanno, e saccheggiano tutto il suo seme.

5. Lo Scirpo Marittimo del Linneo Spec. 21. è una forte di Pianta che abbonda nei terreni umidi, ma specialmente nei lidi Marittimi, e produce le radici nodose, e di una sostanza farinacea, e nutritiva. Queste seccate, e pestate possono servire per materia, e sostanza sana di Pane, specialmente in tempo di urgenza, e parimente possono esser buone, e di egual nutrimento usate in altra forma in vece di Pane, specialmente preparate, e cotte in Minestre, e Polente. Appresso di noi trovansi diverse varietà della stessa pianta tra le molte che ne sono nominate dal Sig. Linneo, e ridotte al medesimo genere, ed alla medesima specie. Una di queste è detta dal Micheli *Scirpo-Cyperus palustris radice repente, nodosa, inodora, panicula sparsa, capitulis maioribus*, Nov. Gen. Ord. IV. num. 1. pag. 48. Un' altra è detta *capitulis minoribus* num. 2. Il primo trovasi particolarmente vicino a Signa nei prati paludosi della Villa Stufa, il secondo quasi dovunque nelle ripe dei fiumi, e altrove nei luoghi umidi. Una terza varietà di esso è il *Cyperus*



*rus rotundus inodorus Germanicus* del Bavino che nasce ai Ponti di Stagno tra Pisa e Livorno, con altre varietà che si possono vedere nell'opera del mentovato nostro Micheli.

6. Il *Cippero* esculento del Linneo Spec. 7. del quale il Micheli ne riporta due varietà, stato nominato da alcuni *Dulcichino*, e *Trafi*, produce anch'esso le radici globose, e grosse alcuna volta quanto le Avellane, e anco di più. Si dicono da noi queste radici *Bacicci*, dai Veneziani *Dolzolini*, e nel Genovesato *Giuggiole terrestri*, perchè hanno un sapore dolce come le Giuggiole appafite, e perchè sono di una figura, e grossezza non molto da quelle dissimile. Essendo poi queste di una sostanza farinacea, e nutritiva, meritano in questa classe tutta la considerazione, e meriterebbero di esser coltivate e propagate tanto per delizia che per frutto. Ci son portate alcune volte da Livorno da dei Bastimenti procedenti da Levante e particolarmente dalle Coste d'Affrica, e alcuna volta trovansi coltivate appresso di noi negli Orti. Alcuni hanno asserito trovarsi questa Pianta spontanea nel Veronese, e presso Montpellier, ma realmente non si verifica.

7. Il *Cippero rotondo* pure di Linneo Spec.

A a

6. sta-

6. stato detto *Cyperus Orientalis radice olivari* dallo Scheuchzero , e *Trasi Orientalis* da Samuella Brown nelle Transazioni Anglicane, e *Cora Calunga* nell' Orto Malabarico , potrebb' essere di uso, e utile non inferiore.

8. Parimente non poche altre radici di *Cippero* , di *Scirpo* , e di *Carice* potrebbero essere di un utile e profitto non disprezzabile , e simile a quello delle specie suddette . Aggiungasi che l' utile loro farebbe maggiore a riguardo della natura stessa di tali Piante , poichè nascono nelle fosse , negli scoli umidi delle colline , e nel litorale dei Mari , dove non allignano altre Piante da frutto , e più ancora si farebbe sensibile perchè non temono la negligenza dei Coltivatori , o dei Proprietari , nè l' inclemenza delle stagioni come la temono tante , e tant' altre Piante .

9. Il *Bromo Secalino* del Linneo chiamato dal Magnolio *Gramen Gros Montbelgardensium* , e da Turnefort *Gramen avenaceum locustis glabris purpurascensibus* & *aristatis* , che trovasi anco appresso di noi , sebbene non tanto frequente , e nasce nei luoghi coltivati , specialmente nei Campi della Segale nelle colline a mezzogiorno della Città . Si vede questo in copia allora quando la Segale

le con le altre raccolte infertilisce , dimanierachè i Villani son portati a credere che la Segale alcuni anni si muti, o converta in quest' erba . I semi di questa mescolati con altra Biada , o con la Segale stessa, rendono il Pane più scuro, e si dice , essendovene in quantità , produrre come il Loglio delle vertigini a chi lo mangia . Realmente non è dannoso quanto si dice , e tal difetto si toglie con accrescere la dose della Farina di altra Biada , e con rimettere il Pane in forno ad una seconda, e leggiera cottura, o almeno con far sì che sia cotto molto, e non mangiato caldo.

10. Vi è una Gramigna detta dal Morifone *Gramen secalinum Calepense radice tuberosa* , e dal Bavino nominata *Gramen bulbosum ex Aleppo* che produce una radice olivare non piccola, e che germoglia facilmente per seme, e per essa radice, **empiendo presto i Campi**, come aveva pieno negli anni passati qualche luogo del nostro Giardino . Questa può essere di non poco utile in certe occasioni per il prodotto dei semi buoni al Panificio , e per quello delle radiche , le quali profciugate si possono anch'esse ridurre in Farina , ed in Pane , ovvero servirfene in altre maniere , come si adoprano le Patate , e come si disse poter

ter mangiare quelle dell' Avena nominata *elatior* Art. V. num. 2. Questa Gramigna è perenne , e Linneo l' ha ridotta al genere di Orzo , chiamandola *Hordeum bulbosum* . Vi sono altre Gramigne pure che producono le radici bulbose , e queste tutte possono avere l' utile , e l' uso stesso.

11. Il *Loglio* ancora , stato detto *Triticum temulentum* , produce introdotto nel Pane l' effetto di sconcertare il capo , ma non per questo in tempo di qualche penuria devono esser esclusi i suoi semi , perchè producono ottima Farina , e ricrescono il Frumento in peso , e quantità . Serve solo che si sappia esservi essi mescolati per correggerli con la necessaria dose del Grano , o Biada aggiuntavi , e con la maggior cottura del Pane nel forno , la qual cosa si trova suo certo rimedio come lo è del *Bromo* soprammentovato.

12. La *Zizania aquatica* del Linneo , Pianta simile nell' aspetto ad una Canna , e che nasce nei luoghi inondati dalle acque tanto nella Giamaica che nella Virginia , produce semi che son buonissimi a farne Pane .

13. Il *Gramen Dactylon Aegyptiacum* del Bavo , il *Gramen Dactylon Orientale maius frumentaceum semine Napi* del Plukuezio , il *Gramen*  
man-

*mannae* coltivato dai Boemi, e il *Panico Gramineo* del Rumfo detto in India *Naatsioni*, e dagli Europei *Panico di Bengala*, sono probabilmente una medesima Pianta detta da Linneo *Cynosurus coracanus*, ed è coltivato per tutta l'antica India intorno ai campi del Riso, specialmente nei luoghi eminenti, ed ivi l'adoprono in Polente, o Farinate come il Riso. Il recente o fresco si spoglia facilmente dai gusci col semplice stropicciamento delle mani, o pestandolo con i piedi, il secco col rinvenirlo nell'acqua.

14. Il *Panico Sanguinale* del Linneo Spec. 8. o sia il *Gramen dactylon folio latiore* del Bavino volgarmente detto *Sanguinaria*, e *Erba Capriola* in vari luoghi d'Italia, e appresso di noi *Sanguinella*, è una Pianta, benchè volgarissima e trascurata appresso di noi, che merita la nostra attenzione. Di questa specie è mera varietà l'altra chiamata *Gramen dactylon esculentum* del medesimo Bavino, e *Gramen Mannae* dai Tedeschi, ficcome dal Parkinsonio, dal Gerardo, e dal Lobellio. Questo non serve realmente per farne Pane quantunque potesse per tal'impiego esser buonissimo, ma è adoprato per alimento sott' altre forme, e precisamente in Polente, in vece del Riso, essendo

essendo stato trovato d' ottimo sapore , preferibile secondo molti in dette guise anco allo stesso Riso. Nasce questo spontaneo e in qualche copia in Germania , in Boemia , e in Italia nei luoghi incolti ; appresso gli Svizzeri e gli Olandesi nei luoghi coltivati ; nella Gorizia poi , nella Schiavonia , e nella Carintia lo coltivano nei campi , avendolo per tal verso più vigoroso , e di maggior frutto . Il Tabernamontano lo disse *Gramen Cereale* . Dai Boemi si chiama *Rosa* , dai Pollacchi *Mannapoljka* , e dagl' Inglesi *Mannagraffe* . Del *Gramen Mannae* dei Pollacchi , e dei Prussiani n' è stato parlato all' Art. VIII. num. 15.

Diverse altre specie di *Gramen Dactylon* del Bavino , e del Morifone ridotte da Linneo a diversi generi , possono aggiungersi al suddetto nell' essere innocenti , e in qualche parte buone per il medesimo fine .

15. I Semi del *Melampiro* arvense , detto da alcuni *Fruento vaccino* , *bovino* , e *nero* , dai Franzesi chiamato *Blé de Vache* , producono una farina che rende il Pane scuro , e alquanto amaro , ma non dannoso alla salute secondo Linneo . La mescolanza di qualche altro seme , o Biada dolce come il Miglio , e il Mais lo , potrebbero intieramente correggere .

16. Perfino i semi profciugati, e pestati della *Romice crespa*, e della *acuta*, che sono specie di Lapato secondo altri Botanici, possono fervire in tempo di carestia, per parere del più volte citato Linneo, come materia d'alimento, e particolarmente per ingrediente del Pane. Sono realmente di qualità costipante, ma tramezzati, o mescolati con qualche parte di altra Biada si possono correggere quanto bisogna.

17. Il Seme della Falaride detta da Linneo *Phalaris Canariensis*, e da Turnefort *Gramen spicatum semine miliaceo albo & nigro*, che nasce in abbondanza anco appresso di noi nei Prati, e negli argini erbosi, è un seme dei migliori che si possano raccogliere dalle Pianta Graminee, e per conseguenza possono stimarsi, e registrarli come utili infra gli altri al nostro scopo.

