I SEMPREVERDE

ITALO GHERSI

Ricettario domestico: enciclopedia moderna per la casa

ATHENA
EDIZIONI

Athena Edizioni ti regala questo libro in formato cartaceo, stampato e spedito gratuitamente a casa tua. Infatti per ogni libro acquistato dal sito potrai scegliere un libro della collana Sempreverde in omaggio. Visita edizioniathena.it per maggiori informazioni.

Italo Ghersi

Ricettario Domestico

Enciclopedia moderna

per la casa

www.liberliber.it

Questo e-book è stato realizzato anche grazie al sostegno di:

E-text

Web design, Editoria, Multimedia

(pubblica il tuo libro, o crea il tuo sito con E-text!)

www.e-text.it

QUESTO E-BOOK:

TITOLO: Ricettario domestico : enciclopedia moderna per la casa

AUTORE: Ghersi, Italo

TRADUTTORE:

CURATORE:

NOTE:

CODICE ISBN E-BOOK: n. d.

DIRITTI D'AUTORE: no

LICENZA: questo testo è distribuito con la licenza specificata al seguente indirizzo Internet: www.liberliber.it/online/opere/libri/licenze

COPERTINA: n. d.

TRATTO DA: Ricettario domestico : enciclopedia moderna per la casa / Italo Ghersi – 6. ed. accresciuta e rimodernata con 7192 ricette e 172 incis. – Milano: U. Hoepli, 1918 – 1293, 53 p.; 16 cm. – (Manuali Hoepli).

CODICE ISBN FONTE: n. d.

1a EDIZIONE ELETTRONICA DEL: 17 dicembre 2019

INDICE DI AFFIDABILITÀ: 1

0: affidabilità bassa

1: affidabilità standard

2: affidabilità buona

3: affidabilità ottima

SOGGETTO:

HOM000000 CASA E ABITAZIONE / Generale

DIGITALIZZAZIONE:

Mario Sciubba Caniglia

REVISIONE:

Gabriella Dodero

IMPAGINAZIONE:

Mario Sciubba Caniglia

Gabriella Dodero

PUBBLICAZIONE:

Catia Righi, catia_righi@tin.it

Liber Liber

Se questo libro ti è piaciuto, aiutaci a realizzarne altri. Fai una donazione: www.liberliber.it/online/aiuta.

Scopri sul sito Internet di Liber Liber ciò che stiamo realizzando: migliaia di ebook gratuiti in edizione integrale, audiolibri, brani musicali con licenza libera, video e tanto altro: www.liberliber.it.

Note all’edizione digitale di Mario Sciubba Caniglia e Gabriella Dodero:

Questa edizione digitale differisce dall’originale per le seguenti caratteristiche:

- correzione di alcuni evidenti refusi, e formattazione adattata per mantenere leggibilità nel formato digitale;
- presenza di indice generale;
- note a piè di pagina numerate in progressione;
- inserimento di una nota non numerata per correggere un refuso (frase mancante rispetto all’edizione precedente);
- inserimento di “segnalibri” per i riferimenti tra pagine dell’edizione originale.

Non sono invece stati corretti i seguenti errori:

- Presenza di due figure 15 e due figure 91 (dal contesto non si crea confusione e non è necessario rinumerare le figure);
- Nota (2) alla voce 1357 assente (non è stato possibile ricuperarne il testo)
- Voce 1853, ingrediente acido cloridrico fumante gocce 11: abbiamo il dubbio che si tratti, invece del numero arabo 11, del numero romano II, in quanto le quantità in gocce sono altrove sempre espresse in numeri romani. Invitiamo alla cautela nel caso la ricetta venga messa all’opera!

Indice generale

A.....31
Abitazioni.....31
Abiti.....38
Acciaio.....40
Accumulatori.....44
Acetilene.....45
Aceto.....50
Acquaio.....59
Acqua di catrame.....59
Acqua ossigenata.....59
Acqua potabile.....60
Acquarelli.....80
Acquarii.....80
Acquavite.....91
Acque minerali.....92

Afte.....98
Agata.....99
Aiuole erbose.....99
Alabastro.....101
Alberi.....102
Alberi da frutta.....102
Alcool.....110
Alghe.....114
Alimentazione umana.....118
Alito cattivo.....124
Alluminio.....127
Amalgama.....131
Ambra gialla.....131
Amido.....133
Ammalati.....133
Ammoniaca.....134
Anguillule dell’aceto.....135

Antisettici.....136
Aperitivi.....137
Api e apicoltura.....137
Appartamenti.....142
Applicazioni.....142
Aranci.....144
Argentatura.....144
Argenterie.....148
Argento.....153
Argento di Germania.
Alpacca – Pacfung – Maillechort.……155
Argilla plastica.....155
Aria.....156
Armi.....158
Arsenico.....161
Ascessi.....162
Asfissia.....162

Asma.....163
Asparagi.....164
Aspérula odorosa.....165
Automobili.....167
Avorio.....171
Avvelenamenti.....176
B.....186
Bachi da seta.....186
Bacinelle per fotografia.....187
Baffi.....189
Bagni.....189
Balbuzie.....194
Bambini lattanti.....195
Barba.....207
Barometro.....212
Basilico.....215
Belletti.....216

Benzina.....219
Bevande.....221
Biancheria.....256
Biciclette.....264
Biglie da biliardo.....266
Biglietti di banca.....266
Bilancie.....267
Biliardo.....268
Bocca.....268
Bolle di sapone.....270
Borace.....272
Botti – Fusti.....274
Bottiglie.....284
Bottoni di metallo bianco.....295
Brina.....295
Brodo di carne.....296
Brodo vegetale.....300

Bronzatura chimica.....302
Bronzature diverse.....302
Bronzi artistici e ornamentali.....305
Bronzi dorati.....308
Bronzine.....309
Bruchi.....311
Bucato.....313
Burro.....318
C.....327
Cacao.....327
Caccia.....327
Cachou aromatico.....328
Caffè.....330
Calendario perpetuo.....339
Calli.....344
Calorifughi.....346
Calze.....346

Calzoni.....347
Caminetti.....347
Campanelli elettrici.....348
Canarini.....349
Candele.....351
Candellieri.....354
Cani.....354
Canili.....370
Cantine.....370
Capelli.....371
Capnografia.....401
Cappelli di feltro e di seta.....404
Cappelli di paglia.....404
Capperi.....407
Caramelle.....408
Carato.....410
Carbone.....410

Carburo di calcio.....411
Carciofi.....411
Carne.....413
Carta.....424
Cartapesta.....428
Carte da gioco.....429
Carte da tappezzeria.....429
Cartone.....433
Cartone-lavagna.....434
Castagne.....434
Castagne d’India.....436
Catarro nasale.....436
Cavalli.....437
Cavoli.....437
Celluloide.....438
Cemento.....441
Cera d’api.....443

Ceralacca.....446
Cesti.....450
Cetrioli.....450
Chiodi.....451
Cianografia.....451
Cicoria.....459
Cicuta.....459
Cimici.....461
Cioccolata.....462
Cipolle.....464
Cipria.....464
Cisterne.....469
Cognac.....471
Cold-cream.....472
Colera.....474
Coliche.....478
Colle.....479

Colori.....500
Colori delle stoffe.....500
Colpi di sole.....503
Colpo apoplettico.....504
Coltelli.....505
Combustibili.....505
Composte (o conserve) di frutta.....506
Conchiglie madreperlacee.....520
Concimi.....521
Condotte d’acqua.....527
Conigli.....528
Contatori del gas.....530
Contusioni.....531
Convulsioni.....531
Copialettere.....533
Corallo.....534
Corde, spago.....534

Cornici dorate.....535
Corno.....536
Corpi estranei.....539
Corrente elettrica.....544
Corroborante.....545
Cosmetici.....545
Crampi.....545
Creme.....546
Creosoto, guaiacolo.....548
Crescione.....548
Crespo.....549
Crisantemi.....550
Cristallizzazioni.....551
Crup o difterite.....556
Cuoio e pelli.....556
Cuoio sbalzato.....568
D.....568

Dalie.....568
Damigiane.....569
Decantazione.....569
Denti.....572
Dentifrici.....581
Dentizione.....601
Depilatori.....601
Diaframmi fotografici.....606
Diamanti.....606
Diarrea e disturbi gastrici.....607
Disegni.....609
Disinfezioni e disinfettanti.....619
Distorsione.....631
Dolori reumatici.....633
Doratura.....635
Dorature.....642
E.....644

Ebonite.....644
Eczema.....644
Edera.....645
Emicrania.....646
Emorragie.....649
Encaustici.....652
Erba.....657
Erbario.....660
Essenza di trementina.....662
Essenze.....663
Etichette.....664
F.....671
Fagiolini.....671
Farfalle.....672
Farine.....672
Fazzoletti di pizzo.....673
Febbre.....674

Felci.....677
Ferite e piaghe.....679
Ferri da stirare.....684
Ferro.....685
Fichi.....689
Filtrazione.....690
Finestre.....694
Finimenti e Bardature.....696
Fiori in pianta.....698
Fiori recisi.....700
Fiori secchi.....714
Fissativi.....716
Flanella.....718
Flatulenza.....721
Foglie secche.....722
Foglie verdi.....725
Foot-ball.....725

Foraggio.....725
Forbicine.....726
Formaggio.....727
Formiche.....730
Fornelli a gas.....737
Foruncoli.....740
Fotocollografia.....743
Fotografia.....743
Fotografie.....749
Fragolaie.....768
Fragole.....768
Frangie.....774
Freddo.....774
Fresco.....779
Frutta.....779
Frutteto.....808
Fucili.....808

Fulmini.....812
Funghi.....813
Fuochi d’artifizio.....825
Fuoco.....829
Fusti.....830
G.....832
Gabbie.....832
Galloni argentati
spalline, ricami in oro e argento.....833
Gas illuminante.....833
Gatti.....835
Gelatina.....836
Geloni.....836
Gengive.....844
Germinazione.....844
Gessi.....845
Gesso.....855

Ghiacciaie – armadii.....857
Ghiaccio e gelati.....857
Ghiacciuoli sui vetri.....862
Ghiande.....863
Giardino.....864
Gioielli.....884
Glicerina.....889
Gola (Mali di).....889
Gomma adesiva.....890
Gomma arabica.....891
Gomma elastica – Caucciù.....894
Gorgoglioni.....903
Granito.....908
Grassi.....908
Grillotalpa.....909
Guanciali di piuma.....910
Guanti di cotone, filo, seta.....911

Guanti di pelle.....911
Guarnizioni per vesti.....919
I.....919
Igiene.....919
Ignifughi – Incombustibili.....926
Igroscopio.....930
Illuminazione.....932
Imbalsamazione.....932
Imbuti di metallo.....935
Impermeabili.....935
Impronte.....936
Incendio.....940
Incenso.....943
Inchiostri.....943
Incisione.....976
Incisioni.....980
Influenza.....983

Innesto.....984
Insetti.....987
Insetticidi – Parassiticidi.....987
Insolazione.....1000
Insonnia.....1003
Intonachi.....1004
Invetriate.....1006
Iodoformio.....1006
K.....1007
Kaki del Giappone.....1007
Kapok.....1008
L.....1009
Labbra screpolate.....1009
Lacca.....1013
Lamiera di ferro.....1014
Lampade a liquido.....1014
Lampade elettriche ad incandescenza.1018

Lampioncini alla Veneziana.....1019
Lana.....1020
Lanolina.....1023
Lanterna magica.....1024
Latta.....1025
Latte.....1026
Lawn-tennis.....1033
Leghe metalliche.....1036
Legna da ardere.....1037
Legno.....1038
Legno bianco.....1050
Legno scolpito.....1051
Legno verniciato.....1052
Legumi e ortaggi.....1053
Lente economica.....1059
Lettere.....1059
Lettere di smalto.....1060

