

MANUALE DEL SALUMIERE
E
DELL'ALLEVATORE DI MAIALI

MANUALE DEL SALUMIERE
E
DELL'ALLEVATORE DI MAIALI

colle norme

SUL MODO PRATICO DI FABBRICARE

CON CARNI SUINE

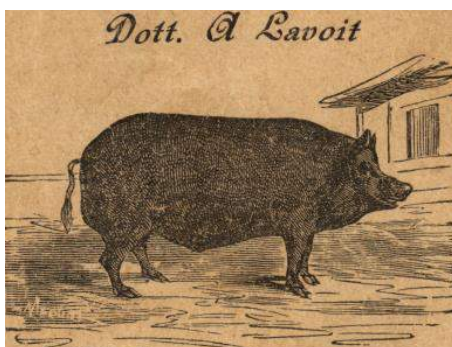
MOLTISSIME QUALITÀ DI SALUMI

DA MANGIARSI CRUDI E DA CUOCERSI

CASALINGHI E PEL COMMERCIO

*raccomandato ai praticanti ed agli esercenti salsamentari,
proprietari campagnoli, famiglie, eco.*

PER CURA DEL



MILANO

ROMEO MAGONI — EDITORE

Corso S. Celso N. 9

prefazione

PROPRIETÀ LETTERARIA
RISERVATA

Un Manuale, che giovi particolarmente all'allevatore di maiali ed al salumiere, non è stato finora pubblicato tra noi: — epperò il nostro libro, sì per la sua mole, sì per l'indole della materia, ci lusinghiamo possa incontrar favore e nelle classi rurali, e presso gli esercenti salumieri, ed appo le famiglie possidenti che vivano in campagna.

Accintici di buona lena a questo importante, quanto arduo lavoro, consultammo non solo importanti trattati, facendo tesoro delle utili cognizioni appresevi, che rivestimmo

d'una forma nostra propria e succinta; ma seguimmo eziandio il parere di abili campagnuoli e di esercenti pizzicagnoli provetti, veramente pratici in argomento: — conciossiachè le sole teorie non bastassero ad illuminarci nel difficile compito assuntoci, se non sorrette e confortate dagli autorevoli consigli della pratica e sperimentata.

Come ripetiamo nel corso di questo Manuale, è nostra intenzione ch'esso debba riuscire necessario non soltanto agli allevatori di ma-iati, ai salumieri di città, ai pizzicagnoli di campagna; ma altresì a tutte le famiglie in generale, che vi troveranno le norme per ben fabbricare in propria casa, anche se-inesperte nel genere, una buona parte delle eccellenti salumerie da noi indicate.

Riteniamo d'aver condotto a termine un lavoro ristretta, ma completo: in quanto prendiamo a trattare del suino dotta sua nascita e

lo seguiamo passo passo nel periodo d'allevamento e d'ingrassamento, de scrivendo quali abitazioni e quali cure debbano apprestargli per ritrarne un maggior vantaggio possibile; né ammettendo un accenno alle malattie parassitiche, da cui può essere assalito, e quali sistemi di cura vogliami adottare per combatterle: — procedendo poscia alla sua macellazione, additiamo la maniera di prepararlo dopo ucciso, di adoperarne i prodotti, di lavorarne il budellame, il grasso, i lardi e la ventresca, e di introdurvi il sale, le droghe, l'erbe aromatiche e la salamoia, trattando nel contempo dell'arte del salsamentario di città e di campagna, e presentando i di segni e le descrizioni delle macchine di recente invenzione per famiglie, pizzicagnoli e salumieri; macchine che utilizzano nel modo il più perfetto le carni ed i prodotti tutti di questo provvido animale; — passando infine ad offrire le precise

istruzioni per fabbricare e confezionare salami crudi, prosciutti, salami da cuocere, sanguinacci, salsicce, tomaselle, salumerie salate ed affumicate; nonché alcune importantissime pel pizzicagnolo-cuoco, ossia per ammannire piatti fini di maiale da servirsi sulle mense. I nostri cortesi lettori giudichino, se abbiamo adempito scrupolosamente il compito impostoci: - noi auguriamo loro ogni bene ed ogni felicità.

Dott. A. LAVOIT.

Milano, aprile 1897.

LMaiale o suino.

Il maiale, questo pachidermo setoloso, fu mai sempre a torto, per usare un vocabolo umoristico nell'applicazione attuale, *calunniato*.

La sua nutrizione non riesce punto costosa: — esso è facilmente accontentabile, in quanto si nutre persino di materie non utilizzabili neppure come letame, e le converte in carne saporitissima, lardo, grasso e sangue: — infine questo animale è tutto quanto godibile dalle orecchie alla coda. Le sue carni salate ed affumicate si conservano a lungo, senza che perdano delle loro qualità nutritive.

Pei contadini il maiale è la provvi-

denza della casa: con tenue spesa e pochissime cure lo allevano, e si assicurano il lardo, con cui condiscono le minestre, le zuppe, le frittate.

Nelle lunghe traversate di mare, esso, convertito in saporitissimi salumi, forma la base dell'alimentazione de' viaggiatori.

Benché il suo nome sia adoperato in senso dispregiativo, quest'utile quadrupede continua a produrre una buona rendita a chi lo alleva: — in Francia si contano le buone razze orecchiute, dette - Craonese, Normanda, Carolese, Perigordese, e le varietà Lorenese, Bressana, Limosina: — nell'Inghilterra i mastodontici Yorkshire, Middlesex, New-Leicester, nonché i Berkshire, i quali ultimi raggiungono in soli dodici mesi il rispettabile peso di tre quintali, o poco meno: — in Boemia la razza della Podolia: — in Ungheria l'Ungherese e quella di Szalonta: — nell'Asia le siamesi e le cinesi, che talora espor-tansi in Europa per migliorare le nostre cogli incrociamenti.

Tra noi si allevano su men vasta scala: onde vediamo verificarsi una

maggior mortalità nei lavoratori della gleba, in confronto della Francia, della Svizzera, dell'Inghilterra: — la causa va ricercata per l'appunto in un minor consumo di carni, ricorrendosi in quella vece all'alimentazione con farinacei, vegetali, grano turco: alimentazione insufficiente al lavoratore, cui accorcia l'esistenza o produce la *pellagra*, che può dirsi una specialità delle nostre campagne.

L'allevamento dei grossi quadrupedi produttori ottime carni non è attuabile che nelle importanti fattorie, cui sono annesse anche le fabbriche di cacio, burro e stracchini; — ma ogni famiglia paesana potrebbe, anzi dovrebbe applicarsi a quello del maiale e del pollo.

Un po' di cura e di attenzione, e te-nuissima spesa; e l'esito è garantito, l'utile ricavo assicurato, il compenso maggiore assai de' sacrifici sopportati.

La legge mosaica aboliva anticamente agli israeliti di nutrirsi colle carni porcine, e Maometto pure le proibì: — con tutto ciò la scienza ha dimostrato non esser vero che in esse risieda il

germe di infinite malattie. Un distinto scrittore d'oltr'Alpe disse a ragione il maiale essere il *bue* del povero; ed enumerò, contrariamente al Buffon, i vantaggi che procura, dimostrando com'esso ami la pulizia, e si avvoltoli nel fango in cerca d'umidore, qualora soltanto gli manchi la limpida acqua.

In Francia se ne educa la doppia quantità che in Italia; nell'Ungheria e nell'Austria tale allevamento ha preso imo sviluppo molto più esteso, ed altrettanto puossi affermare della terra d'Albione- Dunque? Ciò prova all'evidenza l'utilità di questo ramo d'industria campagnuola, indipendentemente dalle considerazioni d'ordine igienico.

Son dubbie le origini della razza del maiale domestico, avendo molti naturalisti esclusa la sua discendenza dal cinghiale o porco selvatico, soprattutto a motivo della diversa sua struttura anatomica; — epperò prevale il parere che esso formi una razza sua propria.

Noi dovremmo dare un maggiore impulso ali' allevamento dei suini, che hanno un'incredibile facilità a molti-

plicarsi: molto più che già vediamo oggidì tenuti in pregio anche all'estero i nostri squisiti zamponi modenesi, le spalle di San Secondo parmense, i salami veronesi, i prosciutti affumicati di Mercato Saraceno.

Siamo, per altro, pigmei, messi a confronto delle industrie colossali straniere: come, verbigravia, la casa Koopmann di Amburgo, che macella ogni anno la rispettabile cifra di ottantamila maiali.

È un errore de' nostri contadini il credere che il maiale non offra un guadagno sul costo del suo mantenimento: — tenendo un esatto calcolo del prezzo dei diversi nutrimenti che gli apprestere, in rapporto alla somma che intascherete vendendolo ingrassato a dovere, rileverete un utile dal 20 al 30 per cento, a seconda le località: — pur non considerando il buon ingrasso pei terreni, che vi fornirà co' suoi escrementi e collo strame del porcile.

II

Acquisto ed allevamento dei suini.

L'acquisto del suino è la cosa più importante per farci ottenere buone razze, produttrici di carni saporite e commerciabili.

Il maiale da in carne, a peso netto, dal 78 all'80 per cento; oltre un grasso bianco e delicato, che da molti adoperasi per friggere, mentre quello del bue non è mangiabile. Gli alimenti, per quanto scadenti sieno, si convertono nel suo apparato digerente in ottima carne ed in eccellente grasso: —è una bestia provvidenziale, e meritevole delle maggiori cure ed attenzioni, per rendersi ognor più proficua.

Il conte Filippo Re, nonché il signor Margaroli, che scrissero da tempo d'agronomia nazionale, lo divisero in due razze: la rossa e la nera. Il primo ne aggiunse una terza: la bianca; dichiarandola scadente.

In oggi distinguonsi le numerose nostre razze suine dalle regioni di loro provenienza.

Molti autori inglesi e francesi lodarono una razza napoletana, o di Malta, di cui riparleremo al capitolo VI, razza che, incrociandosi colle loro, produsse talune sotto-razze buonissime, tra cui l'Essex, in cui vedesi migliorato d'assai il tipo primitivo.

I rapporti tra le carni nette delle razze suine inglesi *Neiweicester*, *Middlesex*, *Berkshire*, *Essex*, e di quelle francesi incrociate colle inglesi *Middlesex craonese*, *Neiweicester*, *Berkshire incrociato*. *Inglese Limosino*, colle razze italiane *Mantovana* e *Romagnola* sono, su per giù, ideatici, cioè, come abbiamo detto, di circa l'ottanta per cento: — non ci resta quindi che tentare di migliorare la qualità.

Ecco i connotati di quest'ultime due razze:

Mantovana — Estremità della regione plantare all'articolazione cubico-omeroale, lunghezza centimetri 31; circonferenza del torace metri 1,75; dalla regione occipitale alla coda m. 1,78;

dorso, larghezza centimetri 57; reni centimetri 55; altezza del lardo corrispondente del garrese centimetri $11\frac{1}{2}$, di quello corrispondente alle reni centimetri 12; diametro trasversale del torace centimetri 20.

Romagnola — Dall'apofisi coronaria all'inserzione della coda, lunghezza metri 1,65; parte anteriore, altezza centimetri 96; treno posteriore, altezza centimetri 98; circonferenza del torace, metri 1,90; lardo in corrispondenza al garrese, altezza centimetri 17, corrispondente ai reni, centimetri 14.

Non si possono fornire dati positivi sulla razza, che meglio convenga d'allevare, essendo ciò sottoposto a condizioni diverse a seconda le regioni, i climi, e, soprattutto, le qualità dei nutrimenti che ci è dato disporre. Ma vuolsi, sopra ogni altra cosa, che la razza prescelta abbia la facoltà di svilupparsi con precocità, assimilandosi le sostanze alimentari nella maggior proporzione possibile il precoce sviluppo fa che si possa ingrassare il maiale all'età di un anno, con un guadagno molto maggiore anche qualora l'ani-

male riesca di minor peso. Si preferiscano i maiali collo scheletro fino e la schiena diritta, col dorso d'una larghezza uniforme, arrotondato ai fianchi, colla spina dorsale alquanto elastica, colle gambe ed il collo corti e grossi, il muso ovale, il naso fino, piccola la bocca, vivaci gli occhi, le orecchie tagliate a punta e dritte, la testa piccola in proporzione del corpo.

Queste le norme che vi guideranno nel far gli acquisti, assai meglio di tutte le vanterie prezzolate de' mediatori.

Se ha il pelo nero o rosso, presenterà pure nera la pelle: se bianco, mostrerà la pelle rosea e delicata.

Chi voglia allevare maiali, sia per uso proprio, sia per farne commercio, deve anzitutto assicurarsi previamente la facilità di procurarsi de' supplementi di alimentazione per ingrassarli; oltre alle considerazioni relative alle spese di trasporto, che tornano qui oziose. Qualora voglia ottenere lardo in maggiore quantità, occorrono grossi maiali: se invece preferisce ricavare carni fine, le piccole razze risponderanno meglio allo scopo.

III

I porcili.

Le esigenze fisiologiche del maiale vorrebbero che la sua abitazione vi corrispondesse in modo assi più confacente de' porcili in oggi destinatigli, che sono vere tane anguste, immonde, prive d'aria e di luce, ed in cui pare impossibile che l'animale si mantenga sano ed ingrassi.

Esso, l'abbiam detto, ama la nettezza, ed il Columella stesso, autore di vecchia data, ne scrive: «Sovente poi il diligente guardiano spazza il porcile e più spesso i serragli, essendo che questo animale, benché forzatamente adoperi nel pasturare, richiede però morbidissimo letto.».

Tra i pochi che nutrono la falsa idea che al maiale piaccia d'avvoltolarsi nel brago per amor di sudiciume, fuvvi il distinto agronomo francese Oliviero di Serres, di cui citeremo il periodo se-

guente: « Il ricovero dei maiali deve essere ben disposto e pulito; giacche come non può sperarsi buon vino, comeché fatto sia con buon mosto, se si mette poi in botti cattive; così è da aspettarsi che dai maiali non si ottenga il desiderato frutto, quand'anche sieno abbondantemente alimentati, se loro non si da un buon alloggio: questo bestiame non è molto pulito, ed ama di avvoltolarsi nel fango; ma vuoi sempre riposare sopra una lettiera ben asciutta; altrimenti non potrebbe mol-tiplicarsi, ed inoltre andrebbe incontro a gravi malattie. »

Come ben vedesi, anche il Serres, ad onta della sua premessa, finisce per concludere che il ricovero del maiale esige le massime cure. Il vero motivo per cui si avvoltola nel fango è che, avendo esso la pelle alquanto grossa, come tutti i pachidermi, nella calda stagione sente il bisogno di mantenerla fresca, di inumidirla, acciò non si screpoli: certo è che preferirebbe un bagno nell'acque limpide di un ruscello; ma non sempre ha l'opportunità di potervisi tuffare.

Il Malaguti, sin da quarant'anni or sono, scriveva in merito ai porcili nelle sue apprezzatissime lezioni di chimica agricola:

« Io ho posto sempre la questione: Perché nutrire bene il bestiame e poi ostare ai benefici effetti che ne conseguirebbero, trascurando certe cure igieniche?

« Ebbene, parrà cosa strana; ma io ammetto la stessa questione, trattandosi della razza suina. Ma perché, mi direte, procurare un alloggio pulito ed areato ad un animale immondo e sudicio, che ama il fango ed attuta i sensi colla ghiottoneria ?

«No, il maiale non è un animale immondo, e se provvidenzialmente la natura, per apprestare a noi buona carne, lo ha fatto ghiottone, non è però così stupido, come apparirebbe ad un occhio non esercitato ed acuto.

« Dicesi che il maiale è un animale immondo, perché si ignora che fra tutti gli animali, fra quelli che costituiscono il nostro bestiame, è il solo che non emetta tranquillamente sulla lettiera, senza allontanarsene il più pos-

sibile. Un maiale, qualora sia libero, va sempre a deporre i propri escrementi il più lontano che può dal luogo dove passa il tempo abitualmente, ed allorché il suo porcile sia pieno di escrementi, invece di rimanere sempre sdraiato, sta in piedi una buona parte del giorno, si agita, grugnisce e non si acqueta, se non lo si provvede di nuova lettiera. Ed Oliviero di Serres osserva che i maiali non si ingrassano così presto e bene, come in locale pulito.

«Voi direte ch'egli si avvoltola nel fango! Errore: egli vorrebbe bagnarsi nell'acqua: perché la di lui natura e costituzione ve lo spingono. Durante i calori estivi prova un bisogno assoluto di bagnarsi nell'acqua fresca, e, se non ne trova, egli si avvoltola dove trova dell'umidità: per lui il fango non è che un succedaneo cattivo dell'acqua fresca.».

Lungi da noi l'idea di suggerire ai nostri lettori di far costruire dei porcili quasi eleganti, come si usa appo gli inglesi, cioè formati con pietre da taglio, che non assorbono le urine, disposte a piano inclinato per lo scolo

delle stesse, coll'aggiunta di un pavimento a travicelli, il quale impedisce all'animale il più lieve contatto coll'umidità.

L'eccentricità de' figli d'Albione si rivela anche in ciò: e noi lo riteniamo davvero un lusso eccessivo e quasi grottesco.

Ma neppure i porcili che attualmente vediamo nelle nostre campagne, magari scavati sotto il forno in cui si fa la cottura del pane, non sono punto commendevoli, e generano sul maiale insetti schifosissimi, mentre ne impediscono il naturale sviluppo: del che tratteremo al capitolo VII.

Il porcile dovrà quindi avere una conveniente ventilazione, non mai eccessiva, da finestrelle di una mediocre ampiezza: la mangiatoia sarà costrutta in legno, in ghisa, in mattoni od in pietra, nello spessore d'una delle pareti, per potervi introdurre il nutrimento senza penetrare nel porcile; e si ripulirà con cura ogni giorno.

Nell'*Enciclopedia agraria* del Cantoni trovansi indicate le seguenti misure per le mangiatoie: « Larghezza del-

l'imboccatura dai 30 ai 40 centimetri, profondità da 15 a 20 centimetri, lunghezza della cavità da 5 a 6 centimetri, per un solo animale.». Sarà bene praticarvi un foro sul fondo, per rendere più facile la pulitura, a cui si presterà la liscivia di cenere mista con calce in polvere. Se dovrà servire a molti maiali, converrà dividerla in altrettanti riparti, acciò l'animale più debole non sia defraudato dal più forte, mentre si ciba.

Nell'opera *L'Economia dell'agricoltura* dello Stoeckhardt trovansi prescritte le seguenti misure per l'ampiezza e l'altezza del porcile in relazione ai diversi stati della vita del suino:

Per una femmina pregna, . mq. 4.08
» un maiale da ingrasso . . » 2,—
» molti, si darà a ciascuno . » 1.40 »
un verro da razza . . . » 3 — » un
maialetto di meno d'un anno » 1.— » »
» » tre a sei mesi » 0.80 » » »
da latte . . » 0.50

Altezza del porcile » 2.70
» delle sbarre di divisione » 1.60.

Potrete perciò attenervi approssimativamente a questi dati; molto più che

il Reiset, in appoggio ad esperimenti da lui fatti, potè dimostrare che ad un maiale, a seconda le differenti sue età, occorrono nel corso di ventiquattro ore le quantità seguenti di metri cubici d'aria :

Maialetto di tre mesi. ... mc. 80

» » nove mesi . » 150

Verro di otto mesi.....» 77

» due anni » 106

Maiale femmina di due anni . » 120

Con una media di metri cubici 107.

Il già citato Stoeckhardt prescrive due metri quadrati di superficie al porcile di un maiale da ingrasso, e questa misura, ad un dipresso, ci sembra adottabile da chiunque.

Nel cortile si potrà occupare uno spazio di quattro o cinque metri quadrati, racchiudendolo tra pinoli o bastoni piantati fittamente.

Le pareti interne del porcile siano poi tali da resistere alle graffiature del maiale: i buchi, ch'egli vi praticasse, potrebbero annidare fors'anco i sorci, che si nutrirebbero degli alimenti apprestati per lui.

La paglia di frumento per la lettiera

dovrà essere abbondante ed asciutta, da rinnovarsi ogni giorno. Quella che leverete dal porcile, vi servirà come eccellente letame poi terreni. Lo Stoeckhardt stabilisce un chilogrammo di lettiera al giorno per ogni suino, da aumentarsi, al bisogno, sino a circa il doppio. Adoperando invece 1% foglie, se ne raddoppierà la quantità; ma darete sempre la preferenza alla paglia.

Si curi, infine, che il suino vagante all'aperto non trovi da inghiottire materie escrementizie: esso potrebbero produrre i germi della tenia o della trichina: pel che, cibandosi poi l'uomo delle sue carni, andrebbe incontro a gravi disturbi fisici e fors'anco alla morte.

IV

Ingrassamento del maiale.

Il maiale essendo onnivoro, potranno apprestarglisi tanto cibi vegetali, che animali: ma saranno preferibili i semi, le radici, i tuberi ed i rifiuti degli orti. Taluni somministrangli carni rifiutate dai macelli od equine. Se lo si lascia pascolare per entro i boschi di faggi e di querce, ei si ciba di ghiande e di semi di faggio; se va errando per campi coltivati a patate, ne divora i tuberi: altrove si nutre con *topinambò* o pero di terra, che sa scavare da sé nel terreno.

A questi alimenti suolsi aggiungere farina di semi di cereali: oppure fave, ceci e piselli ridotti in farina.

Questa varietà negli alimenti è necessaria per le diverse materie ch'essi contengono, atte a produrre un con-facente sviluppo al suino ed un buon

sapore alle sue carni; e cioè, le materie amidacee e zuccherine, le albu-minoidi, le grasse, le saline o minerali. Su tal proposito il chimico-agronomo Boussingault lasciò i dati seguenti, risultatigli dall'ingrassamento, da lui fatto, in via di esperimento, su maiali, che in 98 giorni raggiunsero quasi il doppio del loro peso: — alimentazione attivata con patate, segale macinata grossa e fina, piselli ed acque sporche di lavature d'utensili da cucinare : sostanze contenenti per ciascun maiale di 88 chilogrammi di peso:

Albuminoidi . .	grammi	391
Amidacei. . .	»	1968
Materie grasse .	»	76
Sali.....	»	138.

Dal che puossi dedurre la convenienza di ricorrere nell'ingrasso ai cibi ricchi d'albuminoidi: sviluppando questi in singolar modo ed il tessuto muscolare e quello adiposo. Laonde le carni de' suini, ingrassati esclusivamente colle acque sporche e cogli avanzi inservibili della cucina, riusciranno flosce e prive di gusto, al confronto di quelle dei maiali alimentati

con farine di piselli campestri, di ceci e di fave.

Le sostanze alimentari del suino sarebbero quindi: radici; semi di cereali e di leguminose, coi residui loro; cibi animali, rifiuti di caseifici, acque grasse di lavature di piatti e di recipienti culinari.

Le patate sono pure un buon genere di alimentazione; in quanto esse contengono : Albuminoidi parti 2,6 per 100; materie grasse parti 2; legnose e cellulose 4; saline 1; amido e materie zuccherine 20; acqua 75,8. Ma non si apprestino mai esclusivamente patate» poiché, come appare dalle proporzioni tra gli albuminoidi ed i glicogenici ed amilacei, non si presterebbero da sole all'ingrassamento dei suini. L'Isabeau consiglia di somministrarle cotte; ed anche così somministrate, il Boussingault notò che gradatamente l'animale, cui non davasi altro alimento all'infuori di questo, finiva coll'averlo in uggia. Infatti ei lasciò scritto che, per esperienze da lui eseguite, un maiale del peso di chilogrammi 67,27, mantenuto 205 giorni per ingrassarlo, mangiò

nella prima decade 5 chilogrammi di patate al giorno; nei successivi 51, chilogrammi 6 al giorno; ne' 31 susseguenti, 7 chilogrammi per giorno; ne' 65 seguenti, 8 al giorno; ne' 32 successivi, 5 per giorno; ne' 16 ultimi giorni, 5 ogni giorno: e mentre nel primo giorno, cibandosi con 5 chilogrammi, aumentò di peso da 146 a 190 grammi, allorché tornò a nutrirsi di chilogrammi 5 di patate, aumentò nel peso soli 45 grammi.

Ad ogni modo le patate si somministreranno giunte a perfetta maturanza; e si curerà che non abbiano sofferto il gelo, né sieno state assoggettate alla germogliazione, né abbiano subito la malattia del marciume. Dovendole utilizzare ad onta di tali difetti, se ne mescolino piccole quantità in altre sostanze alimentari: né si somministrino mai sole.

Esso è molto ghiotto anche del *topinambò* o pero di terra, detto da' botanici *eliantus tuberosus*; i cui tuberi prestansi come eccellente nutrizione per qualsivoglia animale. Da noi si coltiva poco o punto, ad onta ch'esso

sia più ricco d'albuminoidi della patata, come appare dai dati seguenti dovuti agli esperimenti di Payen: « Glucosio e materie zuccherine parti 14,70 per cento; albuminoidi 3,12; cellulosa 1,50; inulina, od amido, ed altre sostanze 3,15; materie grasse 0,20; sali 1,29; acqua 76,40. »

La carota, *daucus carota*, sarà pure un ottimo alimento, contenendo essa: « Fecola od amido, zucchero parti 10,51 per cento; albuminoidi 0,86; cellulosa o materie indigeribili 4,63; acqua 84. » È, per altro, meno nutritiva della patata e del *topinambò*, per la maggior quantità d'acqua eh'essa contiene; ma presenterà convenienza, stante che gli animali ne divorino eziandio le foglie, che contribuiscono a dare un sapore gradevole al lardo ed alle carni.

Le barbabietole e le rape sono mal tollerate dai maiali: d'altronde si trae maggior profitto dalle prime nell'industria zuccherina, nell'uso domestico dalle seconde.