18. Il Grano, o *Tritico repente* del Linneo già descritto all' Articolo primo tra le specie di Grano Linneane Specie IX. che altro non è che una Gramigna nostra delle più comuni e volgari, detta dai Franzesi *Chiendent*, o sia il *Gramen Lolium radice repente, seu Gramen Officinarum* di Turnefort, con altra sua varietà detta dal Bavino *Gramen latifolium & angustifolium spica Triti-*

*cea compacta*, si può apprezzare tra le Piante più utili di questa classe. Le radici di questa ripulite, lavate, pestate, e ridotte in Farina, negli anni di carestia possono servire per materia di Pane, come son servite in più altre e simili occasioni. Per gli Ortolani e Contadini non vi è Gramigna più molesta di questa per la facilità, e prontezza, con la quale i terreni tutti ricuopre. I Contadini arando ne svelgono molta, e intorno i Campi, e lungo le vie mettono insieme masse assai grandi delle sue radici, che lasciano in abbandono per non sapere che farne. Sappiamo adunque che in tempo di Carestia queste possono loro servire di un utile grande, ed esser migliori, e più sane di altre molte cose, alle quali in simili contingenze hanno essi ricorso. Si aggiunga ancora che queste tanto più germogliano, e crescono, quanto meno fan prova le altre semente o raccolte; e che prima mancar potrà ogn' altro prodotto della terra, che mancar possa la necessaria copia di queste.

19. Il *Convolvulo* minore col seme triangolare del Bavino, o sia il Convolvolo nero del Dodoneo, da Linneo stato detto *Polygonum-Convolvulus*, essendo dell' istesso genere del Fagopiro nominato all' Art. V. n. 8. e producendo i semi  
simili





fia *Mirabilis* di Linneo, che in abbondanza, e senza opera veruna è coltivata nei Giardini di tutta l' Italia, e d' altre parti ancora dell' Europa, produce una quantità grande di semi grossi, neri nella scorza, ma bianchissimi, e farinacei internamente. Volgarmente si dice dai nostri questa Pianta *Bel di notte*, e *Gelsomino di bella notte*, in Franz. *Bel de nuit*, e nasce appresso di noi anco nei luoghi più adombrati, e incolti, purchè il terreno vi sia grasso, e non duro. Il Signor Schaller in una Tesi sostenuta ultimamente a Strasburgo sopra tal Pianta, ci assicura che la Farina ricavata da questi semi sia ottima a far Pane.

23. Il *Podofillo* del Linneo, nominato dal Rumfio *Taccu littorea*, specie d'Albero che nasce nell' Isole dell' Indie Orientali, per mezzo di qualche artificio somministra una porzione di Farina fervibile a far Pane, come quella di *Sago*, della quale a sufficienza è stato sopra parlato all' Articolo VIII. num. 1.

24. La *Rhizophora-gymnorhiza* del Linneo, detta dal Rumfio *Mangium celsum*, e l' altra specie nominata dallo stesso Linneo *Rhizophora-Candel* che nascono nell' Indie Orientali intorno alle acque false, producono un nocciolo con mandorla  
fari-

farinacea, la quale è usata come cibo assai nutritivo, e succedaneo del Pane, da quegli Indiani su i terreni dei quali particolarmente nascono queste Piante.

25. Le Mandorle del *Cacao*, o *Cacaos*, detto da Linneo *Theobroma* Spec. 1. e più ancora della *Theobroma Guazuma*, sono molto nutritive, e si mangiano dagli Americani per Pane, specialmente quando mancano di questo. Evvene una specie, o differenza, della medesima grossezza, e al di fuori del medesimo colore, e della medesima sottil buccia che il comune, ma internamente di sostanza bianchissima, che rompendosi va in polvere come un mucchietto di Farina. Nasce questo nella Baia di Campeggio presso il Fiume Estapo, e quelli che frequentano questa Baia lo chiamano *Spuma* a motivo di render la Cioccolata fatta con esso molto spumosa, cosa assai gradita da molti, e particolarmente dagli Spagnuoli, e perciò questa qualità è molto stimata, e cara di prezzo, e per tal cagione, e per la sua scarsità ancora difficilmente accade che sia trasportata lontano.

26. Alcuni popoli della Media al riferir di Strabone costumavano un Pane di Mandorle to-

B b 2

fate,

state, vale a dire del nocciolo, o frutto dell' *Amygdalus communis* di Linneo Pianta originaria d' Affrica. Oggigiorno fervono le mandorle per ingrediente di Paste, e di Pane per tornagufo, poichè di esse fole non farebbe tanto fano, e adattato come il Pane folito e comune per mangiarfi a paflo con altri cibi, e troppo farebbe difpendiofo.

27. Le *Avellane* da noi volgarmente dette *Nocciuole*, delle quali fe ne trova molte differenze, poffono anch' effe fervire per Pane, e per altre fpecie d' alimenti nutrienti, purchè prima d' effer melle in ufo fieno torrefatte. Chi mangia una quantità di Avellane, e lo fteffo succede di tutti gli altri frutti e noccioli oleofi, e narcotici, fenza un' antecedente torrefazione, è foggetto a rifentire dell' offefa di capo. Una fimil torrefazione è neceffaria non tanto per confumare in effe una tal foftanza oleofa offenfiva, ma per renderle di foftanza porofa e capace di fermentare. La fteffa preparazione è neceffaria egualmente per tutte quelle foftanze che aveffero del refinofo. Nei noftri Monti di Piftoia fi raccolgono non poche Avellane ma della fpecie filveftre, le quali non differifcono per bontà e grandezza dalle *Sative*, e da quelle

quelle di *Costantinopoli* nominate dal Clusio, che per poco.

28. L' *Amamelide Virginiana* del Linneo, o sia il Pistacchio Virginiano nero con foglie di Nocciuolo del Pluknezio, è di grand' uso, e considerato tra le sostanze nutritive appresso gli abitanti della Georgia.

29. In questa classe, e come dotati delle istesse qualità si possono registrare i Frutti del *Noce Regio*, o *Iuglande* del Linneo, con tutte le sue specie e varietà, come farebbero tra le altre la *Noce nera*, propria della Virginia, e del Maryland, la *Cinerea* che nasce nell' America settentrionale, la *Bianca* naturale della Virginia, la piccola a guisa di bacca, e detta *Baccata* originaria della Giamaica, con tutte le varietà della *Regia*, cioè la *volgare*, la *tenera*, o di scorza fragile, quella di frutto grandissimo, quella di due volte, e la *Serotina*, tutte nominate dal Bavino, e da Linneo. I Frutti del *Pistacchio Narbonefe*, o *Terebinto Indiano maggiore di frutto rotondo* del Bavino; e di quello chiamato *vero di Dioscoride*, o sia il *Pistacchio Indiano* di Teofrasto; e del *Terebinto volgare* ancora del Bavino, che nasce nelle parti più australi d' Europa, nelle boreali

reali d' Africa , e nelle Indie pure; finalmente le Mandorle dei frutti del Pino detti volgarmente *Pinocchi*, tutti si possono ridurre capaci, e buoni a far Pane, purchè sieno preparati, e tostati, come si è detto dei frutti delle Avellane, per le ragioni ivi additate. Essendo poi tutti di sostanza dolce, oleosa, e farinacea, sono perciò gustosi di sapore, ristorativi, nutritivi, e incrassanti. Le Mandorle del Pistacchio di Dioscoride, o Indiano di Teofrasto, il quale benchè nasca e abbondi in Persia, in Arabia, nella Soria, e nelle Indie, è però assuefatto in oggi al nostro clima, e specialmente a quello della Sicilia, dove in qualche copia sussiste, sono state sempre ordinate dai Medici ai consumati, e tabidi per le dette ragioni. Dalla Noce della specie bianca si ricava una dose di Zucchero, per quanto siamo informati dagli Atti di Stockholm del 1751. e 1752. e tanto questa, che le altre sbucciate, e tostate, sono un succedaneo bonissimo e molto sano del Caffè, secondo una Memoria intorno ad esse inserita nel Magazzino di Amburgo.

30. Alcuni hanno registrato tra i Noccioli di nutrimento, e buoni a mangiarsi, quelli dello *Stafilodendro* del Mattioli e di Turnefort, stato chia-

chiamato dal Bavino *Pistacchio Salvatico*, e in Franzese detto *Nez coupè*, il sapore delle di cui Mandorle si accostano molto all' Avellana, ma di queste mangiandone in qualche dose vien risvegliato il vomito, onde si devono onninamente escludere dalle nostre sostanze, e niente apprezzarsi per l' uso indicato, quando almeno non avessimo ritrovato che mediante una forte torrefazione avessero cangiata natura, e fossero divenute innocenti, il che potrebbe realmente succedere.

31. Piuttosto invece di esse considerare si possono, come utili e sane, le mandorle delle *Albicocche*, o *Armeniache*, delle *Pesche*, e simili Pomi, dai quali sebbene non sia molto facile il ricavarne tanta quantità da farne un molto utile capitale per profciugarle, tostarle, macinarle, e farne Farina; mescolata questa però con la Farina di Grano, o di Biade, specialmente inferiori, può a segno migliorare, e ricrescere esso Pane da doverli stimare un vantaggio reale e non dispregievole.

32. Il *Tribolo aquatico*, detto da altri *Noce aquatica*, e *Castagna palustre*, o sia la *Trapa natans* di Linneo, in Franzese *Macre*, e *Saligot*, produce certi frutti, o noci, con una mandorla della

della grandezza delle mandorle comuni , alle quali si accostano anco molto per il sapore . Realmente si trovano buone a mangiarsi , essendo di una sostanza farinacea , e nutritiva , e piacciono a segno in alcuni Paesi , che sono portate per delizia con gli altri frutti alla fine delle tavole . In qualche luogo si vendono pubblicamente al Mercato sotto nome di *Noce dei Gesuiti* . Con arte si può ridurre questo frutto in farina , e prepararlo in varie forme , dimanierachè avendone quantità in tempo di carestia potrebbe ridursi anco in Pane . Appresso di noi si trova in abbondanza nel Padule di Bientina , dove è chiamato *Castagnuolo* , e parimente trovasi nelle acque tra Arezzo , e Chiusi , ma quivi non tanto abbondante . Accostumandosi a farne uso , ed a ricavarne l' utile che si può facilmente ricavare , espressamente si potrebbe coltivare , e propagare in tutte le paludi , e nei fossi , che sono luoghi infruttuosi , e tanto più facilmente in ciò si riescirebbe , essendo pianta che non patisce l' ingiurie dell' aria , ed essendo pianta nostrale , o almeno da lungo tempo accommodata al nostro clima , egualmente che ai climi dell' Asia , dove pure ella si trova parimente nei Laghi non molto profondi , e di letto fangoso .