Letto.....1061
Libri.....1061
Licheni.....1064
Lievito.....1064
Limacce e lumache.....1065
Lime.....1070
Limoni.....1071
Linoleum.....1074
Liquori.....1076
Liscivia.....1094
Litofanie.....1095
Lombaggine.....1095
Lombrichi.....1096
Lubrificanti.....1097
Luce artificiale.....1099
Lumicino da notte.....1100
Lussazioni.....1101

Luti.....1101
M.....1106
Macchie sui tessuti.....1106
Composti smacchiatori.....1106
Smacchiatura.....1118
Macchie su carta, mobili, marmo, cuoio, ecc. 1152
Macchine da cucire.....1161
Macchine da scrivere.....1165
Maioliche.....1167
Mal di mare.....1167
Mal di nervi.....1170
Malte.....1170
Mandorle.....1170
Mani.....1171
Manichi d’ombrelli, bastoni, ecc.....1182
Manoscritti.....1183

Marmo.....1188
Massaggio.....1199
Mastici.....1199
Mate.....1226
Matite.....1227
Mattoni.....1227
Meccanismi.....1228
Medaglie.....1229
Medicamenti – Medicinali.....1229
Uso esterno.....1233
Uso interno.....1236
Meloni.....1258
Menta piperita.....1261
Mercurio.....1261
Merletti e trine.....1262
Metalli.....1266
Metalli dorati.....1273

Metallocromia.....1273
Meteorologia.....1276
Miccia-esca.....1280
Miele.....1281
Millepiedi o porcellini di terra.....1285
Miosotis.....1286
Mobili.....1287
Mobili e tappezzerie.....1296
Modellatura.....1298
Monete.....1303
Morbillo.....1304
Mordenti.....1304
Morsicature.....1306
Mosche.....1308
Muffe.....1321
Muri divisorii.....1323
Muri umidi.....1323

Muschio.....1327
Musco.....1328
N.....1330
Naftalina.....1330
Narcisi.....1330
Naso.....1331
Nichelatura.....1332
Nichelio.....1334
Noci.....1335
Nodi.....1335
O.....1339
Occhi.....1339
Occhiali.....1343
Oche.....1344
Odori cattivi.....1346
Oggetti in lacca o verniciati.....1346
Oleografie.....1347

Olii.....1348
Olive.....1355
Orecchie.....1359
Orecchioni.....1361
Orientazione.....1362
Oro.....1363
Orologi e rotismi.....1365
Ortensia.....1367
Orticoltura.....1368
Orticaria.....1368
Ossa fossili.....1369
Osso.....1369
Ottone.....1370
P.....1376
Paglia.....1376
Pali di legno – Steccati.....1377
Pane.....1378

Panno.....1385
Patate.....1387
Patereccio.....1389
Pavimenti di legno.....1390
Pavimenti di mattonelle e di cemento. 1401
Pelle.....1408
Pelli.....1424
Pelliccerie.....1429
Penne d’acciaio.....1433
Penne stilografiche.....1434
Pennelli.....1434
Pergamena liquida.....1435
Perle.....1435
Persiane, griglie, ringhiere.....1436
Pesalettere.....1436
Pesca.....1437
Pesci.....1440

Petrolio.....1443
Pettini.....1447
Piaghe.....1447
Piante in casa.....1448
Piante secche.....1486
Piccioni.....1489
Piedi.....1490
Pietre.....1494
Pile.....1495
Pipe.....1501
Piroscoltura.....1502
Pitture ad olio e diverse.....1502
Pitture.....1507
Piume.....1509
Placche smaltate.....1512
Plastica.....1513
Poligrafo.....1517

Pollame.....1521
Polvere pirica.....1557
Polviscolo.....1557
Pomate.....1558
Pomidoro.....1559
Pompe.....1568
Porcellane e maioliche 1568
Porfido.....1570
Porte o intelaiature.....1570
Pozzi.....1571
Prezzemolo.....1571
Profumeria.....1572
Prurito.....1597
Pulci.....1598
Pulizia domestica.....1599
Punture.....1600
Puzzole e Martore.....1609

Q.....1610
Quadri ad olio.....1610
R.....1614
Raffreddore.....1614
Ramatura.....1617
Rame.....1617
Rasoi.....1625
Recipienti.....1626
Respirazione artificiale.....1628
Reticelle a incandescenza.....1629
Rhum.....1630
Ricami.....1630
Rosai.....1632
Rose.....1633
Rosolìa.....1634
Rotismi.....1634
Ruggine.....1635

Rughe.....1642
S.....1643
Salamoia aromatizzata.....1643
Saldatura.....1643
Saldature per metalli.....1644
Sale da cucina.....1645
Sali di Carlsbad.....1651
Sali inglesi.....1651
Salse e spezie da condimento.....1654
Saponi.....1658
Scale.....1668
Scarafaggi.....1669
Scarlattina.....1672
Scarpe.....1672
Scatole di sardine.....1690
Schiuma di mare.....1691
Scolture in legno.....1692

Scorpioni.....1693
Scottature.....1694
Scritte su tela.....1701
Selvaggina.....1701
Semi.....1703
Senapa.....1704
Serbatoi per acqua potabile.....1704
Serpenti di Faraone.....1705
Serpi.....1706
Seta.....1706
Sete.....1713
Sidro dolce.....1717
Siepi vive.....1718
Sigarette.....1720
Sigilli.....1720
Singhiozzo.....1721
Siringa Pravatz.....1723

Siroppi.....1724
Smaltatura.....1737
Smalto.....1738
Soluzioni saline.....1738
Spazzole.....1741
Specchi.....1743
Spruzzatore.....1745
Spugne.....1746
Squadre da disegno.....1751
Stagnatura.....1751
Stagno e metallo inglese.....1753
Stampe antiche.....1753
Sterilizzazione.....1755
Sternuto.....1755
Stiratura.....1756
Stitichezza.....1756
Stoffe.....1757

Stores.....1761
Storia Naturale.....1761
Strofinacci.....1763
Strumenti da taglio.....1763
Stucco.....1764
Stufe.....1767
Stuoie.....1770
Sudore.....1771
Sudoriferi.....1771
Suggelli.....1771
Sughero.....1772
Suoneria giapponese.....1772
Svenimenti.....1773
T.....1774
Tabacco.....1774
Tafani.....1779
Talpe.....1780

Tapioca.....1784
Tappeti.....1784
Tappezzerie.....1786
Tarme.....1788
Tartaruga.....1791
Tegole.....1792
Tela.....1793
Tele cerate.....1796
Tempera.....1797
Tende.....1798
Termometro.....1798
Terrecotte.....1801
Tessuti.....1802
Tetti.....1810
Thè.....1811
Theiere.....1816
Tifo addominale (Febbre tifoidea).....1817

Timbri di gomma.....1818
Timbri di metallo.....1820
Tintura d’iodio.....1821
Tinture per capelli.....1823
Topi e sorci.....1824
Torce a vento.....1829
Torrone.....1830
Tosse.....1831
Trifoglio.....1834
Tubi di gomma.....1835
Tubi metallici.....1836
Tubi di vetro.....1837
Turaccioli per alcali.....1837
Turaccioli di sughero.....1838
Turchesi.....1843
U.....1843
Ubbriachezza.....1843

Uccelli.....1844
Unghie.....1847
Uova.....1852
Urina.....1865
Usignuolo.....1866
Utensili da cucina.....1866
Uva.....1870
V.....1880
Vaiolo.....1880
Vaniglia e vaniglina.....1880
Vasche da bagno.....1882
Vegetali.....1882
Vegetazioni chimiche.....1883
Veleni.....1885
Veli.....1885
Velluto.....1885
Vermicelli.....1887

Vermi intestinali.....1888
Vermouth.....1892
Vernici e lacche.....1896
Verruche.....1910
Vespe.....1912
Vetrate policrome.....1914
Vetrerie – Vetri e cristalli.....1915
Vetro.....1921
Vini d’uva.....1935
Aromatizzati.....1970
Imitazioni.....1974
Medicinali.....1978
Vini di frutti.....1985
Violette.....1998
Violini e strumenti a corda.....1999
Vipere.....2000
Vischio.....2004

Vite.....2005
Viti.....2005
Voce.....2006
Volpi.....2006
Vomito.....2007
W.....2008
Wakaha.....2008
Z.....2008
Zafferano.....2008
Zanzare.....2011
Zecche.....2018
Zinco.....2018
Zootecnia.....2020
Zucche-fiaschetta.....2023
Zucchero.....2024
Sinonimia Chimica.....2030
Ragguaglio della scala termometrica.....2035

Indice Alfabetico.....2038

Ing. ITALO GHERSI

RICETTARIO DOMESTICO

ENCICLOPEDIA MODERNA

PER LA CASA

Sesta edizione accresciuta e rimodernata

con **7192** ricette e **172** incisioni

ULRICO HOEPLI

EDITORE–LIBRAIO DELLA REAL CASA

49

MILANO

1918

AVVERTENZA AI LETTORI

*Ricorrere sempre all'**Indice alfabetico** (in fondo al volume), nel fare le ricerche sulla materia che, interessa, potendo essersi trattato di essa in altri paragrafi, oltre che in quello relativo alla stessa.*

A

Abitazioni.

1 – ***Aereazione*** – Il rinnovamento dell'aria degli ambienti dove si trovano riunite molte persone è necessario, ma viene pur troppo sovente trascurato. La nostra respirazione introduce nell'aria, oltre ad una maggior proporzione di anidride carbonica e di vapore acqueo, anche esalazioni della bocca, dei polmoni, della pelle, che sono altrettanti *rifiuti* del nostro organismo e rendono l'aria mefitica; il che costituisce perciò quanto vi è di meno adatto per la nostra funzione respiratoria. (V. *Aria).*

Nella camera di un ammalato poi tale rinnovamento d'aria è necessario a più forte ragione. D'inverno esso si compie per aspirazione natura-

le, se la camera è munita di camino, stufa od altro apparecchio di riscaldamento a tiraggio. Inutile aggiungere che i *bracieri* sono quanto di meno igienico e di più irrazionale possa immaginarsi in fatto di riscaldamento. In mancanza di apparecchi di riscaldamento si potrà mettere in comunicazione per qualche tempo la camera con quella attigua, nella quale si terranno aperte le finestre, riparando opportunamente il malato. Nelle altre stagioni basta aprire le finestre della camera stessa del malato, avendo cura che non resti esposto a correnti d'aria.

L'aria è vita; procuriamocela dunque quanto migliore è possibile, sempre.

2 – Un uomo adulto ha bisogno per la sua respirazione di mc. 25 d'aria all'ora. Una camera per essere salubre deve avere almeno l'altezza

di m. 3 ed un volume d'aria di mc. 15 per persona di età superiore ai 10 anni e di almeno mc. 8 per ogni fanciullo fino ai 10 anni.

3 – *Delle camere* **–** Son proprio i popoli nordici, gli abitatori delle regioni più fredde, che non temono di applicare su larga scala, per la ventilazione notturna delle camere da letto, il metodo di tenere aperte le finestre. In alcune provincie infatti dell'Inghilterra, della Scozia, della Norvegia, è questo un uso generale. Ed è un uso ottimo. Una attiva ventilazione della camera da letto è fra i più importanti requisiti dell'igiene delle abitazioni. In molti casi di debolezza e di marasma infantile, la ragione del male è da cercarsi semplicemente in questo gravissimo errore d'igiene.