Tra i semi, ha la preminenza la ghianda prodotta dalla quercia detta

rovere, quercus robur, allorquando abbia raggiunto l'età di ottant'anni. La ghianda è nutritiva in sommo grado, come lo provano i dati seguenti: « Fecola e zucchero parti 43,93 per cento; gomma e tannino 5; albuminoidi 15; grasso 3,27; cellulosa 1,90; sali 0,90; acqua 30. »

Dal complesso di tali sostanze risulta che il maiale, nutrito con ghiande, produce carni sode e saporite, e grasso consistente e gradevole al palato.

A rendere le ghiande meglio accette al maiale, sarà bene seguire l'uso adottato dagli alsaziani di far loro subire il *maltaggio*, appunto come praticasi per l'orzo destinato alla fabbricazione della birra: scavando, cioè, una fossa e riempiendola di ghiande, che bagnansi con acqua salata, per estrarne alcuni giorni appresso e farle cuocere nel forno ad una temperatura sufficiente ad impedir loro di continuare nella germogliazione. Ciò concorre a viemmeglio sviluppare le qualità nutritive del maiale ed a renderne la carne conservabile a lungo. Nella sua giovane età converrà tuttavia lasciarlo pasco-

lare liberamente ne' boschi di quercia: — gli svizzeri affermano occorrere 6 quintali di ghiande per ingrassare un maiale: — producendone una pianta circa 30 chilogrammi, occorrono all'uopo 20 querce. Nullameno consiglieremo sempre, oltre la ghianda, gli altri elementi misti, cui abbiamo già accennato.

Anche i semi di faggio, adottati in certe località, sono un nutrimento in uso in taluni luoghi; quantunque le faggioline, o semi di faggio, contribuiscano a rendere il lardo molle, oleoso, privo di consistenza.

Oltre la ghianda gioveranno ad ingrassare il maiale tanto i semi de' cereali, quanto quelli de' legumi. Il granturco e Forzo concorrono a render migliore e più consistente il lardo. Tra le leguminose darete la preferenza ai ceci, alle fave, ai piselli selvatici, al mocco, alla cicerchia o *veccione*.

L'orzo si compone delle sostanze seguenti: zucchero ed amido, parti 63,7 per cento albuminoidi 13,4; cellulosa, grasso, ceneri, ecc. 9,9; acqua 13. La segale contenente parti 10,5, e

l'avena parti 13,7 di albuminoidi, ricche entrambe di parti amidacee e zuccherine, con una parte minima acqua, sono pure ottimi alimenti assimilabili con facilità, perché digeribilissimi, specie la seconda.

Il granturco, *zea mais*, è composto come segue: « Amido e zucchero parti 71,6 per cento; albuminoidi 12,3; grasso 9,9; cellulosa 6,5; acqua e sali 5,7. » Ed il granturco sarà sempre da preferirsi all'avena, perché più ricco di sostanza grassa ed atta ad impinguare prestamente.

La crusca di frumento è molto usata nelle fattorie lombarde: contiene essa: « Albuminoidi, parti 14,90; amido e simili 27,62; cellulosa 47; grasso 3,60; resina, ceneri, ecc. 3,90; acqua 2,98. »

La crusca di riso è così composta: « Materie grasse, parti 15,25; materie azotate 10,81; cellulosa 12,44; amido 36,89; ceneri 13,07; acqua 11,54 »

Ma di queste due crusche sarà bene fare il minor uso possibile; perché, essendo poco digeribili, ritrovansi tal fiata quasi intatte negli escrementi dell'animale; epperò non giovano troppo

al suo ingrassamento, mentre concorrono a renderne le carni floscie e poco atte alla conservazione.

Sarà invece utile di alternare alle ghiande ed ai semi de' cereali, porzioni convenienti di farine e di semi di leguminose: migliore fra tutte quella di fava, *vicia faba*, costituita dalle sostanze: « Amido, parti 47,47 per cento; albuminoidi 25,25; cellulosa 11,12; acqua 13,13. » La fava, così vernina che primaverile, contribuisce realmente a produrre carni consistenti, venate e saporitissime.

Nella classe delle fave stanno i piselli dei campi, *pisum avense*; i ceci, *cicer arietinum*; la cicerchia, *latiyrus satwus*; i veccioni o veccioli, *vicia ervilia*; il moco, *lafhyrus cicero*; tutti alimenti pregevolissimi, e che presenteranno una grande convenienza in rapporto al prezzo del granturco, che potrassi così apprestare in minor quantità.

V

Altri alimenti misti cotti e crudi.

Il maiale si nutre con buon esito anche mediante i rifiuti delle fabbriche industriali, quali; i panelli de' semi oleosi, le polpe delle barbabietole da cui si estrasse lo zucchero o dopo la loro distillazione, le stacciate dei macelli dalle quali fu estratto il sego, lo siero residuo dalla fabbricazione del cacio, gli avanzi inservibili delle fabbriche di birra: tutte sostanze che ponno sostituire le farine dei cereali, perché ricche di albuminoidi.

Si curi, per altro, che i panelli de' semi oleosi non abbiano odore di rancido; il quale potrebbe comunicarsi al grasso del maiale, rendendolo inadatto al commercio. Il pannello di noci sarà da preferirsi, così costituito: « Sali 3,2

per cento; materie indigeribili 3,4; materie grasse 9 ; amidacee e zuccherine 45,6; albuminoidi 32,8; acqua 6. »

Del resto tutti i residui delle fabbriche di generi alimentari si prestano all'ingrassamento dei maiali, come, per citarne alcuni: il panello o la stiacciata di sego, la polpa di patate da cui si estrasse F alcool, di segale, di granturco, di barbabietola e di barbabietola torchiata, feccia di patate da cui si estrasse l'amido, siero di latte e latte di burro, crusche di segale e di granturco, di miglio e d'orzo, germogli di maldo, residui di birra, frutti di carruba.

Isabeau scrive a proposito de' rimasugli delle distillerie di grano: « I giovani maiali pòno essere completamente ingrassati, dall'età di sei mesi ad un anno, cogli avanzi dei grani distillati; il tempo necessario ad ingrassarli dura circa due mesi, nel qual periodo questi animali consumano in media 12 quintali di avanzi, cioè 20 chilogrammi al giorno. Il peso dei maiali, che, allorquando stanno per essere impinguati, è da 30 a 40 chilo-

grammi, toccando il termine della vita loro arriva a 60 ed anche 70 chilogrammi: tali cifre rappresentano esattamente la media dei risultati di questo metodo d'ingrassare maiali giovani, il che puossi facilmente verificare ; giacché tutti questi avanzi sono quasi sempre destinati a simile scopo. Perciò 1200 chilogrammi, o 12 quintali, di residui nel periodo di 60 giorni danno 30 chilogrammi di carne e lardo nei maiali. Succede quasi egual cosa, se la medesima proporzione di materie viene apprestata ai maiali adulti, ottenendosi quali gli identici risultati. »

Tali residui, per altro, debbono, mai apprestarglisi esclusivamente, stantechè non concorrono a produrre per sé stessi carni solide e saporite, sono difficilmente digeribili e per conseguenza poco assimilabili. Se ne potranno somministrare in proporzione della metà degli alimenti giornalieri.

Un buon alimento si fornirà pure, mescolando siero con latte rimasto nella zangola in cui si fabbricò il burro; ma non dev'essere un alimento esclusivo, avvegnaché produrrebbe carni alquanto

floscie ed insapori, o provocherebbe la rachitide nell'animale.

Le carni rifiutate dai macelli sono pure mangiate voracemente dai suini; che appetiscono altresì quelle di cavalli vecchi ed estenuati dalla fatica, epperò non mangiabili dall'uomo: — ma converrà apprestarle loro tagliuzzate a pezzettini e cotte in acqua, in cui si sarà introdotta una piccola quantità di sale comune. In Francia si ottiene un ingrassamento a vista d'occhio e quasi miracolosa, mescolando alla razioni patate o crusca. La cottura di tali carni si rende indispensabile per eliminarne i germi di malattie parasitiche; le quali dall'animale potrebbero trasmettersi all'uomo, che se ne ciba; ed anche per renderle più digeribili ed assimilabili. Apprestandole in pezzi grossi, il mino, che mangia con voracità, potrebbe correre il rischio di soffocare, ostruendosi l'esofago.

Quanto alla crusca, se ne faccia un uso moderato e, ad avvalorare tale consiglio, servano le parole del Malaguti: « Se facciamo un confronto fra la segale, l'orzo, le patate, le carote e

la crusca, noi troviamo quest'ultima assai più ricca di albuminoidi di quello che non siano le prime; ma, a fronte di tanti vantaggi, havvi l'inconveniente che tutta la materia azotata non è assimilabile: talché si potrebbe porre la domanda, se la crusca non sia un veicolo un po' troppo costoso dei principii alimentari. »

Per rendere più facilmente assimilabili tutti gli alimenti che si danno ai suino, il miglior mezzo è, come si fa per le carni, la cottura preventiva: sistema che offrì eccellenti risultati pratici in Inghilterra.

In talune epoche dell'anno lo si potrà alimentare in parte con trifoglio, erba medica e radici di barbabietola. I primi due hanno proprietà rinfrescative, le radici di barbabietola costituiscono un vero e proprio nutrimento, specie se amministrare cotte. Devesi curare soprattutto, che siano ben pulite e monde dalla terra che vi resta aderente allorquando si strappano dal terreno, e ridotte in proporzioni da poter essere inghiottite senza soffocare il quadrupede, che ne divora fino

ad otto chilogrammi al giorno. Si ripuliranno col metterle ad ammolire nell'acqua e diguazzandole poi in una secchia od in un mastello, in cui si rinnoverà l'acqua tre o quattro volte.

I semi non gli si somministreranno che schiacciati o, meglio ancora, ridotti in farina.

A questo scopo si presteranno molto bene i piccoli Molinelli svizzeri e gli americani, di tenuissimo costo, che trovansi vendibili anche presso la ditta *Romeo Mangani*, Corso S. Gelso, 9, *Milano*.

D'altronde, trattandosi di dover allevare uno, due o tre maiali, un semplice mortaio basterà alla preparazione dei semi, che sarà ottima cosa di somministrare sempre cotti mediante un paiolo al fuoco, o, trattandosi di grosse quantità, in appositi apparecchi a vapore, che compenseranno il loro costo colla minore spesa di combustibile e colla maggiore efficacia degli alimenti, i quali conserveranno le proprietà nutritive assai meglio che non se cotti nell'acqua. Ad onta che sia stato suggerito da un autorevole scrittore, abbiam visto sconsigliato da altri, con-

fortati da pratiche esperienze, il sistema di somministrare i detti alimenti quando siano leggermente inaciditi: per cui converrà adoperarli non oltre le 15 ore dopo averli preparati. La temperatura media che dovranno avere, apprestandoli caldi, sarà da 40° a 45°.

Noi siamo d'opinione che convenga ingrassare il maiale con alimenti misti, quali indicammo in addietro, presentando ciò convenienza nella spesa: costando forse troppo un'alimentazione a base di sole ghiande, quale s'usa in talune regioni.

Pei maialetti giovani torneranno ottime le zucche, nella razione di chilogrammi 3 per giorno; ma vuolsi non apprestare mai sole queste cucurbitacee, si bene mescolandovi, mentre si levano dal fuoco ridotte in poltiglia da una conveniente cottura, farina di fava e di granturco.

« Nella stagione estiva, poi, — scrive il Malaguti — allorché non giunga ancora l'epoca di mettere i maiali ad impinguare, si posson questi alimentare esclusivamente, o quasi, con trifoglio

o guaime. Boussingault nutrì dei maiali di cinque o sei mesi con nove chilogrammi di trifoglio verde per giorno; e questo regime alimentare concorse non poco a mantenerli sani durante gli eccessivi calori dell'annata »

Durante l'ingrassamento gioverà loro assai la lattuga, in piccole razioni ed a mo' di pospasto.

Parlando ora della *troia*, o femmina del maiale, non appena essa abbia partorito le si amministra un beverone caldo, costituito da molta acqua contenente farina d'avena o di granturco ; e questa in quantità sempre maggiore a seconda la robustezza dell'animale. Il Boussingault prescrive poi per nutrica, la quale allatti 4 porchetti, nel periodo d'allattamento di 5 settimane all'incirca: «Patate cotte, Kg. 11,250; segale in farina 1,225; latte quagliato e spannato 6,005.»

In seguito, subito dopo l'allattamento; consiglia una graduale diminuzione : «Patate cotte Kg. 5,59; farina di segale 0,49; latte spannato 3,05;» portandola da ultimo a sole patate cotte Kg.7,50.

I porcellini si slattano gradatamente; avvezzandoli poco a poco a poppare, una sola volta al giorno, ed abituandoli nel contempo a cibarsi nel truogolo.

Ecco le razioni indicate da vari autori per le diverse età del maiale, cominciando da un porchetto slattato del peso di circa 8 chilogrammi : « Patate cotte Kg. 2; farina di segale 0,10; latte spannato e quagliato 0,60. »

All'età di tre mesi, del peso di circa Kg. 20: «Patate cotte Kg. 2,50; farina di segale 0,05; latte quagliato 0,30 acqua grassa 4,80. »

Giunto al peso di circa 63 chilogrammi: « Patate cotte, chilogrammi 5; acqua grassa 5. »

Al peso di Kg. 84: «Patate cotte chilogrammi 8; acqua grassa chilogrammi 8. »

Al peso di Kg. 165: « Patate cotte chilogrammi 11,43; farina d'orzo chilogrammi 4,80. »

Queste razioni pónno essere sostituite dagli altri alimenti già indicati, a parità proporzionale di valore nutritivo.

La proporzione tra la ghianda e la

patata sta in ragione di Kg. 0,420 di ghiande nutritive al pari di chilogrammi 2,5 di patate crude: — Chilogrammi 1,240 di farina di granturco pari a chilogrammi 6 di patate crude. Alla farina si dorrà sempre aggiungere acqua grassa proporzionalmente, acciò il nutrimento riesca efficace.

VI

Sistemi d'ingrassamento,

Razze. - Cure igieniche.

Il suino può essere ingrassato all'età di cinque o sei mesi: tuttavia da molti si comincia ad ingrassarlo, quando abbia compiuto l'età di 14 o 15 mesi, affinché possa svilupparsi il lardo, assumendo un bel colorito roseo.

Dovendo scegliere per l'allevamento i migliori tra le diverse razze, sarebbe a darsi la preferenza alle inglesi; ma torna assai difficile procurarsene.

Una buona razza italiana è la *napoletana*, di cui servironsi gli inglesi per gli incrociamenti delle razze loro; buonissima è la *pugliese*, indicata per l'abbondante resa di carne: la *parmigiana*, per l'ottimo sapore: la *bolognese*, apprezzatissima per le insuperabili mortadelle: la *romagnola*, per la straor-

dinaria attitudine sua a svilupparsi : nonché le razze di *S. Agata di Militello*, di *Castelbuono Trapanese*, la *Patornese*, la *Cesarotona* e di *Traina* in Sicilia; di *Cavour* o di *Garlasco* in Piemonte ; la *Milanese* e la *Lodigiana* in Lombardia; la *Forlivese*, prodotto della bolognese, la *Sarda* e la *Casertina*. Si può dire che ogni nostra regione ha la propria razza allevata secondo i bisogni, il gusto e le esigenze degli abitanti.

Il prof. Tanner suggerisce di acquistare il maiale da ingrassarsi tra quelli che siano stati alimentati sufficientemente in precedenza, continuando poi ad apprestargli moderatamente foraggi ricchi di sostanze albuminoidi, ed in seguito alimenti molto più abbondanti: il che costituirebbe lo stadio di preparazione ad impinguarlo; non di meno si potrà amministrargli nel contempo anche una piccola porzione di patate o di carote, tagliate minutamente e cotte preferibilmente a vapore, perché aiutanti in sommo grado la digestione e quindi l'assimilabilità degli altri elementi. In questo periodo, che può essere di due o tre settimane, si appre-

sterà molto più vantaggiosamente una razione di carote, mista a farina di fava, di vecciuoli, di cicerchia o di altro cereale: — dopo di che si procederà all'ingrasso diretto.

Un maiale può ingrassare in tre mesi, in capo ai quali il lardo raggiungerà uno spessore di tre centimetri: ma vogliono circa quattro mesi per un suino di conveniente grossezza, e cinque mesi per ottenere il maggior grado di pinguedine.

Allorché si è incominciato l'ingrassamento, converrà preferire esclusivamente i semi, abbandonando i pomi di terra e le radici. Somministrando anche ghiande, si dovrà mischiarvi farina di fava e di granturco.

Serva di norma che, da esperimenti fatti da Boussingault, un maiale non si può ingrassare soltanto con patate, contenendo esse insufficiente quantità di elementi, quantunque concorrano a metterlo in carne.

Ad ingrassare l'animale non contribuiscono solo le parti grassi contenute negli alimenti, sì bene anche le amidi, le zuccherine e le albuminoidi.

Si apprestino quindi a preferenza alimenti variati e ricchi soprattutto di albuminoidi, quali addietro li enumerammo; e perciò si faccia maggior uso di ghiande, fave, moco, veccioli e cicercchia.

Sul modo di bene appastare i suini, il Gobin così esprime: «1° — Date gli alimenti gradatamente a seconda della loro qualità, e non sostituite bruscamente l'uno all'altro; 2° — Ammi-p ministrateli sempre in proporzione dell'animale, come segue: per un maiale di 40 chilogrammi di peso vivente, chilogrammi 7; per uno di 80, chilogr. 6,70; per uno di 100, chilogrammi 6,50; per uno di 150, chilogrammi 6; 3° — Variate di quando in quando, per evitare che se ne disgustino; 4° — Manteneteli netti e ben puliti, tanto sulla pelle, quanto ne' truogoli, e somministrate loro con tutta la possibile regolarità il pasto. »

La nettezza impedirà che soggiacciano a malattie, e dovrebbero, come suolsi fare in Inghilterra, lavarli almeno una volta la settimana con acqua e sapone. Si procurerà inoltre che

il porcile abbia costantemente una temperatura tiepida e sia pressoché buio; così da permettere al maiale un completo riposo, che contribuirà ad accrescerne il tessuto adiposo, aumentando conseguentemente i prodotti ricavabili.

VII

**Malattie parassitiche
e loro cure.**

Affinché il maiale possa fare buona riuscita, occorre, come abbiám detto, curarne la nettezza.

Per altro, quando gli si sviluppano talune malattie, lo si potrà curare nei modi, che andremo additando.

La malattia pedicolare è prodotta dal pidocchio del maiale *haematopinus suis*: questo parassita, lungo circa millimetri 5, ha la testa ed il torace di colore rugginoso sovraccarico; il capo foggiato a pera terminante ad angolo ; gli occhi ai due lati della testa; l'addome largo e piatto e di forma ovale, color giallastro e cenerognolo; le gambe gialle. La femmina è più grossa del maschio, e depone uova lunghe duo

millimetri. La malattia può propagarsi con rapidità da un maiale ad un intero armento. È causata ordinariamente da poca pulizia o da alimentazione cattiva e scarsa. Il maiale infetto ne soffre assai: è inquieto ed insonne e dimagra a vista d'occhio. Per guarirnelo gli si potranno fare, tre o quattro volte al giorno, lozioni d'infusione di tabacco o frizioni leggere colla benzina, od anche, se la malattia si è manifestata da poco, si potrà ungerlo ripetutamente con olio; qualora siasi invece aggravata di molto, dovrassi ricorrere alle frizioni con unguento mercuriale semplice, impedendo poi all'animale di applicare il grifo sulle parti spalmate.

La scabbia, o rogna, può comunicarsi a tutto un armento, e propagarsi altresì agli uomini. Si manifesta con pustole alle zampe anteriori ed alle cosce; rompendosi poi le dette pustole danno luogo ad una crosta, susseguono ulcere e la pelle si depela e si screpola. Il costante suo grattarsi vi avvertirà che l'animale trovasi affetto dalla rogna, e potrete quindi lavare le prime

pustole apparse, mediante una decozione concentrata di tabacco, o con altra di 64 grammi di elleboro bianco in un litro d'acqua. Tornando queste inefficaci ad estirpare la malattia, si applicherà, ma colle debite precauzioni, l'unguento mercuriale, oppure P acido arsenioso. Altri adoperano con buon risultato lo zolfo o l'unguento solforoso o la ricetta suggerita dal Pichon come segue: « Acido fenico grammi 5; sapone verde grammi 50. »

Quella che i francesi chiamano *larderie*, e noi la *grandine*, è una malattia da cui vengono colti per lo più i maiali giovani o gli adulti, e, quantunque essi godano apparentemente buona salute, non ingrassano: sulla parte inferiore della lingua appaiono quasi sempre pustole foggiate a lenti, grosse come i granelli di canapa e trasparenti. Oltre a ciò, col progredire della malattia, il loro grifo diventa di una sensibilità nervosa, mentre sono pressoché insensibili in ogni altra parte del corpo, le cui setole si staccano con facilità, mostrando sulla pelle goccioline di sangue. Sparandone il ventre,

dopo morti, si mostra V intero tessuto coperto di vescichette, e persino le cavità splanciche, il fegato, la testa ed il cervello. Questa malattia viene attribuita da molti ai porcili umidi, sudicie troppo angusti, alle acque putrefatte, carni cattive, grani avariati, ed anche ali* alimentazione esclusiva di ghiande: — da altri invece, ed a ragione, all'essersi introdotte nel loro organismo le uova del *tenia*, che, penetrandovi, trasformansi in embrioni liberi, ed in *cisticerchi* ne' tessuti del ventricolo. Quest'ultimi, larve della *tenia*, introducendosi poscia nel corpo dell'uomo che si cibi dei maiali infetti, ridiventano tenie; onde la necessità della più rigorosa sorveglianza sulle carni porcine destinate al commercio.

Facendole cuocere ad un'alta temperatura, si evita il pericolo per noi; ma è preferibile non nutrircene, non utilizzando che il grasso col farlo liquefare e bollire fino a 120 centigradi.

La più terribile malattia è la *trichi-nosi*. Wirchow, il celebre anatomico berlinese, scoperse e descrisse la *trichina* un vermiciattolo microscopico di

due millimetri, ma nullameno provvisto d'apparati digestivi e riproduttori di perfetta organizzazione: — giunti i vermi a svilupparsi accoppiansi tra loro, deponendo le uova nell'intestino degli animali, quali: l'uomo, il sorcio, il coniglio, il maiale: — uscendo poi le nuove trichine dai gusci delle uova, invadono tutte le parti del corpo. Secondo i dati forniti dal medesimo autore, ogni trichina femmina può dare duecento, quattrocento e anche mille larve filiformi: vedasi perciò quante ne produrrebbero cinquemila femmine, le quali pónnosi introdurre nel nostro corpo in una sola boccata di carne suina. Taluni scienziati opinano che la malattia si manifesta ne' maiali che divorino sorci, o che si nutrano di talpe, conigli e gatti morti ed affetti dalla trichinosi: per cui converrà amministrarle sempre cotte, come abbiamo suggerito in addietro. Così pure, a preservare noi stessi da questa terribile malattia, dovremo preferire sempre di cibarci con carni suine cotte, facendo il minor uso possibile delle crude: notando che in Francia, in qui

i salumi non si mangiano che cotti, non si manifestò mai la trichinosi nell'uomo.

Quanto ai porcili, si curi soprattutto che non abbiano ad introdursi i sorci: il maiale potrebbe infettarsi, divorandoli.

VIII

Macellazione dei suini.

Oggidì, nelle grandi città, i suini vengono uccisi al *pubblico macello*. Quivi, se le loro carni sono infette da malattie, vengono distrutte, con evidente vantaggio dell'igiene de' cittadini.

In molti luoghi si uccidono invece, per lo più da persone del mestiere, mediante una mazza di ferro od un martellaccio, aventi l'estremità che colpisce foggiate a punta lunga quasi un decimetro. Con un colpo fortissimo sulla fronte dell'animale, detta punta penetra nel suo cervello e la morte è quasi istantanea: lo si dissangua poi, recidendogli le vene del collo.

Da altri si suole afferrare il maiale per una delle gambe anteriori, atterrandolo; rovesciatolo poscia sur un fianco, gli si preme col ginocchio sulla

testa, applicandogli contemporaneamente uno strettoio al grifo; lo si trasporta quindi sul banco e, rasegli le setole del collo, vi si conficca un coltello lungo ed affilato, che penetra fino al cuore. Ciò è necessario per rendere meno lunga e dolorosa l'agonia della bestia: devesi evitare il taglio della trachea, donde il sangue, per effetto del moto respiratorio, uscirebbe a fiotti con un gorgoglio penoso, e ne soffrirebbe a lungo il suino. Un aiutante lo tien fermo per le gambe: un altro sostiene il recipiente, o mastelletto, in cui si raccoglie il sangue, agitandolo con un mestolo man mano che vi cade. Questo mastelletto si ripone dipoi in luogo oscuro, con una conveniente frescura, ed in cui non penetrino mosche od altri insetti.

È sconsigliato il sistema di conficcare il coltello nella gola del maiale, lasciandolo quindi pienamente libero, finché muoia da sé pel dissanguamento, dibattendosi nelle estreme convulsioni. Questa morte lunga e tormentosa non giova a render buone e conservabili le sue carni.

Ed è eziandio riprovata la mala pratica di stordirlo a colpi di mazza sulla testa, appendendolo poscia a carrucole per levargli il sangue, al quale si mescolerebbe così l'orina, che solitamente viene emessa in abbondanza dall'animale moribondo.

IX

Preparazione dei suini
macellati.