33. La Radice della *Calla Palustris* del Linneo, o sia il *Dragoncello aquatico* del Dodoneo, e *Dragontea aquatica* del Mattioli, che nelle parti boreali riempie gli stagni, e le paludi intiere, è adoprata per materia di Pane da alcuni, come si è veduto all' Articolo VIII. num. 18. ma particolarmente dagli abitanti della Westrobotnia, che adoprano alcuna volta per detto uso anco tutta la Pianta con i tralci, e le foglie. Siccome poi questa è dotata di non poca acrimonia, perciò la profciugano tostandola al fuoco, e ridottala in Farina, infondono tal Farina nell' acqua, e di bel nuovo tornano questa a profciugare, e dopo questo ne fanno Pane. Con simil preparazione si potrebbero ridurre innocenti le radici di altre specie di Aro, e d' altre Piante ancora di sapore ardito, o forte, acre, e anco nauseoso. Per correggere simili qualità nelle Piante sopra tutti i metodi adoprati può valutarfi quello tenuto da Monsieur Bon nell' addolcire gli amarissimi frutti del Castagno d' India, in Franzese *Marons d' Inde*, e registrato negli Atti dell' Accademia Reale di Parigi per l' anno 1720. La maniera adoprata per addolcire questi frutti dal nominato Autore consiste nel tenerli per 48. ore in un Ran-

---

no forte fatto di una parte di Calcina viva , e tre parti di Cenere ordinaria , essendo in principio ripuliti dalla scorza , e divisi in 4. parti . Per torre poi ad essi ogni cattivo sapore e quello anco procedente dall' istesso Ranno , prescrive M. Bon chè si tengano in acqua pura per 10. giorni , mutando l' acqua , e lavandoli ogni 24. ore . Fatto questo si trovano affatto insipidi , e si possono seccare per serbarli , e servirsene quando più piaccia , osservando di seccarli come le Castagne ordinarie , o distesi , perchè non muffino . Questi Marroni così addolciti sono stati sperimentati ottimi per ingrassare in breve tempo , e come si dice a vista d'occhio molte specie d'Animali , ma volendoli mettere in opera richiedono un' altra preparazione quale è quella di farli bollire per tre , o quattr' ore nell' acqua , e di pestarli riducendoli pasta . Se diversi animali mangiano avidamente , come asserisce l' Autore questa specie di cibo , e maravigliosamente ingrassano , si potrà sicuramente dal medesimo frutto ricavare dell' utile ancora per la specie umana , particolarmente aggiungendo alla pasta di essi qualche porzione di Farina di altra Biada , o Frumento , secondochè il gusto , e l' esperienza avesse fatto conoscere-

noscere poter meglio convenire , o far prova .

34. La *Ghianda terrestre* del Rumpfio , detta da quelli del Coromandel , che molto la coltivano , *Kelin* , o *Quellin* , e a Balambuan , e Giava , dove è nativa , chiamata *Sabrang* , produce radici bulbose ma irregolari , e per lo più della grossezza di un uovo , le quali si mangiano lessate , o tostate sotto la cenere da quelli dei suddetti Paesi , come facciamo noi delle Castagne . Ora non solo questa , ma tant' altre radici esotiche , che per brevità non si descrivono , purchè sieno di qualità farinacea , o dolce , o insipida , non già pungente , o acre , nè facilmente corruttibile , ma di sostanza piuttosto dura , sono tutte in tempo di bisogno , o carestia , egualmente buone a quegli usi stati accennati parlando delle Patate Art. VIII. num. 16. e seccate , pestate , e ridotte in Farina possono servire a far Pane , o almeno a ricrescerne la sostanza , come lo ricresce la bollitura sostanziosa delle *Rape* che sono anco di qualità più stimolante , o pungente , e attenuante , secondo che usano fare alcune volte i Contadini in qualche parte dell' Inghilterra .

35. La *Ruellia tuberosa* del Linneo , specie di *Genzianella* secondo il Raio , e lo Sloane , Pianta

Cc 2

peren-

perenne , e che nasce nella Giamaica , serve con la sua radice appresso quegl' abitanti per quelle specie o preparazioni di cibo , alle quali servono appresso altri le Patate del Perù descritte all' Articolo VIII. num. 16. e perciò le radici di questa Pianta sono state anco dette da alcuni *Patate* , o *Batate di Giamaica* .

36. Tra le altre molte Piantes esotiche di simil natura , che si potrebbero citare , due sole parole si farà della *Cacava bulbosa* descritta dal Ruffio , la quale nell' Isole Manille , dove nasce , è chiamata *Ingomaas* . Questa è probabilmente una varietà della *Batata mammosa* citata in quest' Articolo al num. 1. poichè quella dai Chinesi , che la coltivano , è chiamata *Cod lunga* , e questa *Cod tonda* . In Amboina pure è coltivata , ma non arriva alla grossezza di quella che nasce nelle Manille , arrivando quivi a pareggiare in grossezza il capo d' un uomo , e in Amboina non avanza quella di un pugno . Gli Olandesi chiamano queste radici *Rape Indiane* , e le trovano affai buone di sapore lessandole , tagliandole in pezzi , e addobbandole con Sale , Burro , Zucchero , e Cannella fine . I Chinesi le condiscono con Zucchero , e le profciugano , mangiandole  
così

così sul finir della tavola, e le stimano cibo tanto sano che le danno anco ai malati di febbre. Non pochi le mangiano crude, e semplicemente mondate, ma in questa maniera le costumano i plebei, o i poveri. Sono realmente di sapore non troppo buono, e simile appunto a quello delle Rape dure.

37. Venendo a qualche radice non' molto diversa dalle quì sopra descritte, ma di Pianta nostrali, si può tra esse citare quella del *Bulbocastano*, o *Enante primo* del Mattioli, stato chiamato *Nucula terrestris* dal Lobellio, e *Bunium* dal Dodoneo e da Linneo, che nasce nei monti della Germania, dell' Inghilterra, della Francia, e anco nei nostri. Questa radice consiste in un tartufetto grosso quanto una Noce, nera di fuori, e di polpa carnosa e bianca di dentro, di un sapore assai buono, e simile assai a quello delle Castagne. Pretendono alcuni che sia un poco costipante, o astringente, ma la cottura, la profciugazione, e altre preparazioni che gli si possono fare possono correggere tal qualità. I Francesi chiamano tal Radice e Pianta *Terrenoix*, e da alcuni dei nostri si dice *Pancaciolo*.

38. Non diversa per l' utile suo può esser quella

la della *Filipendula volgare* del Bavino , e di Turnefort ; in Franzese *Filipendule* , e dai nostri volgarmente detta *Filipendola* ; da Linneo ridotta al genere di *Spiraea* Spec. 9. della quale vuole il Rudbeckio che gli Uomini ne faceffero Pane avanti che da effi fosse ritrovato il Frumento. Il Pane di effa è ftato fatto anco modernamente , e trovato non difpregevole.

39. Le radici della Scorzanera detta *humilis* da Linneo, e dell'altra chiamata da effo *hispanica*, profciugate, peftate, e ridotte in Farina, non fo- lo fervir poffono in occasione d' indigenza per far- ne del Pane, ma fono realmente apprezzabili per- chè lo fanno affai buono.

40. Un utile poco inferiore a quello della Scorzanera fi può ricavare dalle Radici del *Dau- co*, e della *Pafinaca*.

41. Una qualche qualità diuretica, acre, e attenuante, e per confeguenza poco nutritiva, che poteffero naturalmente avere diverfe radici, e Piante che per tal ufo fi voleffero adoprare, fi corregge leffandole in acqua, indi profciugando- le, e riducendole in Farina, perchè allora fi ren- dono infipide e innocenti, fciogliendofi nell'acqua la parte loro falina, e fnervandofi tutta la loro  
acri-

acrimonia , per la quale unicamente potevano diversamente agire, o non esser buone per l' uso indicato . Quando quest' acrimonia sia molta , come realmente lo è in molte Piante, e radici , la detta preparazione non serve , e però certune vengono escluse . Se simil preparazione per tutte fosse bastata, superfluo era il catalogo qui fatto . Vi sono è vero tant' altri vegetabili , radici , semi , frutti , e pomi , che si mangiano con gusto , e soddisfazione dell' appetito , ma questi non sono di alcun nutrimento , anzi inducenti debolezza , e macilenza , essendo diuretici , acri , purgativi ec. e non capaci al più di produrre che una momentanea replezione . Da queste citate qualità non restiamo poi sensibilmente , o molto danneggiati , perchè simil forte di cibi si mescolano con altri sani , e nutritivi alimenti , e specialmente col Pane , da cui la sostanza dell' alimento e la nutrizione maggiore dipende . Per tali ragioni dunque non hanno luogo in quest' Istoria e Catalogo se non quelle Piante , e parti di esse , che dotate sono di una sostanza innocente , e farinacea , e quelle al più che mediante un semplice artificio , o una breve preparazione nella natura delle prime si possono convertire . Si veda ancora sopra di questo quanto è stato

to detto al num. 5. dell' Articolo VIII. e al num. 26. di questo .

42. Le radici del Poligonato di foglia larga, o fia del *Sigillo di Salomone* di più specie, ma particolarmente di quello detto da Linneo *Convallaria polygonatum*, e dell' altro chiamato *Convallaria multiflora*, sono state adoperate per Pane da non pochi nell' alta Germania in occasione di Carestia . Queste specie non sono rare nei nostri monti particolarmente negli Appennini .

43. Le radici dell' *Orobus sylvaticus Viciae foliis* del Bavino, non raro appresso di noi anco nelle vicine Selve, stato detto da Linneo *Orobus niger*, sono utili quanto le antecedenti . Per quanto racconta il Raio nella sua Storia poterono queste mantenere, e per del tempo, gl' Inglefi assediati e mancanti d' altro alimento .

44. Le radici dell' *Astragalo silvestre* detto dal Bavino *Astragalus sylvaticus foliis oblongis glabris*, e da Linneo *Orobus tuberosus*, essendo polpate, nutritive, e di buon sapore, possono sostentare in luogo di Pane .

45. Contentandosi di un Pane per qualità, e bontà inferiore, serve anco la radice del *Radicchio*, o *Cicoria silvestre*, detta da Linneo *Cichorium Intybus*,



*Intybus*, che nasce spontanea in Europa dovunque, ma particolarmente per gli argini, lungo le frade, e nei prati, prosciugata che sia, e ridotta in Farina.

46. Il *Citiso fruticoso Indiano* nominato dallo Sloane *Laburnum humilium*, *siliqua inter grana & grana iuncta*, *semine esculento*, e da Linneo stato detto *Cytisus-Caian*, produce i semi farinacei e buoni, non solo a mangiarsi come i Piselli, e le Fave, ma seccati, e ridotti in Farina per farne Pane, o varie preparazioni di cibo, per qualità d'alimento della natura del Pane composto di Biade.

47. Afferisce Prospero Alpino che gli Egiziani mangiavano a suo tempo, come da noi si mangiano i Piselli, cotti, e crudi, i semi dell'*Abro*, ovvero *Pisum Indicum minus coccineum* del Bavino, o sia *Glycine* specie settima di Linneo, e dice lo stesso Autore che gli apprezzavano molto per il gusto.