Coloro invece che dormono in una camera dalle finestre aperte, si svegliano al mattino freschi

ed attivi: durante il sonno l’ossigeno apportato in abbondanza dall’aria esterna ha consumato a fondo tutti i prodotti anormali accumulatisi nel corpo durante l’attività della veglia; per tal modo il periodo del sonno è stato utilizzato il più largamente possibile. Nessun altro mezzo noto di ventilazione potrebbe vantare di sciogliere la questione tecnica e di apportare insieme un contributo positivo al benessere dell’organismo. Sarebbe dunque bene che il metodo diventasse popolare anche in Italia.

Certamente è impossibile che ciò avvenga d’un tratto: certe abitudini finiscono col foggiare siffattamente il nostro essere fisico e morale, che pretendere di riformarle violentemente sarebbe follìa. Ed ancora sarebbe imprudente che simili tentativi fossero fatti da persone di età avanzata o

malaticcie. Ma i giovani, sopratutto i fanciulli, verranno abituati al nuovo metodo, progredendo più o meno rapidamente dal meno al più, e cioè dalla finestra appena appena socchiusa fino alla finestra spalancata. Agli inconvenienti che potrebbero derivare da un eccessivo raffreddamento si ovvia ponendo il letto nella parte più riparata della camera, coprendosi abbondantemente con lenzuola e coperte e, se del caso, riscaldando la stanza con un qualsiasi mezzo artificiale. Poichè si ha in animo sopratutto l'integrità della ventilazione, l'essere aperte insieme le finestre e le bocche dei caloriferi perde ogni apparenza di paradosso.

Notisi che questo è pure il metodo migliore per rendere i giovanetti agguerriti contro i raffreddori, le angine, le bronchiti, i reumatismi.

4 – Per il risanamento degli ambienti infetti viene in oggi usato con grande profitto l'ossigeno, che si produce con facilità per azione dell'acqua sui perossidi alcalini. Furono adottate coppie di polveri racchiuse in due distinti pacchetti **–** uno di carta bianca ed involto in stagnola e l'altro di carta azzurra; nel primo è contenuto perossido di bario profumato con essenza aromatica; nel secondo permanganato potassico in polvere: mescolando le due polveri con acqua, si sviluppa gradatamente ossigeno.

5 – Di più pratico impiego è la così detta *ossilite,* che si trova in commercio in forma di piccoli dadi compressi; questi vengono introdotti in apparecchi speciali, assai semplici e di potenzialità diversa, i quali offrono un funzionamento simile a quello delle lampade ad acetilene, e possono

pertanto venire adibiti a diversi scopi in cui occorra la produzione di ossigeno, sia per applicazioni igieniche, sia per quelle industriali. Solo è da ricordarsi che i perossidi alcalini e l'*ossilite* debbono essere preservati dall'umidità e che bisogna maneggiarli con precauzione, evitandone soprattutto il contatto cogli occhi, naso, bocca, ecc.; e pertanto è bene servirsi di cucchiai, spatole o simili, per le dette manipolazioni.

6 – ***Disinfezione*** – Viene praticata mediante disinfettanti gasosi o liquidi: i primi sono costituiti da suffumigi di anidride solforosa o di cloro: quelli liquidi da soluzioni di sublimato corrosivo, di creolina, di lisoformio, di calce, ecc.[1]

1 Consultare in proposito, per maggiori schiarimenti, il Manuale di questa Collezione *La pratica della disinfezione pubblica e privata* del dottor P. E. Alessandri e L. Pizzini. II Ediz., L.

V. *Disinfettanti.*

La camera da disinfettarsi deve essere chiusa ermeticamente dopo avere iniziato il procedimento che si intende di applicare, e solo dopo 24 ore almeno che questo abbia agito, la si riaprirà.

7 – A questi procedimenti, i quali pur essendo molto efficaci, riescono però assai incomodi ed anche deteriorano le decorazioni degli appartamenti, viene oggidì preferito l'uso di vapori di formaldeide, sia facendo evaporare direttamente la soluzione al 40% che si trova in commercio (formalina), sia producendo lo sviluppo della formaldeide gasosa mediante diversi apparecchi – polverizzatori – alcuni dei quali sono assai pratici (Trillat, Genesie, Herscher, ecc.); oppure riscaldando in speciali lampade *(Hygiea, Aesculap, Helios,* ecc.) le pastiglie di formalina che si trova-

2,50.

no in commercio, le quali forniscono aldeide fòrmica gasosa; od infine, e più semplicemente, impiegando la polvere *Autan,* la quale versata in acqua, sviluppa formaldeide.

Nelle scatolette di pastiglie e dell'*Autan* sopra indicati sono annesse le opportune istruzioni per l'uso e le indicazioni speciali per ogni caso.

S'intende che, specialmente in caso di malattie, occorrendo una disinfezione sicura e profonda, lo sviluppo della formaldeide deve essere prolungato e la camera deve in seguito essere aerata prima di riabitarla, poichè la formaldeide determina azione irritante sulle mucose pituitaria e congiuntivale. L'impiego dell'ammoniaca, spruzzata nell'ambiente, neutralizza ed attenua l'odore persistente e molesto della formaldeide.

8 – Disporre negli ambienti da disinfettare alcu-

ni grossi batuffoli di cotone imbevuti di formòlo, e chiudere ermeticamente.

9 – Lavatura dei pavimenti e delle pareti con soluz. al 3% di formòlo.

10 – Scaldare su lampada ad alcool, gr. 4 di resorcina, che è estremamente antisettica, ma non tossica. Se si infiammasse basterebbe coprirla.

11 – I pavimenti, gli impalcati ed i soffitti delle camere da disinfettarsi devono essere lavati con soluzione di creolina al 5%, oppure con latte di calce, che dopo qualche ora si rimuove.

12 – La disinfezione mediante lavacri con soluzione di sublimato corrosivo deve essere praticata solo da persone dell'arte, impiegando spugne oppure polverizzatori a mano: tale mezzo riesce pratico solo per i muri, assiti, pavimenti.

13 – *Miscela disinfettante e deodorante* – Si

versa in un bicchiere di acqua calda una cucchiaiata della miscela

Essenza di eucalipto gr. 20 – id. di lavanda 10 id. di rosmarino 10 – Formaldeide 10.

I vapori che se ne sviluppano fanno scomparire gli odori sgradevoli dell'ambiente.

14 – ***Deodorazione*** – Per deodorare, non certo però per disinfettare, un ambiente, si versa e si lascia evaporare su una lastra, alcune gocce della miscela seguente, preparata in un recipiente ampio e mantenuto a freddo:

Canfora 20 – Ipoclorito di calcio 50 Alcool 50 – Acqua 58 – Ess. d'eucalipto 1 – Ess. di garofani 1.

15 – Gli ambienti i cui muri sono ancora umidi per recente costruzione o dipintura, sviluppano specialmente in inverno quando si riscaldano,

uno speciale odore sgradevole che si può eliminare mediante questa miscela, in parti uguali, che si prepara al momento dell'uso:

Ac. ossalico – Perossido di manganese
Permanganato di potassio.

Se ne mettono due cucchiai in una scodella con acqua, e si inaffia di tanto in tanto la camera (di dimensioni medie). Ritirare gli oggetti metallici, chè sarebbero intaccati.

16 – Si mescolano:

Trementina litri 4 – Naftalina gr. 750 – Ammoniaca 20.

Quando la naftalina è disciolta, si passa a setaccio. Si può profumare con 25 gr. di cannella.

17 – Mescolare con 4 litri d'acqua:

Creosoto gr. 15
Ac. acetico cristallizzabile 15 – Alcool metilico 50.

Si mette in un recipiente largo e si lascia sva-porare.

18 – ***Modo di riconoscere se un apparta-mento sia umido*** – Si mette in un largo recipien-te mezzo kg. di calce viva in polvere e si lascia per 24 ore nell'ambiente da esaminare. Poi si pe-sa; se si trova un aumento di un gr. solamente, l'ambiente è sano; se invece l'aumento fosse di gr. 5, 6, ecc., l'ambiente non potrà essere abitato senza inconvenienti.

19 – Per iscoprire le minime tracce di umidità dei muri, si può far uso di lamine sottilissime di gelatina preparate nel modo seguente:

Si fa rammollire nell'acqua una tavoletta di ge-latina; si stende colle dita su di una lastra di vetro previamente ingrassata, fino a che si sia ottenuta una lamina assai sottile e perfettamente unita. Si

lascia seccare all'aria; si ritagliano i margini e si taglia in piccoli quadrelli che si conservano in luogo secco. Se si sospetta che un muro sia umido, si fa scorrere *lentamente* uno di questi quadrelli lungo il muro, senza però metterlo a contatto di esso. Quando si giunge di contro ad una parte umida la laminetta lo indica tosto accartocciandosi.

V. *Muffe, Muri umidi, Pavimenti.*

20 – ***Modo di eliminare l'umidità dei muri*** – Si sparge, lungo le pareti, della polvere di calce viva, che assorbirà l'umidità.

21 – ***Contro il polviscolo*** – Olio di vaselina gialla e olio di lino in parti uguali.

22 – Olio di vaselina gialla 5; di ravizzone 2; di lino 1.

23 – Paraffina liquida gr. 700, olio di lino gr.

300, essenza di rose gocce 3.

Abiti.

24 – ***Conservazione senza cattivi odori*** – La naftalina ed altre sostanze usate per conservare i panni hanno l'inconveniente di comunicare ad essi uno sgradevole odore.

Alla naftalina si può sostituire l'uso di talune piante aromatiche, quali il rosmarino, l'issopo, la maggiorana, la lavanda. D'altronde è dimostrato che la naftalina non ha efficacia contro le tarme, come si riteneva. (V. *Insetticidi).*

25 – All'uso delle piante secche di cui sopra, è preferibile la tintura preparata lasciando macerare per 8 giorni:

Alcool a. 80° gr. 10 – Coloquintide pestata 1

e poi filtrando.

Si spruzzano gli abiti con questa tintura e poi si

arrotolano fortemente in una tela spessa.

26 – ***Logori*** – Gli abiti neri logori ai gomiti, ginocchi, polsi ecc. possono essere ristaurati nel modo seguente:

Si lasciano immersi nell'acqua fredda per una mezz'ora: indi si ritirano e si stendono sopra un'asse: si spazzolano le parti logore con una *carda* da cappellai, che sia già un po' logora, piena di borra di lana. Ciò fatto si lascia asciugare l'abito e lo si spazzola nel senso del pelo con una spazzola dura.

27 – Per rimettere a nuovo un abito di panno quando abbia perduto la freschezza per la polvere e il lungo uso, si mettono in un recipiente di terra venti foglie di lauro, vi si versa sopra mezzo litro di acqua bollente e si lasciano in infusione per circa tre ore. Si libera il vestito da ogni fodera

e guernizione, si batte e si spazzola accuratamente dal diritto e dal rovescio, si stende sopra una tavola – preferibilmente di marmo – e vi si passa sopra, da ambo i lati, una spugna imbevuta dell'infusione. Si lascia alquanto asciugare e si stira con un ferro caldissimo, dal rovescio.

Colle foglie dell'edera si ottiene l'identico effetto.

28 – La seta nera si può rinfrescare nel modo indicato nel N. precedente, ma occorre bagnarla assai poco e arrotolarla strettamente, assieme ad un pannolino pulito, per farla asciugare.

29 – ***Umidi*** – Gli abiti di lana o di seta bagnati dalla pioggia si devono far asciugare distendendoli in camera calda ed aerata e lontani da stufa o camino accesi, poichè si restringono quando vengono esposti ad un rapido riscaldamento. Gli

abiti di cotone, tela, ecc. devono prima essere distesi. Prima del completo asciugamento, bisogna tirare la stoffa in lungo ed in largo e quindi soppressarla con ferro caldo.