I privati, che ammazzino il maiale, soglion collocarlo supino in una tinnozza, in cui versano, sin quasi a colmarla, acqua calda: non mai bollente, che scotterebbe troppo le carni ed il grasso : poscia raschiano e levano i peli ed i crini dell'animale, e da ultimo con un ferro uncinato gli strappano gii unghioni de' piedi. Ciò fatto lo si solleva, col mezzo di una corda o di apposita carrucola, ad una conveniente altezza, appendendolo pei tendini agli uncini confitti nella trave a ciò destinata, facendo in guisa di mantenere allargate le estremità posteriori, cesi che l'animale si presenti capovolto col grifo verso terra, Gli si gettano addosso molte secchie d'acqua calda e si

passa a ripulirlo un'ultima volta dai peli e dalle setole rimastivi: poi gli si colloca sotto la testa un mastelletto; nel quale, mentre si procede a sparare il suino, cioè a fendergli la pancia pel lungo, cadrà il sangue coagulato o liquido rimastogli in corpo.

Coloro che adottano il sistema di depilazione a vapore, appendono T animale ad una gru, e lo lascian calare al basso fino ad immergersi in una bigoncia d'acqua riscaldata a 70 gradi *R.*, se d'estate, a 75 gradi, se d'inverno; levatonelo poi fuori colla medesima gru, lo si passa sull'apposito banco par depilarlo.

Lo sparamento viene eseguito con un'incisione longitudinale sull'asse del corpo, fermandosi ad un decimetro circa dall'ano, ed operando in modo da non toccare colla punta del coltello le intestina. Si dividerà poi in due parti, con un taglio preciso, *il pelvi o catino*, per poter allargare le gambe posteriori: si staccherà la vescica, subito vuotandola e gonfiandola; si estrarrà il budellame, dal retto o *budello culaio* allo stomaco: si annoderanno le intestina, acciò non

ne esca il contenuto, distaccandole poscia unitamente allo stomaco coll'*o-mento* o *rete* e colla milza. Si estrarrà quindi il fegato, ripulendolo del fiele, e con un mannarolo si spaccherà lo sterno od osso del petto, si taglierà il diaframma e lo si asporterà coi polmoni, col cuore, colla trachea, coll'esofago e colla lingua, appendendoli ad una rastrelliera. Si spaccherà il cuore per farne uscire il sangue rappreso o liquido, si distaccheranno i reni ed il grasso in cui trovansi avviluppati i predetti organi, e si laveranno in acqua pulita e fredda, innanzi appenderli come abbiamo indicato.

Si laverà poi l'interno tutto del maiale con una spugna inzuppata d'acqua limpida e fredda.

Non appena tolti gli organi, si procederà a digrassare il budellame, distaccando con un coltellino l'*epiploon* o *frangia*; e si leverà pure il grasso alle intestina. Si operi cautamente, per non ledere le budella, che poscia si vuoteranno, previa separazione delle intestina *tenui* dalle *orasse*: — le prime riunite in matasse della lun-

ghezza di circa 70 centimetri, immergonsi in un mastello colmo d'acqua calda, premendo poi colle dita della mano destra dall'alto al basso sulle in-testina al fine di spingere sul fondo la materia in esse contenuta: sollevatele dipoi, si tagliano, continuando la pressione delle dita per vuotarle interamente: si passano poscia in altro secchio d'acqua calda e limpida, e da ultimo in acqua fresca, sempre risciac-quandovele sino a pulitura completa, ed appendendole infine alla rastrelliera : — le seconde si immergono pure in acqua calda, tenendo aperta con due dita l'apertura, in cui si versa ripetutamente acqua calda per ripulirle all'interno, e tagliandole al punto che si desidera per sbarazzarle del contenuto immondo; tagliando da ultimo il budello cieco, che si vuota e si ripulisce: si rovesceranno poi queste intestina, raschiandole e lavandole a più riprese con acqua calda, sino a che questa si manterrà limpidissima.

Molti disarticolano la testa del maiale e la separano dal tronco, per poter dividerlo in due parti uguali.

X

Prodotti dei suini macellati.

Citeremo alcuni dati desunti da importanti trattati, cominciando dalla media di perdita tra il peso vivo ed il peso morto d'un suino.

Abbiamo per 100: il 3,50 prodotto dal dissanguamento; il 6 dall'apparato gastro-enterico e contenuto, dall'esofago all'ano; l'1,90 di sugna; il 0,75 dall'apparato genito-urinario, esclusi i reni; il 0,65 da pelle, unghioni e peli; il 0,40 dal diaframma e piccole frattaglie; il 0,80 dall'evaporazione, ventiquattr'ore dopo macellato: totale 14 per cento di perdita a peso morto; tenendo calcolo che il sangue, la sugna, e budella, la pelle e gli unghioni si possono utilizzare, il 2,50 per cento è

costituito dagli organi toracici, fegato e milza; il 79 dal tronco col grasso dei reni e coi reni stessi, ossia dai quattro quarti, come definiscono commercialmente; il 4,50 dalla testa, lingua e piedi: totale 86, che, aggiunto al 14 suddistinto, dà il 100 di peso morto.

Il Boussingault, già citato, offre un prospetto de' prodotti seguenti per un maiale del peso di chilogr. 111:

Pelle con setole	Kg. 10,380
Carne depurata dal grasso . »	46,020
Lardo e grasso aderente alle ossa, ecc. . . . »	25,600
Grasso delle intestina, , »	4,630
Ossa digrassate	» 6,910
Sangue raccolto	» 3,240
Cuore	» —500
Polmoni	» —750
Fegato	» 1,500
Intestina, reni, cervella, ecc, »	7,120
Escrementi	» 2,620
Perdita e consumo »	1,730

Kg. 111,000

Egli presenta inoltre i risultati qui

appresso per un porco dell'età di mesi 8 ad un anno:

	Innanzi l'ingrass.	Dopo ingrassato
	<i>Per Cento</i>	
Pelle con setole..	8.27	9.35
Ossa digrassate	6.91	6.23
Grassi diversi	23.57	27.30
Carne	39.69	41.46
Sangue raccolto .	3.58	3.82
Stomaco, intestina vuote	3.57	4.22
Visceri	12.41	7.62
	100.00	100.00
	.—=«— .v=«— poji	

Un suino di razza limosina, dai 18 ai 20 mesi, risultò Kg. 160 di peso vivo : — e di peso morto; sangue Kg. 4; fegato, polmoni e cuore Kg. 4; testa, lingua compresa, Kg. 7; grasso delle intestina Kg. 4; ventresca e lardo Kg. 60,250; intestina e stomaco Chilogrammi 4,500; resto dell'animale Chilogrammi 62,700 ; perdite Kg. 14,050.

Il rapporto della carne, delle ossa e del grasso col peso vivo, ci vien fornito da Wolff colla tabella seguente:

PO R C O

	<u>In buonstato</u>	<u>Grasso</u>
	<i>Per Cento</i>	
Carne.....	46.4	40.0
Ossa.	8.0	5.8
Grasso delle carni	16.5	32.4
» dei reni	19	39
» del peritoneo	1.7	2.5

Legendre così stabilisce la rendita dei maiali:

di peso VIVO di Kg. ^{mi}	250	rendita netta	87	a	88 %
» »	220 a 250	»	84»	86	
		»			
» »	190 » 200	»	83»	84	
		»			
» »	160 » 190	»	81»	82	
		»			
» »	127 » 160	»	80»	81	
		»			
» »	95 » 127	»	78»	79	
		»			
» inferiore ai Kg.	95	»	76»	77	
		»			

Dal che appare all'evidenza che, quanto più peserà il porco, tanto maggiore sarà la sua rendita netta: onde la convenienza per tutti di ingrassarlo a dovere, seguendo le norme da noi esposte addietro.

XI

L'arte del salumiere

in città ed in campagna.

Risalendo alle epoche remotissime, l'arte del salumiere confondevasi con quella del macellaio. Sin dai tempi del celebre vale greco Omero si macellavano gli animali per nutrimento dell'uomo, e dai primi consoli ebbero i Romani fondati i pubblici ammazzatoi.

L'aver Mosè dichiarato impure le carni suine, col conseguente divieto di cibarsene agli ebrei, dipese certo dalla poca cura, che si aveva in allora pel maiale al fine di preservarlo dalle infezioni.

Vediamo nelle Gallie tenuta in onore, fino al quinto secolo dell'era cristiana l'arte del salsamentario; di là inviavansi a Roma ed altrove prosciutti, salsicce, ecc, in quantità importanti

Ne' secoli successivi i vescovi, i feudatari i monarchi facevano allevare numerose mandrie di porci, che imbandivansi sulle sontuose mense loro o si vendevano cori bell'utile.

Ne' *Capitolati* di Carlo Magno viene ordinato ai reggimenti l'allevamento dei mai-ali su vasta scala: e da un inventario dell'abbazia di S. Remigio di Réims rilevasi il suo possesso di 415 suini.

Nel meridionale d'Italia, secoli or sono, non era famiglia che non possedesse uno o due maiali; cui si concedeva piena libertà, lasciandoli vagare a piacere per le vie della città, che essi tenevano pulitissime col nutrirsi di tutto quanto cadeva loro sotto il grugno.

La professione od arte del pizzicagnolo ebbe perciò le sue origini presso i Romani, donde passò nella Gallia e dipoi alle regioni civili di tutto il mondo.

Questa professione può, in taluni casi, convertirsi in vera *arte*, per le difficoltà che si devono superare nel dare una forma allettante la vista ai prodotti manipolati del porco, segnata-

mente quand'essi debbano fare la loro comparsa ne' conviti nuziali o sulle mense del ricco.

In un brioso monologo del romanziere milanese Adolfo Lovati, il suo curioso personaggio esclama: «Da giovine, ho studiato tre anni da... salsamentario... sicuro! » Non sapremmo s'egli abbia voluto fargli dire un'ironia od uno scherzo; ma osserviamo che puoi invece prendere sul serio, perocché il riuscire un buon pizzicagnolo o salumiere esige tempo, fatica e studio paziente, oltre una lunga pratica, cui non nuocerà una perfetta conoscenza del disegno.

Indipendentemente, per ora, dalle salumerie da tavola e di lusso, l'arte del salsamentario riducesi a preparare ed a fabbricare abilmente, in corrispondenza al gusto del consumatore, le carni ed il grasso del suino macellato, rendendoli conservabili per una durata la più lunga possibile. Egli deve saper trarre profitto da tutti i molteplici elementi nutritivi di questo animale, elementi che pòno venire opportunamente mescolati ad altre carni d'ani-

mali di specie differenti: a tal fine curerà eziandio la scelta, la qualità e la dose delle droghe da immettervi, nonché la pulizia delle budella per l'insaccamento e la stagione propizia ad effettuarlo.

Nelle campagne suolsi dipendere dai pizzicagnoli avventizi, sia per la macellazione, che per la confezione delle carni del maiale. Noi stessi abbiam visto nel bergamasco codesti lavoranti di carni porcine passare da casa in casa, e ferrnarvisi alquanti giorni per le dette operazioni, retribuitivi con un salario giornaliero e con parte dei prodotti dell'animale: e riteniamo che tale uso sia tuttodì in vigore ne' piccoli comuni d'altre provincie italiane.

A codesti lavoranti occorrono cognizioni limitate, stanteché non confezionino che lardo, grasso e salumerie casalinghe: — non così a quelli de' grandi centri, in cui il gusto più raffinato ha maggiori esigenze; epperò noi riteniamo che questo nostro *Manuale* possa giovare tanto agli uni quanto agli altri, come pure alle famiglie in generale.

Ad ottenere prodotti buoni, maturi solidi, si curi che il suino sia sano e ingrassato per bene: da un animale ammalato si avranno carni contuse, flosce, sanguinolenti, non conservabili.

XII

**Divisione delle parti del
corpo del suino macellato.**

La lombata, le costolétte, il fegato, i polmoni ed il cervello si vendono e consumansi eziandio allo stato fresco: — nella fabbricazione dei salami crudi adoperarsi le carni magre della groppa, delle cosce, ecc.: — per quelli da cuocere vogliono il grasso, la cotenna, le carni magre e grasse: — dal grasso dei rognoni ottiensì lo strutto.

Il corpo del suino viene generalmente così tagliato: testa, collo, spalla, ventre, coscia o prosciutto, lonza o lombata col lardo, petto e coste scoperte.

Si appende ad un uncino o ad una rastrelliera la frittura bianca e nera, la rete e la milza.

Gli zampini si tagliano poco sopra l'articolazione del ginocchio: la testa devesi disarticolare dal tronco e spaccare in due, per estrarne il cervello ed asportarne le guance, che andranno ripuliti innanzi appenderli. Puossi lasciarla anche intera; ma sempre se ne estrae la lingua, da vendersi subito, oppure da conservare nel sale.

Dopo aver tolto dai reni il grasso che li involuppa, si potranno vendere freschi o frammischiare in altre lavorazioni. Quel grasso ed altri levati dal budellame e dalle carni costituiscono diverse eccellenti qualità di sugne; talune delle quali adoperansi persino nella fabbricazione delle profumerie.

Per dividere il maiale occorre un lungo ed affilato coltello, con cui si inciderà la cotenna dalla coda al collo, per poi dividerlo in due parti, dall'ano al collo, mediante una mannaia, od una sega, od altro istrumento consimile.

Levata poi la *ventresca o pancetta*, procederassi al taglio ed alla divisione delle altre parti: avendo cura di non intaccare col coltello il lardo e la lonza.

Dai due lardi o mezzane si leverà la carne, che si mostra superiormente, e la striscia di grasso della parte inferiore; che si utilizzeranno nell'impasto de' salami.

XIII

Lavorazione delle budella.

La perfetta conservazione delle salumerie insaccate è dovuta massimamente alla buona qualità ed alla sanità delle budella od intestina adoperate a tal uopo. A seconda i preparati, si darà la preferenza alle budella fine, piuttosto che a quelle di grosso spessore.

Dalla radice anteriore del mesenterio (ch'è quella parte di peritoneo, che dalla colonna vertebrale va a finire all'intestino) si ha l'intestino *tenue*, il *colon* ed il *cieco*, dalla posteriore il *retto*.

Il *canale intestinale*, foggiato a tubo, si estende fino all'ano e dividesi in *tenue* ed in *crasso*: il *tenue* in *duodeno*, *digiuno* ed *ileo*; in *cieco*, *colon* e *retto* il *crasso*. Parte il *duodeno* dal piloro, e lo segue la porzione *tenue*, denominata *digiuno*, indi *l'ileo*. La prima parte del-

L'intestino crasso appellasi *cieco*: cui tengon dietro il *colon* ed il *retto*.

Nella fabbricazione della salsiccia e de' salami, così crudi che cotti, adoperansi gli intestini *tenui* dei suini non solo, ma altresì quelli de' bovini e degli ovini: — quelli del vitellino e del suino servono poi specialmente a confezionar sanguinacci, salsicce, grasso fuso o strutto: • quelli degli ovini per la salsiccia sottile.

Pei salami da cuocersi, prestansi molto bene le intestina *crasse*, *colon* e *cieco*: — mentre quelle degli ovini adoperansi per la salsiccia, e quelle dei suini pei salami crudi e da cuocersi.

La *vescica* adoperasi per fabbricare la mortadella di Bologna e pei salami cotti, cotechini e salumerie casalinghe: — quella dei suini anche per conservare lo strutto.

Le parti dello stomaco e lo stomaco, che non servono ad insaccare, si vendono per trippa.

Levate le intestina dall'animale ed eseguite le debite separazioni sovra-indicate, si lavano dapprima con acqua calda, poscia con fredda.

Si pòno adoperar subito per insaccare: dovendole conservare, si mettono in un barile, tenendone divisa le qualità, disposte a strati diversi, spargendo in piccola quantità di sale comune tra l'uno e l'altro strato, sino a colmatura completa del barile stesso, che si chiude con un coperchio mobile tenuto fermo da un peso qualsivoglia. Trascorsi trenta o trentacinque giorni, si vuoterà il barile, esponendo all'aria per un paio di giorni le budella, che vi si rimetteranno col detto processo di salagione, previa pulitura e rasciugamento del recipiente, il quale verrà chiuso col coperchio, senza sovrapporvi il peso. Così operasi particolarmente pel budellame destinato all'esportazione: — e, innanzi adoperarlo per insaccar salumerie fine, gioverà lavarlo dapprima in acqua fredda, e dipoi in acqua calda, aggiungendo in quest'ultima dell'aceto: — nell'insaccamento delle salumerie comuni si sopprimerà l'aceto. La pratica ha dimostrato quanto giovi inoltre alla perfetta conservazione de' salumi il rasciugarlo ben bene, innanzi procedere all'insaccamento,

XIV

Grasso suino e strutto.

Vi sono tre qualità di grasso di maiale, che, dopo fuso, prende il nome di strutto: — la prima, fatta col grasso che involge i reni; la seconda, con quello dei reni, delle mammelle e delle budella; la terza, con miscuglio dei due grassi suddistinti, aggiuntovi quello tolto dalle carni dell'animale. L'omento o *risella* adoperasi per usi speciali.

Il grasso può adoperarsi subito: in contrario si conservi appeso e disteso in locale freschissimo.

Si taglierà poi con un coltello o coll'apposita macchina, in piccoli pezzi, che si passeranno in un caldaio di rame stagnato, per farli fondere a carbone, a legna od a gas. Le grandi industrie di salumi usano le caldaie a vapore a doppio fondo,

Dopo che il grasso siasi interamente fuso a calore moderato, cioè quando assumerà il color del latte, con un mestolo di ferro stagnato lo si leva dal caldaio e lo si cola in un pannolino pulito od in un setaccio usuale, passandolo direttamente nelle budella o nelle vesciche in cui vuolsi conservare, oppure in appositi recipienti o vasetti: chiudendo poi quest'ultimi con tappi o con carta e tela. Il tutto devesi riporre in luoghi freschi. Le budella così ripiene di strutto denominansi *cervellati*, e suolsi tingere in giallo, tenendole qualche tempo in bagno in una soluzione concentrata di zafferano.

Dalla fusione del grasso si hanno residui, detti *ciccioli* o *grattarli*, che si vendono e coi quali i bergamaschi sogliono condire la classica polenta. Sconsigliamo raggiunta dell'acqua, come usano molti per dare allo strutto un color bianco deciso: bastando, per ottenerlo, non frammischiare al grasso le parti alterate o quello delle intestina. Nelle provincie sicule suolsi convertire in strutto anche il lardo del maiale.

Lo strutto viene adoperato dai cuochi in molti preparati culinari, specie nel meridionale d'Italia; e dai pizzicagnoli si usa in moltissime confezioni.

Profumieri e farmacisti non servono che del grasso freschissimo dei reni, ossia di quello di prima qualità.

XV

Sale, droghe, erbe aromatiche e salamoia.

Dai pizzicagnoli viene adoperato il sale comune, tanto allo stato in cui lo si acquista, quanto triturato ad una maggiore finezza, secondo le esigenze delle singole lavorazioni di carni suine. Per la conservazione dei prodotti, vi si aggiunge talora una piccola quantità di salnitro o nitrato di potassa.

Le droghe più in uso nelle molteplici confezioni sono: il pepe, la cannella, la noce moscata ed i chiodi di garofano, che concorrono altresì a mantenere inalterabili le produzioni di pizzicheria. Delle differenti qualità di pepe, il *pepe nero* è il più usitato dai pizzicagnoli. Si curi di non far uso

del *pepe artificiale*, che frabbricasi, imitando a perfezione il naturale, con una pasta di crusca tinta a nero, o con avanzi di fecolerie, o con semi di ravizzone, di linseme, gesso, polvere di senapa: — esso guasterebbe irrimediabilmente i vostri salami.

A queste quattro droghe suolsi aggiungere, per molti preparati suini, erbe aromatiche, essiccate nella stufa e ridotte in polvere, quali: il timo, il lauro, il rosmarino, il basilico, la maggiorana, il cerfoglio, la lupinella, il prezzemolo, l'anice, la salvia, il ginepro, la ser-pentaria, lo zafferano, il finocchio ed altre molte, a seconda dei gusti e dell'abilità del salumiere: da aggiungersi in proporzione della cinquantesima parte del peso di una miscela delle quattro droghe suddette. Qualora si adoperi il sugo dell'aglio, lo si faccia con moderazione.

Pei salami crudi e cotti e per le mortadelle si adopereranno, ogni 5 chilogrammi di impasto: grammi 200 di sale, 25 di pepe rotto, 15 di salnitro. Per salsicce, cotechini e zamponi, ogni Kg. 5 di impasto: grammi 175 di sale,

25 di droghe, 15 di salnitro. Per tomaselle o salsicce piatte, ogni Kg. 5 d'impasto: grammi 105 di sale, gr. 25 di droghe.

Nei recipienti in cui si mettono in salagione i lardi, le spalle, le coppe, le lingue, i prosciutti, ecc., resta un deposito liquido, che chiamasi *salamoia*; la quale viene utilizzata per salare ad umido le carni e non pochi prodotti confezionati. Non vi si lascino mai immerse troppo a lungo le carni fresche; si disseccerebbero, indurendosi e perdendo le loro buone qualità nutritive. Come pure non si adoperi la salamoia, voltachè essa entri in fermentazione, presentando un colore fosco ed un odore acido. Si renderà servibile a qualsiasi preparazione di prosciutti, lingue, spalle, teste di maiale, cappellotti, ecc., aggiungendo per ogni 5 litri di salamoia: chilogrammi 2,500 di sale, 25 grammi di garofani interi, 25 grammi di cannella, 12 grammi di noce moscata, 250 grammi di bacche intere di ginepro, 100 grammi di pepe intero, 50 grammi di zucchero, un pugno di salvia, un pugno tra maggiorana e timo,

e tre foglie di lauro: — volendosi colorire in rosso, vi si aggiungano 25 grammi di salnitro.

Il criterio dell'esercente deve, per altro, modificare la salamoia, a seconda il bisogno delle sue preparazioni.

XVI

Lardi e ventresche: loro salagione. — Preparazione del capocollo.

Le carni dei maiali sani ed ingrassati a dovere si presentano all'occhio vellutate, lucenti come la madreperla, d'una consistenza elastica; col lardo d'un color rosso pallido a gradazioni aumentanti sino al carmino. A questo proposito Galerio, sin dall'antichità, sentenziava essere *la carne di maiale squisita e molto nutriente, corroborativa e tale da mantenere al corpo la sua energia*: — e noi aggiungiamo: *semprechè sia sana*.

Il lardo si toglie dall'animale in due metà o *mezzane*: — quello della troia o del verro è duro e legnoso e si stem-

pera a stento nel brodo. Si eviti sempre al lardo buono e sano l'umidità ed il calore, che potrebbero farlo irrancidire e guastare non soltanto alla superficie, ma ben anco in tutto il suo spessore, così da renderlo inservibile. Per effettuare la salagione del lardo occorre una lunga tavola a scannellature equidistanti tra loro, di circa due metri quadrati di superficie, da collocarsi obliquamente su cavalletti. Si coprirà di uno strato leggero di sale, asciutto e ridotto in piccoli pezzi, il piano della tavola ; poscia vi si disporranno sopra, in senso inverso l'una dall'altra, le mezzane di lardo: formando così un primo piano lardaceo, che si cospargerà di sale, per sovrapporvi, sempre in senso inverso alle sottostanti, altre mezzane di lardo, sino all'altezza del locale, spargendo il sale tra l'uno e l'altro piano succedentisi. Dopo circa un mese e mezzo dalla salagione, se ne leverà il sale, per appendere i lardi in un locale asciutto.

Il sistema casalingo, per poche mezzane, è di stenderle in un tinozzo co-

sparso di sale, ricoprendole di altro sale; chiudervele con un coperchio, su cui si collocherà una pietra pesante, per levarle fuori ed appenderle ali' asciutto, trascorsa una quarantina di giorni : — ed a questo sistema ricorresi anche nella salagione di carni suine per uso casalingo.

Da taluni i lardi si salano con salamoia, ossia ad umido, previa fregagione delle mezzane mediante sale comune.

Si effettua la salagione della *ventresca o pancetta*, lasciandola immersa otto giorni nella salamoia fredda, composta nella proporzione di Kg. 2.500 di sale e grammi 750 di zucchero sciolti a lento calore in 10 litri d'acqua e schiumati a cottura finita; salandola poscia e collocandola come abbiamo indicato sopra pel lardo. Se vuolsi ridurre a forma di *rotolo*, si lasci nella salamoia per un mese all'incirca. Nella ventresca si ponga del pepe frantumato e, a piacere, noce moscata, o chiodetti di garofano ed erbe aromatiche miste e polverizzate. A salagione finita, si curi di lasciarla ra-

sciugare perfettamente in locale adatto: oppure, se così occorre per la vendita, si faccia affumicare a dovere nella stanza a ciò destinata.

La parte muscolare, che trovasi lungo le vertebre del collo del maiale, chiamasi *capocollo*, ed anche *coppa da estate*.

Questa parte, separata da ogni altra, mettesi in salamoia aromatizzata colle droghe che si preferiranno; e vi si lascia tanto che basti ad assorbire la salamoia necessaria per renderla conservabile a lungo: — allorché ne la si toglie, si ricopre coir intestino cieco del bue, detto *stoffello*, si stringe con una legatura di spago e si passa nella stufa di prosciugamento.

Nelle Puglie, nel Napoletano e giù di li designano per *capocollo* la carne magra del maiale tagliata a lunghi pezzi; che si mettono in sale per una settimana e si involgono di poi nell'intestino tenue tagliato pel lungo da una parte, od anche in carta assorbente, legati stretti collo spago nell'intera lunghezza loro; per sospenderli quindi in cucina a disseccare o ad affumi-

carsi, e riporli, dopo una quindicina di giorni in locale fresco ed asciutto; e a togliere che s'induriscano col tempo, si spalmano con olio e strutto esternamente. Sono saporitissimi.

XVII

**Macchine diverse per
famiglie, pizzicagnoli e
salumieri**

In un manuale come il nostro non puossi a meno di enumerare le macchine meglio rispondenti ai bisogni di chi voglia tagliare, tritare ed insaccare le carni.