48. Nel Giappone, e in alcune parti dell'America fanno quasi lo stesso uso dei frutti dell'*Arachide*, o *Arachidna*, stata detta dal Rumfio *Chamaebalanus Iaponica*, e da Linneo *Arachis-hypogaea*, mangiandoli cotti, e tostati, come si fa da noi delle Castagne.

49. Gli abitanti della Samogizia, per notizia acquistata in quel Paese dal celebre Botanico e naturalista Gmelin, mangiano con le carni in vece di Pane le radici della *Bistorta alpina media* e della *minore* ancora, trovate di nutrimento, e di sapore aggradevole; e gli abitanti della Nortlandia, appresso dei quali pure tali Piante, e radici nascono in copia, le prosciugano, e ne fanno Farina, e poi Pane. Anco la *Bistorta alpina minima*, nominata dall' Haller nei suoi Opuscoli, potrà servire all'uso medesimo essendo una semplice differenza della specie suddetta. Questa tale specie di Bistorta, o *Poligono viviparo* secondo Linneo con le accennate sue varietà nasce più quà, e più là per tutta l' Europa nei prati o pascoli alpestri, ma più abbondantemente nelle parti settentrionali di essa. Nei Monti degli Svizzeri, e in Monte Baldo trovasi pure in qualche copia.

50. Afferisce Linneo che i Bulbi dell' *Ornithogalo giallo* in tempo di carestia possono mangiarsi in più maniere, e che nutriscono, e fazianno l'appetito mancando altro Pane, o Frumento. Questa Pianta che nasce anco in Italia nei luoghi incolti e sassosi in più parti, fu detta da Castor Durante, e dal Lonicero *Bulbo esculento*, e  
altri,

altri , come il Lacuna , e il Gerardo , la dissero *Cipolla agreste* , e *agraria* . Il Cesalpino la crede la specie terza di Scilla nominata da Plinio , avendo esso scritto *tertium genus Scillae cibum gratum* , ed essere la stessa cosa che l'*Epimenidio* di Teofrasto descritto tra le specie di Scilla , essendosi espresso quest' antico Botanico nella sua Istoria delle Pianta , parlando delle facoltà delle radici di Scilla , *radix vescenda , non omnis Scillae , sed epimenidiae vocatae* , e tanto più asseverantemente lo crede portando questa Pianta tutto l' abito della Scilla , ed avendo sperimentato la sua radice buona a mangiarsi , o almeno trovatala innocente , e non acre , o corrosiva , come quella della Scilla comune .

51. Anco la radice dell' *Ornitogalo bianco volgare* , descritto in secondo luogo dal Mattioli , volgarmente detto da noi *Latte di Gallina* , di cui sono pieni i nostri terreni , e particolarmente le viottole erbose dei poderi , produce l' istessa utilità . Per asserzione del Cesalpino , e d' altri , produce semi che si possono ridurre in Farina e Pane , o almeno sono sani e buoni per ricrescere il Frumento con esso mescolati , ma soprattutto buona è la radice di esso a mangiarsi , tanto cruda , che cotta . Il Ruellio c' informa che nell' Autunno i

Contadini cavando con l' aratro le radici di questa Pianta era volgar ufo a fuo tempo effer quefte dai Fanciulli raccolte per mangiarfi tanto crude , che cotte sotto la cenere , e dice , che potendofi ferbare lungo tempo , producevano perciò un gran rinfranco alla povera gente in tempo di careftia in luogo di Caftagne , e di Pane . Il Pane poi fatto con quefte farà migliore fe farà fatto con i femi e bulbi infieme uniti , o mefcolati , e toftati . Dal Bavino , da Turnefort , e da Linneo è chiamata quefta fpecie di Ornitogalo *Ornithogalum umbellatum* , e nafce in copia ancora in Germania , nella Francia , e in Levante , producendo una radice bulbofa , o vogliam dire cipolla , e perenne . Non folo però le fuddette due fpecie di Ornitogalo fono buone agli ufi efprefsi , ma tutte quante ancora le fpecie di effer nominate da Linneo , che fono undici , cioè 1. *Giallo* . 2. *Minimo* . 3. *Pirenaico* . 4. *Narbonefe* . 5. *Con la chioma* . 6. *Di foglia larga* . 7. *Piramidale* . 8. *Arabico* . 9. *Umbellato* . 10. *Nutante* . 11. *e del Capo di Buona Speranza* . Realmente le cipolle di tutte quefte in tempo di careftia poffono effer feccate , e ridotte in Farina per materia di Pane . Molte altre Piantate , come tra le altre diverfi Giacinti , e le Scille ,

le , descritte da Turnefort come specie di Ornitogalo , e che hanno le radici , o non buone , o realmente dannose , non cadono sotto il suddetto genere Linneano , ma sono bensì sott' altri generi distribuite .

52. La Cipolla pure della *Tulipa minor lutea Italica* , che trovasi appresso di noi spontanea negli Appennini , e in altri Monti , e della *Tulipa minor lutea Gallica* che nasce nella Francia , e particolarmente presso Montpellier , così state nominate dal Bavino , ma da Linneo , essendo state considerate accidentali varietà , ridotte ad una sola specie chiamata *Tulipa sylvestris* , è molto sana , e nutritiva a mangiarsi , come realmente si mangia da alcuni per asserzione del Parkinsonio , del Laurembergio , e di Simone Paoli . Molto più saporita , o migliore , diviene cotta e condita con Burro , e Pepe ; oltre di questo può servire per uso di Pane preparata come quelle dell' Ornitogalo .

53. Le Bacche dell' *Oxyacantha* volgarmente detta da noi *Marruca bianca* , e in Franzese *Nestier epineux* , che abbonda nelle nostre Maremme , e altrove ancora per molte macchie , Ragnaie , e Boschi , nei luoghi più domestici ancora , e presso

fo la Città, come farebbe alle nostre *Cascine*, seccate e ridotte in Farina possono servire benissimo per far Pane, ma siccome questo riuscirebbe grave e alquanto astringente, si potrebbe correggere la farina di esse nell'impastarla con una porzione di Tritello di Grano, con altre Biade, e con del Miele. E' maravigliosa la quantità delle Bacche che questa Pianta produce, le quali universalmente sono neglette, per la qual cosa tanto maggiore comparisce l'utile che può venirne dal farne quest' uso ai poveri montanari, e ad altre Persone del Contado. Turnefort ridusse questa Pianta al genere di *Mespilus*, volgarmente *Nespolo*, e Linnèo l' ha ridotta a quello di *Crataegus*, e per conseguenza molt' altre Bacche delle specie appartenenti a questi generi possono sperimentarsi, e ritrovar buone per l' istesso suddetto uso, e tra le altre specie quelle del *Mespilus aculeata Amygdali folio* di Turnefort, da noi volgarmente detto *Pruno Gazzerino*, che ne produce tante, e che abbonda quasi dovunque per le macchie, e siepi specialmente delle Colline appresso di noi. Da quest' ultime si può avere il vantaggio sopra quelle della *Marruca bianca* di non aver tanto bisogno della proposta correzione, non essendo come quelle  
 astring-

astringenti. Il Dressio in un' Opera stampata in Tedesco a Stockolm descrive la maniera di fare il Pane in tempo di carestia con le Bacche del Cratego che abbonda in Svezia , il quale se non è lo stesso, è mera varietà del nostro che nasce in alcuni dei nostri monti , e chiamato dal Micheli nell' Orto Pisano *Crataegus Italica folio laciniato minori subtus lanato fructu rotundo rubro*. I frutti delle altre specie di Cratego chiamati dai nostri *Bagole*, e dei nostri *Sorbi alpini*, e *salvatici*, detti dai Franzesi *Le Drovillier*, e *Amelancher* Frutici dell' istesso genere, sicuramente faranno buoni all' istess' uso.

54. Poco differisce per l' uso dei suoi frutti, se anco non è migliore, l' Albero detto dal Mattioli *Albero Loto*, o *Loto d' Italia*, volgarmente *Bagatto* e *Bagolaro*, o sia *Celtis* di Turnefort, di Linneo, e d' altri, in Franzese *Le Micocollier*, e nel Veronese detto *Perlaro*. Appresso Teofrasto il frutto di quest' Albero per parere del Cesalpino è nominato *Diospyron* quasi Frumento, o Grano di Giove, perchè nei primi tempi egualmente che il Grano veniva ridotto a Pane. Di questo Loto piuttosto, che della *Ninfæa* chiamata da Prospero Alpino *Lotus Aegyptia*, e da Linneo *Nymphaea Lotus*, credo si debba intendere che gli Antichifimi

fimi Uomini si servissero tra i materiali o ingredienti del primo lor Pane ; l' *Aro Colocasia* , e la *Filipendola* come altrove nell' introduzione di quest' Articolo , e num. 37. e nell' Articolo VIII. num. 5. e 8. si è veduto , erano le altre sostanze di cui parimente lo facevano .

L' *Aro Egiziano* , o *Colocasia* , la *Fava Egiziana* , e il *Loto Egiziano* , sono tre Piante diverse , da alcuni state confuse , e talvolta credute una sola , cioè il solo *Aro Colocasia* ; ma la seconda , o sia la *Fava Egiziana* , stata chiamata *Tamara* nell' Orto Malabarico , e *Taratti* dal Rumfio , è propriamente la *Nymphaea Nelumbo* del Linneo spec. 4. ed il *Loto Egiziano* di Prospero Alno corrisponde alla *Nymphaea Lotus* di Linneo , o sia la Pianta *Ambel* dell' Orto Malabarico , Pianta affai diversa dalle Ninfee che nascono appresso di noi . Il Burmanno però nelle annotazioni al Rumfio vuole che il Loto Egiziano corrisponda non alla suddetta specie di Ninfea , ma bensì al *Menyanthes Indica* di Linneo . Tutto questo non porta difficoltà a credere che tra le Piante che servirono a far Pane nei primi tempi del Mondo non ve ne potessero esser alcune di vantaggio delle citate dal Rudbeckio , e dal Reimman , e che  
 egual-



egualmente servissero l' *Aro Calocasia* . la pietesa *Ninfèa* , e fors' anco il citato *Menyantes* .

55. A proposito dell' *Albero Loto* soprammentovato si deve avvertire che Linneo ha chiamato *Diospyros Lotus* il Loto di Affrica del Mattioli e del Bavino, dal Turnefort stato detto *Guaiacana* , da altri *Guaiacum Patavinum* , e volgarmente *Ermellino* , ma i frutti di questo tuttochè dolci , e buoni a mangiarsi , sono di polpa che nel maturarsi si corrompe , e perciò difficilmente riducibile in Farina , e secondo il Cesalpino è contrario allo stomaco , e per digerirsi difficile . Non così difficili e contrarie farebbero le nostre *Giuggiole* , Lat. *Iuiubae* , prosciugate e macinate , o siano i frutti del *Rhamnus Zizyphus* di Linneo , che sono di una sostanza sana , dolce , glutinosa , dolcificante , e pettorale , tanto più che Ateneo , e altri hanno creduto l' *Albero Loto* di Plinio , e di Dioscoride altro realmente non essere che il nostro *Giuggiolo* , ovvero *Iuiubier* dei Franzesi .