Generalmente conviene evitare che gli abiti siano lasciati bagnati per lungo tempo.

V. *Impermeabili, Macchie, Tarme.*

Acciaio.[2]

30 – ***Pulitura*** – Gli oggetti d'acciaio arrugginiti si puliscono assai bene sfregandoli con un pezzo della comune gomma da cancellare usata in disegno: la si adopera più o meno dura a seconda

2 Per maggiori particolari si consultino i miei Manuali *Metallocromia,* II ediz. (L. 3,50), *Ricettario Industriale*, VI ediz. (L. 9,50), e quello sulla *Galvanizzaz., politura e verniciatura dei metalli* di F. Werth, III ediz. (L. 7,50).

del bisogno. S’intende che questo procedimento è adatto soltanto per piccoli oggetti lucidi, che non si vogliono rigare con lo smeriglio.

31 – Si può semplicemente levare la ruggine degli oggetti di acciaio applicandovi, mediante pezzuola di lana, uno strato leggero di petrolio, nel quale sia stata disciolta 10-12% di paraffina. Dopo una giornata si strofina con cura mediante altra pezzuola di lana asciutta. (V. *Ruggine).*

32 – Si bagna con petrolio; dopo qualche giorno si sfrega vigorosamente con flanella o con un pezzo di legno dolce (salice).

33 – Pasta di olio d’oliva, fiore di solfo e tripoli.

34 – Cianuro di potassio gr. 5 – Carbonato di calce 11

Sapone bianco 4

35 – ***Colorazione*** – *Azzurra* – Si scalda una

sbarra di ferro; quando è rossa, si pone sopra un recipiente contenente acqua fredda; il pezzo da colorare, ben deterso con carta smeriglio fina, si pone sulla sbarra di ferro, avendo cura che la parte lucida da colorarsi non sia in contatto colla sbarra stessa. L'acciaio si scalda, diventa giallo pallido, giallo scuro ed infine azzurro. Quando ha acquistato il grado di colorazione voluto, si fa cadere prontamente nell'acqua; esso conserva in tal modo la colorazione che aveva acquistato.

36 – *Lucido nero brillante* – Si libera perfettamente l'oggetto metallico da ruggine e grasso, e lo si immerge per 10 secondi nel seguente bagno:

Solfato di rame gr. 10 – Cloruro di zinco 15

Acido cloridrico 20 – Acqua 1000.

Questo bagno è chiamato di *bronzatura* e si

usa freddo. Si prepara sciogliendo il solfato di rame a caldo in due volte il suo peso d'acqua e filtrando la soluzione calda nel resto dell'acqua. Si aggiungono poi l'ac. cloridrico e il cloruro di zinco e si pone la miscela a parte.

Si prepara indi un secondo bagno con

Iposolfito di soda 1500 – Ac. cloridrico 75

Acqua 1000.

Dopo aver bronzato gli oggetti, si lavano e si immergono poi per 2 a 3 minuti nel bagno d'iposolfito. Si risciacquano con acqua calda e si fanno asciugare.

Il bagno d'iposolfito deve essere preparato almeno due ore prima d'usarlo.

37 – ***Decolorazione*** – L'acciaio diventato azzurro per azione del calore, si può imbianchire con un po' d'ac. cloridrico concentrato o di ac.

solforico, applicato con spazzola o con un pezzetto di legno. I piccoli oggetti possono essere immersi direttamente nell'acido. Appena scomparsa la colorazione occorre immergere i pezzi in un bagno di alcool o di benzina e quindi nell'olio per evitare l'arrugginimento. Quando si fanno queste operazioni bisogna mettere in disparte gli oggetti di acciaio chè sarebbero danneggiati dai vapori dell'acido.

38 – Si possono decolorare i pezzi d'acciaio lucidi, resi superficialmente azzurri; immergendoli per alcuni istanti in una soluz. d'ac. ossalico, indi nell'alcool; in tal modo essi non perdono la lucentezza.

39 – ***Tempera*** – In recipiente adatto si mescolano intimamente p. 8 di resina di pino, p. 4 di olio di balena e p. 2 di sego caldo, e nella massa fusa

si introducono gli oggetti da temperare, dopo averli riscaldati alla temperatura del rosso ciliegia, e vi si lasciano fino a completo raffreddamento: quindi, senza ripulirli, vengono rimessi al fuoco ordinario.

40 – *Delle piccole molle e lame d'acciaio* – Ecco un mezzo facile e che dà risultati sicuri non richiedendo una precisione quasi assoluta del grado di riscaldamento da far subire al pezzo da temperare: si riscalda fino al rosso-bruno il pezzo, lo si lascia quindi raffreddare fino a che il color rosso sia scomparso e si immerge poi la molla o la lama da temperare in un pezzo di cera minerale (ozocerite). Dopo un paio di tentativi si riesce benissimo e con tutta facilità. La grossezza e la forma dei pezzi ha influenza sul procedimento, ma per regolarsi, meglio di qualunque indicazio-

ne potrà servire la pratica.

41 – Si prenda del miglior filo d'acciaio che si possa trovare, si scelga una bacchetta di ferro, della grossezza della molla da farsi. Si faccia ricuocere, quindi stringendo in una morsa i due capi del filo e della bacchetta, si avvolga quello, ad elica ben strettamente, intorno alla bacchetta. Si tenda su questa il filo per dare all'elica la giusta lunghezza, quindi si fissino i due capi di questa ben fortemente sulla bacchetta. Si facciano scaldare al rosso il ferro e l'acciaio e si temperi nell'acqua fredda. Allorchè si sarà asciugata la molla, si sfreghi tutto con olio e si faccia passare la bacchetta su di una fiamma finchè l'olio non s'infiammi.

Si avrà così una molla ben temperata e durevole.

42 – ***Saggio*** – Per distinguere rapidamente e con facilità l'acciaio dal ferro, si tocca la superficie del metallo con una goccia di ac. solforico diluito. Se questa determina una macchia nera, si tratta di puro acciaio, poichè rivela il carbone che vi è contenuto, mentre il ferro viene attaccato dall'acido; se invece si tratta di ferro, si manifesta solamente una macchia verdastra, che scompare lavandola con acqua.

43 – ***Decorazione*** – I procedimenti indicati nei N.^{i} 37-38 si prestano alla decorazione in bianco su fondo azzurro o viceversa. Basterà bagnare – con pennellino o con penna (d'acciaio o d'oca) o con uno stecchino appuntito – quella parte della superficie dell'acciaio che si vuol decolorare, secondo un disegno stabilito.

Accumulatori.

44 – ***Economico*** – Si può costruire un accumulatore pratico, che dà risultati assai soddisfacenti, con poca spesa.

Si prendono delle piccole casse parallelepipede e s'incatramano all'interno per renderle stagne, o meglio con guttaperca e pece di Borgogna (V. *Mastici, Tinozze*). Dopo aver disposto sul fondo di ciascuna cassa e alle due estremità, due linguette di legno intaccate a sega, si dispongono delle lamine di piombo di un millim. in ciascuna delle intaccature, alla distanza media di ½ centimetro. Queste lamine quadrangolari, devono essere forate in un angolo e ripiegate nell'altro. Si lasciano per sei ore in una miscela di:

Ac. solforico gr. 200 – Ac. nitrico 100

Acqua 1700.

indi si dispongono definitivamente nella cassa.

Si riuniscono tutte le lastre *pari* con una sbarra d'ottone passante nei fori sopra indicati; altrettanto si fa con le lastre *dispari* e si riempiono le casse con soluz. d'ac. solforico al 10% saturata d'ossido di zinco. Si carica poi nel solito modo.

Giova notare che questo accumulatore non può dare subito l'effetto di cui è capace. Occorre fornirgli per seicento ore una corrente d'un ampère per kg. di piombo, avendo cura di invertire il senso della corrente ogni 100 ore. L'accumulatore sarà allora pronto a funzionare per tre o quattro ore, dopo una carica di uguale durata.

45 – ***Vapori acidi*** – *Eliminazione* – Le bolle di idrogeno che si sviluppano alla superficie del liquido trascinano seco dell'acido in forma di piccoli globuli. Per evitare questo non lieve inconve-

niente basta disporre poco al disopra della superficie del liquido uno schermo di cotonina leggera che trattiene le proiezioni d'acido al rompersi delle bolle gassose; l'idrogeno si svolge in tal modo senza odore e non si ha più corrosione dei metalli posti in vicinanza degli accumulatori.

Acetilene.[3]

48 – ***Produzione*** – Da 1 kg, di carburo di calcio si ottengono in media litri 290–300 di acetilene: teoricamente se ne dovrebbero ottenere 340, ma in pratica il gas che si sviluppa è alquanto impuro per la presenza di idrogeno solforato, idrogeno fosforato e ammoniaca, i quali anzi sono la causa principale del suo odore ripugnante.

3 Consigliamo sull'argomento il Manuale di questa collezione: *L'Acetilene*, del Dr. Castellani, III Ediz. L. 4.

47 – Allo scopo di regolarizzare e moderare lo sviluppo dell'acetilene venne consigliato di aggiungere formalina al 12% all'acqua da impiegarsi.

48 – Imbevuto il carburo di calcio con petrolio addizionato di qualche goccia di nitrobenzolo, esso resiste maggiormente all'umidità atmosferica, della quale è avidissimo, e non si sgretola sotto l'azione delle scosse, mentre lo sviluppo dell'acetilene procede regolarmente e l'odore nauseante viene mascherato.

49 – *A secco* – Si può ottenere facendo cadere la polvere di carburo di calcio sopra una specie di gelatina umida: l'assenza dell'acqua sopprime ogni pericolo d'infortunio, mentre la gelatina assorbendo le impurità contenute nell'acetilene, fornirebbe un prodotto depurato ed affatto inodoro.

Questo procedimento venne denominalo *Autolite,* e non richiede l'impiego di gazogeno idraulico nè di apparecchi depuratori.

50 – Si può anche ottenere la produzione di acetilene a secco mescolando il carburo di calcio con sali ricchi di acqua di cristallizzazione, quali ad esempio, il carbonato di sodio.

51– ***Generatori*** – *Pulitura* – La pulitura dei generatori a caselle riesce alquanto difficile a motivo della calce pastosa che aderisce alle pareti delle cassette o scomparti.

Si può evitare l'inconveniente disponendo in fondo ai recipienti puliti, della carta straccia o della grossa carta da imballaggio e procedendo poi alla carica col carburo. Quando si deve far la pulitura, basta capovolgere i recipienti perchè la calce che non ha potuto aderire alle pareti si stacchi

da esse e dal fondo con tutta facilità.

52 – *Protezione contro il gelo* – Si fa sciogliere del salmarino nell'acqua sino a saturazione; questa miscela non congela che a –10°.

53 – Si mescola all'acqua il 50% di cloruro di calcio.

Tanto in questo come nel caso precedente, non si hanno reazioni secondarie sul carburo di calcio.

54 – ***Lubrificazione dei rubinetti degli apparecchi e delle condotture*** – Gli olii generalmente usati per ingrassarli, disseccano facilmente; così pure il sego; per cui i rubinetti perdono presto la tenuta. Ecco come rimediarvi.

Si dia la preferenza ai corpi grassi provenienti dalla distillazione dei petrolii, cioè alla vaselina e specialmente al grasso semiconsistente corrente-

mente usato nell'industria ciclistica.