Tempo addietro il lavoro riusciva imperfetto e lunghissimo; perché tutto si eseguiva a mano: dallo sminuzzamento delle carni su un ceppo di legno, con un coltellaccio; all'insaccamento.

Nel 1832 funzionò la prima macchina per tagliuzzare la carne, macchina molto primitiva, per vero [dire: tut-

tavia il primo passo fu fatto : — e nel 1839 il meccanico Lehevent ne ideò un'altra molto perfezionata e più celere nel lavoro. Da quell'epoca in poi i perfezionamenti si succedettero senza tregua; sì che al dì d'oggi possiamo vantarci d'aver raggiunto quella perfezione, cui si aspirava dai diversi inventori.

Tra le molte, si di fabbriche estere che nazionali, ne abbiamo notate non poche degne d'encomio per la perfetta loro costruzione ; ma i loro prezzi elevatissimi non le rendono facilmente acquistabili da tutti. I nostri lettori intelligenti converranno con noi, che la mitezza della spesa di acquisto è condizione indispensabile per diffondere tali utilissimi prodotti dell'industria. Verremo perciò presentando i disegni, le descrizioni ed i costi di macchine diverse per famiglie, per pizzicagnoli e per salumieri; macchine che tutti potranno comperare, indirizzando le richieste accompagnate dal relativo importo alla *Ditta ROMEO MANGONI, Corso San Gelso N. 9, MILANO*. La spesa di trasporto è *assegnata*, cioè da pagarsi dall'acquirente a ricevimento della merce.

Ed ecco il nuovissimo **Piccolo molinello americano** per macinare pepe: — è indispensabile a salsamentari e pizzicagnoli per condire la carne, per far salami, salsicce, ecc.», e serve



eziandio per macinare caffè. — Si applica colla morsa istantaneamente a qualunque tavolo o banco. È provvisto di regolatore per macinare fino, grosso, semi-grosso.

N. 0. Misura cm. 34 di altezza, diametro cm. 10, L. **12.50**, — N. 450. Misura cm. 57 di altezza, diametro centimetri 17, L. 30. —

In tutte le botteghe da pizzicheria non solo; ma pur anco nelle farmacie e nelle drogherie torneranno convenienti per celerità di lavoro e per assoluta pulizia i **Torchietti Spremi-grasso**, solidissimi; i quali prestansi



altresì a spremere frutta ed a fabbricare sciroppi e conserve, decozioni, ecc.

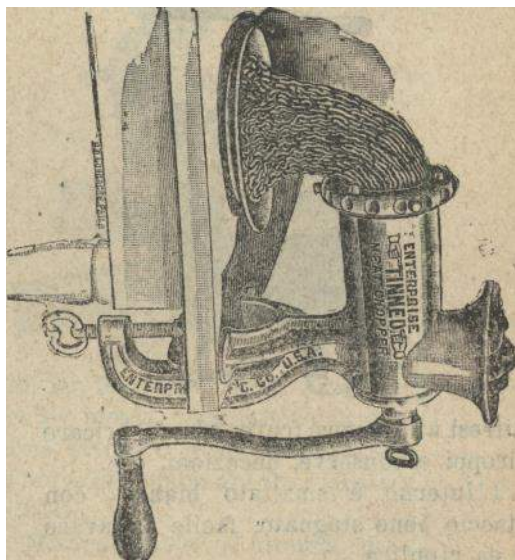
L'interno è smaltato bianco, con staccio bene stagnato, facile da lavare e da ripulire.

N. 1. Diametro del vaso centim. 16, L. 25 — N. 2 Diametro del vaso centimetri 81, L. 40. —

Ed ora passiamo alle

Macchine tritacarne.

L'Enterprise è una nuova macchina per famiglie; la quale serve vantaggiosamente ai salsamentari avventizi



di campagna, i quali recansi appunto, come abbiain detto, nelle famiglie dei

contadini, o presso i possidenti ed i fittabili a confezionarvi salami.

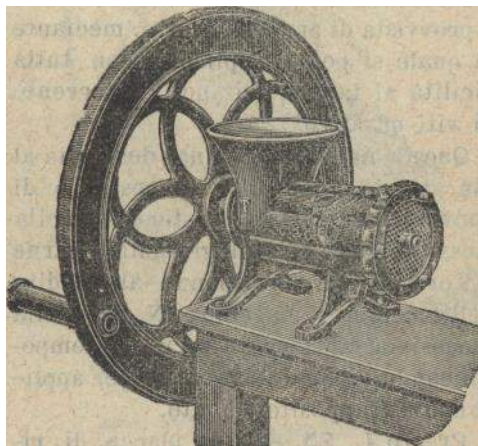
Da quanti si applicano in campagna alla macellazione dei suini ed alla fabbricazione dei salumi era sentito il bisogno della *nuova macchina Enterprise* per tagliare a qualunque grossezza ed insaccare la carne di maiale e di manzo: è provvista di apposita morsa, mediante la quale si potrà applicare con tutta facilità al tavolo, evitando l'intervento di viti od altro.

Questa nuova macchina, destinata al più grande e meritato successo, è di conveniente portata, potendosi colla stessa tagliare 60 chilogrammi di carne all'ora: il che corrisponde al reddito dell'eccellente macchina N. 22, della medesima fabbrica; e serve contemporaneamente quale insacatrice, applicandovi l'apposito imbuto.

Prezzo L. 25. — Una placca di ricambio, L. 3. — Un coltello a 4 lame, L. 1.75.

Della **Macchina per tagliare ed insaccare la carne di maiale e di manzo.** per fare salami, salsicce, eco., i N. 5, 10 e 12 serviranno molto bene all'uso

delle famiglie; tutti gli altri numeri ai salsamentari, macellai, albergatori, trattone, ospedali e collegi. Essa è di nuovo sistema, con un coltello a quattro lame, fissato nel cilindro foggato a spirale, per cui tagliasi minutamente non



solo la carne introdottavi, ma ben anco i nervi, con un lavoro facile e rapido. Munita com'è di apposito imbuto, serve ad insaccare salame, salicce ecc.; fornendo così due macchine

in una, cioè: *tagliatrice* ed *insaccatrice*. I vantaggi indiscutibili di questa macchina le hanno procurato un meritato successo presso il pubblico, e la Casa Mangoni ne vendette più di *tremila* nel volgere di pochi anni.

Prezzi notevolmente ridotti.

	Ta gli a	PREZZO
N. 5 R con morsa, pesa chilog. 2,100 . Kg.	15	8,50
» 10 S con morsa. pesa chilog. 4 — . »	30	12,50
» 12 SS su quattro piedi, pesa Kg. 3,100 »	30	10,50
» 22 U su quattro piedi, pesa Kg. 6 — »	60	17,50
» 32 W su quattro piedi, pesa Kg. 9 - »	100	25 -
» 42 su quattro piedi, pesa Kg. 17,500 »	140	60-
» 22 con volante diame- tro centim. 44		30 -
» 32 con volante diame- tro centim. 50 , . . .		40—
» 42 con volante diame- tro centim. 64		^{VP} 75—

Parti accessorie e di ricambio.

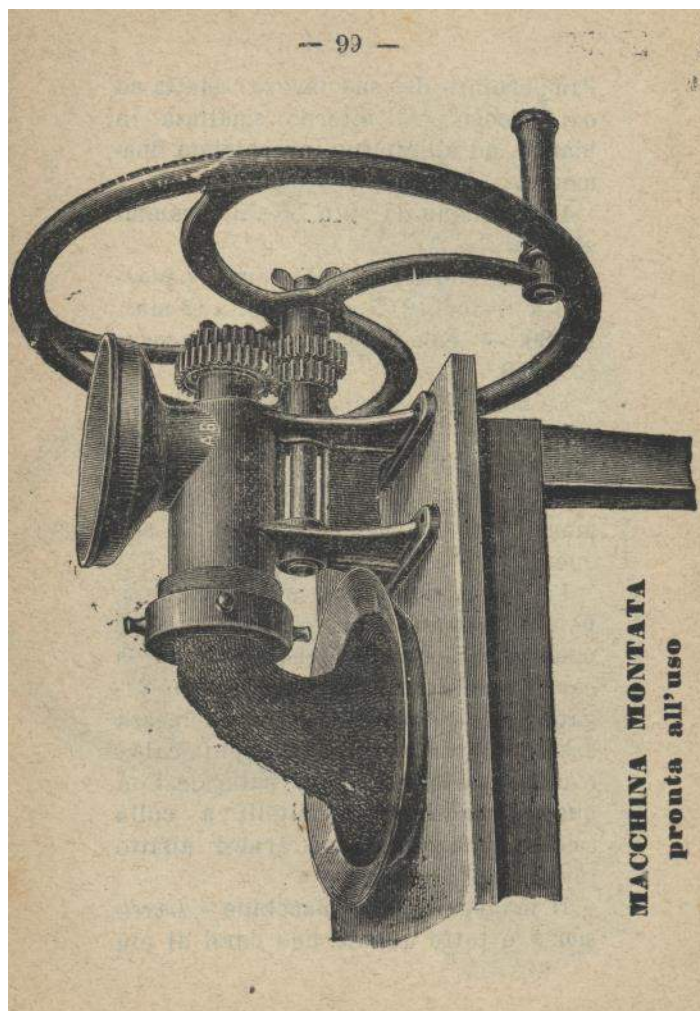
Placche con fori di qualsiasi larghezza
N. 5 L. 2 -, N. 10 e 12 L. 2,50, N. 22 L.
3 -, N. 32 L. 4 —, N. 42 L. 7,50.

Coltelli a 4 lame N. 5 L. 1,50, N. 10 e
12 L. 1,50, N. 22 L. 1,75, N. 32 2,50,
N. 42 L. 5.

NB. — In qualunque provincia d'Italia,
*ed anche nelle isole di Sardegna e di
Sicilia*, la macchina N. 5 si spedisce
dalla Ditta Mangoni, *franco di porto*,
aggiungendo L. 1 — al suo importo: le
macchine 10 e 12 con aumento di L. 2
— cadauna ; il N. 22 coll'aumento di L.
3. — Gli altri numeri, a motivo del
loro peso, si spediscono a mezzo
ferrovia, colla spesa di trasporto a
carico dei committenti, che favoriranno
inoltre aggiungere L. 1 — per la spesa
d'imballaggio.

E, da ultimo, eccovi la grossa Mac-
china taglia-carne « EXCELSIOR » A. B.
a mano, a doppio ingranaggio con volante;
per Salumieri, Possidenti, Albergatori.

Raccomandabile in modo speciale per



l'importanza del suo lavoro: adatta ad ogni scopo. All'interno smaltata in bianco, ed all'esterno inverniciata finalmente.

Lavorazione da 40 a 60 chilogrammi all'ora.

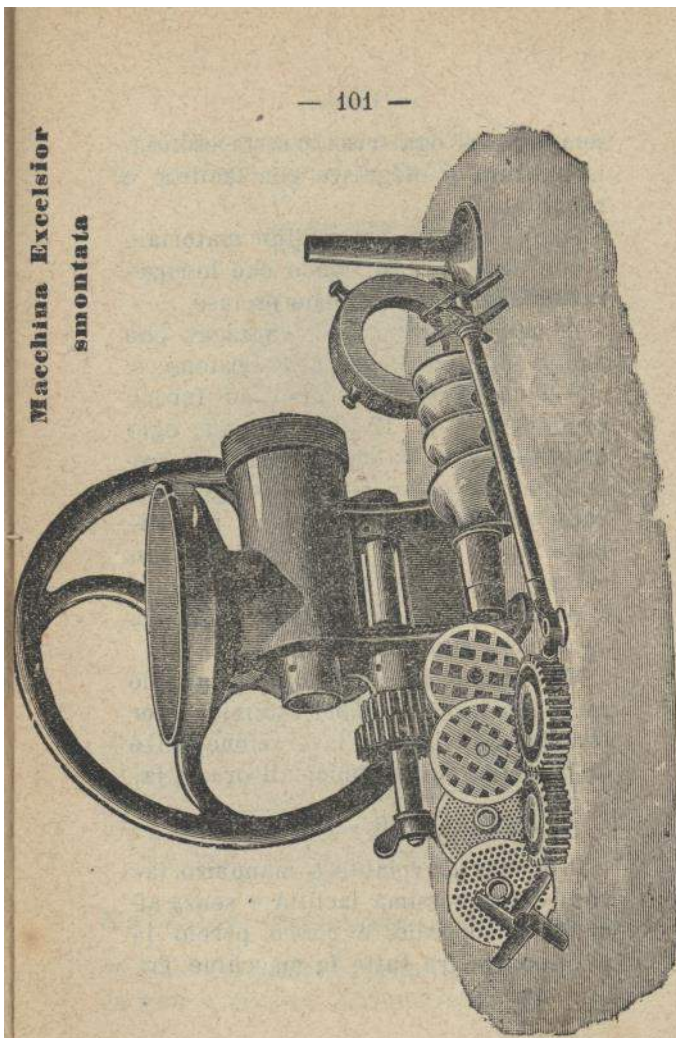
Prezzo con tre coltelli e quattro placche a trafori, 2, 5 ed 8 mm. a 13 mm., L. 80; — con imbuto per insaccare L. **82,50.**

Le macchine *Tagliacarne* « *Excelsior* » sono diventate indispensabili per la lavorazione della carne. Fra le moltissime loro buone qualità, sono da menzionare in modo speciale le seguenti :

La carne viene veramente tagliata, non già stracciata o schiacciata. Le macchine lavorano benissimo tanto la carne cruda come la cotta, nonché fegato, in poco tempo e ad ogni finezza desiderata. La carne non diventa calda e conserva il suo colore naturale. Con queste macchine i coltelli a culla (mezza luna) diventano arnesi affatto inutili.

Il maneggio delle macchine «*Excelsior* » è tutto quanto può darsi di più

Macchina *Excelsior*
smontata



semplice, ed ogni rischio resta escluso: la pulitura si eseguisce con facilità e rapidità.

Sono costrutte col miglior materiale e con ogni cura, di modo che le riparazioni restano pressoché escluse.

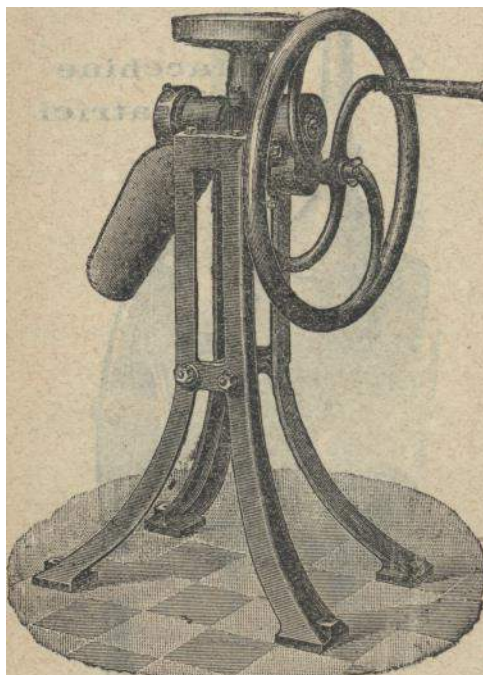
La miglior prova dei vantaggi che hanno sopra tutti gli altri sistemi, è, che a tutto l'anno scorso, ne furono vendute più di 12.100. — Ad ogni macchina vanno annesse istruzioni precise pel maneggio. — Tutte le parti delle macchine, che vengono in contatto colla carne, sono smaltate in bianco; per cui la pulitura, come abbiamo detto, riesce facile e pronta, e la carne non diventa grigia.

Ma una macchina insuperabile la quale raccomandasi ai signori salumieri per la celerità della sua lavorazione, ch'è di 40 a 100 chilogrammi all'ora, è la

« **EXCELSIOR** » con piede.

Provvista di volante a manubrio, lavora colla massima facilità e senza affaticare l'operaio, e riesce perciò la più comoda fra tutte le macchine Tritacarne.

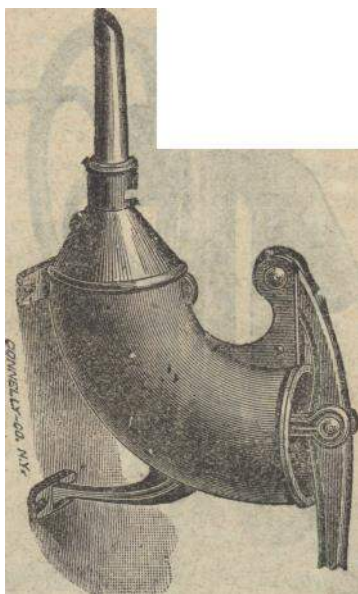
Prezzo, con quattro coltelli e tre placche perforate ovali da 2, 3 %, 5 milli-



Macchina « Hxcelsior » con piede

metri, e due placche perforate quadrate da otto e tredici millimetri, L. 180.

Procederemo a presentare qualche buon modello di



e
ici

Nell'uso domestico si raccomanda, anche per la tenuità del costo, la



Insacatrice (di cui retro il disegno), una nuovissima macchinetta paten-



tata americana per insaccare salami, salsicce, cotechini, ecc. Essa presenta sulle altre macchine

congeneri il vantaggio della velocità nell'insaccare, e della facilità con cui da chiunque puossi adoperare.

diametro centimetri 9 L. 12, franco di porto L. 14 — Diametro centimetri 11 L. 15, franco di porto L. 18 —

E per famiglie, nonché per piccoli esercizi di pizzicheria, si presteranno convenientemente gli Insacca-carne americani.

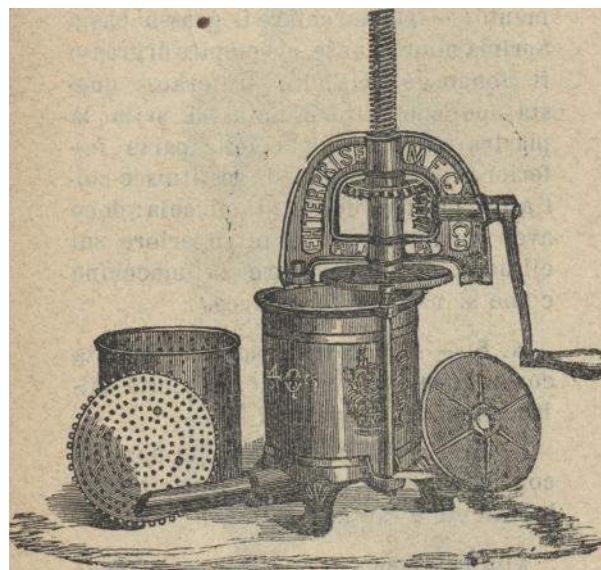
Ogni insacca-carne, per funzionar bene, deve essere fissato ad un buon tavolo.

N. 1: lunghezza del cilindro centimetri 24, diametro centimetri 11 L. 30 —

N. 3: lunghezza del cilindro centimetri 20, diametro centimetri 9 L. 12,75.

Macchine che si prestano anche per torchiare lo *Strutto* (*grasso*), e serviranno quindi anche ai salsamentari, sono i **Nuovi insaccatori verti-cali americani**, i quali, come dal disegno, riescono decisamente le migliori macchine per la durata loro e per la perfetta costruzione. Sono insuperabili per USD dei fabbricanti salumi, per insaccare la carne, come per spremere lo strutto, Servono inoltre a molti usi

domestici: per torchiare frutta, per fabbricare sciroppi, gelatine, eco. Sono munite di due piastre rotonde, di cui una più piccola dell'altra, d'un imbuto,



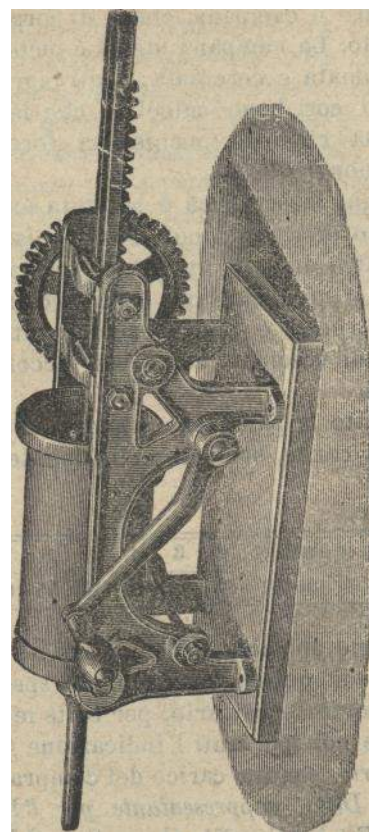
d'un cilindro traforato da piccoli buchi e d'una piastra parimenti traforata: — nel fare della salsiccia occorre semplicemente spingere a destra la parte

superiore della macchina, per liberare il cilindro che si riempie di carne: si riconduce quindi la parte superiore sul cilindro e, dopo aver collocato l'imbutto, si mette la macchina in movimento; — per torchiare il grasso basta aprirla nuovamente, e riempire di grasso il fondo del cilindro traforato: questa operazione terminata, si svita la piastra rotonda fissata nella parte inferiore dell'albero e si sostituisce coll'altra piastra, che è più piccola: dopo aver ricondotta la parte superiore sul cilindro, si fa lavorare la macchina come si usa per le salsicce.

N. 5 — Insacatrice ad asta dentata con movimento verticale, capacità chilogrammi $2\frac{1}{2}$ circa, L. 20 —

N. 25 — Insacatrice ad asta dentata con movimento verticale, capacità chilogrammi 5 circa, L. 30 —

Alle salumerie di qualche importanza ci permettiamo di consigliare la **Macchina per insaccare** salsicce e salami, di costruzione solida, razionale, perfetta. Tutte le parti che la compongono sono in ferro fuso, fine-



mente verniciato, ad eccezione del ci-

lindro o campana, che è di ferro stagnato. La campana stessa è fortemente bollandata e cerchiata; e gli ingranaggi sono così bene calcolati, che la macchina richiede pochissima forza per funzionare.

Ogni insaccatrice è montata sopra un piano di legno lucido e si fornisce con quattro diversi imbuti in gradazione, che si applicano con una grossa vite di bronzo e che servono tanto per grandi vesciche, come per piccole budella.

Tutte le parti, che stanno a contatto della carne, sono completamente zincate.

Contenuto del cilindro Kg.	2	3	4	6	8	10	13
Prezzo lire	25	35	40	45	55	65	85

Come abbiám fatto rilevare al principio di questo capitolo, le spese di trasporto ferroviario, per tutte le macchine non portanti l'indicazione *franco di porto*, sono a carico del compratore : e la *Ditta, rappresentante per l'Italia, ROMEO MANGONI, Corso San Gelso, 9, Milano*, si assume l'impegno di ese-

guire qualunque commissione con quella sollecitudine e con quella cura, che la distinguono: ed anche per macchine di grossa portata ed a vapore, su cui fornirà schiarimenti a richiesta.

Teniamo per fermo che i nostri lettori ci sapranno grado d'aver loro presentato disegni, descrizioni e prezzi di macchine tanto necessario: di cui, come si vede, ogni famiglia, ogni salumiere potrà provvedersi con tenuissima spesa.

XVIII

Fabbricazione di salumerie casalinghe e per salamentari e salumieri.

Ci limitiamo a fornire le più importanti istruzioni per fabbricare, colle regole volute, le salumerie di carni suine per uso casalingo e le più correnti in commercio: — le raffinatezze acquistami col^oesercizio pratico della professione.

I

Impasti per salumi diversi.

La madia in cui si effettuerà l'impasto deve avere una capacità corrispondente al doppio della carne, che

vi si introdurrà già tritata a mano o colla macchina *tritacarne*.

Chi eseguirà tale operazione, dovrà interromperla, quando a quando, per immergere le mani in acqua fredda, al fine di mantenerle ad una costante freschezza.

La carne si ammonticchierà in un canto dell'interno della madia; disponendola poscia a strati nella parte opposta, interponendo tra gli strati il sale e le droghe occorrenti alla qualità che si starà fabbricando; mischiando poi il tutto insieme a forza di braccia, come fa il fornaio pel pane, sino a che l'impasto sia riuscito uniforme e di ugual sapore in tutta la massa.

Nella confezione delle salumerie fine converrà pesare il sale e le droghe, che vi si introducono.

II

Salami crudi.

Vi s'impiegheranno carni di suini d'età matura, e più propriamente le parti del dorso, dei lombi, parte esterna

ed interna, cioè il *filetto*, e delle cosce, da cui si estrarranno i nervi, i tendini, le membrane ed il grasso.

Innanzi adoperarle, gioverà lasciarle esposte all'aria un giorno ed una notte, affinché si rasciughino perfettamente. Nell'inverno, fino a marzo, si confezionano con miglior successo i salami da mangiarsi crudi o *da taglio*.

Il grasso da frammischiarsi è quello delle guance, coll'aggiunta d'una parte del lardo verso il ventre : da tagliuzarsi prima in forma di dadi.

L'impasto è, su per giù, identico a quello delle rinomate *mortadelle di Bologna*: tranne che, pei salami crudi, la carne è tritata più grossolanamente, vi si aggiunge minor quantità di grasso (la quarta parte dell'impasto, in luogo della terza parte) ed una maggiore quantità di aromi ; i quali varieranno a norma del genere da fabbricarsi. Si insacca poi nell'intestino retto o crasso del maiale od in quello tenue del bue, salati in precedenza e tenuti a bagno un giorno in acqua tiepida e poscia in acqua calda con aceto, indi rasciugati con pannolino, ricorrendo a pre-

ferenza per l'insaccamento, e con evidente risparmio di tempo, alle macchine apposite, di cui fornimmo descrizioni o disegni al capitolo XVII.

Si fabbricano della lunghezza che meglio si desidera, e si legano con accia da un'estremità all'altra, per passarli poi in locale caldo, od in apposita stanza d'affumicamento. Non appena rasciugati, si appendono al soffitto in camere asciutte, per la stagionatura.