56. Le Bacche della Rosa silvestre , o *Canina* , in Franzese *Le Chinorrodon* , prosciugate e ridotte in Farina possono servire per materia di Pane , e sono d' ottimo nutrimento . Dalle persone di campagna si mangiano fresche e volgarmente si chia-

E e

mano

mano da alcuni *Capponi di macchia*. Siccome questa Pianta abbonda nei luoghi falvatici, e per tutte le macchie, e produce molti frutti, i quali in alcune varietà sono anco assai grossi, facilmente se ne potrebbe fare una buona raccolta, e per conseguenza potrebbero servire d' un gran sollievo ad alcuni della campagna negli anni di miseria.

56. I frutti del Faggio, assai comune nei nostri monti, detto da Linneo *Fagus sylvatica*, in Franzese *Le Hetrè*, ovvero *Falù*, ben prosciugati, e tostati si riducono in Farina capace per Pane, ma questa Farina avanti che sia messa in opera per tal uso bisogna passarla per una bollitura nell' acqua, e nuovamente prosciugarla nella maniera che si è detto della *Calla palustre* num. 33. perchè un tal Pane, facendo altrimenti, produrrebbe dolore, e sbalordimento di capo, e lo stesso effetto producono i suoi frutti, o semi, a chi ne mangia, a cagione d' un' oleosità narcotica, che contengono. Per via di tal torrefazione, e bollitura nell' acqua si spogliano di detta qualità narcotica, e si rendono innocenti. Questi stessi frutti più fortemente prosciugati, e tostati, si rendono buoni a servirsi come il Caffè; e lo stesso utile producono le Noci comuni parimente tostate,

state, o sia il frutto dell' *Juglans Regia* di Linneo, per quanto pretende lo Schwenckfeldio, e per quanto è registrato nel Magazzino di Hamburgo ( T. XVI. pag. 84. ). Secondo il sopraccitato Autore nella Slesia estraggono dalla mandorla del Faggio una forte d' Olio che dai poveri si adopera in vece di Burro.

I frutti del Faggio si dicon dai nostri *Faggiuola* e sono cibo gratissimo a molti animali, e particolarmente ai Ghiri, e ai Topi, che di lontano si portano, e concorrono nelle Selve dei Faggi quando essi frutti son pervenuti alla loro maturità. Intorno all' utile però della Faggiuola, riguardo al convertirla in vitto, e sostentamento degli Uomini, un fatto riportato da Cornelio Alessandro pienamente c' instruisce. Racconta egli che gli abitanti di Chio essendo stati una volta assediati, e mal ridotti per fame dai loro nemici, poterono difendersi, e sostener l' assedio e la fame con la sola *Faggiuola*.

57. Il *Lupino bianco*, o sia *Lupinus varius* di Linneo, in Franzese *Le Lupin*, benchè amarissimo, intenerito e macerato che sia per mezzo dell' acqua, perde l' amarezza, e diviene un cibo di cui la Plebe in molti luoghi, specialmente in

Firenze , ed in Roma , ne mangia in abbondanza risparmiando del Pane. Dopo essere i Lupini in tal maniera addolciti, e nuovamente seccati per mezzo del forno , e ridotti in Farina , potrebbero servire per materia di Pane , e Pane non sgradevole aggiungendovi della Farina di Biade dolci , come di Miglio , e di Mais , ed altri semi ancora dolci , e glutinosi , o qualche radice , come quella di *Trafi* , o *Cippero esculento* , ma soprattutto una porzione di Tritello di Grano per impedire la densità , e gravità che potrebbe essergli propria .

59. I Fiori del *Trifoglio pratense* e del *repente* di Linneo seccati , e ridotti in Farina , son buoni per sostanza , e materia di Pane. Gli Scozzesi in tempo di carestia costumano far quest' uso di quelli del *Pratense* . Chi però si trovasse in circostanze di penuria potrebbe ridurre in Farina tutti i fiori d' ogn' altro Trifoglio , e quasi tutti quelli ancora della classe detta da Linneo *Diadelphia* dal genere 770. al genere 805. essendo tutti innocenti , e buoni a tal uso .

60. Trovasi riferito nella Flora Svezzeze , e nelle Amenità Accademiche di Linneo , ficcome negli Atti di Coppenhagen , che nell' Islanda faccia-

ciano Pane delle foglie di un Lichene detto da esso Linneo *Islandicus*, e dal Dillenio *Lichenoides rigidum Eryngii folia referens*: Serve ancora loro a fare una specie di Polenta molto nutritiva, e di buon sapore, fatta con la Farina di esso, unita a del Latte. Per farne Farina lo cuocono prima nell'acqua, mutandogli l'acqua due volte, indi lo seccano, e lo pestano.

61. Il Pane dei Lapponi, e degli abitanti della Dalekarlia è fatto in gran parte delle scorze interiori del Pino, e appresso qualche altro popolo settentrionale è fatto con simili scorze di Pino, e d'Abete, come abbiamo anco avvertito all'Articolo VIII. num. 17.

62. In quest'anno che la carestia del Frumento si è fatta grandemente sentire tra noi, e presso i nostri confinanti, si son trovate delle persone di campagna che hanno ricresciuto in gran parte il loro Pane con i tralci, o *sarmenti* secchi e pestati di Vite, con gli acini delle Uve, da noi volgarmente detti *Vinaccioli*, parimente pestati, o macinati, e perfino hanno fatt'uso delle Bacche di *Ginepro*, e d'*Alloro*. Se tali materie fossero prima state tostate, seguendo il costume tenuto dai Lapponi nel preparare per loro alimen-

to

to le scorze del Pino , potevano queste divenire un cibo meno ingrato , e meno grave di quello che sicuramente farà stato avendo tal diligenza trascurata .

Un poca più di previdenza , ed attenzione , o pensiero , e alquanto d'esperienza che i nostri avef-fero avuta , potevano certamente alimentarsi con cose di sostanza insieme e gusto maggiore , e di miglior nutrimento , poichè tali si potevano scegliere tra le tante in questa Memoria registrate . A tutte queste si possono aggiunger molt' altre ancora , non state nominate , come sono le radici del *Tragopogono* , di *Lappa Bardana* , di *Tarassaco* , di *Sonco* , di *Lattuga* , di non pochi *Cardi* , e *Cirsi* , il *Cavolo Rapa* , e ogn' altra radice , o frutto , o parte di Pianta di natura innocente , o che possa soffrire le necessarie mutazioni , e correzzioni in più luoghi state avvertite , ma specialmente sotto i numeri 33. 40. 56. 57. e 59. di questo medesimo Articolo .

64. La Gomma che getta il *Ciliegio* , detto da Linneo *Prunus Cerasus* , è dell' istessa virtù appunto , o qualità della Gomma Arabica , che stilla dalla *Mimosa Senegal* di Linneo , o *Acacia trifolia* del Bavino . Dell' Arabica racconta Linneo  
per

per testimonianza d' un suo Scolare viaggiatore , che in Egitto più di cento Uomini, circondati dai nemici , camparono per due intieri mesi senza veruna sorte di cibo col solo metterfi in bocca, e con inghiottire ogni tanto bene sciolta una piccola porzione di essa Gomma . Ella certamente se non ha quella sostanza farinacea, o lattea, richiesta nei vegetabili per alimentare , e nutrire , ha certamente una sostanza glutinosa equivalente, e non ha le qualità contrarie accennate sopra num. 40. che ritrovansi in tanti prodotti, e perciò esclusi da questa classe . Quella del Ciliegio , fra noi comune, e più comoda, non deve nell' effetto dall' Arabica esser diversa , e di grand' utile può essere ai Soldati assediati , e ad altri , o smarriti , o perseguitati per campagne disabitate (1), e più ancora per aggiungerla nell' impasto di un Pane fatto di cose poco sostanziose , e poco glutinose, come tra le altre sono molte radici , e parti di Piante qui sopra nominate .

65. Un accorto e diligente Agricoltore , e pari-

(1) Anco il Tabacco masticato è di un utile grande nei lunghi viaggi , e per quelle occasioni che dar si potessero di non trovare da soddisfare l' appetito , perchè molto addormenta e contenta lo stomaco da regger lungamente l' inedia senz' accorgersi di patire.

parimente ogn' altro abitante della Campagna potrebbe ai suoi tempi, tra semi, frutti, e radici, raccogliere tanta quantità di commestibil sostanza, da non aver bisogno che di poco, o punto Frumento d' altra specie per alimentare se stesso e la propria famiglia. Ma un utile anco maggiore che da ciò gliene verrebbe farebbe quello, che, affuefatto a tal vettovaglia, potrebbe vendere la maggior parte delle sue Biade, e quasi tutto il Grano che avesse nei suoi campi raccolto. L' affuefarsi a tali qualità di Pane e di vitto non è molto difficile, affuefatti essendosi tanti, e Popoli intieri, a non mangiare per tutto l' anno che Polenta, e Castagne, ovvero altre specie di Pane totalmente insolite a noi, e sole radiche ancora, o soli frutti. Al riferire di Consalvo Oviedo che lungo tempo stiede nell' Indie Occidentali, e scrisse una bell' Istoria di quelle parti, gl' Indiani della Provincia di Guacaiarima nell' Isola Spagnuola non fementavano alcuna cosa, ma si mantenevano intieramente con radici, e frutti spontaneamente prodotti dalla terra Lib. III. Cap. 12. Si crede generalmente che i cibi dei quali si nutriscono gli abitanti delle Alpi siano meno nutritivi, e meno congrui alla salute, ma l' osservazione



zione ci difinganna su tal punto , posciachè poche persone si trovano robuste , di buona cera , e sane come quegli , e molto spesso si trovano fra essi di quelli che vivono lunghissima vita .

65. Da quanto fin quì è stato esaminato , o riferito , manifestamente si rileva che ogni sostanza la quale non sia troppo solida , e fibrosa , ma che sia bensì farinacea , friabile , e capace mescolata con l' acqua di produrre una specie d' emulsione ( Art. II. pag. 58. ) o almeno che dotata sia di qualche glutine , purchè non abbia soprattutto qualità veruna alla salute contraria ( num. 41. ) potrà certamente servire per materia di Pane , o per alimento succedaneo di esso . Che ciò sia vero , e vero senza controversia veruna , si prova a sufficienza da molti esempi , e da molti costumi di nazioni stati quì riportati , e particolarmente da quanto si è accennato quì sopra ai numeri 43. e 64.