Occorre, prima di tutto, ripulire accuratamente il rubinetto sfregandolo con un cencio imbevuto di benzina a di petrolio o del grasso sopraindicato. Si pulisce con cencio morbido, di lino o di lana, e si ripete l'operazione, ove occorra.

55 – ***Precauzioni nell'uso:***

1) I generatori costruiti in lamiera di ferro o in ghisa devono essere collocati all'aria libera o sotto una tettoia bene aerata.

2) Le tubazioni, pure in ghisa o ferro, devono essere disposte allo scoperto, evitando assolutamente ogni raccordo in caucciù.

I rubinetti, viti, chiusure, ecc. possono essere di bronzo.

3) I residui, prima di essere rifiutati o utilizzati come insetticida, concime, ecc. devono essere

diluiti in 10 volumi di acqua.

4) Si evitino in ogni parte dell'apparecchio le pressioni superiori a mezzo ettogrammo.

Infine, nella disposizione dell'impianto sarà bene provvedere per prevenire d'inverno il probabile congelamento.

56 – Occorre usare precauz. nel maneggio del carburo di calcio e, specialmente, della sua polvere la quale riesce assai irritante sulle mucose (occhi). V. *Carburo di calcio.*

57 – ***Fughe*** – Per constatare le fughe dell'acetilene dalle tubazioni, non essendo consigliabile di ricorrere alla esplorazione mediante fiamma, come si pratica pel gas illuminante, poichè ne potrebbe derivare esplosione, si impiegano listerelle di carta senza colla (da filtrare) imbevute di soluz. al 10% di acetato di piombo e poi lasciate sec-

care: una colorazione nera della carta svelerà la fuga dell'acetilene.

58 – ***Per evitare l'ostruzione dei becchi ad acetilene,*** che è causata dai polviscoli contenuti nelle tubazioni, basta mettere in queste, alla base del becco, un piccolo tampone d'ovatta soffice tanto da non fare ostacolo al passaggio del gas, ma sufficiente per agire come filtro trattenendo i polviscoli.

59 – ***Norme per l'uso dei fanali per vetture, biciclette, ecc.*** – I requisiti principali cui i fanaletti devono rispondere potranno servire di guida nella scelta. Innanzi tutto si deve osservare attentamente che il serbatoio del carburo di calcio, nel quale a goccia a goccia si deve mandare l'acqua perchè si svolga il gas, sia di capacità abbastanza grande ed approssimativamente uguale a

quella rappresentata dal recipiente per l'acqua. L'acqua deve sgocciolare e l'organo meccanico per far ciò deve essere sensibilissimo e permettere una immissione graduale non mai eccessiva. Tanto l'un recipiente quanto l'altro devono essere a chiusura assolutamente ermetica; converrà quindi esaminare attentamente le "guarnizioni" di gomma e le viti di pressione predisposte allo scopo.

L'acqua deve giungere al carburo dalla parte inferiore del recipiente che lo contiene; in caso contrario – per la possibilità che si formi una crosta di idrato di calce alla superficie e che questa si sciolga all'improvviso in un eccesso d'acqua che va poi ad "attaccare" il carburo – il fanaletto è un apparecchio pericoloso.

60 – ***Saggio*** – Si può saggiare la purezza

dell’acetilene esponendo dinanzi ad un becco aperto, ma non acceso, una striscia di carta bibula o di carta da filtro sulla quale si sarà fatta cadere una goccia di soluz. di nitrato d’argento al 10%. Se la carta annerisce in pochi secondi, l’acetilene è impuro o l’epuratore è completamente esaurito. Se la carta resta bianca, l’epurazione è perfetta. Un’azione lenta e debole indica una epurazione poco soddisfacente.

61 – ***Lampada semplice*** – In bottiglia a largo collo si mette del carburo di calcio in pezzetti. Vi si versa dell’alcool da ardere in modo da coprire il carburo e si aggiunge all’incirca altrettanta acqua fino alla quantità necessaria e sufficiente per dare allo sviluppo gassoso la velocità voluta. La bottiglia deve esser chiusa con un turacciolo di gomma traforato e attraversato da un tubetto di

vetro di circa 7 mm. di diam. affilato a punta sottilissima (diam. $^{3}/_{10}$ di mm.); l'estremità inferiore del tubo (che, naturalmente *non* deve pescare nel liquido) sarà foggiata a scalpello in modo che le goccioline liquide trascinate dal gas possano ricadere nel liquido. Si potrà così ottenere una fiamma lineare di circa 4 cm. Sostituendo il tubo affilato con un becco di steatite a fori coniugati, ed aumentando lo sviluppo del gas, si ottiene una fiamma a farfalla di intensa luminosità

Aceto.

62 – ***Caratteri*** – Un buon aceto deve avere per base il vino; deve essere chiaro, limpido, d'un giallo fulvo molto carico; di odore acetico leggermente etereo, di sapore decisamente acido, non acre: non deve allegare i denti; deve segnare 5 a 7° all'acetimetro.

63 – ***Fabbricazione casalinga*** – Il mezzo più economico è ancora quello sul tipo orleanese. Si prende un fusticino usato, di piccola capacità, come potrebbe essere per es. un fusto da marsala, ben purgato, e si pratica un foro nel fondo davanti, all'altezza del terzo superiore, ed un altro foro si pratica verso il terzo inferiore, nel quale però si fissa, con tappo che chiuda bene, un tubo di vetro piegato, che servirà ad indicare il livello a cui arriva il liquido interno.

Si comincia poi, versando nel fusticino del buon aceto scaldato a 50°, fino a circa metà della sua capacità, e vi si lascia per 24 ore. Dopo si spilla una parte dell'aceto e si sostituisce con del vino, si abbandona il tutto in un locale a temperatura di circa 20° e dopo 8 giorni si avrà già dell'aceto. Si spilla allora una parte dell'aceto formato e si so-

stituisce con eguale quantità di vino. Bisogna aver cura di versare il vino mediante un imbuto a lungo tubo, tale cioè da fare arrivare il liquido sotto al velo acetoso che si sarà formato alla superficie. Dalla botticella si estrae ogni tanto il fabbisogno ed ogni volta vi si sostituisce altrettanto vino bianco o rosso ben chiaro.

Si chiude il cocchiume semplicemente con tela per riparare il liquido dalla polvere. A preferenza si impieghi un recipiente che abbia già contenuto aceto.

In tal modo si ottiene per molti anni un ottimo aceto.

64 – Se non si vuol comperare la botticella di cui nel N. preced., si può far uso di un piccolo *tino.* Vi si versano 10 litri di buon aceto caldo e vi si aggiungono 5 litri di vino. Dopo 10 a 15 giorni

si aggiunge altrettanto vino e così di seguito.

65 – Se il vino da trasformare è già spunto o acetito, basterà una quantità minore di aceto per provocare da principio l'acetificazione nel fusto.

66 – Impiegando invece birra guasta, si deve farla bollire, quindi tuffarvi un carbone arroventato per eliminare il sapore amaro ed attivare poi l'acetificazione, mescolandovi per ogni dieci litri, mezzo litro di aceto forte e gr. 20 di lievito.

67 – ***Dalle vinacce*** – Si prendono le vinacce da un buon tino in cui abbia fermentato mosto, e giammai vinello, perchè in questo caso l'acetificazione sarebbe più difficile e si otterrebbe aceto scadente.

Queste vinacce si versano entro un piccolo fusto o bigoncio, e si lascia così all'aria in ambiente caldo per due o tre giorni. Al termine dei quali si

svilupperà nel tino un forte odore di aceto, ed allora si comincierà a versare sopra il liquido 3 a 4 litri di acqua tiepida, e così si ripeterà il giorno dopo, e di seguito per 8 a 10 giorni, fino a che il recipiente sia pieno.

Allora si comincia a spillare di sotto ed a versare di sopra 4 a 5 litri al giorno. In tal guisa, in capo a 20–30 giorni, si avrà un aceto saporito, igienico e fortissimo. Allora si svina, si passa nel torchio e si ripone il liquido in un fusticino pulito, che si colloca in un locale tiepido. Occorre fare questo lavoro lontano dalla cantina, onde non inquinarla coi micodermi dell'aceto.

68 – ***Chiarificazione*** – Si mettono nel fusto, per due terzi, dei trucioli e pezzetti di legno di faggio: si, chiude ermeticamente e si lascia in riposo per otto giorni. Se l'aceto non risulta ben

chiaro e limpido, si aggiungono per ogni litro 5 a 6 gr. di tannino, sciolto nell'alcool e all'indomani si fa una *collatura* con 15 gr. di gelatina.

69 – Si tratta di una polvere che può anche servire per chiarificare vini, liquori, ecc.

Albumina gr. 1350– Tartrato neutro di potassa 130 – Allume 225

Cloridrato d'ammoniaca 3.

Si mescola il tutto. Per l'uso si scioglie in poca acqua e si introduce nell'aceto. Ne bastano 120gr. per 4–5 litri del liquido da chiarificare.

70 – ***Decolorazione*** – S'imbianchisce l'aceto tenendolo esposto al sole, oppure filtrandolo sul nero animale lavato, impiegandone gr. 2-3 per ogni litro: si scuote la miscela e dopo qualche giorno di contatto si filtra.

71 – Si può decolorare l'aceto rosso aggiun-

gendovi cc. 25 di latte scremato per ogni litro, agitando bene e filtrando per tela dopo 2-3 giorni di contatto.

72 – ***Saggio semplice***[4] – Si pongano gr. 50 d'aceto entro una scodella, lo si faccia evaporare sulla stufa, e durante la svaporazione si fiuti l'odore. Se questo è puramente d'aceto, il liquido non era stato trattato con acidi cloridrico, nitrico o solforico, i quali acidi si lasciano specialmente riconoscere quando la massa è ridotta ad un terzo.

L'acido nitrico emette vapori soffocanti, il cloridrico vapori acidi sgradevoli, e il solforico d'odore empireumatico. Si svapora in fine sino alla riduzione ad un mezzo cucchiaino e si saggia sulla lingua. Se questo residuo ha sapore ancora aci-

4 Per maggiori particolari si consulti il Manuale di questa collezione *Adulterazione del vino e dell'aceto*, ecc. di A. Aloi (L. 2,50).

do, è segno che l’aceto era puro. Se invece è brusco, e di sapore non sgradevole, vi erano contenute sostanze organiche innocue. Il residuo può essere torbido, mucillagginoso non caustico; se è aromatico e caustico, rosso–bruno o bruno–verdastro, vi erano contenuti acidi organici; se acido caustico, conteneva acido solforico. Se il residuo è un po’ salato o amaro, non si deve farvi caso, prima che, per ulteriore evaporazione, si senta il sapore acido o caustico, perchè l’aceto può contenere acetato di calce o d’ammonio, senza esser nocivo.

73 – L’aceto genuino di vino, unito con carbonato di soda in polvere, nella proporzione di 5 p. d’aceto e 2 di carbonato, agitato e lasciato poi in riposo per alcuni istanti, perderà l’odore caratteristico dell’aceto per far luogo all’odore di vino, che

non si produrrà mai dagli aceti artificiali.

74 – Per riconoscere la presenza di sostanze empireumatiche – che si trovano specialmente negli aceti ottenuti per diluzione di acido pirolegnoso – si tratta l'aceto sospetto con un eccesso di acqua: essendo tali sostanze insolubili nell'acqua, apparirà intorbidamento e l'aceto si renderà lattiginoso.

75 – Per riconoscere se l'aceto venne falsificato con acido solforico se ne versa un poco in un piattino di porcellana, vi si immerge una striscia di carta da filtro e si fa evaporare lentamente l'aceto. Se vi è acido solforico libero, la carta sarà annerita per l'azione che questo esercita sulle fibre vegetali.