Milano, Torino, Novara ed Alessandria seguono un medesimo sistema nella fabbricazione dei salami crudi.

SALAMI DI LIONE

Impasto uguale a quello dei nostri salami crudi: preferibilmente adoperasi la sola coscia dei maiali grossi. Per ogni chilogrammi 5 di impasto: grammi 200 di sale, 15 di salnitro, 50 di zucchero, 15 di pepe bianco in polvere e 25 di pepe infranto. Si ottenga una pasta bene amalgamata: si leghino provvisoriamente le budella insaccate: la legatura definitiva si eseguisca dopo che i salami siano rimasti tre giorni

nella stanza di prosciugamento; indi si appendano per la stagionatura,

I detti salami, se *all'aglio*, vengono aromatizzati con succo di questo prodotto, coll'aggiunta di un po' di vino.

SALAMI CRUDI DI VERONA ALL'AGLIO

Lo stesso impasto de'nostri salami fini; ogni chilogrammi 5 di carne, aggiungansi chilogrammi 4 di carne scelta e un 1 chilogrammo di lardo o guancia, da cui toglierassi la cotenna ed il grasso fusibile. Si triti assai minuto e vi si aggiungano grammi 195 di sale, 15 di pepe rotto e 8 di pepe polverizzato, 5 di salnitro, mezza noce moscata, alquanto succo d'aglio e poco più di due decilitri di vino eccellente.

Si insacchi in budella tenui di manzo, legandole alle due estremità. Non si toglieranno dalla stanza di prosciugamento, per appenderli a stagionare, che allorquando avranno assunto esternamente il colore giallo-scuro.

SALAME ALL'UNGHERESE.

Si fabbrica come quelli veronesi;

ma con più abbondanti dosi di pepe e di altri aromi.

Si insacca negli intestini tenui degli animali bovini adulti.

SALAME DI BRUNSWIK.

Come il salame crudo italiano: — per ogni chilogrammi 5 d'impasto aggiungansi grammi 50 di zucchero in polvere. Lo si fa affumicare.

SALAMI DI MAIALE DI MOSCA E

DI PETERSBOURG.

Su chilogrammi 5 di carne magra perfettamente trita, senza pelle, nervi e tendini, aggiungonsi chilogr. 3,500 di membrane e chilogrammi 1,500 di lardo fresco senza cotenna e grasso fusibile: — fatta la mischia, vi si introducono grammi 210 di sale, 35 di pepe infranto, 15 di salnitro, 15 di *macis* in polvere, 10 di chiodetti di garofani polverizzati e 25 di zucchero in polvere, 25 di corteccia d'arancio candita e trituro, e 100 di uva di Corinto; versandovi

mezzo bicchiere di kummel, ed insaccando nell'intestino retto o crasso del maiale, in modo che i salami riescano lunghi 40 centimetri circa, rilegatura usuale. Si fanno rasciugare per quattro giorni; indi si lasciano stagionare.

SALAME DI CODOGNO

Adoperasi carne magra di porco chilogrammi 5, lardo fresco senza cotenna né grasso floscio e tagliato a dadi chilogrammi 1, sale grammi 200, chiodi di garofano interi grammi 32, pepe in grana grammi 15, pepe in polvere grammi 15: — fatto l'impasto, vi si aggiunge, stacciandolo, due decilitri di sangue fresco di maiale. Insaccasi nelle intestina crasse di porco; legatura come quella de' salami comuni re si fa rasciugare.

III

Prosciutti.

Costituiscono l'alimentazione più sana e ricostituente, che immaginar si possa:

così che Jacoud ne consigliava l'uso ai malati d'infiammazione cronica intestinale e Passangrives li raccomandava a tutti i convalescenti.

Il prosciutto non è che la coscia del maiale; ma si dà lo stesso nome anche alla *spalla*, quando venga preparata nell'identica maniera. Si ottiene da maiali di ottima razza, alimentati ed ingrassati con elementi sceltissimi. Il miglior prosciutto italiano è quello di Vignola, di Fermo, di Casentine, di S. Daniele.

Ucciso che sia il suino, si lascia trascorrere circa un giorno, innanzi toglierne le coscia e le spalle da salare: - si esercita poi sov'esse, dopo levate, una forte pressione colle mani, per farne uscire le ultime gocce di sangue, indi si soffregano energicamente con una miscela composta, per ogni chilogrammi 50 di prosciutti, di: sale asciutto ridotto in granelli chilogrammi 2,500, zucchero grammi 250, salnitro grammi 50, pepe grammi 75, chiodetti di garofano grammi 50, coli' aggiunta d'erbe aromatiche, come lauro, timo, rosmarino, maggiorana, ginepro, in propor-

zioni corrispondenti al sapore che si preferisce ottenere. Si deporranno quindi in ima botte od in un mastello scoperchiato, il cui fondo sarà cosparso della miscela suddescritta; disponendole in guisa che la cotenna sia rivolta verso terra, spargendo fra l'uno e l'altro strato di prosciutti e di spalle qualche pugno di sale frammisto a lauro e rosmarino, ed impedendo che restino degli spazi vuoti col riempirli, all'occorrenza, con lingue di suino o di vitello. Colmato il recipiente, vi si sovrapporrà il coperschio, su cui si deporrà un peso atto ad esercitare una pressione tale da spingere a galla; in un paio di giorni, la salamoia; — non ottenendosi ciò, potrassi aggiungervi una conveniente quantità di salamoia così composta: su chilogrammi 10 d'acqua: sale comune chilogrammi 2,500, zucchero grammi 750, salnitro grammi 500; il tutto fatto sciogliere a moderato calore e schiumato quando a quando. Si lasceranno nel recipiente non oltre un mese: indi se ne estrarranno, e, rasciugate accuratamente, si passeranno nel locale di prosciugamento o di affumicazione, la-

sciandovele il tempo necessario ad ottenere l'intento.

PROSCIUTTO BIANCO.

Comunissimo: — esclusa ogni preparazione preventiva, vien disossato e salato, senza aggiunta di salnitro, per lo spazio di nove o dieci giorni. Si cuoce, legandolo con grosso spago, in brodo ed acqua con lauro, carote e cipolle, per due ore; lasciandolo nello stesso recipiente un'altra ora dopo toltolo dal fuoco.

PICCOLO PROSCIUTTO.

È la spalla del maiale, che si tiene sotto sale una settimana, per farla poi cuocere e raffreddare nello stesso modo del prosciutto bianco.

IV

Salami da cuocere.

La carne che non si adopera nella fabbricazione de' salami crudi, si presta alle diverse qualità di quelli da cuocersi.

Vi si impiega inoltre il grasso delle cosce e delle guance; e si ponno fabbricare in ogni stagione dell'anno.

Per gli *zamponi* e pei *cotechini* si adopereranno le carni grasse e magre del collo, delle spalle, del ventre, la cotenna, i residui degli impasti fini ed il grasso molle: nella proporzione di $\frac{1}{3}$ per ciascuna parte di grasso, cotenna e carne.

Per la *salciccìa* e per le *tomasèlle da arrostire* si impiegherà carne grassa e magra esistente frammezzo al lardo, alla ventresca, alle costole della lombata; e quella grassa, magra e tenera, che non serve ad altre confezioni, esclusi i nervi, i tendini e le membrane: — carne e grasso in uguali proporzioni.

Per la *salsiccìa lessata* tutte le carni sanguinolenti o contuse, la milza, i polmoni, i reni (rognoni), il diaframma, ecc : in ragione di $\frac{2}{3}$ tra carne grassa e magra e di $\frac{1}{2}$ di visceri, ossia milza, polmoni, ecc.

Pei salami detti *rinfusi* la carne rifiutata per gli altri generi, cioè: ritagli di carni, tendini, membrane,

nervi, parti scadenti: in ragione di $\frac{2}{3}$ tra carni grasse e magre e di $\frac{1}{2}$ di tendini, membrane, nervi, ecc.

La *lingua* è pure una preparazione da mangiarsi cotta.

Generalmente i salami da cuocersi preparansi tutti, a un dipresso, come segue, per ogni chilogrammi 10 di impasto: carne più o meno tritata, secondo le qualità de' salami, chilog. 7; grasso salato da dieci o dodici ore, tagliato a dadi, chilogrammi 3; sale grammi 400; pepe rotto grammi 35 a 40 ; salnitro grammi 25 a 30. L'impasto insaccasi in vesciche o budelli ciechi di maiale, oppure in budella di bue; e si opera la legatura: dopo di che si appendono i salami a rasciugare per una settimana.

Si possono cuocere subito, o conservare in apposito locale asciutto.

In quelli per uso casalingo si suole sostituire ad una metà di carne suina una parte corrispondente di manzo o di vitello, priva di membrane, tendini e grasso da fondere ; aggiungendovi mezzo ettogrammo di chiodetti di garofano ridotti in polvere, un decilitro di vino,

aglio e aromi secondo il bisogno ed il proprio gusto: ed insaccando in budelli crassi di porco od in tenui di manzo; rilegando a piacere, per passarli infine a prosciugare.

Le preparazioni tutte, eccetto le salsicce ed i sanguinacci, durante la legatura si foracchiano coi *foret*: il quale altro non è che un'assicella in forma circolare, irta di sottilissimi aghi.

COTECHINI COMUNI

Carne del collo e delle spalle, mondata dei nervi e del grasso da fondere. Ogni 10 chili di carne aggiungansi chilogrammi 6 di cotenna già tritata a dovere e 4 chilogrammi di grasso di ventresca o lardo fresco: — si versi nell'impasto ettogrammi 7 di sale ed un ettogrammo di spezie. Si insacchi nell'intestino colon del bue o in quello crasso del maiale; lasciando tra l'un cotechino e l'altro due o tre centimetri di vuoto, per poterli tagliare. Insaccandoli in vesciche di maiale o di montone, essi assumono la forma rotonda. I cremonesi sogliono insaccarli nella pelle del ventre.

Compiuta la preparazione, e legati alle due estremità, si passano nella stanza apposita a rasciugarsi o ad affumicare.

COTECHINI ALLA VANIGLIA

Carne della spalla e del collo chilogrammi 3, cotenna tritata chilogrammi 1, lardo fresco, cioè non salato, chilogrammi 1, Si aggiunga all'impasto grammi 175 di sale, 50 di vaniglia polverizzata, 12 delle quattro droghe, 12 d'erbe aromatiche ridotte in polvere e 5 di salnitro; insaccando nell'intestino crasso del bue,

COTECHINI ALL'AGLIO

Lo stesso impasto del comune o di quello alla vaniglia; eccetto che questa viene sostituita da sugo d'aglio e da vino.

COTECHINI RINFUSI ALL'AGLIO

Carne rinfusa, ed inoltre una piccola quantità di cotenna: aggiungendovi sale, pepe, succo d'aglio e vino; ed insaccando nell'intestino cieco del bue o del maiale, od in vescica di montone o di

vitello. Si fanno rasciugare alla stufa, bollire a lungo e si vendono, raffreddatisi, per lo più a fette.

ZAMPONE USO MODENA

Si adopera la pelle, che ricopre le gambe anteriori del suino, dall'avambraccio scendendo all'estrema falange delle zampe, dopo averne tolti i muscoli e le ossa: la si tiene in salamoia una diecina di giorni, indi si lava con infusione di vino ed acqua. Per ogni 10 chilogrammi dell'impasto si impiegheranno chilogr. 7 di carne grassa e magra delle spalle e del collo, senza nervi e grasso molle, e chilogrammi 3 di cotenna già tritata, con aggiunta di grammi 350 di sale e 50 di droghe miste: — si trita minutamente, si insacca nella pelle delle gambe, già confezionata come sopra, si chiude con cordicella e si appende nella camera della stufa o in quella di prosciugamento.

ZAMPONE AL CEDRO

Come l'antecedente; coll'aggiunta di

circa 2 ettogrammi di cedro candito, tritato minuto, nonché vino bianco Malvasia.

CAPPELLOTTI BOLOGNESI

Specialità già di Bologna e di Modena, oggidì fabbricansi dappertutto. L'impasto è quello dello zampone; ma si insacca nella cotenna della spalla, della coscia o della gamba, tagliandola in forma di mandorla o di romboide, raddoppiandola poi su sé medesima e cucendola ai due lati aperti. In seguito operasi come per gli zamponi.

IV

Altre qualità di salami da cuocere.

Si confezionano in media, su chilogrammi 10 di impasto, con chilogr. 7 carne magra inadatta alle confezioni fine o da conservarsi crude, chilogr. 3 di grasso tagliato a dadi e salato da dieci o dodici ore, 400 grammi di sale e 50 di pepe frantumato.

SALAME DI TESTA

Fabbricasi come il salame comune; ma aggiungendo all'impasto la lingua e la carne della testa, salata e ridotta a piccoli dadi.

SALAME DI FEGATO

Su chilogrammi 10 di impasto: chilogrammi 5 di carne mista e chilogr. 5 di fegato di maiale e di vitello; sale grammi 350, pepe polverizzato gr. 60, droghe miste 100 grammi, erbe aroma-tiche miste 60 grammi; vino o vermouth in proporzione al gusto desiderato.

SALAME ALLA CASALINGA

Lo stesso impasto dei comuni; sostituendo ad una parte della carne di porco altrettanta di vitello, di vacca o di bue.

SALAMI DI S. FELINO

Sono costituiti da carne magra di

maiale di montagna, aggiuntovi pepe in grana e sale, ed insaccata nelle intestina tenui del suino.

SALAME DI FERRARA AL SUGO

L'impasto si eseguisce con carni fine di maiale, tritate minutamente, coll'aggiunta d'un po' di lingua, d'una certa quantità di grasso, pepe rotto, aromi diversi, vino rosso di prima qualità, oppure di Marsala; insaccando in vesciche.

TESTA COTTA O SOPPRESSATA

È la testa del maiale, da cui sono state tolte le ossa, aggiungendovi altre parti carnose, quali la lingua od il prosciutto, nonché pistacchi ed altri ingredienti, e fatta cuocere a lessso, salandola ed aromatizzandola proporzionalmente con pepe. Si sminuzza poscia ancor calda e si insacca nel budello cieco del bue, ed anche in vesciche o in cassetta. Nella Toscana denominasi *Soppressata*, perché si insacca invece in sacco di tela, che, mentre rimpasto si raffredda, si comprime sotto un torchio,

SALAMI PER OSTI E PER TRATTORI ED
ALBERGATORI

Si cuociono in pochi minuti e non si fa perder tempo all'avventore; e servonsi caldi con purè di patate, di piselli o con sauer-kraut.

Sur un impasto di chilogrammi 5: pancietta senza pelle chilogrammi 2,500, coscia di sanato chilogrammi 1,250, carne della lombata chilogrammi 1,250; il tutto sprovvisto di membrane, tendini e nervi. Dopo la triturazione aggiungasi: sale grammi 125, droghe miste 25, erbe aromatiche 15, e mezzo bicchiere di rosolio, e a piacere finocchio, anice, pignoli, tartufi: insaccando nel budello tenue di montone, a lunghezza di 7 od 8 centimetri ciascuno, rilegandoli in forma di rosario.

SALSICCOTTO DI PARIGI (*Andouille*)

Si vuotano e si lavano a più riprese i crassi di maiale, rovesciandoli mediante un bastoncino e lasciandoli poscia scodare per una ventina di ore.

Vi si aggiunge poi il sale e le quattro droghe, si arrotolano per la lunghezza che meglio desiderasi e si racchiude nel loro interno il lardo tagliato a strisce, rivestendoli con intestina di porco. Si cuociono brevemente in acqua, schiumando il brodo; poscia si fanno ricuocere in altra acqua con sale, colle quattro spezie, erbe aromatiche e due decilitri di aceto. Tolti dall'acqua, si dispongono su pannolino candido, premendoli per ridurli a forma quadrata: raffreddati, ungonsi con grasso di maiale e di vitello fusi insieme in parti uguali, perforansi e si cuociono col burro in padellotto, oppure alla graticola con fuoco alquanto vivo.

SALAME DI BUDELLA (*Andouille di Parigi*)

Tagliasi a forma di nastri una certa quantità di budella, che si passano in un recipiente di terraglia; condendole con sale, pepe, le quattro droghe, una cipolletta tritata fina, un bicchiere di Cognac ed un bicchiere di buon aceto di vino: lasciando marinare il tutto per quattro o cinque ore.

Insaccasi poi nella pelle del piede, o in altra cotenna salata del suino, cuocendo e legando alle due estremità e mettendo infine ad affumicare per una diecina di giorni. Si possono conservare così un'annata: la cottura loro dura quattro ore, tanto nel brodo, quanto nell'acqua: si servono in tavola raffreddate e tagliate a fette.

MORTADELLA USO BOLOGNA

La migliore è la bolognese: peraltro si fabbricano oggidì quasi dovunque, con una parte di carne magra ed una parte di grasso della groppa, delle coscia, dei lombi, delle spalle di maiale non troppo giovane ed ingrassato con ghiande, fave, formentone, farine. Innanzi tritarla minutissima, si tolgono dalla carne i tendini, le membrane ed il grasso da fondersi. Il grasso da frammischiarsi è precisamente quello delle guance, che si taglierà a dadi quadrati d'un centimetro per lato.

Fatta la mescolanza, aggiungavisi per ogni 5 chilogrammi d'impasto: gr. 200 di sale, 20 di pepe rotto, 15 di salni-

tro, pochissimo vino di sceltissima qualità e succo d'aglio: ed insacchisi in vesciche di bue, passandole quindi nella stanza di prosciugamento o nella stufa. Si lasci infine raffreddare poco a poco, senza esporla all'aria corrente.

VI

Norme per le cotture.

La *salsiccia lessata* si fa cuocere nel brodo o nell'acqua, od anche nelle minestre di verdura, cui comunica un gradevole sapore. Facendola invece *arrostire* nel padellotto od alla graticola, vuolsi un fuoco bene alimentato per darle un bel colore rossiccio.

Salami e *Cotechini* d'ogni qualità cuocionsi così nell'acqua, come nel brodo, per una durata variabile a seconda il volume e lo spessore del rispettivo loro involucri o pelle:— la media del tempo di cottura è di due ore.

Zamponi e *cappellotti* si tengono prima per 30 minuti in un bagno d'acqua tiepida e salata, indi si avvolgono intuii

e si passano al fuoco in acqua fredda, procedendo a lenta bollitura.

Ai *salami rinfusi* abbisogna maggior tempo per raggiungere una perfetta cottura.

Le *galantine* si fanno cuocere in brodo di gelatina; prodotto da zampini di maiale, di montone, di vitello, o da ossa di polli, od anche in brodo semplice con aggiuntavi colla di pesce, mettendovi sempre un mazzolino d'erbe aromatiche, costituito da salvia, lauro, timo rosmarino, più qualche cipolla ed alcune carote. La cottura è della durata da due a quattro ore lindi si lascian raffreddare nella gelatina, in cui essa si è compiuta.

Come le *galantine* si cuociono i *prosciutti Manchi*.

I *prosciutti comuni*, con un mese all'incirca di sale, si fanno cuocere in brodo ed acqua per tre o quatt'ore. Qualora siano assai stagionati, si terranno, innanzi cuocerli, sino a 24 ore a bagno in acqua pura, rinnovandola un paio di volte.

Le *lingue* e le *coppe* si cuoceranno come i prosciutti.

VII

Sanguinacci.

Preparansi ordinariamente col sangue di maiale, aggiungendovi in uguali proporzioni latte e brodo: — si condiscono con sale, droghe ed erbe aromatiche. Il sangue dovrà essere stato agitato con forza alla sua uscita dal corpo del suino macellato e stacciato innanzi ad operarlo. Vi si aggiunge eziandio burro, strutto, formaggio, cioccolata ed amaretti ridotti in polvere, vino e zucchero a discrezione. Ecco le proporzioni in media: su chilogrammi 10 di sangue voglionsi 10 litri di brodo prodotto da ossa scarnate di maiale, e 10 litri di latte; chilogrammi 2 di cipolle tritate minute, due pugni di cerfoglio e due di prezzemolo.

Cipolle, prezzemolo e cerfoglio si faranno prima arrostiti a fuoco lento, agitandoli, in una casseruola contenente 2 chilogrammi di grasso fresco ridotto a dadi piccoli e 2 chilogrammi

ci *ciccioli* o *grattini* residuati da grasso fuso: indi si versa il tutto nel latte e brodo caldo, aggiungendovi il sangue stacciato. Ad impedire che si coagulino il formaggio, le droghe, il sale, nel mescolarsi al latte, si stempereranno in precedenza con piccola parte del miscuglio suddescritto, che starà arrostando.

Compiutasi la mistura, e previo assaggio, la si passerà mediante un imbuto nelle intestina tenui di vitello o di maiale, assicurandosi che queste siano pulitissime e senza lesioni di eoi ta e tagliandole in lunghezza di un metro cadauna, per legarle con spago all'estremità, dopo averle riempite.

Distese poscia su di un tavolo, ripiegassi e legansi ad intervalli con filo, in modo che presentino i sanguinacci divisi l'uno dall' altro, ma accoppiati tra loro per la lunghezza di circa 14 centimetri. Si appenderanno ad una cordicella, dalla quale si terranno per metterli in acqua già calda e farveli bollire circa 20 minuti secondi. Per constatare il grado conveniente di cottura, basterà levarli un secondo dall'acqua e pungerli con

uno spillo: qualora non lascino uscire sangue, si levino dal fuoco, si sciaguantino in acqua fredda e si appendano ad uncini. Al momento di mangiarli si si facciano ribollire.

SANGUINACCI CON CERVELLA

Come i suddescritti; ma aggiungendo, per ogni sanguinaccio, un dado dicervella ed uno di sugna fresca di 2 centimetri cubici circa cadauno.

SANGUINACCI SOLIDI

Cuociansi separatamente, per ogni 10 litri 4 di sangue stacciato, chilog. 4 di cipolle in 4 chilogrammi di *ciccioli* o *grattini* ed in 1 chilogrammo di sugna fresca tagliata a dadi. Al miscuglio si aggiunga il sale, le quattro droghe, nonché prezzemolo ed erbe aromatiche. Il tutto, in seguito alla voluta cottura, si mischierà al sangue, e di poi si insaccherà nelle intestina tenui di vitello o di maiale lunghe circa un metro, facendo quindi bollire per un paio di minuti.

Si mangiano cotti con burro al padellotto, oppure alla graticola.

SANGUINACCI ALLA MILANESE

Ogni decalitro di sangue: 6 litri di latte e 4 di fior di latte, grammi 400 di burro, 160 di sale, 300 di pignoli, 800 di cacio grattugiato, 12 di mandorle trite finemente ed una dozzina di amaretti tritati.

Si fa cuocere la miscela al fuoco e, allorquando è calda, insaccasi nell'intestino tenue di maiale o di vitello. Questi sanguinacci ripiegansi su loro stessi, ad uno ad uno.

VIII

Salsicce da arrostire

Si fabbricano in forma cilindrica ed in forma piatta. Tanto per quelle da arrostire, quanto per quelle da lessare, per ogni 10 chilogrammi d'impasto si aggiungano 210 grammi di sale e 55 di droghe miste: brodo od acqua proporzionalmente.

SALSICCIA O LUCANICA (*cilindrica*)

Si adopera carne magra, grassa, molto tenera, sprovvista di membrane e tendini: togliendola dalla parte superiore lardacea, dalle coste, dalla lombata, dalla ventresca. Grasso e carne, in uguali proporzioni, si tritano minutissimi, preferibilmente colla macchina tritacarne, e si insaccano nelle intestina tenui del montone. Se ne fabbricano di lunghissime.

SALSICCIA O LUCANICA DI MONZA
(*cilindrica*)

Come la precedente; ma vi si aggiungono cinque ettogrammi di cacio parmigiano grattugiato.

SALSICCIA DI PALERMO (*cilindrica*)

L'identico impasto, aggiungendo agli aromi 1 chilogrammo di cacio tagliato a piccoli pezzi, per ogni quattro chilogrammi d'impasto, Va consumata fresca,

non oltre i tre giorni dopo la sua confezione.

IX

Salsicce da lessare

Come abbiám detto, l'aggiunta di sale e droghe è la stessa che per quelle da arrostitire.

SALSICCIA COMUNE (*cilindrica*)

Una terza parte di carni un po' scendenti, od ammaccate e sanguinolenti; unii terza parte tra polmoni, rognoni e milza; una terza parte di grasso non fusibile. Insaccasi la miscela, tritata minutissimamente, in budella tenui di vitello o di maiale. Si cucina fresca, e si può anche affumicarla.

SALSICCIA ALL'AGLIO (*cilindrica*)

Su 5 chilogrammi di grasso, come i suddescritti, e ben tritati, si aggiungano 175 grammi di sale e 38 grammi

delle quattro droghe, nonché altri ingredienti a piacere, vino e succo d'aglio. Sopprimendo l'aglio ed il vino, si ottiene parimente un'ottima salsiccia.

SALSICCIA AL FINOCCHIO (*cilindrica*)

Invece dell'aglio, si aggiungono semi di finocchio.

SALSICCIA ALLA CASALINGA (*cilindrica*)

Carne della spalla chilogrammi 6; ventresca senza pelle chilogrammi 6; ritagli di prosciutto chilogrammi 4; rimasugli di carne, polmoni, membrane e tendini chilogrammi 4. Si comincia dal tritare questi ultimi, e poi, man mano, il resto tagliato più grosso : indi aggiungonsi ettogrammi 7 di sale, grammi 50 di salnitro, 200 di droghe miste: insaccando il tutto in budella tenui di vitello o di maiale. Si passa a far prosciugare od affumicare.