Affediato Parigi il 1590. da Enrico IV. e trovandosi quel Popolo all' ultima miseria per mancanza di Vettovaglia , furono cavate dai Cimiteri , e Sepolcri le Ossa dei morti , e con esse , pestate e ridotte in Farina , fu fatto , e ricreosciuto il Pane , secondochè c' informa l' Istoric

---

Davila (1) , e ne fa menzione il celebre Sig. di  
Voltaire .

*Magister artis ingenique largitor*

*Venter - - - - -*

Perf. nel Prol.

(1) Istoria delle Guerre Civili di Francia edizione Veneta  
del 1634. in quarto Lib. XI. pag. 671. e dell' edizione  
Veneta in due Tomi in foglio del 1733. T. II. pag. 139.  
Nelle Note all' Enriade del Sig. di Voltaire si dice che  
tal risoluzione fu presa per consiglio dell' Ambasciatore  
di Spagna , che allora era Bernardino Mendoza .



# I N D I C E <sup>227</sup>

DELLE COSE PIU' NOTABILI

TRATTATE, O RAMMENTATE

IN QUESTA MEMORIA.



## A

**A** *Der*, ovvero *Semen a. aureum* appresso gli Antichi 37.

*Agriostari*, o sia Grano salvatico, e spontaneo in Candia 33.

Alga 15.

*Alica*, o *Halica* 126.

Alimenti in virtù di quali principi mantenghino, e nutrischino 55. 58. 223. e segg. Quali sostanze siano incapaci a nutrire 225.

*Annona* 87.

*Atera* specie di Farinata appresso gl' Antichi 28.

*Avena*, o *Vena* 90. e segg.

## B

**B** iada è detta in qualche luogo la Spelta 17.

Biada per i Cavalli appresso di noi è l' *Avena* 87. 90.

Biade propriamente dette quali siano 86. e 2. nella nota.

Bianchetta specie di Grano 41.

Bachi, e Insetti della Farina, e del Pane 129.

Biscotto 57.

*Bocca di Dama* cosa sia appresso di noi 125.

## C

**C** Arbore malattia del Grano 40. nella nota.

Cassavi, e Farina di Manihot, o Manioc, in qual maniera si preparino 151.

Ciambelle 122.

Civaie, o Legumi quali siano 86.

Civitella specie di Grano 41.

Correzione del Pane acido 136.

Cottura del Pane 57.

Crimno, Lat. *Crimnum*, specie di Polenta 12. 28.

Crusca, e Cruschello, o Tritello 62.

Cruscione 62. 73.

## D

**D** Anni che cagiona il Pane caldo 130. il Pane morvido,

e acido 135. il Pane rin-

chiuso caldo dove si abita 132.

Depurazione del Grano 48.

Descrizione e cultura delle Bq-  
Ff 2 tate.

tate, o Patate, dette dagli Spagnuoli *Camotes* 180. Di quelle del Perù 156.  
 Descrizione di quelle dette del Canada 181. e di quelle di Giamaica 203. e *segg.*

## F

**F** Agopiro, o Formento Saraceno 104.  
 Farina, e diverse sue sorti 61. ar ro, tanto artefatto che naturale 27. 28. 37.  
 Fermentazione, o sia lievitazione del Pane in pasta 55.  
 Foratini specie di Pasta per minestra appresso di noi 27.  
 Formento, o sia Lievito 55.  
 Formentone, o sia Mais, e sue varietà 99.  
 Frumento in genere cosa significhi 86. e 2. *nella nota*. Sua etimologia 4. Sue specie veggansi alla parola Grano, ovvero sotto quella di *Triticum*.  
*Frux*, e *Fruget*. 85.

## G

**G** Hiande di Quercia credute con buoni fondamenti il principal vitto degli Uomini avanti il ritrovamento del Frumento, e delle Biade. Anco attualmente sono vitto di alcuni popoli 171. e *segg.*  
 Gramigne che somministrano sostanza, o materia per Pane 18. 19. 89. 186. e *segg.*  
 Grascia, o Grasca. Cosa precisamente significhi 85.

## GRANO detto.

Agriostari 33.  
 Alga 15.  
 Andriolo 12. 22. 35. 41.  
 Bianchetta 21. 31. 41.  
 Biondella 8.  
 Calbigia 9. 10. 11. 35. 42.  
 Cascola 42.  
 Civitella 21. 35. 41.  
 Conico 36.  
 d' Egitto 24. 36.  
 del Graspo *ivi*.  
 di Pollonia, o Polonico 13. 14. 28.  
 di Smirne 24. 36.  
 di spiga moltiplicata, o ramosa *ivi*.  
 Grano Duro 36.  
 Duro rosso 27. 37.  
 Farro 15. 27. 37.  
 Gentile, e sue varietà 8. 34. 35.  
 Grosso 12. 21. 31.  
 Italico, o Italiano 30. 40.  
 Loca 26.  
 Marzuolo, o Marzuolino 7. 21. 40.  
 Mazzocchino 40.  
 Mazzocchio 24. 31. 32.  
 Orzuola 43.  
 Ravanese 12. 21.  
 Rosso di maremma 40.  
 Tosetto bianco, e rosso 43.  
 Trimestre 7.  
 Scandella 43.  
 Segalato 88.  
 Siciliano, o Turco 99.  
 Sitanio 7.  
 Spelda, o Spelta 43.  
 Vernello 7.  
 Zucco 43.

*GRANO detto dagli Antichi, o dai Botanici.*  
 Aestivum 6.

Ador,

Ador, & semen adorem 15. 37.  
 Agreste 30.  
 Arinca 24, 39.  
 Barbatum. 17.  
 Far 15. 27.  
 Far Venniculum 17.  
 Hybernum 7.  
 Italicum 30,  
 Iunceum 18.  
 Maritimum 19.  
 Monococcum 16.  
 Olyra 9. 35.  
 Polonicum 13. 28.  
 Romanum 30.  
 Repens 19.  
 Robus 8. 25.  
 Sandalum 9.  
 Semestre 8.  
 Sexangulum 25.  
 Siligneum 34.  
 Siligo 7. 8.  
 Spelta 15.  
 Sitanius 7.  
 Tenellum 18.  
 Trimestre 8.  
 Tritici deliciae 9.  
 Turgidum 12.  
 Typhium 25. 26.  
 Vulgare 8.

*GRANO detto dai  
 Franzesi.*

Bled barbu 31.  
 Bled blanc 9. 41.  
 Bled cornu 139.  
 Bled de Turquie 99.  
 Bled luyfier 26.  
 Bled qui truche 24.  
 Bled riguet *ivi*.  
 Bled rouge 7.  
 Bled Turquet 26.  
 Brance 41.  
 Epautre 16.

Escourgeon 30.  
 Fauſſe Epeautre 15.  
 Froment a ſix quarres 24.  
 Froment de mars 7.  
 Locar 26.  
 Loug gran 30.  
 Touzelle 43.  
 Grano ripulito o depurato 48.  
 Grano in qual maniera poſſa eſ-  
 ſer peggiorato dalla macine 49.  
 Grano toſtato nella Stufa 48.

**L**

**L**ievitazione, o fermentazione  
 del Pane in paſta 55. *e ſegg.*  
 Lievito, e ſue ſpecie *ivi*.

**M**

**M**accheroni, e altre ſpecie  
 di Paſte da Miueſtra 27.  
 Macini quali ſiano le mi-  
 gliori 51. d' *Alberofe* 27.  
 Malattia procedente dal Pane di  
 Segale viziata, o morbosa 140.  
 Malattie del Grano in erba 40.  
*nella noſta*  
 Malattie che naſcono dal Pane  
 fatto di Farina meſcolata con  
 dei frantumi di Pietra 50. di  
 Grano volpato 141. carico di  
 Loglio 188. di Bromo ſecalino  
 186. dal Pane bacato, o muſ-  
 fato 128.  
 Maniera, o metodo per correg-  
 gere, e rendere innocenti al-  
 cuni vegetabili molto acri 33.  
 40. 201. e 206. gli amari, e  
 nauſeoſi, come ſono le Caſta-  
 gne d' India 201. gli oleoſi,  
 reſinoſi, e narcotici 218.  
 Maniere diverſe di cuocere il  
 Mais, o Formentone 100. *e ſegg.*  
 Ma-

Maniere diverse di cuocere il Riso 163.  
 Manipolazione del Pane in Pasta 52.  
 Marzapane 125.  
 Materia che nutrice il nostro corpo, di che natura 18.  
 Melica è detta da noi *Saggina* 93. e *fegg.*  
*Messe* cola propriamente significhi 87.  
 Melicone 94.  
 Miglio brillato 95. 97.  
 Miglio, e sue specie 95. e *fegg.*  
 Miglio Indiano 94. e *fegg.*

## N

Noci comuni preparate sono un succedaneo del Caffè 198. 218. e *fegg.*

## O

Olio che si ricava dai frutti, o mandorle del Faggio, è succedaneo del Burro appresso alcuni Popoli 219.  
 Olira 39.  
 Orzo buono per Pane, quali specie 91. e *fegg.*  
 Orzo detto dai Franzesi d' *Ausonne*, e *Orge prime* 30.  
 Orzo di Germania 39.  
 Orzuola 15. 43.