76 – Si può riconoscere la falsificazione con acidi minerali mediante il violetto d'anilina comu-

ne. Versando una goccia di soluzione violetta nell'aceto, se esso contiene acidi minerali si forma una leggera colorazione verde.

77 – Una goccia dell'aceto in esame versata su una listerella di carta di tornasole azzurra produrrà una macchia rossa, la quale lentamente scomparirà, evaporandosi l'aceto, se questo è puro; invece persisterà se l'aceto conteneva acidi minerali.

78 – L'aceto genuino non allega i denti, mentre bastano 20 gocce d'ac. solforico per un litro d'acqua per produrre tale effetto.

79 – *Ricerca del rame* – Non di rado l'aceto può contenere rame. Lo si svela immergendovi una lamina di ferro ben detersa, oppure di zinco, che determinerà la precipitazione di rame metallico.

80 – L’aggiunta di ammoniaca all’aceto decolorato (sinchè l’odore di questa sia persistente) produrrà colorazione azzurra nel liquido, se esso contiene rame.

81 – Poichè in oggi si usa aggiungere il solfato di rame per inverdire i legumi conservati nell’aceto, per riconoscere la presenza si procede come segue: si estraggono i legumi dall’aceto e si lasciano sgocciolare: quindi si immergono, dopo averli tagliuzzati, in ammoniaca diluita con acqua: la presenza del solfato di rame sarà svelata da una colorazione azzurra del liquido.

82 – Per la constatazione della colorazione artificiale dell’aceto si praticheranno i saggi che sono descritti per il *Vino.*

83 – ***Aromatico*** – *Per insalata* Si raccoglie una certa quantità di *pimpinella,* erba di gradevole sa-

pore che si mangia anche come insalata, mista ad altre. Si lascia appassire all'ombra per alcuni giorni, indi si mette in macerazione nell'aceto. Dopo due giorni si separa l'aceto dalla pimpinella e si mette in bottiglie ben turate. Usando di questo aceto per condire l'insalata essa acquista un sapore assai gradevole, che è quello caratteristico della cosidetta *insalata selvatica.*

84 – *All'Estragon* – Prima della fioritura, si recide dell'*Arthæmisia dracunculus* (in francese *Estragon)* e si libera dagli steli. La qualità più aromatica è quella che cresce nella Francia meridionale, ma anche da noi vegeta bene. Se ne fanno digerire gr. 100 in un litro di buon aceto, addizionato di gr. 20 di alcool: si possono unire anche gr. 20 di Achillea Moscata *(Iva),* gr. 20 di foglie di lauro, gr. 1 di noce moscata e gr. 1 di garofani.

Dopo macerazione per alcuni giorni si filtra questo aceto concentrato aromatico, del quale si impiega il 10-20% per aromatizzare l'aceto comune.

85 – Pepe nero 100 – Scorze di limoni fresche 50 – Aglio 30

Cipolle 100 – Estragon 200 – Radice sedano 500

Alcool 100 – Vino bianco 1000 – Aceto litri 9.

86 – In litri 7 di buon aceto si lasciano macerare per alcuni giorni, lasciando la bottiglia esposta al sole, le seguenti sostanze;

Estragon gr. 750 – Basilico 200 – Fiori sambuco 500 – Menta 100

Timo 15 – Rosmarino 20 – Foglie lauro 5 – Aglio 50

Peperoni 12 – Garofani, cann. e pepe, di ciascuno 10

Capperi 200.

87 – In mancanza dell'erba fresca si può impiegare l'essenza di Estragon, previamente diluita nel decuplo di alcool, aggiungendone l'1% all'aceto comune. Una miscela assai raccomandata si ottiene con essenza di Estragon gr. 20, vino di erbe (v. *Asperula)* gr. 30, alcool 1 litro.

88 – ***Alla senape:***

Senape in polvere 100 – Id. nera 125

Radice di rafano fresca 200

Id. di prezzemolo fresca 200 – Scorze di limone fresche 50

Estragon 200 – Cipolle 50 – Pimento 25 – Aglio 10.

Queste sostanze mescolate e tagliuzzate si fanno macerare per un giorno, in litri 9 di buon aceto: quindi si aggiunge un litro di alcool e si lascia il tutto a sè per una settimana, agitando di

sovente; infine si cola per tela e si spreme il residuo: nel liquido ottenuto si fa disciogliere gr. 500 di zucchero ed infine si filtra per carta.

Invece dell'aceto si può impiegare una miscela di 1100 p. di acido acetico al 50% o 8000 d'acqua.

V. *Salse da condimento.*

89 – ***Salato*** – È ottimo uso quello di preparare l'aceto per l'insalata già misto al sale munendo la bottiglia della relativa etichetta – *Aceto salat*o – onde evitare di salare due volte. L'aceto salato si conserva ottimamente e ripartisce la salatura assai più uniformemente che non introducendo direttamente il sale nell'insalata.

90 – Per il condimento dell'insalata, oltre all'impiego dell'aceto salato, viene raccomandata la mistura:

Aceto gr. 30 – Olio di oliva, 30 – Sale da cucina 2

Acqua 30 – Senape 4 – Tuorlo d’uovo N. 1.

91 – ***In polvere*** – Può esser utile in viaggio per risparmiare l’ingombro della bottiglia.

Con forte aceto si bagna del cremor di tartaro in polvere. Si asciuga a forte calore ripetendo quattro volte l’operazione. Cinque o sei grammi di tale polvere disciolti in mezzo litro di vino bianco dànno un ottimo aceto; dopo pochi minuti il cremore di tartaro precipita al fondo.

92 – ***Da fiuto*** – È detto anche aceto inglese e se ne riempiono dei flaconcini tascabili, nei quali riesce opportuno di introdurre anche un sale cristallizzato inerte, p. es., solfato potassico (V. *Sali inglesi).* Si mescolano:

Acido acetico glaciale 100 – Canfora 10

Essenza di cannella Ceylan gocce V – id. di

garofani V

id. di lavanda III – id. di timo III.

Per l’Aceto da toilette, v. *Profumerie.*

93 – ***Di frutta*** – Si prepara dalle frutta cadute prima della maturità spremendole, facendole fermentare e aggiungendo dopo la chiarificazione 80% d’acqua.

94 – ***Siroppo di aceto*** – In recipiente coperto ed a lieve riscaldamento si fa disciogliere p. 175 di zucchero in p. 100 di aceto di vino (7–8%).

95 – ***Conservazione*** – Volendo eliminare dall’aceto le *anguillule,* basta riscaldarlo alquanto, senza però farlo bollire (60°).

96 –. Si conserva bene l’aceto con l’aggiunta di una piccola proporzione – 10 gr. per ettolitro – d’acido salicilico.

Acquaio.

97 – ***Pulizia*** – Il lezzo dell'acquaio, sempre nauseabondo e non di rado nocivo, è per lo più dovuto alla presenza di materie grasse in decomposizione; vi si rimedia usando largamente sostanze alcaline (come liscivia di cenere, di soda o di potassa) od ammoniaca diluita. È pure efficace l'uso d'una soluzione di solfato di ferro.

98 – L'acido solforico e il cloridrico giovano a sopprimere il lezzo, ma corrodono il marmo o la pietra dell'acquaio, i mastici delle tubature, ecc.

99 – Il dilettante fotografo troverà vantaggio nel versare i residui delle sue manipolazioni (ossalato di ferro, soda, ecc.) nel lavandino: non solo svanirà il cattivo odore, ma saranno pure fugati, se ve n'erano, i fastidiosissimi scarafaggi.

Acqua di catrame.

100 – ***Preparazione*** – In un vaso di terra della capacità di circa tre litri si mettono 600 gr. di buon catrame vegetale e si lascia in contatto per otto giorni, rimestando a intervalli con cucchiaio di legno.

Acqua ossigenata.

101 – ***Conservazione*** – Si può conservare per circa due mesi aggiungendovi un po' d'etere, o 1 gr. di naftalina per litro.

102 – Il 2% d'alcool basta per conservarla per parecchie settimane, in locale fresco e oscuro.

103 – L'aggiunta di 10 gr. di cloruro sodico o di cloruro di calcio per litro dà migliori risultati che non quella di ac. solforico, alcool, ecc.

Acqua potabile.

104 – ***Generalità*** – L'acqua distillata è *pura,* cioè costituisce un composto chimico ben definito, costituito da due *atomi* di idrogeno ed uno di ossigeno in forma liquida. L'acqua di pioggia è quella che più si avvicina all'acqua distillata, poichè infatti non è che *vapor acqueo* condensato. Le cisterne nelle quali si raccoglie quest'acqua dovrebbero essere costruite in modo da non raccogliere le *prime porzioni* (vedi *Cisterne),* come quelle che contengono le impurità dell'aria e del tetto. Le acque di cisterna sono dunque tra le più *pure,* almeno quando la cisterna sia tenuta con la debita cura. Ma acqua *pura* non vuol dire *potabile,* cioè buona acqua da bere.

L'acqua distillata preparata di recente è insipida, nauseante; ciò dipende dalla mancanza

d'aria e di *sali* in essa.

L'acqua piovana contiene aria disciolta, ma non sali, che solo vi si sciolgono quando essa attraversa il terreno.

È poi naturale che i pozzi non alimentati da vene sorgive ma semplicemente dalla filtrazione di acque piovane, dovranno le qualità delle loro acque alla natura dei terreni da esse attraversati. Così i pozzi scavati in mezzo a campagne concimate coi prodotti dei pozzi neri non saranno certamente delle più pure ed innocue.

105 – Si designa col nome di *acqua potabile* l'acqua buona a bersi senza inconvenienti per la salute. È importante il poterla riconoscere; ma a quali caratteri? Li indicheremo nel N. seguente.

Oggidì, in presenza di epidemie persistenti di febbre tifoidea, attribuite all'acqua potabile, o do-

ve l’acqua di sorgente stessa è intervenuta, si dichiara che non v’è alcun’acqua di cui fidarsi; che occorre purificarle tutte col calore, e che *si devono far bollire le acque di sorgente* come *tutte le altre.*

106 – ***Caratteri*** – Certi caratteri permettono di riconoscere se un’acqua è buona a bere. Non occorrono per questo riconoscimento nè reattivi chimici, nè microscopio potente. Bastano solo l’intelligenza e l’attenzione, servite degli organi dei sensi: vista, odorato e gusto.

La prima qualità dell’acqua potabile si è di essere chiara e limpida, senza alcun corpo solido in sospensione che ne intorbidi la purezza assoluta. Inoltre essa deve essere completamente trasparente, ossia lasciar vedere gli oggetti attraverso il suo spessore. L’acqua così trasparente è

splendente, brillante come cristallo.

107 – L'acqua potabile deve essere incolora. L'acqua non è mai incolora quando la si osserva in gran massa. Deve avere una tinta leggerissimamente *bluastra,* sia osservata in gran massa, sia in piccola quantità coi riflessi della luce. Ma essa non dovrà mai presentare altra colorazione: nè *gialla,* nè *bruna.* Queste colorazioni sono dovute a vegetali microscopici (alghe e confervacee) ed allora l'acqua riesce poco trasparente e senza splendore. L'acqua non deve avere alcun odore nè di muffa. nè di palude, nè di idrogeno solforato o d'uova fradice (come le acque solforose di certi terreni), nè di sali ammoniacali o d'alcali volatili (come le acque aventi ricevuto infiltrazioni di cloache), nè odore di putrido, dovuto a cadaveri in decomposizione (gatti, cani, topi,

ecc).