SALSICCIA CON FEGATO (*cilindrica*)

Ritagli di prosciutto; cascami di carni per salami fini (senza nervi, membrane

e grasso fusibile), milza, reni e fegato di maiale. Milza e fegato si trituranò insieme, prima di tritarli col resto dell'impasto: su 13 chilogrammi del quale entreranno a far parte: chilogrammi 2 carne magra e grassa, chilogrammi 2 fegato, chilogrammi *i* polmoni, milza, rognoni, ecc. ; cui si aggiungeranno grammi 175 di sale, 50 di droghe miste e mezzo bicchiere di vin bianco.

Si insacca in budella tenui o crasse di maiale, e si passa in camera a prosciugare.

IX Tomaselle

o Salsicce piatte

Sono salsicce di forma piatta, dette *riselle*; perché rimpasto viene avvolto nell'omento o reticella del maiale. Secondo il proprio gusto, potrassi introdurvi rosolio, vino marsala, Malaga, Madera, o d'altre qualità finitime.

TOMASELLE CON FEGATO

Chilogrammi 6 di fegato e 6 di carne

del ventre da tritarsi minuti ; aggiungendovi grammi 140 delle quattro droghe, 260 di sale, 800 di cacio grattugiato e mezza dozzina d'uova. Si tuffa quindi in acqua calda la reticella di maiale, e, dopo estrattanella fuori, la si rasciuga perfettamente e si distende sur un tavolo, distribuendovi poi sopra con un cucchiaio l'impasto, a mucchietti di mezzo ettogrammo ciascuno, dividendola ed avvolgendola a guisa di tante piccole polpette di forma circolare e piatta. Per darle invece una forma allungata, dispongasi per circa un decimetro rimpasto pel lungo.

TOMASELLE CON TARTUFI

Come la precedente; ma, in luogo del fegato, aggiungasi ettogrammi 4 di tartufi neri pulitissimi, tagliati minutamente, e quanta carne magra occorra a sostituire la differenza di peso del fegato soppresso.

TOMASELLE CON PISTACCHI

Aggiungasi all'impasto ettogrammi 4

di pistacchi mondi della pelle e tagliati assai minuti. Per poterli pelare facilmente, si tengano prima un quarto d'ora a bagno in acqua calda.

TOMASELLE CON MANDORLE DOLCI

Si aggiunga all'impasto ettogrammi 8 di mandorle dolci pelate e pestate fine, nonché due tuorli d'uova.

XI

Salumerie salate ed affumicate

LINGUA DI PORCO

Si sala per una settimana, legata su una tavola, acciò non si raggrinzi, perdendo così la sua forma naturale. Si cuoce per un paio d'ore in un brodo eccellente, ed introducesi poscia nella cotenna del piede di maiale, come si fa collo zampone, rilegando alle due estremità e interpolatamente per la sua lunghezza. Si fa quindi affumicare per 12 o 14 ore.

Allorquando la si fa cuocere, si lascia raffreddare nel proprio sugo, dopo toltala dal fuoco.

SALSICCIA AFFUMICATA DI STRASBURGO

Impasto uguale alla nostra, ma tritato più minutamente. Confezionata, si fa affumicare. Per cuocerla, basta farla bollire cinque minuti in brodo od i'i acqua.

È eccellente, anche se fatta arrostità con burro.

MAIALETTI AFFUMICATI DI GRAZ

Si uccidono i maialetti appena nati, o dopo alcuni giorni di vita, e, dissanguati e sventrati, per estrarne i visceri, si salano: indi si affumicano.

XII

Galantine

Si fanno abbruciare, preferibilmente alla fiamma del gas, i peli ed i crini,

che potessero ancora trovarsi sulla testa già spaccata del maiale; da cui si asporteranno quindi gli occhi, le orecchie e le guance, per togliere dal loro interno i peli ed il cerume. Si tagli in croce la parte interna della testa, levandone le cartilagini e le parti sanguinolente. Si deponga la testa, colle guance e la lingua, in salamoia fatta con 20 litri d'acqua, chilogrammi 5 di sale comune, chilogrammi 1,500 di zucchero e grammi 100 di salnitro, sciolti insieme a moderato calore e schiumati quando a quando; e vi si lasci per una settimana. Quando si eseguirà l'impasto, vi si aggiunga sale conveniente.

Togliendo dalla salamoia la testa e le lingue, si faranno bollire a lento calore in pentola con brodo ed acqua, unendovi le erbe aromatiche, di cui desiderasi ottenere il sapore. Scorsa poco meno di mezz'ora, si metteranno nella stessa pentola anche le guance. Trascorsa un'ora e *mezzo*, si estrarra la testa con un forchettone, e si osservi se la carne staccasi facilmente dalle ossa. In tal caso si tolga subito dal fuoco per disossarla: perché, oltrepas-

sando questo grado di cottura, più non presterebbesi a far galantina. Si tagli la carne a dadi di 3 centimetri cubici; le lingue pel mezzo, pelandole poi e riducendole a dadi; ed altrettanto facciasi colle guance. Al tutto aggiungasi prosciutto e lingua di vitello pelata e salata, ridotti in dadi, pepe in polvere e rotto, metà per ciascuno, le quattro droghe proporzionalmente, tuorli d'uova sode, un bicchiere di cognac o di rhum e sostanze diverse a norma del gusto dei consumatori. Fatto il miscuglio, si impasti a dovere per ottenere una marmoreggiatura, che alletti l'occhio. — Col brodo rimasto, ben digrassato, si ottiene un'eccellente gelatina.

GALANTINA IN VESCICA

Si introduce il suddescritto impasto in vesciche, senza riempirle interamente, acciò, torchiandole, non si screpolino.

GALANTINA DI TESTA O

TESTA IN CASSETTA A MACCHINA

Mentre l'impasto è ancor caldo, lo

si passa in una cassetta di forma rettangolare: dopo riempita, si preme sotto il torchio per un giorno circa.

XIII

Stagionature de' salumi

Affinché la stagionatura possa compiersi a dovere, fa d'uopo che i salumi, innanzi passare nel locale asciutto ed areato secondo le prescrizioni igieniche, siano convenientemente prosciugati; che vi si dispongano in modo da mantenere una breve distanza tra l'uno e l'altro; che, specie in tempo piovoso, umido, o freddo, si mantenga nel locale una moderata temperatura; che l'aria vi sia rinnovata di frequente.

In talune regioni si fanno stagionare i salumi, avvolgendoli nello strutto e disponendoli, a distanza l'uno dall'altro, in una cassa foderata di latta; come usasi pei salami grossissimi da cuocersi, qualora debbansi conservare per pa-

recchi mesi. Altri, dopo la stagionatura, sogliono immergere i salumi nella cenere: — altri ancora li conservano in olio finissimo: — ma in questi ultimi casi dovranno essere perfettamente ripuliti all'esterno per evitare che irrancidiscano.

XIX.

Il pizzicagnolo-cuoco

Infiniti sono i preparali da allestirsi per le mense; ma, entrando la più parte di essi nel dominio dell'arte culinaria di lusso non oltrepasseremo i confini della nostra materia, limitandoci a presentarvi le preparazioni di carne suina più in uso nelle mense.

Porcellino da latte arrostito

Si dissangua e si ripulisce dalle setole; si guernisce all'interno con burro fresco: facendo poi un impasto con sale, poche gocce di limone, erbe fine tritate. Si avviluppa in fogli di carta unti di burro e cosparsi di sale, e si

mette allo spiedo con fuoco vivo di brace e scarsa fiamma per un'ora e mezzo all'incirca.

Si usa servirlo in tavola, così arrostito, su piatto riscaldato ed accompagnato da apposite salse gustosissime.

Carne di maiale salata di fresco

Si mangia al naturale; ma se ne fa un piatto eccellente, mettendola su una *purée* di lenti, di piselli, di patate o di fagioli.

Si può cuocerla eziandio nella minestra, che rende molto saporita.

Maialetto o porchetta ripiena

Dopo sventrato, si riempie con un miscuglio di carne mista a droghe: — si arrostitisce allo spiedo od al forno.

Pane freddo di fegato di maiale Si

triti fegato assai tenero chilo-

grammi 1, e lardo $\frac{1}{2}$ chilogrammo, è si versi in un mortaio con alquanti tartufi cotti al marsala, sale, pepe, erbe aromatiche, tuorli d'uova e vino Marsala. Pestato a dovere il miscuglio, si stacci, aggiungendovi poi grammi 250 di sugna fresca in dadi piccoli; e riducasi a pasta uniforme e compatta.

Si guernisca internamente uno stampo con reticella di porco o con fette sottili di lardo, e vi si versi la pasta ottenutasi; cuocendola al forno con mite calore, oppure a bagno-maria per due ore all'incirca.

Prosciutto farcito ai tartufi

Si tolgan le ossa ad un prosciutto salato da una settimana, e se ne raschi con un coltello la pelle: praticandovi incisioni equidistanti circa 3 centimetri l'una dall'altra, e riempiendole, con un cucchiaino, di farcia costituita da carne e tartufi, nonché un dado di tartufo per ogni cucchiainata. Avvolto il prosciutto in un pannolino, che si cucisce all'ingiro, annodandolo, con spago a

foggia di reticella, si tiene in credenza per due giorni; indi si fa cuocere a lento fuoco in gelatina, aggiungendovi tre o quattro foglie di lauro, tre cipolline, tre carote ed un gambo di sedano, per la durata di circa tre ore. Tolto dal fuoco, lo si lasci raffreddare nel proprio brodo: ventiquattro ore appresso lo si levi dal pannolino, per metterlo sull'apposito zoccolo.

La pelle dei tartufi potrà utilizzarsi, tritandola col ripieno.

Prosciutto alla gelatina

Come il precedente; ma senza ripieno. Raffreddatosi, spogliasi della cotenna e si ripulisce, applicando all'estremità dell'osso un manico speciale d'argento. Messo su apposito piatto con piede-stallo, si orna al di sopra e al di sotto con gelatina variopinta, e si serve in tavola.

Cervello di maiale Si

può cucinare alla cacciatora, alla

marinala, in salsa di pomodoro, in salsa verde, all'essenza di prosciutto, al burro: — marinato o fritto.

Orecchie di porco fritte

Pulirle con cura, arrostarle o tagliarle a fette, indorarle e farle friggere. Servirle con salsa a piacere.

Orecchie di porco con puree

Abbrustolite, pulite e lavate più volte alcune orecchie di porco: imbianchitele e cuocetele a fuoco ordinario: dopo coti e, lasciatele sgocciolare, indi passatelo su un piatto, coprendole con *purée* di patate, di lenti, di piselli, di cipolle, di fagioli, oppure con salsa di pomodoro; per servirle caldissime sulla mensa.

Coda di porco cotta sulla bragia ed alla graticola

Pulita accuratamente la coda di porco, si metta su un braciere, per passarla

poscia, spalmata di burro ed impanata, sulla graticola. Si può accompagnarvi qualsivoglia *purée* o salsa.

Piede ripieno ai tartufi

Si rotoli 1 ettogrammo di farcia ai tartufi, composta come quella che abbiamo descritto pel *prosciutto farcito ai tartufi*, e si distenda dipoi sull'omento, mettendovi mezzo piede di porco dissossato ed aggiungendovi tre o quattro dadi di tartufo. Si coprirà di farcia il piede, avvolgendo il tutto nell'omento con forma piatta terminante ad angolo acuto all'estremità. Si ingrasserà e si impanerà con pane grattugiato, per passarlo poi a cuocere per 20 minuti sulla graticola, sino a che assuma un bel colore dorato. Si serva in tavola su piatti riscaldati.

Zampone alla gelatina

Cotto che sia lo zampone, si lasci raffreddare nel proprio brodo; indi si

tagli a fette sottilissime, lasciandole però attaccate una all'altra da una parte, per conservare allo zampone la sua forma; si mette poscia su apposito zoccolo formato con burro fresco, lavorato ad artistici fregi fatti con gelatina tritata.

Lo zampone si serve anche usualmente con *purée* di lenti, di piselli, di patate, o con sauer-kraut, spinaci o cardi.

FINE

INDICE

<i>Prefazione.</i>	<i>Pag.</i> 5
CAPITOLO I. Maiale o suino . . . »	9
» II. Acquisto ed allevamento dei suini . . . »	14
» III. I porci.....»	18
» IV. Ingrassamento del maiale »	21
» V. Altri alimenti misti cotti e crudi. . . . »	35
» VI. Sistemi diversi di ingrassamento. - Razze - Cure igieniche.....»	45
» VII. Malattie parassitiche e loro cure . . . »	50
» VIII. Macellazione dei suini : »	56

IX. Preparazione dei		
	suini macellati	Pag. 59
»	X. Prodotti dei suini	
	macellati . . . »	63
»	XI. L'arte del salu-	
	miere in città ed in	
	campagna . . . »	67
»	XII. Divisione delle parti	
	del corpo del	
	suino macellato . . . »	72
»	XIII. Lavorazione delle	
	budella . . . »	75
»	XIV. Grasso suino	
	e strutto . . . »	78
»	XV. Sale, droghe, erbe	
	aromatiche e sa-	
	lamoia »	81
»	XVI. Lardi e ventresche: loro	
	salagione. —	
	Preparazione del	
	capocollo . . . »	85
»	XVII. Macchine diverse	
	per famiglie, piz-	
	zicagnoli e salu-	
	mieri »	90

CAPITOLO XVIII FABBRICAZIONE DI
SALUMERIE CA-
SALINGHE E PER
SALSAMENTARI E
SALUMIERI. Pag. 112

1. Impasti per salumi di-	
versi	» ivi
2. Salami crudi »	113
Salami di Lione . . . »	115
Salami crudi di Ve-	
rona all'aglio . . . »	116
Salame all'Unghe	
rese	» ivi
Salame di Brun-	
swik	» 117
Salame di maiale di	
Mosca e di Petersbourg	
. . . »	ivi
Salame di Codogno »	118
3. Prosciutti	» ivi
Prosciutto bianco. »	121
Piccolo prosciutto. »	ivi
4. Salami da cuocere . - »	ivi
Cotechini comuni. »	124

Cotechini alla vaniglia . . .	Pag. 125
Cotechini all'aglio » ivi	
» rinfusi all'aglio.	
. . . » ivi	
Zampane uso Modena	» 126
Zampone al cedro »	ivi
Cappellotti bolognesi	» 127
5. Altre qualità di salami	
da cuocere	» ivi
Salame di testa . »	128
» » fegato	ivi
» alla casalinga »	ivi
Salame di S. Felino »	ivi
» Ferrara al sugo . . . »	129
Testa cotta o soppressata . . . »	ivi
Salami per osti e per trattori ed albergatori . . »	130

Salsicciotto di Parigi (Andouille) Pag.	130
Salame di budella (andouilie di Parigi)	» 131
Mortadella uso Bologna	» 132
6. Norme per le cotture . »	133
7. Sanguinacci »	135
Sanguinacci con cervella. . . . »	137
Sanguinacci solidi. »	ivi
» alla milanese . . . »	138
8. Salsicce da arrostitire. . »	ivi
Salsiccia o lucanica (cilindrica), »	139
Salsiccia o lucanica di Monza (cilindrica) . . . »	ivi
Salsiccia di Palermo. »	ivi
9. Salsiccia da lessare . . . »	140
Salsiccia comune (cilindrica)... »	ivi

Salsiccia all'aglio (cilindrica) . Pag. 140	
Salsiccia al finocchio (cilindrica). » 141	
Salsiccia alla casalinga (cilindr.) » ivi Salsiccia con fegato (cilindrica). . » ivi 10.	
<i>Tomaselle o salsicce piatte</i>» 142	
Tomaselle con fegato» ivi	
Tornaselle con tartufi» 143	
Tornasene con pistacchi » ivi	
Tornaselle con mandorle dolci. . . » 144	
11. <i>Salumerie salate ed affumicate</i> » ivi	
Lingua di porco . » ivi	
Salsiccia affumicata di Strasburgo . . » 145	

Maialetti affumicati di Graz . Pag. 145	
12. <i>Galantine</i>» ivi	
Galantina in vescica» 147	
Galantina di testa o testa in cassetta a macchina » ivi	
13. <i>Stagionatura dei salumi</i>» 148	
CAPITOLO XIX. IL PIZZICAGNOLO-CUOCO	
. . . . » 150	
Porcellino da latte arrostito . . . » ivi	
Carne di maiale salata di fresco . » 151	
Maialetto o porchetta ripiena . » ivi	
Pane freddo di fegato di maiale . » ivi	
Prosciutto farcito ai tartufi . . . » 152	
Prosciutto alla gelatina . . . » 153	

Cervello di maiale *Pag.* 153
Orecchie di porco
fritte » 154
Orecchie di porco
con purée . . . » ivi
Coda di porco cotta
sulla bragia e
alla graticola . » ivi
Piede ripieno ai
tartufi » 155
Zampone alla
gelatina » ivi

L'UTILE PER TUTTI

L'UTILE PER TUTTI

(Rassegna bibliografica)

Noi esortiamo i benevoli lettori a volerci accompagnare sino alla fine di questa nostra cicalata, fatta alla buona, come se ci trovassimo in famiglia: — essa tornerà loro giovevole, in quanto apprenderanno a conoscere delle opere forse ignorate tra l'alluvione libraria della nostra bella penisola; eppur tanto necessario, anzi indispensabili nelle esigenze sociali d'oggi.

*Il fare un libro è meno che niente,
Se il libro fatto non rifa la gente ;*

sentenziò quel grande poeta, che fu Giuseppe Giusti: volendo con ciò esprimere che requisito essenziale in un libro stampato è di apprenderci qualche norma utile o qualche pratica cognizione applicabile ai bisogni dell'esistenza: ed a tale scopo rispondono per l'appunto i libri d'indole ecletica, che ora passeremo in rassegna, esponendo concisamente le nostre opinioni in merito, per invogliare i cortesi lettori a seguirci sino all'ultima parola.

sendo la più parte edita dalla stessa, e le altre possedute in numero, perché rilevate interamente da importanti ditte editrici, prenderemo le mosse dall'aureo **Dizionario mondiale**, il quale è una raccolta di consigli pratici dettati dai più celebri igienisti italiani per tutte le classi sociali indistintamente : per medici, farmacisti, professionisti, artisti ed artigiani, sacerdoti, famiglie operaie, borghesi e patrizie; fornendo esso insegnamenti opportuni ogniqualvolta lo si consulti. E siccome il buon mercato è in oggi condizione *sine qua non* per rendere bene accetti i prodotti della scienza e dello studio, questo grosso volume di pagine 488 a due colonne, legato in brochure, non costa che L. 2; legato invece con molta eleganza in tela con parole in oro, L. 3.

**

I Vademecum tascabili

sono, al dì d'oggi, venuti a surrogare vantaggiosamente i portafogli in pelle: e diciamo vantaggiosamente, perché, pure servendo assai bene come portafogli, di cui hanno altresì la forma esteriore, contengono differenti e molteplici cose, a seconda la professione esercitata dall'acquirente. Sono in formato 32°, carta sceltissima: — le prime pagine servono per le annotazioni, coi giorni di tutto Tanno, e unito il libro *cassa*: le altre sono dedicate a cose utilissime ed indispensabili, secondo le varie condizioni sociali di famiglia e di professione, sotto specificate. Eccone le diverse specie: VADEMECUM per uomini d'affari, agenti di cambio, sensali, agricoltori, inge-

gnieri, architetti e costruttori (edizione nuovissima), giudici e pretori, cancellieri, segretari di Tribuna" e Preture, uscieri di Tribunale e Pretura, notai, camere notarili, sindaci, segretari comunali ed amministrativi, medici, chirurghi, farmacisti, medici vetennari, levatrici, pel clero (romano), pel clero (ambrosiano), per ufficiali telegrafici, cuochi, caffettieri, droghieri e negozianti in coloniali. — Detti VADEMECUM si vendono colle seguenti 2 legature uso portafoglio: Legatura 1^{ft} in tela inglese, con elastico e borsa, dicitura oro L. 2 — Legatura 2^a in pelle montone, interno raso fino, libro taglio dorato con elastico seta L. 6.

- *

II vero Rothschild ossia il modo di far denaro dei Bini

potrà sembrare a prima vista una trappola tesa ai creduloni; come certi libr dai titoli altisonanti, che contengono frivolezze o scurrilità in tal copia, da lasciar completamente delusi i lettori. È questo, per contro, un vero trattato pratico degli affari, additante il modo di iniziarli colla certezza di toccare a buona meta: gli insegnamenti che offre, seguiti con accorgimento, specie da quanti si applicano al commercio ed all'industria, li guideranno alla fortuna, conquistata coli'operosità, coli'ingegno, coli'onestà. Dettato in forma chiara e divertente, si fa leggere con interesse ed offre esempi storici di uomini arricchitisi coi mezzi semplici additati nel volume, il cui prezzo è di L. 2,50,

^

E col pregio indiscutibile della novità ci si presenta la **Gnomonica piana o Manuale pratico per la costruzione degli orologi solari**, il cui modesto quanto dotto autore si nasconde sotto le iniziali P. P. D. A. Divisa in due parti ed accomodata all'intelligenza di tutti, apprende il modo col quale chicchessia può costruire orologi solari italiani e babilonici, indipendentemente dalla trigonometria; e ciò potrà procurare a molti il più piacevole ed istruttivo dei passatempi. Queste 174 pagine, esposte con brevità e chiarezza, costano L. 1*

^

Quanti desiderano d'applicarsi alla spinosissima arte dello scrittore
t

del pubblicista, o voglian dare alle stampe opere scientifiche, oppure diventari abili compositori o macchinisti tipografi o proprietari di stamperie, faranno ottima cosa provvedendosi del **Manuale pratico di tipografia** del signor G. Sala : manuale che gli procurò distinzioni, onorificenze, diplomi e medaglie a diverse esposizioni nazionali ed estere. Quest'opera importante, e forse la più ricca del genere, si divide in 2 volumi : s'intitola il primo *Composizione*, e, partendo dalle origini di questa nobile arte, presenta in appositi capitoli le norme ed i segni convenzionali per l'abile correttore di *prove*, nonché sulla composizione degli idiomi stranieri, cogli alfabeti di varie lingue orientali, e sulla perfetta esecuzione di lavori commerciali : rendendo amena la lettura anche ai

profani colle copiose notizie storiche fornite sull'invenzione e sul graduale sviluppo dell'arte tipografica fino ai nostri giorni. Sono ben 450 pagine in grande formato, carta distinta, legate in tela, al prezzo di L. 5.

Il secondo volume porta per titolo *Stampa* e fornisce importanti cognizioni pei proprietari-tipografi, macchinisti e stampatori; ed inoltre disegni, storia e descrizioni delle diverse macchine ed attrezzi da stamperie, così da giovare eziandio alle dotte persone ed a coloro che si diletano di storiche ricerche sulle utili invenzioni : il tutto ristretto, diremo, in 426 pagine in grande formato, come il primo volume, carta distinta, legatura in tela, per L. 5. — Acquistando tutt e due i volumi, il loro prezzo complessivo vien ridotto a sole L. 8.



Il matrimonio, da Balzac a Paul De Cock, da Dumas a Maupassant, dal Boccaccio al più moderno dei nostri scrittori nazionali, ha fatto dire e commettere castronerie d'ogni specie, sputar sentenze e paradossi a josa. Il Debay, intelligente e studioso quanto altri mai, vi scrive la **Filosofia del matrimonio** e, con questo tema arduo, quanto astruso e trito, riesce non solo a farsi leggere, ma ben anco a dilettere col suo stile smagliante e ad istruire colle opportunistissime dissertazioni storiche; cui i commenti del traduttore, signor avvocato Filippo De Ferrari, aggiungono nuove attrattive. Questo grosso volume, che riassume l'esperienza di parecchi secoli decorsi e le aspi-

razioni del futuro, costa soltanto L. 1,50.



Né saravvi chi ignori che gli uomini si formino nelle scuole e negli istituti o collegi; come le tenere piante crescon bene sotto le vigili cure dell'agricoltore. Perciò il **Manuale ristretto di pedagogia** ovvero *Raccolta de* più importanti precetti per ben istruire ed educare i giovanetti*, la cui compilazione intelligente è dovuta all'egregio Direttore scolastico signor Antonio Olementini, sarà giustamente apprezzata dai precettori, dagli educatori, dai padri di famiglia, pei consigli generali eh⁹ essa offre al fine d'istruire l'intelletto ed il cuore dei fanciulli, nonché per le norme circa i mezzi atti a rin-

vigorire nel contempo le loro facoltà fisiche con una ginnastica proporzionata alle diverse età. Il suo tenue prezzo di cent. 75 ne permette l'acquisto a tutte le borse.