## P

## PANE chiamato

a Chacchiatelle 83.  
 a Cantucci 76. 80. e 119.  
 a Ciambelle 82. e 122.  
 a Fila, o di filo 67.

alla Franzese, e alla Lorenese 82.  
 alla Marefcialla 64.  
 a Quaccini 81.  
 a Schiacciate 79.  
 Azzimelle 75.  
 Buffetto 64.  
 Cafalingo 68.  
 di Birra 84.  
 di Ramerino 121.  
 di Razione, o da Soldati 73.  
 Gramolato 53.  
 Illuminato 74.  
 Inpepato 114.  
 Inferigno 70.  
 Ordinario da Famiglia, o Cafalingo 68.  
 Ordinario venale 67.  
 Panbianco 64. e 66.  
 Pan di Spagna 125.  
 Panforte 115.  
 Scuole 121.  
 Stiaccciat' unta  
 Tondo 81.  
 Pane avvelenato nel Forno dagli effluvi della Biacca, o Cerufsa 134.  
 azzimo 75.  
 bacato 128.  
 ben lievito 74.  
 Biscotto 76. e 80.  
*Bonpournickel* 70.  
 Buccellato 76 e 119.  
 caldo 79.  
 Cassario 153.  
 Pane composto, e addobbato con Droghe, Uova, burro ec. 118. e *fegg.*  
 con Carne, e Mais 101.  
 con Carne di Maiale, e Salsiccia 120.  
 con Erbe, e Frutti 116. e *fegg.*  
 con Latte, Burro, e Olio 118.  
 con Mandorle, Zucchero, e torli d' Uova 125.

con

con Olio, Cacio, e Miele 116.  
 con il Seme di Nigella 115.  
 con il Sefamo 122.  
 con il Sefamo, Riso, e Zucchero 123.  
 con Sapa, o Mosto 118.  
 con Uva fresca 115.  
 con Uva secca, e Zibibbo 121.  
 con Zafferano *ivi*.  
 Pane cotto in Forno 78.  
 nei tetti di terra *ivi*.  
 nelle teglie *ivi*.  
 sopra la brace 77.  
 sopra la gratella *ivi*.  
 sotto la cenere *ivi*.  
 sotto la cenere, e rivoltato *ivi*.  
 Pane di Avena, o Vena 90. e *segg.*  
 di Acini d' Uva, o Vinaccioli 221.  
 di Castagne d' India preparate, e unite a varie Biade 202.  
 di Fagopiro, o sia Frumento Saraceno 104. e *segg.*  
 di Fave 107.  
 di Fave, e Spelta *ivi*.  
 di Grano con l'aggiunta della radice della Calla palustre 160.  
 di Grano con tutte le spighe e spoglie dei granelli macinate 160.  
 di Grano, Fave, e faggina 93.  
 di Grano e Mais 103.  
 di Grano Marzuolo 65.  
 di Grano e Miglio 97.  
 di Grano e Riso 159.  
 di Grano scelto, o della specie detta da noi Gentile, addimandato dagli Antichi *Siligneo*, e *Similaceo* 66.  
 di Grano, e Segale, 88.  
 di Grano, e Veccie 88.  
 di Lupini, e in che maniera preparati 220.  
 di Mais, o Formentone; di

231

Mais e Segale, e di Mais con altre Biade 99. 103. e *segg.*  
 di Miglio 95. e *segg.*  
 di Mandorle comuni tostate 195. e *segg.*  
 di Ossa di Morti ridotte in Farina 225.  
 d' Orzo 91. e *segg.*  
 di Panico 96. e *segg.*  
 di Pesci profciugati 45. *nella nota.*  
 di Saggina, altrimenti Sorgo 93.  
 di scorze d' alberi, e teneri germogli di essi 160. 161. e 179.  
 di Segale 88.  
 di Segale morbosa 139.  
 di Tritello 73.  
 di Veccie, e altri legumi 108. e *segg.*  
 di Zea 126.  
 Pane Etiopico, e Saraceno 149.  
 fatto con le Bacche d' Alloro 221.  
 con le Bacche di *Crataegus* 214.  
 con le Bacche di Ginepro 221.  
 con le Bacche di Loto Italiano, o *Celtis* di T. 215.  
 con le Bacche di *Mespilus aculeata Amygdali folio* 214.  
 con le Bacche di *Oxyacantha* *ivi*.  
 Pane fatto con i Fiori di varie specie di Trifoglio 220.  
 con i frutti del Faggio 218.  
 con i frutti dell' *Hymenaea* di Linneo 154.  
 con il Lichene Islandico 220. e *segg.*  
 con i tralci, o sarmenti, di Vite 221.  
 Pane fatto con la Farina dell' Albero detto dal Rumfo Saguastro maggiore, specie di Palma secondo Linneo 147.  
 fatto con la Farina dell' Albero detto dal Rumfo *Saguerus* o sia *Palma vinaria* 146.  
 fatto

fatto con la Farina ricavata dall' Albero Sago , o Sagoe , specie di Palma secondo Linneo , adimandata *Cycas frondibus pinnatis 3 foliis linearilanceolatis , petiolis spinosis* 143.  
 con la Farina di Grano che dal tempo abbia patito 37.  
 con la Farina di Grano molto fresca , o recente *ivi* .  
 con la Farina di Grano molto vecchia *ivi* .  
 con la Farina di Grano sottilmente macinata *ivi* .  
 con la Farina della Palma detta da Linneo *Corifa Umbraculifera* . 147.  
 con la Farina ricavata dai Noccioli dell' Anacardo Occidentale 154.  
 con la Farina ricavata dai Noccioli della Palma detta da Linneo *Borassus Flabelliferus* 148.  
 con la Farina di Riso 159. 165.  
 con la Farina del Podofillo di Linneo 194.  
 con i semi del *Bromus secalinus* 186.  
 della *Festuca fluviatilis* 156.  
 del *Gramen Arundinaceum spica Triticea* C. B. 18.  
 del *Gramen caninum arvense* 19.  
 del *Gramen Creticum spicatum secalinum* T. 89.  
 del *Gramen Creticum spicatum altissimum tuberosa radice* T. *ivi* .  
 del *Gramen dactylon Aegyptiacum* 188.  
 del *Gramen Frumentarium , & Triticeum* Lobell. 18.  
 del *Gramen Lolium foliis , & spicis tenuissimis* Morif. *ivi* .  
 del *Gramen Lolium minus spica simplici* C. B. *ivi* .  
 del *Gramen Mannae* dei Boemi ,

e Tedeschi 189.  
 del *Gramen Mannae* dei Pollacchi , e Prussiani 156. e 190.  
 del *Gramen maritimum* 19.  
 del *Gramen Tritici spica mutici simili* C. B. 18  
 Di tutte queste Gramigne , benché non sia stata fatta ai loro luoghi menzion precisa , riguardo alla capacità che hanno di somministrar Farina , o materia per Pane , tuttavolta considerer si devono utili per detto uso quanto il *Gramen dactylon Aegyptiacum* C. B. 188. ovvero poco meno .  
 del Citiso fruticoso Indiano 209.  
 del Convolvulo minore , o Poligono convolvulo 192.  
 del Fagopiro , o Frumento Saraceno 104. o *fegg.*  
 della Falaride 191.  
 della Lagrima di Giobbe 155.  
 del Loglio 188.  
 del Melampiro arvense 190.  
 dell' Ornitogalo bianco 210.  
 della Romice , o Lapato 191.  
 del Sesamo volgare 122.  
 del Sesamo perenne Indiano 155.  
 della Sciarappa , Lat. *Talapa* 193. o *fegg.*  
 della Spergula arvense 155.  
 della Zizania aquatica di Linneo 188.  
 fatto con le radici dell' Aro Egiziano detto *Colocasia* 148.  
 con le radici dell' *Avena elatior* 188.  
 con le radici della Cicoria , o Radicchio 208.  
 con le radici della Calla palustre del Linneo , o *Dragonsea* del Mattioli , e ancora con i suoi fusti , e foglie 201.  
 con



con le radici della *Gurcumia* 154.  
 con le radici di *Dauco*, e di *Pastinaca* 206.  
 con le radici della *Lioscorea* di Linneo 153.  
 con le radici di *Filipendola* 179, 153. e 206.  
 con le radici della *Gramigna* volgare, detta da Linneo *Triticum repens* 191.  
 con le radici del *Gramen Bulbosum ex Aleppo* 187.  
 con le radici del *Guaiaco* officinale, o sia *Legno Santo* 153.  
 con le radici di *Loto Egiziano* 215. e se questo sia diversa Pianta dalla *Colocasia*, e dalla *Fava Egiziana* 216.  
 con le radici dell' *Ornitogalo* bianco volgare, e d'altre specie ancora 210. e segg.  
 con le radici dell' *Oroboscifalvatico* 208.  
 con le radici di *Ninfèa* detta *Loto Egiziano* da Prospero Alpino 180.  
 con le radici di *Bapa* 203.  
 con le radici di *Poligonato*, o *Sigillo di Salomone* 208.  
 con le radici di *Sporzanera* 206.  
 con le radici della *Stachide* palustre 153.  
 della *Tuipa sylvestris* Linn. 213.  
 della *Yuca manihot*, o *Manioc*, detto *Castavi* 150.  
**Pane fresco** 79.  
**Pane lannocco** 90.  
**Pane impastato con la bollitura della Crusca** 54.  
 impastato con la decozione d' *Orzo* 55.  
 impastato con la decozione di *Riso* *ivi*.  
 impastato con il *Latte* 54.  
**Panc** in forma quadrata 82.

in forma di *Spuola*, volgarmente *Scuola* 121.  
 in forma tonda . 82.  
**Pane mal cotto** 77.  
 muffato 128.  
 per i *Poveri* 70.  
 profciugato 77.  
 secco *ivi*.  
 sopraffine 64.  
 troppo lievito 77.

*PANE nominato dagli Antichi Greci, o Latini*

*Acerofus* 74.  
*Acropyros* 75.  
*Armigerorum* 85.  
*Armatus* 74.  
*Aromaticus* 114.  
*Artocrea* 119.  
*Artopticus* 77.  
*Ater* 69.  
*Azymos* 75.  
*Bilcoctus* 76.  
*Biflus* 70.  
*Bressarium* 96.  
*Buccellatus* 76.  
*Calendarius* 85.  
*Calidus* 79.  
*Calisteus* *ivi*.  
*Candidus* 64.  
*Canicaceus* 73.  
*Carbonarius* 75.  
*Cibarius* 67.  
*Civilis* 85.  
*Glibanites* 77.  
*Coliphus* 64 e 69.  
*Collaptus* 77.  
*Colloborus* 65.  
*Confufaneus* 69.  
*Conos* 121.  
*Crassior* 82.  
*Craticularis* 77.  
*Crustulae* 116.  
*Dulcacidus* 159.

G g

Dul-

Dulciarius 125.  
 Elaphus 124.  
 Exultus 77.  
 Fiscalis 85.  
 Focalis 77.  
 Foreosis 67.  
 Furfuraceus 73.  
 Furnaceus 77.  
 Gradilis 85.  
 Gregarius 69.  
 Grossus 71.  
 Hordeaceus 92.  
 Ifuogia 64.  
 Impurus 69.  
 Laganum 117.  
 Lagunculi 118.  
 Libum 117.  
 Lineatus 83.  
 Madidus 77.  
 Martius 125.  
 Maza 118.  
 Mellitus 115.  
 Miliaceus 95.  
 Militaris 75.  
 Minutal 117.  
 Mundus 64.  
 Mustaceus 118.  
 Nasti Panes 114.  
 Nauticus 76.  
 Non fermentatus 75.  
 Obelius 118.  
 Ortostrates 84.  
 Oxylepes 79.  
 Paniceus 98.  
 Picentinus 126.  
 Pityria 73.  
 Placentatus, & Placenta 80.  
 Plebeius 69.  
 Popanum 117.  
 Primarius 64.  
 Pyrinus 73.  
 Recens 79.  
 Reversatus 77.  
 Rubidus 76.