108 – Per quanto concerne il gusto, l'acqua deve essere insapora od avere un leggerissimo sapore, un po' fresco come quello che darebbe una lieve quantità di anidride carbonica (sapore delle acque gassose, ma assai attenuato). L'acqua non deve avere sapore salato, non alcalino (o di liscivia), non di gesso, non amaro (dovuto a sali magnesiaci), non metallico (dovuto a sali di ferro, rame o piombo) e non infine un sapore scipito indefinibile.

109 – Il Prof. Alessandri così riassume i caratteri dell'acqua potabile:

a) *"veduta anco in non tanto piccola quantità dev'essere affatto limpida e inodora;*

b) *"deve avere sapore leggero e gradevole, e nessun altro estraneo;*

c) *“deve essere fresca e ben areata;*

d) *“deve contenere una certa quantità di particolari materiali salini;*

e) *“deve cuocere bene i legumi; sciogliere il sapone senza formare grumi, ma semplicemente intorbidandosi;*

f) *“deve contenere delle sostanze aeriformi disciolte, fra le quali l’anidride carbonica in proporzione alquanto superiore a quella occorrente per tenere disciolti alcuni sali.”*

I materiali salini che in giusta quantità le acque potabili debbono contenere sono: i bicarbonati di calcio e di magnesio, pochi cloruri, pochi solfati, un’esigua quantità di silice e in certi casi di fosfati alcalino terrosi. Complessivamente non devono superare i gr. 5 per 1000 d’acqua (residuo fisso).

I materiali salini che le acque non debbono

contenere, sono: sali di ammoniaca e di allumina e ferro, nitrati, nitriti, eccessiva quantità di sali di soda, potassa e magnesia, sali di manganese, di litina, di stronziana, composti metallici in genere.

Il ferro veramente fa eccezione; deve però essere in esiguissima quantità, altrimenti se l'acqua non sarà direttamente nociva, pure uscirà dalla categoria delle acque potabili, per entrare in quella delle minerali.

Inoltre le acque potabili non debbono contenere materie organiche sospese, nè disciolte, nè esseri organizzati patogeni.

110 – Tutti i caratteri indicati nei N.^{i} che precedono sono assai importanti e possono bastare per riconoscere un'acqua potabile, ma a condizione però che essi siano esaminati tutti con scrupolo.

Prima dunque di bere un’acqua sconosciuta bisognerà *osservarla, fiutarla* e *assaporarla,* e ciò colla più grande attenzione. Il che bisognerà fare specialmente prima di mescolarla ad altre so-

Fig. 1. – Acqua di pozzo contenente infusori ed alghe microscopiche.

a, b, e, f, l, p, s, u, infusorii – *c, i,* carbonato di calce – *d, g, j, n, v, w,* alghe – *h, o,* cellule e detriti vegetali – *k*, muschio – *m, t, z,* **germi** diversi – *q,* rotifero *r,* anguillula fluviatile.

stanze (vino, zucchero, caffè, alcool. succhi di frutta o siroppi) che ne maschererebbero i difetti, senza neutralizzarne i pericoli. Questi pericoli sono gravi; variano secondo la provenienza dell'acqua. e perciò l'acqua ha una purezza generalmente in rapporto colla sua origine.

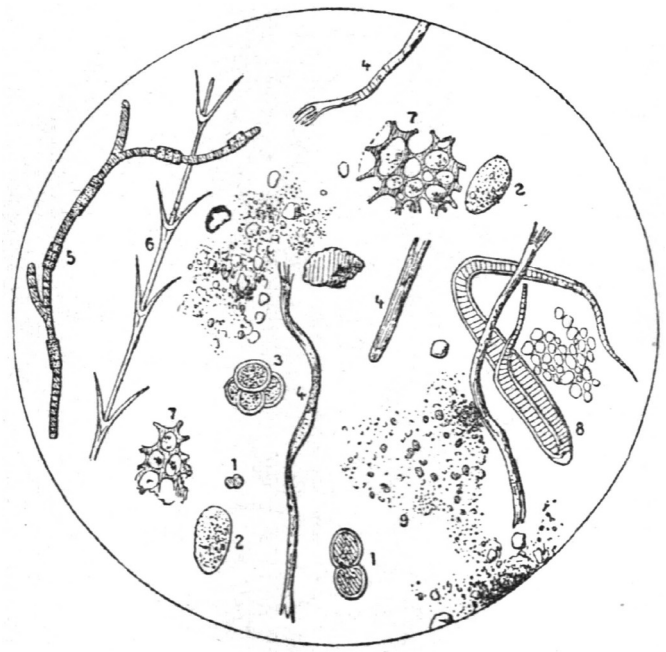


Fig. 2. – Acqua del pozzo artesiano di Passy.

8. Alghe; (*Calothrix*). – 5. *Rhizocladium*. – 1. *Cosmarium*. – 9. Glæocystis. 2. Infusori incistati. Pochissimi detriti organici.

111 – *Acqua di sorgente* – È la più pura fra tutte. Filtrata dalla terra, è trasparente come cristallo, bluastra, inodora, insapora. Tuttavia questa regola non è assoluta, perchè certe sorgenti avendo attraversato terreni inquinati, risultano impure esse stesse (gesso, zolfo, ferro).

112 – *Acqua di pozzo* – È assai analoga a quella di sorgente. Proviene da una vena d'acqua sotterranea profonda che si è imprigionata ed alla quale si procura artificialmente uno scarico.

Fig. 3. – Acqua della Senna a Chaillot. 14. Frammenti di conferve (*Cladophora*). – 1. *Pandorina*. – 5. *Chlamydococcus*. – 2. *Sirurella*. – 3. *Stauroncis*. – 4. *Epithemia* (o, più sovente, il semplice guscio di queste ultime diatomee). – 10. Fibre muscolari. – 11. Cellule vegetali. – 9. Anguillule. – 7 e 8. Crostacei (*Daphnia pulex* ed altri). Inoltre: micelii di funghi inferiori, frammenti terrosi o indeterminabili.

Spesso è assai buona, specie nei villaggi, quando i pozzi distano molto dalle abitazioni. Ma presso le abitazioni, sia in campagna che in città, l'acqua di pozzo (che si estrae spesso con una pompa) riceve talvolta le infiltrazioni dei letamai, delle cloache; l'acqua di pioggia vi trascina deje-zioni umane od animali, che possono contener germi di malattie trasmissibili, di estrema gravità (v. fig. 1). Si potrà rilevare dalla fig. 2 come anche le acque dei pozzi artesiani possano essere in-quinate, sebbene in modo non allarmante.

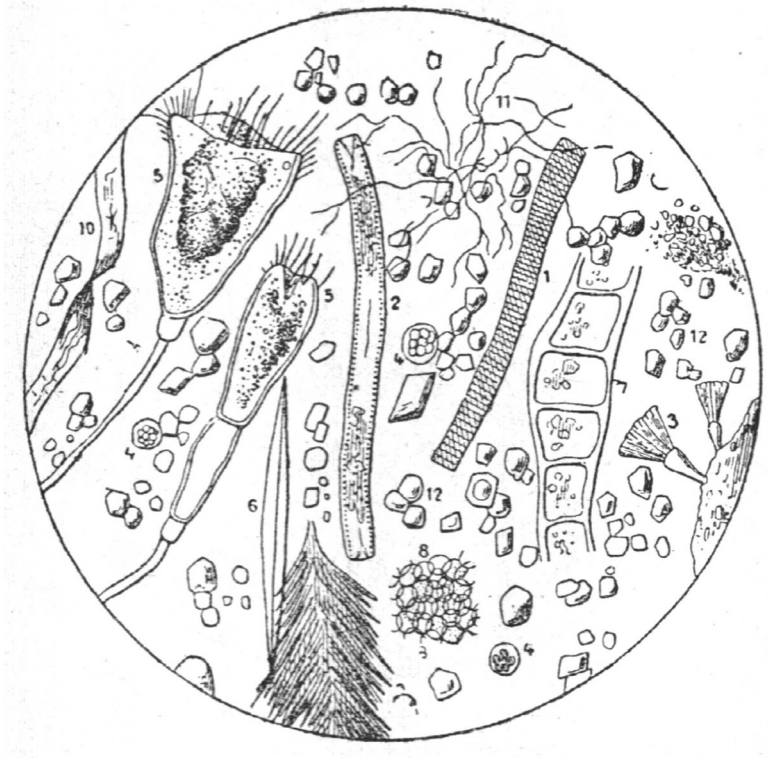


Fig. 4. – Acqua di Arcueil.

1, 5. *Vorticelle* e *Oscillarie.* – 3. Diatomee (*Gomphonema*). 2. *Nitzschia.* – Sali calcari.

Uno degli accidenti frequentemente prodotti da queste acque di pozzo alterate, è la *diarrea,* e non mancano certo i casi da citare all’uopo.

Lo stesso dicasi per i vermi intestinali, quali gli

ascarides lumbricoides. La presenza di questi vermi si annunzia sempre colla diarrea.

Un'altra malattia, più rara fortunatamente ma la cui gravità spaventa sempre le popolazioni, il *colera,* venne spesso diffusa coll'acque dei pozzi o di fontane la cui acqua è condotta mediante pompe affondate nel pozzo. E notiamo che il colera si manifesta sempre con la diarrea.

Una delle malattie più temibili per la sua persistenza, la *febbre tifoidea, f*u sempre attribuita all'acqua di pozzo, e gli esempi non mancano nè in Europa nè in America. E notiamo che anche qui la febbre tifoidea comincia con la *diarrea.*

113 – *Acque correnti* – Le acque correnti, di ruscello, fiume, ecc., sono tanto più pure quanto più vicine al luogo d'origine, ed altrettanto più inquinate quanto più distanti ed aventi perciò rice-

vuto maggior quantità d'immondizie. All'inizio sono limpide e bluastre, di sapore fresco; più tardi diventano verdi, insipide, torbide per mille impurezze e possono causare le malattie di cui nel N.° precedente. Le fig. 3 e 4 rappresentano gocce d'acqua di fiumi presso Parigi.

114 – *Acque stagnanti* – Fra tutte le acque, le più impure sono quelle stagnanti; acque di lago, stagno, palude. Contengono spesso germi di vermi intestinali provenienti da uccelli o pesci che vi abitano, senza parlare di tutte le fermentazioni putride favorite dalla loro immobilità. Affini ad esse sono le acque di cisterna, che sono dell'acqua di pioggia, *teoricamente pura*, ma di fatto imbrattata di tutte le lordure dei tetti, dagli escrementi di uccelli, da infusori d'ogni specie. Ad occhio nudo se ne può constatare l'estrema impurezza nella

quasi totalità dei casi. Provocano spesso la diarrea, i vermi intestinali, la febbre tifoidea.

115 – ***Precauzioni nell'uso*** – Quanto si è detto riguardo alle qualità che deve avere l'acqua potabile, può servire di norma nella scelta di essa, e per evitare entro certi limiti l'inquinamento.

Prima di bere un'acqua qualsiasi, e sopratutto un'acqua sconosciuta, bisogna farle subire l'esame attento sopradescritto. Se v'ha dubbio bisognerà astenersene.

In caso di epidemia però (colerina tifo ecc.) è bene premunirsi in modo speciale, e diffidare anche di quelle acque nelle quali per solito e per esperienza abbiamo piena fiducia.

Quando senza causa conosciuta si è colti dalla diarrea, far cadere le *supposizioni immediate sull'acqua bevuta* ed astenersene o purificarla.

116 – ***Depurazione–Sterilizzazione*** – Molti sono i mezzi indicati per purificare l'acqua dai *microbi* in genere, ma pochi sono *pratici,* cioè così semplici da poter essere usati in famiglia.

La depurazione si può. ottenere con la filtrazione, col calore oppure con mezzi chimici.