Ma la Casa Editrice Mangoni ha pur voluto compiere la pubblicazione di un' opera legale, che riuscisse non soltanto utile, ma assolutamente nuova per quanti hanno interesse a provvedersene; e quest' è la **Griida dei terrami giudiziari** *ad uso dei legali*: un *Avvocato di sé stesso* in limitate proporzioni, essendo in essa citati gli articoli de' vari Codici colle relative disposizioni, citazioni, termini prescritti, competenze, compromessi, azioni civili contro le autorità giudiziarie; Camere di Consiglio; esecuzioni forzate, mobiliari, su beni immobili, per consegna e rilascio dei beni; esecuzione di Atti delle Auto-

rità straniera; interdizione ed inabilitazione; disposizioni sul matrimonio; mezzi per impugnare le sentenze; minorenni; procedimenti formali in materia commerciale e davanti i Tribunali Civili e Corti d'Appello, nonché davanti i Pretori e Conciliatori; rettifiche d'Atti Civili; sequestri conservativi e successioni. Relativi al CODICE DE COMMERCIO espone i requisiti essenziali delle cambiali; delle girate, accettazioni, avalli, duplicati e copie, scadenze; pagamenti ; protesti; azioni cambiarie; firme di persone incapaci e firme false; *chechs* o assegni bancari; fallimenti e loro amministrazioni; verificazioni dei crediti; rivendicazioni: moratorie; concordati; reati in materia di fallimento. Nelle parte riflettente le TASSE DI REGISTRO offre le norme per l'abbandono della merci, acquiescenze, adozioni, anti-

cresi, aperture, appalti, assegnazioni, assicurazioni, Casse Risparmio, cauzioni, cessioni, compensazioni, coniugi, consensi, contratti, convenzioni, costituzioni, crediti e debiti, dazi, delegazioni, depositi, diritti di acqua, discarichi, divisioni e donazioni, doti, emancipazioni, fideiussioni, figli naturali, imprese ed incanti, indennità, inventari, ipoteche, legati, locazioni, mallevatorie, mandati, mezzerie, militari, mobili, monti di Pietà, noleggi, notari, pascoli, pegni, pensioni, permuta, prescrizioni, prestazioni, processi, procure, promesse, proroghe, proprietà, quitanze valide, ratifiche, recessi, rendite, rescissioni, retribuzioni, ricognizioni, ricupero, rimborsi, rinnovazioni, rinunzie, riscatti, riscossioni, risoluzioni, rivendite, retrocessioni, scritture, separazioni, sequestri, servitù, soccide o

accomandite di bestiami, società, surrogazioni, testamenti, tradizioni, transazioni, trovatelli, uso, usufrutto, vendite, vitalizi, ecc. Appare all' evidenza come tale Guida, trattata in appoggio agli articoli de' Codici vigenti, opportunamente citati, sia indispensabile a qualsiasi ceto di persone, cui viene ad apportare indiscutibili norme e vantaggi nei loro rapporti commerciali o sociali; ed affinché tutti possano servirsi di questo prezioso volume, in caratteri minuti, elegantemente rilegato, con relativo *Indice* che presenta a colpo d' occhio le materie, i molteplici casi legali ed i modi per provvedervi, il suo prezzo è ridottissimo, cioè di sole lire una, legato in brochure. Legato novità in tela, con annessovi il Diario dell'anno in corso, per annotazioni giornaliera, e libro Cassa, cori borsetta interna L. 2,

— Legato in pelle montone, taglio dorato, Diario come sopra, con tre borsette interne foderate in seta, uso portafoglio, L. 4. — Legato in pelle safflant, massima eleganza, con Diario come sopra, con tre borsette e portabiglietti visita, foderato in raso, uso portafoglio, L. 6.

—

Vi sono poi le opere, che definiremo *praticamente speculative*, cioè ridondanti a vantaggio dell'economia domestica, degli esercenti, di quanti lavorano per la vita od aspirano ad un'industria modestamente lucrosa; e le verremo accennando per utilità di tutti.

**

II liquorista per le dame e damigelle o Tesoretto di

ricette per fabbricare da sé, e senza alcuna nozione preliminare, ogni sorta di liquori da tavola e di profumi da toeletta, mediante i fiori coltivati nei giardini, è un lavoretto dal Dubief dedicato a proposito alle signore e signorine; molto più che vi si insegnano i più semplici processi per conservare le frutta nell'acquavite e per confezionare i ratafià ed i vini da pospasti spumanti e comuni. Il volumetto, tanto necessario in ogni famiglia, si vende a 60 centesimi.

**●

Ai signori liquoristi, caffettieri ed albergatori, oltre la sullodata opera, completerà le indispensabili cognizioni dell'arte **il Moderno liquorista**, contenente i più importanti segreti di recente scoperta per la fabbricazione di liquori, si-

roppi, rosoli, vini artificiali, aceti, birre, ghiacciate, granite e sorbetti. È l'ultima edizione notevolmente ampliata e costa L. 1. —

—

Molti, segnatamente nei piccoli comuni, dedicansi alla fabbricazione della birra, seguendo indicazioni di vecchia data e non più rispondenti al gusto moderno. **Il Manuale completo del birraio o l'arte di fare ogni sorta di birra** dei signori Riffault, Vergnaud e Malepeyre apprenderà loro i nuovi processi di fabbricazione adottati in Inghilterra, in Francia, nel Belgio ed in Germania; nonché i mezzi atti a scoprire le frodi e ad effettuare l'analisi e la conservazione dei luppoli. È provvisto di quattro grandi tavole

litografate e chiunque può acquistarlo per L. 2. —

—

Era da tempo sentito il bisogno d'un nuovo genere d'enciclopedia che servisse tanto all'artefice come al contadino, al medico quanto al veterinario, al ricco che al povero. Ec il **Vero tesoro delle arti e mestieri**, edito dalla casa Mangoni, è venuto in realtà a riempire questa lacuna; apprendendovisi, oltre a più nobili cognizioni, gli insegnamenti più preziosi delle arti e dei mestieri esposti in forma piana ed all'intelligenza d'ogni lettore: onde, seguendo a un puntino, ognuno potrebbe applicarli senza uopo di maestri. Grosso volume di 352 pagine L. 2,

Quante specialità disparatissime non troviamo quotidianamente annunziate nelle terze e nelle quarte pagine dei giornali ! A molte di queste, che pur gioverebbero alla nostra salute od appagherebbero i * nostri desideri, dobbiam rinunciare a cagione del loro costo elevato. Ed ecco un'opera che può supplire a tutto ciò: vi si presenta col titolo **Rassegna delle specialità o Segreto di composizione di cento fra le più importanti specialità e prodotti industriali**, con relativo minuto processo di fabbricazione e non costa che L. 1.

E quante volte si gettano via da noi i residui di cose apparentemente

inutili; dalle quali potremmo invece ricavare un profitto positivo, sapendocene servire con criterio! **L'utilizzazione dei residui** ci espone appunto settanta nuove ricette per trarne vantaggi nell' economia domestica, nell' industria e nell' agricoltura; cui susseguono altre settanta ottime ed economiche ricette culinarie americane e sessanta istruzioni per leccornie gelate, come: sorbetti, bodini gelati, frutti gelati e bibite gelate. Ed invero parrebbe incredibile di poter riunire in un solo libro tanta abbondanza di materia giovevole e nuova, per renderla di spettanza comune a L. 1.50.

Così alla portata di tutti trovasi ormai la fabbricazione del sapone,

mercé il nuovo Manuale pratico e completo dei procedimenti economici per fabbricare il sapone comune e da toilette, a caldo ed a freddo, duro e tenero, d'olio d'oliva, di sego, cfoleina, di palma, d'olio di cocco, d'olio al solfuro, di resina, bianco, colorato, marmorizzato, galleggiante, trasparente, profumato, medicinale, ecc.; contenente tutti i perfezionamenti e tutti* i buoni processi economici; corredato di tutte le nozioni occorrenti intorno alle sostanze destinate alla fabbricazione del sapone, ecc.; per cura del signor Bidierre. Il più profano in tale industria, seguendo *le istruzioni fornite da quest'opera, potrà applicarvisi e convertirla in una buona fonte di guadagno. Il manuale, come si vede, è completo e costa L. 5. —

Né l'arte di Cerere fu trascurata, essendole stata dedicata un' opera importantissima; di cui alla seguente sezione

Agricoltura, pollicoltura,
apicoltura ed affini.

E quest'opera s'intitola **Storie - Agricole** dettate da G. Pederzani, che conseguì il premio al Concorso Regionale di Parma 1886. Il diletto che si riritrae dalla lettura, è dovuto interamente al bel modo di scrivere del suo autore; il quale si servì dello stile proprio dei novellieri. Meglio di qualsiasi cenno bibliografico

potrà far conoscere a chi ci legge l'importanza della materia il breve *sommario*, che ne offriamo: « Il terreno. — Il terreno racconta la sua storia: questa abbraccia la sua origine, le sue varie vicende, le sue principali specie, i suoi abitatori e i mezzi per migliorarlo. — Il frumento a grano tenero, detto inverngo, racconta la sua storia e quella de' suoi fratelli e compagni: frumento di Sicilia, frumento tosello, Noè, marzuolo, la segale, l'orzo e l'avena. — Il grano turco maggengo narra la sua storia e quella dei suoi fratelli: l'agostano, il quarantino, il melgone di Pensilvania e di Virginia. — Il riso: Il riso bertone racconta la sua storia e quella dei suoi fratelli: il riso nostrale, il cinese, il novarese, l'ostigliano, il catalano o spagnuolo, il giapponese, il FroD-

coni, ecc. — Il lino: il lino marsuolo racconta la sua storia e quella del suo compagno il lino autunnale. — Una farfalla a bozzolo verde narra e? la sua storia e quella delle sue compagne a bozzolo giallo puro, a bozzolo giallo incrociato e a bozzolo bianco. — Il ladino e compagnia: il ladino trifoglium repens racconta la sua storia e quella di molte altre erbe, che possono formare un buon prato, ovvero danneggiarlo. — La vite: la vite racconta la sua storia e accenna ai mezzi di migliorarla. » Questo bel volume, oltre ali' istruirvi su quanto concerne l' agricoltura, vi procurerà la più piacevole delle ricreazioni intellettuali, ed il suo prezzo è di soli 75 centesimi.

Del ragioniere G. Sormanni
abbiamo due eccellenti lavori,
.scritti

con vera competenza ed ammirabile chiarezza. **La Guida del pollicoltura**, illustrata da 22 incisioni, è in particolar maniera adatta pei fattori, per gli allevatori di polli e pei fittabili, cui tali pratici consigli potranno salvare da malattie interi pollai, e costa centesimi 75; — ed agli stessi raccomandasi il **Manuale per l'allevamento delle anitre e delle oche**, *cigni* faraone* pavoni* fagiani* tacchini* pernici, quaglie, colombe* tortore* ecc.*, con una interessante appendice sugli uccelli da gabbia e da rinchiuso, al prezzo di 75 centesimi.

La scienza si applica a tutti i rami, discende ben anco nelle ultime ramificazioni della società rurale per dissiparne i vani pregiudizi e gli er«

ronei preconcetti; com'è dimostrato dal **Manuale del mandriano**, che, dettato con forma popolare, si ispira appunto a tali intenti ed è in vendita al tantissimo prezzo di 60 centesimi; — ed ha il medesimo scopo **II vero metodo di apicoltura pratica**, del professore Giulio Cappelletti, giusta i sistemi più accreditati e più moderni; coir esposizione di storia, costumi, lavori, educazione, prodotti delle api industrie, che tanto utile pónno rendere ai loro cultori; ed il bellissimo tratta-tello di pag. 152 è del costo di 75 centesimi.

A tutti coloro che, vivendo in campagna, si diletano di caccia e di pesca, sono dedicati i tre manuali, che se ne occupano esclusiva-

mente ; e cioè : il **Manuale del cacciatore** con tutte le regole ed i progetti relativi alle armi ed ai cani da caccia, norme pei tiri a seconda le differenti specie di uccellame e selvaggiume, polvere e proporzioni delle cariche; il tutto descritto in 163 pagine corredate da incisioni illustranti il testo, per L. 1; **II Manuale dell' uccellatore**, che descrive bellamente e gli antichi ed i moderni segreti intorno agli agguati da tendersi agli uccelli, sia colle reti che coi lacci o col vischio, col brai, coi trabocchetti e con altri infiniti trovati dell' astuzia umana? e questa nuova edizione, ricca di numerose incisioni intercalate nel testo, costa L. 1; — il **Manuale del pescatore**, o *trattato di pesca coir amo e colle reti*, si occupa di tutto quanto può riferirvisi: lenze,

ami, esche, canne, acque e stagioni favorevoli al pescatore, pesche notturne; qualità diverse dei pesci, loro abitudini e tempi propizi a pescarli; reti e loro conservazione; pesca col-P archetto, collo specchio, col calappio, colle fascine, colla bottiglia e colla balestra; gamberi e rane; conservazione e propagazione dei pesci, crostacei, acquarii: ed il volume illustrato cedesi a L. 1. —

Chiuderemo questa rubrica col tributare i dovuti elogi ali' importantissima opera pei signori possidenti, agricoltori, campagnuoli, fittabili, vignaiuoli, fattori, frutticultori, apparsa recentemente in una nuova edizione corretta ed ampliata dal dottor Lavoit: **La Nuova Entomologia** ossia *Trattato completo dei mezzi infatti-*

bili per la distruzione degli insetti nocivi alle campagne, orti, frutteti, giardini, boschi, granai, case, stalle, ecc., all'uomo ed al bestiame, come; mosche, vespe, punteruoli, zanzare, tafani, grilli, grillo-talpe, forbicine, tenagliuzze, formiche, carrughe, pulci da terra, bruchi, scarafaggi, lumacchi, scorpioni, vermi, pidocchi, cimici, pulci, tarme, ecc.; seguito da interessanti nozioni di storia naturale, sugli uccelli distruttori d'insetti e sulla coltivazione della polvere insetticida, detta Piretro; con due trattati sulla caccia e sulla pesca, e corredato da ben 64 incisioni di insetti nocivi: — trattato, come rilevasi di leggieri, della massima utilità non soltanto per le classi rurali, ma eziandio per gli abitatori dei grandi centri; perocché, applicando all'uopo tali ricette, i dannosissimi insetti non in-

testeranno più i vostri poderi, i vostri granai, le case vostre; ed il bellissimo volume di pagine 394, di edizione e proprietà della ditta Mangoni, non costa che L. 1,50.

Ottimi padri, vigili madri di famiglia: voi non ignorate quale e quanta influenza le buone letture esercitano sull'educazione dei vostri diletteggianti figliuoletti; vi è pur noto quanto importi P instillare nelle loro menti tenerelle i savi principi del *buono*, del *vero*, dell' *onesto*, pur non tediandoli, né forzando ad una soverchia tensione l'intelligenza loro: — ecco gli eccellenti libri creati a così lodevole scopo da scrittori valenti quanto coscienziosi; libri che vi presentiamo sotto la rubrica

**Biblioteca
della Fanciullezza.**

**L' Alfabeto
enciclopedico**

è una piccola enciclopedia dei fanciulli, che istruisce senza affaticarli, ed anzi divertendoli, essendo provvisto di ben 160 figure miniate per l'insegnamento oggettivo: prezzo centesimi 50; — ed a completarlo concorre **r-Alfabeto geografico e pittoresco**, con abbondante numero di esercizi di geografia, precetti ed insegnamenti morali, vocaboli domestici ed usuali, novelle e favole; nonché ottanta illustrazioni colorate; del costo, come *l'alfabeto enciclopedico*, di centesimi 50.

Nuovamente tradotta in buona lingua italiana e corredata da note opportune per cura di A. L. Morpurgo, segnaliamo la **Storia sacra narrata ai fanciulli** dal signor Lamé-Fleury; dal cui studio apprenderanno le origini di nostra religione, la vita ed i miracoli del Redentore, dei patriarchi, de' profeti, degli apostoli: un bel volume di 220 pagine con illustrazioni, a soli centesimi 50.

Nel Piccolo fior di memoria impareranno i più graziosi complimenti da recitarsi in occasione di capo d'anno, giorni onomastici e natalizi; oltre a precetti e sentenze,

favolette e poesie di vario genere ed adatte altresì per adolescenti: volumetto del costo di 25 centesimi: — al quale fa seguito il libro **Scelto fior di memoria pei fanciulli**, ricco di ben centotrè poesie, parte ispirate a gentili e nobili sensi, parte istruttive e morali, parte giocose; vendibile a L. 1. —

Il professore Lodovico Pizzo, studiosissimo delle matematiche discipline, va meritamente lodato per aver saputo mettersi a livello de' vergini intelletti co' suoi **Fri m is-simi elementi della Geometria esposti ai giovanetti**, e 'ne è prova la favorevole accoglienza fatta dal pubblico a questa terza edizione corredata di otto tavole, del prezzo di *Una* lira.

Ed ecco cinque operette : cinque gioielli pei vostri bambini; ai quali torneranno vieppiù gradite, perché ornate di bellissime figure a colori, che faciliteranno loro la comprensione dello stampato, istruendoli e dilet^tandoli immensamente:

Le quattro stagioni. —
13
quadri e 15 poesie L. 0.50;

Avanti! Si comincia.
—
17 quadri e 8 poesie L. 0.50;

Pel mondo piccino. —
17
quadri e 16 poesie L. 1.00;

I dodici mesi. — 20 quadri e 12
poesie L. 1;

Una capatina nel giardino zoologico. — 25 quadri e 24 poesie L. 1.00.

Ecco le piacevoli narrazioni, scritte con buono stile e con obbiettivi morali : le narrazioni che tanta attrattiva hanno per le infantili intelligenze: — lo Schmid, nome caro alle lettere, vi presenta **Sei brevi racconti** dettati espressamente pei piccoli lettori, con 6 belle illustrazioni : e questo libro dall'elegante legatura, indipendentemente dall'intrinseco suo valore letterario, adattasi molto bene «luale premio, mentre si cede al ridotto prezzo di centesimi 50; — Maria Edgeworth offre anch' ella i suoi **Racconti pei fanciulli** in quattro insuperabili novelle, in cui non

si sa se l'arte prevalga al sentimento, tanta evidenza traspare dai periodi di *Sufetta o la regina dét maggio** *Lorenzo il pigro*, *Gli orfani. Perdono e dimenticamo*,; pagine 172, con quattro illustrazioni litografiche, a 50 centesimi: — Isaia Vicentini vi dedica il suo **Carlino**, *libro di lettura pei giovanetti*, 26 racconti semplici, tolti dal vero, che potranno allettare ed i bimbi e gli adolescenti, al prezzo di centesimi 50,

Eccovi inoltre la **Piccola Galleria delle invenzioni e scoperte utili e curiose, che si presta per far doni anche a giovanetti dei corsi superiori**; — il suo costo fu ridotto a 50 centesimi,

E, come se tutta questa abbondanza di preziose operette non bastasse, ecco il più bel regalo, sotto forma di elegante volume di 500 pagine in 8⁸, formato *grande album*, illustrato da 200 stupende incisioni artistiche e da moltissimi disegni, del costo di L. 2.60, legato in brochure; e di L. 4.60, rilegato riccamente in tutta tela rossa, con parole impresse in oro sulla legatura; portante per titolo **Il piccolo italiano**. Volendo ricorrere alla critica minuziosa, che rese celebre a' suoi tempi il letteratio Baretti, qualche appunto potrebbesi certo muovere ai componimenti di vario genere, che costituiscono questo magnifico volume; ma, considerato che riesce assai più facile il *criticare* i

prodotti dell'altrui ingegno, che non il produrre col proprio, ce ne asteniamo ed invitiamo quanti s'interessano davvero alla buona coltura ed educazione della lor prole a farne acquisto; affinchè riconoscano le ottime intenzioni, il bello stile, Vartistica forma de' valenti letterati italiani, che hanno concorso a formarlo co' loro scritti ; i quali potranno giovare altresì agli adulti; essendovi, tra l'altro, una **Galleria degli uomini illustri**, esposta in succinte biografie illustrate da ritratti di lodevole esecuzione, nonché lezioni di disegno opportunamente disposte, episodi storici illustrati, passatempi, rebus, monoverbi, colle relative spiegazioni: — materie, infine, per tutti i gusti, per tutte le inclinazioni, per tutte le età,

Né possiamo tralasciare di suggerirvi qualche grazioso regaietto pei vostri bimbi, ogni qual volta se lo sieno meritato collo studio e colPobbedienza alla scuola ed in casa: e, a questo fine, ci sembran molto adatti, perché istruttivi in sommo grado, **La pittura all'Orientale**, metodo facile e semplice per dipingerò fiori, frutti, uccelli, ecc., tanto sulla carta, quanto sulla seta, sul legno, sul vetro, su cartonaggi, senza possedere nozione alcuna di disegno o di pittura: il volume con due tavole litografate costa centesimi 60, e l'annessavi istruzione insegna il modo semplice di colorire: — ed i **Griuchi dilettevoli pei fanciulli**, con 18 giucchi acconciamente

gati, oltre un'appendice di 24 racconti piacevolissimi, al prezzo di centesimi 50.

Ma il ragazzo si fa grandicello, diventa giovanetto; il giovincello è la preparazione, la *prefazione*, diremo, dell'uomo: — vogliansi per lui letture informiate a più severe osservazioni, a più diligenti ricerche, a studi più profondi; epperò ci pare possa supplirvi benissimo

La Biblioteca pei Gioranetti

che s'inizia coir Avviamento alle cognizioni utili e necessarie ai giovinetti : una enciclopedia sintetica ed analitica delle più importanti scoperte, fono-

meni naturali, riassunti in 120 pagine per centesimi 50; — cui fa seguito **II Giovinetto guidato a saggezza e civiltà**, *nuovo tesoro di precetti e di insegnamenti*: giudiziosa raccolta di sentenze e di assiomi riflettenti i buoni costumi e l'onestà de'principii, in appoggio alla filosofia morale ed al diritto di natura, intesi a formare ed a ringagliardire l'anima dei giovanetti; il 110 pagine con 4 tavole litografiche, contenenti, tra le buone materie, il problema di Proclide, i versi d'oro di Pitagora, il manuale di Epitetto, i compendi de' galatei di mon signor Della Casa e di Melchiorre Gioia; acquistabile per soli 50 centesimi.

È indiscutibile che i prezzi tenuissimi dei libri editi, o posseduti in

numero, dalla Casa editrice Mangoni, contribuiscono all'esteso smercio, eh' essa ne fa giornalmente; e questa rara tenuità di prezzi rileverete altresì nei libri, di cui tratteremo nel seguito di questa nostra breve rassegna.

Per 25 centesimi ognuno potrà farsi spedire le **Nozioni elementari ed utili** ossia *Piccola enciclopedia di pratiche cognizioni* per M. V. Colombel; il quale, in sessanta sole pagine e nove distinti capitoli, prendendo le mosse dalla creazione dell'universo e dalle origini umane, tratta dei regni della natura, dei metalli, delle sostanze lapidee, dei principali scopritori, partendo dalle più remote età e scendendo giù giù fino

ai nostri giorni; nonché dell'igiene, degli agenti introdotti negli organi e degli agenti esterni, degli alimenti, abitazioni, vesti, ecc.

I nomi del Verri, del Thouar, della Percoto, del Leopardi, del Giusti, del Tommaseo, del Saint-Pierre, del Souvestre, del Chateaubriand e del Lamartine non hanno qui bisogno delle nostre illustrazioni, tanto sono universalmente conosciuti: le **Letture giornalieri tratte dai più insigni autori** contengono per l'appunto i capolavori in prosa ed in versi dovuti alla penna di que' sommi: — superfluo quindi il raccomandare questo volume del prezzo di soli 50 centesimi.

La buona coltura storica è la base, il fondamento di tutte le altre utili cognizioni, che pónno acquistarsi dappoi: — il chiarissimo professor Francesco Pellegrini nella sua **Storia antica**, di pag. 275 a L. 1., interessa colla narrazione circostanziata dei fatti principali, colle biografie dai tratti caratteristici dei personaggi antichi più eminenti e colle descrizioni de' costumi di que' popoli ancor privi de' lumi della civiltà e del progresso,

Ed il prof. dott. Pietro Cassani, colla sua elaborata **Geometria rigorosa**, getta le basi fondamentali ed inappuntabili di cotesta

scienza, riducendo al minor numero possibile i postulati empirici, con sagacia e sottigliezza di ragionamenti: quest' opera rigorosamente scientifica vendesi a L. 1. —

Lezioni di geografia universale secondo il metodo Graultier : ecco un ampio trattato dei confini, regioni, mari, golfi, stretti, monti del nostro globo terracqueo; con una diffusa descrizione dei governi e delle religioni: riassumendo tutto quanto potrebbesi apprendere da una raccolta completa d'opere congeneri, in un bel volume di 460 pagine, che costa soltanto L. 1,20.

Molti libri di viaggi, che corrono

in oggi per le mani del pubblico, non sono che parti di cervelli immaginosi e di eccitate fantasie, senza alcuna parvenza di realtà, né esattezza di dati storici e geografici: — non così dicasi delle **Scoperte ed avventure del celebre viaggiatore Giacomo Cook, ridotte ad istruzione e diletto della gioventù**; perocché, trattate con forma smagliante, sviluppano le facoltà intellettive de' giovani, istruendoli in pari tempo e nella geografia e nelle scienze naturali: 250 pagine, che si fanno leggere tutte d'un fiato, prezzo L. 1. —

Un libretto scritto pel popolo, e più specialmente per la gioventù, è il **Saggio intorno ai proverbi ed osservazioni morali; e, come ognuno sa, i proverbi essendo**

la sapienza della nazione, dalle confutazioni dell'autore G. Ricciardi risulta un vero trattato di pratica esperienza, che difficile il migliore: costa 50 centesimi.

La maggior parte dei giovani avviansi oggigiorno alla carriera commerciale; per cui si rende loro indispensabile lo studio delle lingue straniere. Tra le molte pubblicazioni in argomento, troviamo superiori ad ogni elogio **la Oorrespondanee commerciale a, l'usage de la jeunesse** par Ed. Dégranges: un vero segretario completo pel commercio, dettato in buon francese, con modelli di contratti, cambiali, tratte, fatture, lettere diverse e d'assicurazione, conti correnti, al prezzo di L. 1:

— **il Segretario inglese-italiano**, copiosa raccolta, nelle due lingue, di lettere famigliari, regole intorno allo stile epistolare di P. Sadler, con moduli di corrispondenze commerciali inglesi, formulari di quietanze, lettere di cambio, ecc., di E. Hodgkins, del costo di L. 1; e **gli Squàrci di prosa tedesca** *colla traduzione letterale interlineare secondo il sistema Hamilton, preceduti da un compendio di Grammatica Tedesca*, svolti con un metodo al tutto nuovo, pratico, facile e piano in un grosso volume del prezzo di una lira.

Ed ora poche opere, ma buone, per non dire eccellenti, raccomandabili

alle madri ed alle signorine.