Sciliblita 117.  
 Secundarius 67.  
 Sesamides 123.  
 Siccatus 77.  
 Siligneus 64.  
 Sordidus 70. e 73.  
 Spatharius 80.  
 Speusticus 81.  
 Spiratus 82.  
 Subcinericeus 77.  
 Syncomistus 69.  
 Testaceus 77.  
 Torta 117.  
 Triticeus 73.  
 Vulgaris 67.  
 Zymites 75.

*PANE nominato dai Fran-  
zesi*

a la mode 83.  
 a la Moutaron *ivi*.  
 a la Reine *ivi*.  
 Burgeois 88.  
 Brassier 96.  
 Chaland 83.  
 de Boulanger 67.  
 de Brasse 88.  
 de condition 64.  
 de Cuiffon 88.  
 d' Epice 114.  
 de Gentilly 83.  
 de Gonesse *ivi*.  
 des Maitres 88.  
 de menage *ivi*.  
 de Metall *ivi*.  
 de Segovie 83.  
 du Cusin *ivi*.  
 Micques 96.  
 Mollet 83.  
 Pane ordinario, secondo alcuni  
 Autori, più nutritivo del Pan  
 fine 72.  
 Pane sua etimologia 45.  
 Pastareale 125.

Paste

- Paste per minestra** quali siano appretto di noi , e di quale specie di Grano si facciano 27.
- Pastina** 125.
- Piante** quali condizioni debbano avere acciò riducansi comodamente , e sanamente in Pane 203.
- quali benchè gustose non siano capaci a nutrire 207. e 225.
- PIANTE, e parti di Piante che per nutrimento suppliscono in gran parte al Pane .**
- Abro** di Prospero Alpino 404 e 209.
- Amamelide** Virginiana del Linneo 197.
- Avellane**, volgarmente *Nocciòle* 196.
- Arachis hypogaea* di Linneo 209.
- Altragalo** silvestre , o sia **Orobo** tuberoso del Linneo 208.
- Batate** addimandate dagli Spagnuoli *Camotes* 180.
- Batate** del Canada 181.
- Batate** di Giamaica 203. e segg.
- Batate** del Perù 156.
- Bistorta** alpina media , minore , e minima 210.
- Bromo** fecalino 186.
- Bulbocastano** 205.
- Calla** palustre del Linneo , o sia **Dragoncello** aquatico del Dодoneo , e **Dragontèa** aquatica del Mattioli 201.
- Cardo** 222.
- Castagna** terrestre del Ruffio , detta *Sabrang* 203.
- Castagne** comuni , e Marroni 169.
- Castagne** d' India 174.
- Castagno** d' India , altrimenti *Ippocastano* 201.
- Cavolo** rapa 222.
- Cirfio** *ivi*.
- Caccao** , detto da Linneo *Theobroma* 195.
- Cippero** esculento 185.
- Cippero** rotondo , e **Cippero** Orientale 185. e 186.
- Citifo** fruticoso Indiano 209.
- Corona Solis* , o **Elenio** Indiano massimo del Bavino 183.
- Corona Solis* , o **Eliantemo** Indiano 182.
- Faggio** , e suo frutto addimandato **Faggiuola** 218. e segg.
- Ghianda** terrestre del Ruffio 203.
- Ghiande** di Quercia , di più specie 171. e segg.
- Giuggiole** 217.
- Gomma** dell' *Acacia trifolia* del Bavino , o sia *Mimosa senegal* di Linneo , detta **Gomma Arabica** 222.
- Gomma** del Ciliegio *ivi* .
- Gramigne** di più specie 18. 19. 150. 190. 187. 188. 189. 190.
- Ingemaas* , o **Cacara** bulbosa del Ruffio 204.
- Lattuga** 222.
- Lappa** Bardana *ivi* .
- Loto** d' Affrica del Mattioli 217.
- Loto** d' Egitto 25. e 216.
- Loto** Italiano 215.
- Lupino** bianco 219.
- Marruca** bianca , altrimenti *Oxyacantha* 213.
- Noccioli** d' Albicocche , e di Pesche 199.
- Noce** Regia , e suoi frutti di più varietà 197.
- Noce** aquatica 199.
- Noce** terrestre 205.
- Ornitogalo** bianco volgare , e altre specie 211. e segg.
- Ornitogalo** giallo , o **Bulbo** esculento 210.

Pistacchio Indiano 197.  
 Pistacchio Narbonese *ivi*.  
 Pistacchio salvatico, altrimenti detto *Staffilodendro* 199.  
 Pistacchio Virginiano nero 197.  
 Pinocchi 198.  
 Poligono di varie forti 193.  
 Pitahaya 168.  
 Rape Indiane 204.  
 Rudbechia laciniata del Linneo 203.  
 Ruellia tuberosa del Linneo *ivi*.  
*Rhizophora gymnorhiza*, e *Rhizophora Candel* di Linneo 194.  
 Riso 162. e *segg.*  
 Rosa salvatica, o Canina 217.  
 Sciarappa Lat. *Jalapa* 193.  
 Sonco 222.  
 Scirpo-Cipperò, e Cipperò del Micheli 184.  
 Scirpo, e Carice 186.  
 Scirpo marittimo 184.  
 Staffilodendro 198. e *seq.*  
 Tabacco 223. nella nota.  
 Tarassaco 222.  
 Terebinto Indiano, e Terebinto volgare 197.  
 Tragopogono 222.  
*Tulipa sylvestris* del Linneo 213.

## R

R Adici, e frutti unico vitto di qualche Popolo 224.  
 Riso, Lat. *Oryza*, sue qualità, e varietà 162. e *segg.* diversamente cotto da diverse Nazioni 163.

## S

S Aggina, o sia Sorgo 93. e *segg.*  
 Sarmenti di Vite serviti in

tempo 'di carestia per materia di Pane 221.  
 Scandella 43.  
 Segale, Lat. *Secale*, sue specie 87. e *segg.*  
 Segale morbosa detta dai Francesi *Seigle ergoté* 139.  
*Seget* 87.  
 Spelta maggiore, o dicocca 16.  
 Spelta, o Spelda 16. 43.

## T

T Agliatelli specie di Pasta per minestre appresso di noi 27.  
 Terra qual sia detta da noi gentile 34.  
 Tritello, o Cruschetto 63.  
*Triticum* sua etimologia 4. suoi caratteri 5.  
*Agreste* 30.  
*Aestivum* Linn. 6.  
*Aestivum spica Hordei polystichi* Morif. 29.  
*Aristatum spica alba* H. Chelf. 35.  
*Aristatum spica maxima cinerea glumis hirsutis* Rai & T. 21.  
*Aristis circumvallatum* Lobell. 26. Gerard. 31.  
*Aristis circumvallatum granis*, & *spica rubentibus, glumis laevibus* Rai, & T. 21.  
*Aristis munitum* Park. 41.  
*Aristis longioribus spica alba* C. B. & T. 25. 39.  
*Bimestre* 13.  
*Calepense humillius aristis nigricantibus* Morif. 33.  
*Calepense spica brevior nitidissima* Morif. 42.  
*Cinereum maximum aristis donatum triturando glumas deponens* I. B. & T. 21. 39.  
 Far 15. 27.

- 237
- Fav Gallicum* 25.  
*Fav Venniculum* 17.  
*Farrago* 88.  
*Genus candidissimum* Cefalp. 20.  
*Hexasticum* C. B. 12.  
*Hybernum* Linn. 7.  
*Hybernum aristis carens* C. B. & T. 20.  
*Hybernum aristis carens spica & granis rubris* H. Chelf. 34.  
*Hybernum spica albicante, granis rufescentibus* 10. 36.  
*Italicum* Trag. & Dodon. 30.  
*Iunceum* Linn. 18.  
*Lividum* Lobell. 26.  
*Loca sive Robus* 25.  
*Loca vocatum alterum* Lobell. 25.  
*Longioribus aristis spica subcuculea* C. B. ivi.  
*Lucidum* Park 26.  
*Maius longiore grano glumis foliaceis incluso, Poloniae dictum* Morif. 13.  
*Maius rubrum spica quadrangulari splendente eleganter aristata* Morif. 25.  
*Maritimum* Linn. 19.  
*Monococcum* Linn. 16.  
*Miscellanum* 88.  
*Nigrum peregrinum* Tabern. 26.  
*Polonicum* Linn. & T. 13. 28.  
*Robus & Robum* 25. 35.  
*Romanum* Trag. & Dodon. 30.  
*Ramosum* Plin. & Cefalp. 24.  
*Racemosum* Auguil 24.  
*Rufum grano maximo* C. B. & T. 22. 38.  
*rufi genus aliud* Lugd. 24.  
*Rufum hexasticon* C. B. & T. ivi.  
*Radice repente foliis viridibus* L. 19.  
*Repens* Linn. ivi.  
*Semine oblongo* C. B. & Morif. 29.  
*Sexangulum* 24.  
*Siligo* Varr. Plin. & Colum. 20.  
*Siligo spica murica* Lobell. 35. 41.  
*Siligneum* C. B. & T. 20.  
*Spelta* Linn. 15.  
*Speciosum grano oblongo* I. B. 13. 29.  
*Spica & granis albis* Rai. 20.  
*Spica multiplici* C. B. & T. 24.  
*Spica Hordei* Rai. & T. 29.  
*Spica villosa brevior & turgidior* Morif. 12. 35. 41.  
*Spica villosa quadrata longior* Morif. 21.  
*Sylvestre Creticum* 33.  
*Tenellum* Linn. 18.  
*Typha Cerealis* 30.  
*Typhinum* Dodon. 26.  
*Typhinum Gerard.* 25.  
*Typhinum multiplici spica* Tab. 24.  
*Typhinum simplici folliculo* C. B. & T. 30.  
*Typhinum simplici folliculo Hispanicum* C. B. & T. 26. 36.  
*Tripolitanum granis nigricantibus* Morif. 33.  
*Turgidum* Linn. 12. 23.
- V
- V** Ena, o Avena 90.  
 Vermi, e Insetti della Farina, e del Pane 119.  
 Vermicelli specie di Pasta per Minestre 27.  
 Volpe malattia del Grano 40.
- Z
- Z** *Ea amylea vel Zeopyrum* C. B. 39.  
*Zea Briza dicta* 16.  
*Zea dicoccos, vel Spelta maior* C. B. 15.  
*Zea semplice* ivi.  
*Zeopyrum, sive Triisospeltum* C. B. 29.

FINE DELL' INDICE.