Il Contabile della famiglia, pubblicazione iniziata dal compianto Gaetano Savallo ed ormai giunta alla 26* edizione, è d'un genere affatto nuovo, ed il favore con cui venne accolto in Italia, ne attesta Putilità: — è un volume in grande formato (cent. 21 per 31) di 150 pagine; molte delle quali servono per le registrazioni giornaliere ed altre forniscono preziosi consigli sulla medicina domestica, sul? igiene e su tutto quanto può riferirsi ad una famiglia ben condotta: — i *capi di casa*, che desiderino proporzionare le spese ai loro introiti ed averne costantemente uno specchietto sotto gli oc-

chi, faranno un ottimo acquisto in questo libro, che, legato in tutta tela, costa L. 3 ~

Un articolo, che non è un libro, ma del quale una famiglia non può assolutamente rimanere sprovvista, è **la Nòta della lavandaia**, in forma d'elegante album, con quadro litografico a colori sul frontispizio. La matita in gesso colla la-vagnetta nera si ripongono nella bustina di cuoio, che sta ad un lato del-l'album; il quale ha quattro pagine doppie, colle distinte categorie di biancheria da uomo, da donna, da fanciulli, da letto e da tavola. Alle dette categorie seguono stampate le distinte dei diversi capi e sul nero della lavagna se ne segna colla ma-

tita il quantitativo, che si cancella col dito inumidito, al controllo dei capi riconsegnati dal bugandaio. Nulla di più conveniente, comodo e durevole. Prezzo L. 1,25, più piccola Cent. 90. Leggiadre donzelle, che iniziate una esistenza nuova nel sacrario delle domestiche pareti, a fianco d'un dilette-simo compagno prescelto dal vostro cuore: Erminia Giusti-Cecchetti vi dedica il suo **Manuale della spòsa** ossia **II consigliere delle famiglie**, in cui tratta, con femminile squisitezza di tatto, degli appartamenti, delle mobiglie, provvisioni da bocca, bevande, confetture, composte, imbiancatura, medicina domestica, malattie: e questo graziosissimo quanto intelligente lavoro costa 60 centesimi.

*

La Guida pratica delle giovani madri o L'educazione fisica del neonato

esprime col solo titolo la grandezza e la santità del suo scopo, e vendesi pure a 60 centesimi.

Un gentile e graditissimo regalo potrete fare alle signorine col **Ricchissimo album di IO© tavole di ricamo impresse a colori**, in oro ed in nero, rilegato alla bodoniana, con fregi in oro ed in argento, alto 50 centimetri, largo 35₃ a L 10,60,

^

Ed indispensabile a tutti è P **Enciclopedia domestica delle Famiglie**, che, per la copiosità delle materie, pel numero stragrande di pratiche ricette applicabili agli infiniti bisogni dell'esistenza, per le importantissime nozioni igieniche, può dirsi finora insuperata: e tutto ciò raccoglie e condensa in un grosso volume di mille pagine in 8° pel prezzo di L. 4.60 legato in brochure ; di L. 5,60 legato in tela con parole in oro.

Procederemo ora ad un rapido esame di alcune opere riflettenti i rami importanti della

Viticultura ed enologia.

I Cenni teorici-pratici sulla coltivazione della vite a sistema -Alberello furon dettati dai fratelli Prospero ed Ambrogio Obici, vignaiuoli, con quella sicurezza e competenza, che pónno dare soltanto una lunga pratica ed uno studio continuo e paziente, avvalorati dai risultati ottenuti con ripetute prove; e riusciranno di sommo vantaggio ai coltivatori, i quali potranno provvedersi del volume illustrato da 22 incisioni, spendendo una lira; — a completare le cognizioni loro concorrerà altresì il **Trattato economico di viticultura**, manualetto teorico pratico do-

Vuto alla penna di Leopoldo Centoni, che si occupa diffusamente de' rapporti del suolo, del clima e delle plaghe, delle diverse specie di piantagioni e della moltiplicazione delle viti mediante barbatelle: trattato che puossi acquistare per centesimi 50: — ed il **Calendario del vignaiuolo**, dell'enofilo dottor Deme-trio Giotti, che può dirsi per avventura il migliore fra quanti vider la luce 'a tutt'oggi; fornendo esso le più precise istruzioni intorno alle cure da eseguirsi mensilmente per ottenere una bella vigna ed eziandio per prevenire o togliere le imperfezioni dei mosti, al prezzo di 50 centesimi. Il Lenoir è forse l'autore il più accreditato in tale materia, ed il suo **Vademecum del perfetto vinicoltore e viticultore**, ridotto e corretto per cura del dott.

A. Lavoit, svolge con rara perizia le norme per fabbricare i vini, conservarli, chiarificarli, renderli spumanti, coreggerne i difetti naturali; aggiungendovi un trattato sulla coltivazione delle viti e preparazione dei terreni e concimi adatti: — il tutto seguito da complete istruzioni sulla fabbricazione de' liquori e della birra, ed esposto in 400 pagine del prezzo di una lira.

Il buon vino costituisce uno dei nostri migliori mezzi d'alimentazione: l'introdurvi sostanze eterogenee può causare gravissimi danni alla nostra salute; — onde la convenienza di provvedervi, spendendo L. 1,50, del volume con tavola litografica « **Metodi pratici per la ricerca delle adulterazioni del**

vino e Leggi che le riguardano » compilato da Silvio Pievani in forma tale da rendersi accessibile anche ai profani in argomento.

La Guida pratica per la fabbricazione dei vini artificiali e delle bevande vinose in generale è una encomiabile raccolta di processi semplici per fabbricare alla spiccia e da sé stessi, economicamente ed igienicamente, vini, vinelli, chicca, bevande toniche e rinfrescanti : — ciò potrà interessare esercenti e famiglie, cui procurerà con poca spesa ogni sorta di buone bibite e deliziose; — ed il volume vendesi a, L. 1 --'

Cortesi lettori, che ci avete seguiti fin qui, siate compiacenti di continuare con noi questa veloce corsa attraverso la produzione libraria veramente utile; — troverete, tra le enunciate, qualche opera a voi necessaria, e vi renderà benefizi in ragione del 100 per 1 sul denaro che avrete speso nell'P acquistarla. Né ai soli signori medici, chirurghi, farmacisti, chimici; ma pur anco a tutti indistintamente tornerà opportuno il provvedersi di quelle riflettenti la

Medicina ed Igiene.

Un preziosissimo lavoro, molto dissimile dai congeneri, e òhe tratta

briosamente i punti più astrusi dell'ippocratica scienza, è la **Medicina e farmacia domestica ad uso delle famiglie**; lavoro di cui ogni casa potrebbe, o, meglio, dovrebbe provvedersi, non costando che una lira.

I danni della inazione, essendo la ginnastica uno dei precipui fattori dell' umana robustezza, sono dimostrati nell'educazione fisica dei figli colla bell'operetta **La vera igiene della famiglia**, in cui si parla eziandio delle gastronomiche stravaganze e dei temperamenti in relazione all' alimentazione, oltreché di nuovissime nozioni sui vini e sulle bibite in uso, con novità d'argomentazioni e con retto criterio; e così bella operetta costa solo 50 centesimi.

Due opere curiose nel genere, e che solleticheranno la curiosità dei più restii acquirenti di libri, sono: r **Enciclopedia coniugale maschile**,. — *Vade-mecum del marito* e l'**Enciclopedia coniugale femminile** — *Vade-mecum della moglie*; nelle quali fu giudiziosamente condensato tutto quanto l'umano sapere ha potuto studiare per offrire i mezzi atti a toccare la meta migliore dell'esistenza: la felicità: — costano L. 3 — cadauna, di oltre mille pagine ciascuna; tutt'e due in un solo acquisto L. 5 —.

L'Educazione fisica dei figli igiene a completare la già elo-

giata *Vera igiene della famiglia*; e si aggira sui difetti fisici dell'infanzia, sul rachitismo, sulle alterazioni del sangue, coi relativi sistemi di cura attuabili da chiunque; terminando eoli'*Ortopedia*, cioè l'arte di correggere le deformità del corpo umano. « L'occhio è piccolo... ed abbraccia lo spazio infinito » scrisse Dumas (figlio): — questo libro è di piccola mole, diremo noi, ed abbraccia una vasta quanto importante materia ; nel mentre non costa che centesimi 50.

Noi vorremmo che tutti gli scapoli, gli impenitenti celibatari, leggessero una volta soltanto **Le risorse del matrimonio**; e siamo certi che si ricrederebbero da certe loro scettiche teorie, per ammogliarsi a

tamburo battente e crearsi, colla famiglia, i più dolci conforti, che allegrar possano i tenebrosi labirinti di questo basso mondo: — appagheranno essi dunque la loro curiosità e si convertiranno al matrimonio, . che tanto contribuisce a mantenerci in buona salute ed è un potente fattore di longevità, spendendo 50 centesimi, prezzo di questa morale ed amena operetta.

A lire 1 — potrete ottenere il volume di pag. 166 di G. Trussardi, col titolo **La salute e la longevità considerate sotto il rapporto dell'igiene** : — vi si spiegano le cause concorrenti ad abbreviare la nostra vita, e le regole igieniche più importanti per impedirle

od apportarvi utili rimedi: completando a proposito le nozioni dettate nel precedente lavoro: *Le risorse del matrimonio*.

Il Vade-mecum della salute e dell'igiene, del dott. A. Lavoit, è un trattato teorico-pratico de' rimedi da adottarsi nelle malattie degli organi genitali dell'uomo e della donna, di pag. 400 svolte con forma piana così da renderne piacevole la lettura: costa una lira.

Dello stesso autore si è pubblicata recentemente la seconda edizione di **Vizi e colpe di gioventù** ossia **Il vero specchio dell'umanità**^ che si occupa di tutte

le malattie segrete e delle cure da seguirsi per ottenerne la radicale guarigione: operetta che ottenne il più meritato successo; consta di pagine 160 e costa L. 1 —

Il dottor Raul Favai, medico primario dell'ospedale di San Luigi a Parigi e socio onorario di varie accademie scientifiche, ha dato alla luce un eccellente **Vade-mecum** pei signori medici, infermieri, suore di carità e famiglie, cui apprende i mezzi più pronti ed efficaci per curare gli ammalati, intitolato **Il medico di sé stesso** ossia *Manuale d'igiene pratica** del costo di 50 centesimi.

Il professor Gaillard Thomas ha

pubblicato ben quattro edizioni del suo insuperato **Trattato pratico delle malattie delle donne**, svelando gli *arcani* della scienza, in guisa da concedergli quasi di sciamare col secentista Fulvio Testi:

*E con asciutto piede Un giorno
ancor di calpestarvi ho*

[fedele!]

Sull' ultima edizione fu eseguita dalli signori E. Giuntoli e L. Boltani la prima versione italiana con 191 figure intercalate nel testo : trovasi in essa svolto con abbondanza di cognizioni tutto ciò che puossi esigere oggidì in un' opera completa di ginecologia, e vendesi a L. 4.60.

Il chimico farmacista Lodovico Zambelletti ha corretto e ampliato il suo **Manuale dei medicamenti più usati in medicina e farmacia, e dei nuovi recentemente scoperti*** di cui è uscita per le stampe la seconda edizione in un grosso volume di 1000 pagine, contenente la descrizione, preparazione ed applicazione de' medicamenti semplici e dei prodotti chimico-galenici ; colla storia e precessi diversi d'apprestazione d'ogni singolo medicamento e sue proprietà, dosi, usi, falsificazioni e modi di scoprirle; e nozioni sugli avvelenamenti e loro antidoti: costituendo così una vera *Guida del medico e del farmacista* al prezzo ridotto di L. 3,50,

La scienza della salute e dell'igiene, coefficienti di benessere fisico e morale, si estrinseca in ammirevol maniera nelle due importanti pubblicazioni: **Medicina**, accennante alle varie specie di malattie ed affezioni morbose, che affliggono l'umanità, colle opportune loro cure, al prezzo di 60 centesimi; — e **Farmacopea**, insegnante l'assistenza ai malati ed i modi d'apprestar loro i rimedi prescritti, con un formulario farmaceutico familiare de' medicinali d'uso così interno come esterno, da potersi preparare in casa, a risparmio di tempo e di spesa, del costo pure di centesimi 60.

Il callista-operatore milanese Alessandro Giordani, già allievo ed assistente del rinomato specialista pedicure fu dottor Anselmo Briziano, ha esposto al giudizio del pubblico il suo bellissimo lavoro **Igiene dei piedi e delle mani: calli, unghie incarnate, paterecci e vernicile**, coi relativi metodi di cura, pagine 165 per centesimi 50: ed il giudizio gli fu oltremodo favorevole, se vuoi si arguirlo dalP essere già pressoché interamente esaurita l'edizione.

Il dottor G. Tirabassi si è reso benemerito della scienza colla pubbli-

cazione della coscienziosa operetta
H.e sostanze amare, suddivisa
nelle diverse parti: *Amari — Specie
amare — Tinture amare — Espe-
rienze ed opinioni di autori sulle
sostanze amare — Classificazione e
quadro sinottico delle sostanze amare
— Amari puri — Amari aromatici
— hmari purgativi — Amari se-
dativi — Amari tetanici*. Uà vero-
tesoretto, infine, pei signori medici e
farmacisti; ai quali caldamente rac-
comandiamo questo libro di 128 pa-
gine, edito di recente dalla Casa Man-
goni e vendibile a L. 1,50.

Il Dizionario mondiale ossia
*Raccolta di consigli pratici dettati
dai più celebri igienisti italiani*, di
pagine 488 a 2 colonne, pel prezzo

di L. 3, vuoi essere il consigliere delle
famiglie patrizie, borghesi e popolane;
potendosi consultare con profitto ogni
qualvolta vi si presentino difficoltà
giudicate insormontabili a prima vi-
sta.

Ma togliamci fuori da questa grave
materia, per passare- a quella più ap-
petitosa, ed interessante F universale,
della

Gastronomia.

La cuoca di famiglia; ecco
un titolo che stuzzica proprio F ap-
petito e ci trasporta col pensiero ad
una mensa di grassi borghesi, su
cui abbondino gli intingoli succolenti
inaffiati dal buon fiasco paesano ! Que-

sto volumetto vi fornisce ricette per apprestare minestre, zuppe, risotti, paste, frittture, piatti di portata, selvaggine, leccornie e pasticci, e costa soltanto 60 centesimi.

La cuoca sublime vi apprende sistemi* come l'operetta precedente, coll'aggiunta d'una buona raccolta di segreti per la preparazione dei liquori, al prezzo di centesimi 60.

Il cuoco di buon gusto offre ricette per preparare eccellenti colazione, pranzi e cene, nonché dolci e bibite diverse: il volume si cede a 60 centesimi.

Il Moderno cuciniere universale vuoi farvi imparare la maniera di viver bene con poca spesa e contiene anche la cucina pei convalescenti: tratta delle cucine alla milanese, piemontese, veneziana, francese, inglese, spagnuola, turca, cinese, americana, e fornisce le istruzioni per utilizzare gli avanzi di un pranzo e per apprestare decorosamente le mense; è questa la seconda edizione ricorretta e costa una lira

Raccomandiamo alle cuciniere, alle credenziere, ai cuochi, alle madri di famiglia la nuovissima opera di pa-

gine 200 'in 8" « **Come si cucinano i legumi;** » che insegna infatti a cucinarli ed a trame profitto, pei desinali, in modi innumerevoli ; dalP *antipasto* al *dolce*, esclusivamente vegetali, e vendesi a L. 1,75.

Il nuovissimo gran pasticciere assegna un posto distinto alP arte del credenziere, vertendo esclusivamente sulle ricette varie per fare ogni sorta di paste, biscotti, torte, conserve, composte; nonché rosoli e sciroppi: — l'aver raggiunto già la quinta edizione denota l'importanza del libro, il cui prezzo è di L. 1 —

^

*Il dottor Luigi Manetti ha fatto opera utile per l'umanità, pubblicando le **Alterazioni ed adulterazioni delle sostanze alimentari e domestiche**, quali: bevande, farine, olii, burro, caffè, zucchero, droghe, amido, sostanze medicinali; sofisticazioni nei tessuti; alterazioni delle vivande nei vasi culinari: — ed il prezioso volumetto è messo in vendita a soli 60 centesimi.*

Da non pochi si disse e si scrisse che l'abbandono delle pratiche religiose, conducendo grado grado mol-

tisismi all'ateismo, abbia aumentato la delinquenza; la cui statistica presenta annualmente delle cifre tutt' altro che edificanti. Pur non appoggiandoci interamente a tale asserto, osserveremo che le buone credenze della Fede contribuiscono a migliorare i giovani, a renderli obbedienti e rispettosi verso i loro genitori; informandoli ad una illibata onestà, ad ima specchiata probità. Epperò si presteranno a tali nobilissimi intenti le seguenti

Opere ascetiche.

Il cuore di Gesù, *letture per le anime cristiane.* -- *Pagliuzze d'oro*: — pubblicazione onorata da un breve di SS. Pio IX ed approvata da moltissimi Cardinali, Vescovi ed, Arcivescovi italiani e francesi: unica ver-

sione italiana pubblicata a cura della gioventù cattolica : — riassumendo meglio, sintetizzando quanto è stampato in queste 160 pagine, voglion esse *parlare di Dio, fare amar Dio, condurre a Dio*: — il voi urne porta sul frontispizio l'immagine a colori del Sacro Cuore di Gesù e costa centesimi 60: legato in tela con parole in oro. L. 1 —

Mente e Cuore, *letture per le anime cristiane* — *Pagliuzze & oro* —: onorata, come la precedente, da un breve di S. S. Pio IX ed approvata da Cardinali e da Arcivescovi italiani e stranieri: unica pubblicazione italiana data in luce per cura della gioventù cattolica : — il titolo esprime ali' evidenza lo scopo

di educare la mente ed il cuore degli uomini al bene, all'amor del prossimo, alla venerazione di Dio: — sono 160 pagine con elegante copertina in cromo al prezzo di 60 centesimi legate in tela con parole in oro L. 1 —

I molto reverendi signori parroci, ai quali le sullodate operette potranno servire nel far regali per la cresima e per la prima comunione, godranno sconto conveniente per acquisti di qualche importanza.

Di assoluta novità, soprattutto pel loro formato di centimetri 3 per 6, sono i **Libri microscopici di divozione**, contenenti le preghiere del mattino e della sera, il modo di ascoltare la Santa Messa, i Vespri domenicali, gli Inni allo Spirito Santo,

al SS. Sacramento, alla Passione di Gesù Cristo, ed il canto di ringraziamento: rilegati elegantemente in peluche con artistici ricami di seta in rilievo, costano L. 1.50 cadauno; — e potrete fare con essi il dono meglio accetto ai vostri figliuoli.

Nel cammino di questa nostra povera esistenza, in cui bene spesso *la diritta via* trovasi *smarrita** dai più si vuoi *tentare* qualche volta l'incostante dea dagli occhi bendati: la *Fortuna*: — a costoro presentiamo due libri curiosissimi sul

Lotto.

L'uno, steso in appoggio al calcolo algebrico ragionatole di Frate Guido

di educare la mente ed il cuore degli uomini al bene, all'amor del prossimo, alla venerazione di Dio: — sono 160 pagine con elegante copertina in cromo al prezzo di 60 centesimi legate in tela con parole in oro L. 1 —

I molto reverendi signori parroci, ai quali le sullodate operette potranno servire nel far regali per la cresima e per la prima comunione, godranno sconto conveniente per acquisti di qualche importanza.

Di assoluta novità, soprattutto pel loro formato di centimetri 3 per 6, sono i **Libri microscopici di divozione**, contenenti le preghiere del mattino e della sera, il modo di ascoltare la Santa Messa, i Vespri domenicali, gli Inni allo Spirito Santo,

al SS. Sacramento, alla Passione di Gesù Cristo, ed il canto di ringraziamento: rilegati elegantemente in peluche con artistici ricami di seta in rilievo, costano L. 1.50 cadauno; — e potrete fare con essi il dono meglio accetto ai vostri figliuoli.

Nel cammino di questa nostra povera esistenza, in cui bene spesso *la diritta via* trovasi *smarrita** dai più si vuoi *tentare* qualche volta l'incostante dea dagli occhi bendati: la *Fortuna*: — a costoro presentiamo due libri curiosissimi sul

Lotto.

L'uno, steso in appoggio al calcolo algebrico ragionatole di Frate Guido

di educare la mente ed il cuore degli uomini al bene, all'amor del prossimo, alla venerazione di Dio: — sono 160 pagine con elegante copertina in cromo al prezzo di 60 centesimi legate in tela con parole in oro L. 1 —

I molto reverendi signori parroci, ai quali le sullodate operette potranno servire nel far regali per la cresima e per la prima comunione, godranno sconto conveniente per acquisti di qualche importanza.

Di assoluta novità, soprattutto pel loro formato di centimetri 3 per 6, sono i **Libri microscopici di divozione**, contenenti le preghiere del mattino e della sera, il modo di ascoltare la Santa Messa, i Vespri domenicali, gli Inni allo Spirito Santo,

al SS. Sacramento, alla Passione di Gesù Cristo, ed il canto di ringraziamento: rilegati elegantemente in peluche con artistici ricami di seta in rilievo, costano L. 1.50 cadauno; — e potrete fare con essi il dono meglio accetto ai vostri figliuoli.

Nel cammino di questa nostra povera esistenza, in cui bene spesso *la diritta via* trovasi *smarrita** dai più si vuoi *tentare* qualche volta l'incostante dea dagli occhi bendati: la *Fortuna*: — a costoro presentiamo due libri curiosissimi sul

Lotto.

L'uno, steso in appoggio al calcolo algebrico ragionatole di Frate Guido

Il Comm. Prof. Eugenio di Vallemoni vi spiega ben 65 giuochi di sala e di teatro, in modo da potersi facilmente eseguire da voi stessi nei ritrovi d'amici; nonché 66 segreti di fisica, chimica e carte da giuoco; in un grosso volume di 224 pagine, giunto alla centesima edizione, del prezzo di L. 1 —

Ed ecco una recentissima opera « **AJbba Oarimao l'Italiano in Africa** » di Adolfo Lovati, autore di moltissimi pregiati romanzi: opera che già incontrò il favore del pubblico, rispecchiando essa efficacemente i dolori, le lotte, le aspirazioni del popolo italiano, e tratteg-

giando con isterica esattezza gli ultimi avvenimenti eritrei : — onde T interesse d'acquistarla in quanti amino le cose patrie: — elegante volume con copertina a tre colori, [illustrata dal *Disastro di Abba Carima*, pagine 240 in grande formato al prezzo di L. 1 —

Libro fantastico per eccellenza, eppur moralissimo negli intenti suoi, dilettevole pei fanciulli, per gli adolescenti, pei giovani, per gli uomini maturi; libro che ricrea la mente col racconto di meravigliose avventure, è **Le mille e una notte**, *novelle arabe* dovute alla penna del più immaginoso romanziere francese: — ne raccomandiamo l'ultima nitidissima e stupenda edizione italiana, di pagine 820 in grande formato, con

inimitabili illustrazioni, per sole L. 3,50 legata in brochure, L. 4.75 alla bodoniana, L. 5.50 in tela con parole in oro.

Qui termina la nostra *Rassegna bibliografica*: — tutti i libri sudde-
scritti potrete ottenere franco di posta nel regno, inviando il rispettivo loro importo a mezzo vaglia, cartolina-vaglia o lettera raccomandata alla **Casa editrice Romeo Mangoni**, *Corso S. Gelso N. 9, Milano*; che ve li spedirà immediatamente, essendo la sollecitudine, nell' eseguire le commissioni conferite, uno dei distintivi di questa solerte Ditta. Qualora desideriate di ricevere il pacco *raccomandato*, non avrete che aggiungere centesimi 10, ogni 4 volumi ordinati, al complessivo importo.

Ma la Ditta Mangoni porge ai suoi acquirenti combinazioni speciali, offrendo loro il mezzo di ottenere notevoli ribassi comperando gli interi *gruppi di libri** e cioè:

Sez. Agricoltura, le 9 9
opere, del costo complessivo
di L. 8,10, cedonsi in un
solo acquisto a
L. 7

**T> Biblioteca della
fanciullezza**, le 18 opere
del costo complessivo di L.
13,45, cedonsi in un solo ac-
quisto a » 11

Sez. Biblioteche gio-vanetti,
le 12 opere, del costo
complessivo di L. 9,45, cedonsi
in un solo acquisto a . L. 8
—

» **Madri e signorine,** le 6
opere, del costo di L. 20,65,
cedonsi in un solo acquisto |a
» 18 —

» **Viticultura ed e-**
nologia, le 6 opere, del costo
complessivo di L. 5,50, cedonsi
in un solo acquisto a . »
450

» **Medicina ed igiene,** le 17
opere, del costo complessivo
di L. 25,30, cedonsi in un solo
acquisto a . . » 22 —

Sez, Gastronomia, le 7 opere,
del costo di L. 6,15,
cedonsi in un solo acquisto a
. . » 5 -

> **Opere ascetiche,**
le 3 opere, del costo
complessivo di L. 3,50,
cedonsi in un solo ac
quisto a.....» 3 —

» **Lotto,** le 2 opere, del costo
concessivo di L. 0,50, cedonsi
in un solo acquisto a . . » O
40

» **Libri ameni, le 8**
opere, del costo com
plessivo di L. 8 —, ce
donsi in un solo ac
quisto a.....» 725

Né saravvi chi non riconosca i vantaggi presentati da così eccezionali riduzioni di prezzi; già modici per ciascun libro, come abbiám fatto rilevare a suo tempo : — e ci accomiateremo coi versi del Tassoni, il lepido autore dell'eroicomico poema *La secchia rapita*:

« *Ci valga il buon voler, s'altro
[non lice,
E chi ci leggerà, viva felice! »*

(A. L.)