117 – *Filtrazione* – Il processo più antico è la filtrazione attraverso uno strato di sabbia dell'altezza di almeno cm. 30 colla velocità di 100 m. all'ora.

118 – Vengono pure adoperati i filtri a carbone, i filtri di amianto e quelli di porcellana porosa, come la Candela Chamberland, ecc.

119 – I filtri Chamberland di caolino hanno ceduto il posto a quelli fatti – nello stesso sistema, a candela – con materiale poroso costituito da farina fossile o terra a infusorii.

Ma i filtri più recenti, e migliori – sempre a candela – sono quelli di porcellana d'amianto, che offrono notevoli vantaggi. Infatti essi sono costituiti da materiale molto compatto, omogeneo e finamente poroso, dànno buon rendimento ed ottima filtrazione e si prestano a facile pulitura con sostanze chimiche, potendosi trattare anche con acidi forti o col calore.

Queste candele, al calore si rompono e si fendono con difficoltà. Sono anche economiche, difficili a rompersi, molto durevoli.

A differenza di quelle fatte con terra a infusorii, sono impermeabili ai comuni schizomiceti.

120 – Per le acque buone basterà, e sarà anzi preferibile, la filtrazione sul carbone misto a perossido di manganese.

121 – *Bollitura* – La bollitura pare che non dia

garanzia *completa,* almeno se effettuata a 100°, cioè a recipiente con coperchio libero; in ogni modo l'ebollizione priva, l'acqua dell'aria, che è elemento essenziale di potabilità ed anche di digeribilità; occorre dunque agitarla a lungo, dopo lo bollitura, per favorire la soluzione in essa di una nuova quantità d'aria, oppure farvi gorgogliare dell'aria previamente sterilizzata.

122 – Si rimedia pure all'inconveniente sopra accennato, facendo bollire l'acqua entro bottiglie a chiusura meccanica, come quelle usate per la birra. Si riempiono dunque quasi completamente d'acqua tali bottiglie, si chiudono e si mettono in un bagnomaria portandolo all'ebollizione e lasciandovele mezz'ora. In tal maniera non si distruggono in modo assoluto tutti i microbi, ma quelli patogeni più terribili non resistono e ciò è

sufficiente nella pratica. Quanto all'aria che era sciolta nell'acqua, essa vi rimane tal quale. È necessario filtrare l'acqua dopo la bollitura.

123 – Un mezzo semplice e alla portata di tutti è il seguente: prendasi un fiasco, ben lavato, e lo si metta quasi pieno di acqua sul fuoco o meglio su un fornello a gas. In pochi minuti l'acqua bolle (il fiasco non va soggetto per questo a rottura); si lascia bollire per 10 minuti. Quindi togliesi il fiasco dal fuoco, lo si lascia raffreddare; poi si può deporre in ghiacciaia oppure in un secchio d'acqua fresca, e si avrà un'acqua dolce, fresca e saluberrima, almeno rispetto alle malattie più temibili. La calce contenuta nell'acqua si deposita sulle pareti e sul fondo del fiasco.

124 – *Epurazione chimica* – L'aggiunta di gr. 24 di acido citrico per litro all'acqua da bere, e la

successiva esposizione ai raggi solari è un ottimo mezzo di sterilizzazione.

125 – Aggiungere, per ciascun litro d'acqua da depurare, 40 gocce di tintura d'iodio officinale; lasciar agire per un'ora, indi aggiungere 20 gocce d'una soluz. acquosa d'iposolfito sodico al 10%; agitare, indi lasciare in riposo e decantare, oppure filtrare.

126 – In una ventina di litri dell'acqua da depurare si gettano tre buone cucchiaiate di cemento, indi si agita per cinque minuti. L'acqua, una volta chiarificata serve per usi culinarii. Per ottenere acqua da bere occorre aggiungervi dell'acqua di Seltz fino a che sia scomparso l'intorbidamento prodotto dalle prime porzioni del liquido. Il gas carbonico neutralizza la calce disciolta che costituisce l'antisettico del cemento.

127 – Venne constatata l'efficacia del solfato di soda per sterilizzare l'acqua potabile, impiegando grammi due di questo sale, in tavolette compresse, per ogni litro di acqua.

128 – Si sciolgono in 100 litri d'acqua prima la polvere *A*) e poi lo polvere *B*).

A) Permanganato di potassio gr. 3
Carbonato di soda secco 10.

B) Solfato manganoso cristallizzato gr.6,4
Solfato d'allumina 6.

129 – Ecco quanto popolarmente insegna il sig. Ganduchean, direttore del laboratorio vaccinogeno di Tonkino.

Per un ettolitro d'acqua da depurarsi si mette un cucchiaio da tavola di *polvere rossa* (1 parte di *permanganato di potassio* e 3 parti di *allume*, polverizzati e ben mescolati): si agita, e dopo 20

minuti, si aggiunge una cucchiaiata, più colma che sia possibile, di *polvere verde* (solfato di ferro in polvere). Si agita: il color rosso dell'acqua si cangia in giallo sporco. Si aggiunge infine un cucchiaio di *polvere bianca* (carbonato di sodio). Si lascia il tutto riposare un quarto d'ora, indi si filtra.

Un eccellente filtro a tale scopo si fa nel modo seguente. Sul fondo del recipiente filtrante si mette un batuffolo di cotone: si fanno poi bollire 3-4 litri di acqua con un quarto di litro di carbone di legno in polvere e il tutto si versa, bollente, sul cotone. Il filtro è pronto.

130 – Volendo trattare col procedimento indicato nel N.° precedente, delle acque *molto sporche* si possono aggiungere le seguenti dosi per *ogni litro* di acqua:

Permanganato di potassa gr. 0,05 – Allume or-

dinario 0,15

Solfato di ferro 0,40 – Carbonato di soda 0,30.

Questo procedimento – assicura il Gandu-chean – uccide completamente il bacillo del tifo e quello del colera, che sono i due germi idrici più pericolosi. Ma noi consigliamo di provare, anche allo scopo di constatare se un'acqua così eroica-mente trattata sia poi bevibile.

131 – La seguente miscela è ad un tempo chiarificante e disinfettante: dosi per 100 litri d'acqua:

Permanganato di potassa gr. 3 – Allume di so-da secco 10

Carbonato di soda secco 9 – calce viva 3.

Si filtra col filtro Lapeyrère (costituito da fibra di torba impregnata di ossido di manganese). Se ri-mane un eccesso di permanganato nell'acqua la

si agita con limatura di ferro.

132 – Secondo il Dott. Lambert – V. *Annales d'hygiène et de médicine coloniales* – l'epurazione delle acque col permanganato di potassio non riesce efficace se non venga applicata con dosi assai elevate. I procedimenti, coi quali si ottiene solamente una colorazione rosa-pallido sarebbero insufficienti per distruggere i microbi dell'acqua e, in particolare, il bacillo di Eberth propagatore del tifo; occorrerebbe raggiungere i 6 cgr. per litro per agire utilmente, e la sterilizzazione è ancor più completa se si provoca poi nell'acqua la formazione di un precipitato di cesquiossido di manganese.

Il Dott. Lambert, in base a quanto sopra, consiglia questa miscela:

Permanganato di potassa gr. 60

Biossido di manganese 50 – Talco polv. 390. della quale si versano 5 decigr. per litro d'acqua da depurare. Si potrà far uso d'un cucchiarino speciale che contenga la dose per uno o più litri.

A seconda poi del grado di inquinamento dell'acqua si potrà raddoppiare od anche triplicare la dose.

Si lascia agire il disinfettante per 10 minuti almeno, dopo di che si aggiungono due gocce di una miscela riduttrice composta d'una soluzione satura d'iposolfito di soda con tracce di sottonitrato di bismuto. Si agita fortemente per un minuto, si lascia depositare, indi si filtra su cotone idrofilo o su filtro di carta. Si ottiene così dell'acqua depurata, sterile, incolore e limpida.

133 – L'ossido di ferro chiarifica bene le acque. Si aggiungono 4 goccie di soluz. normale di per-

cloruro di ferro per litro d'acqua. Si agita e si aggiunge un gr. di bicarbonato di soda. L'ossido di ferro colloidale formatosi trascina, depositandosi, le materie in sospensione. Questa depurazione è però puramente meccanica e non ha efficacia sterilizzatrice.

134 – Si può ricorrere, per depurare acque di fiume, all'aggiunta di piccole quantità di solfato ferroso e di calce. Si forma dell'ossido ferroso che si ossida rapidamente trasformandosi in ossido ferrico gelatinoso, il quale precipitando forma una vera collatura: inoltre esso ossida le materie organiche. Il costo di questo trattamento è minimo e innocue sono le materie depuranti usate: l'ossido di ferro è *insolubile*, e viene eliminato e il solfato di calce non si introduce che in piccolissime quantità. Naturalmente occorre che la dosatu-

ra sia fatta con cura ed esattezza.

135 – Il solfato di ferro, dal punto di vista della chiarificazione è superiore al solfato d'allumina.

Esso agisce come coagulante delle sostanze organiche. Come sterilizzanti, tanto l'uno che l'altro sono insufficienti.

136 – L'aggiunta di acqua di calce raddolcisce l'acqua assorbendone l'ac. carbonico libero e scomponendo i carbonati e i sali di magnesia. Inoltre i carbonati di calce, di magnesia, ecc., precipitati allo stato solido ma molto diviso, esercitano una specie di *collatura* del liquido trascinando seco le materie in sospensione. Infine, l'aggiunta della quantità di acqua di calce sufficiente per produrre gli effetti indicati assicura in pari tempo la disinfezione batteriologica dell'acqua distruggendo una forte proporzione dei

bacilli che essa contiene, in un tempo che varia fra le 24 e le 48 ore, e che si può ridurre ad 8 caricando alquanto la dose, in certi casi.

L'acqua così trattata, che costituisce un mezzo poco favorevole allo sviluppo del bacilli intestinali e specialmente del colibacillo e del bacillo del tifo, è più particolarmente adatta per acque da bagno o per grandi condotture eventualmente inondate. L'acqua trattata con calce è pure meno corrosiva e resta decolorata.

Si può renderla più dolce ancora aggiungendovi dell'allume, oppure filtrandola semplicemente attraverso sabbia.

137 – Il D.r Moore trovò che minime quantità di solfato di rame – come, p. es, in ragione di 1 p. di rame per 4 milioni di parti d'acqua – bastano per distruggere in poco tempo tutte le alghe e i mi-

crorganismi dell’acqua, senza nuocere in alcun modo agli animali che la bevono. Con 1 p. per 100,000 furono distrutte colonie di microbi di tifo e colera, senza render l’acqua impotabile. Ciò risulta da numerosissime esperienze.

138 – Nelle acque di pozzo o di fiume si dovrà aggiungere del permanganato di potassio o di calcio.

Vedi *Filtrazione*, *Cisterne.*

138 – Le acque di pozzo o di sorgente contengono talvolta un eccesso di sali calcari che le rende non solo impotabili, ma inette ancora alla lavatura. Occorre in tal caso *correggerle* scomponendone i sali calcari mediante l’aggiunta di 50 gr. di carbonato di potassa o di soda per 100 secchi d’acqua. Si ottiene un precipitato bianco di calce.

140 – Certe acque provenienti da terreni argillosi sono spesso torbide e di sapore assai sgradevole. Con la filtrazione non sempre si riesce a renderle limpide stante la tenuità delle particelle in sospensione. In tal caso basta aggiungere 1 gr. di allume in 10 litri d'acqua, agitare, indi lasciare in riposo e l'argilla in sospensione si precipita rapidamente in un deposito compatto e non resta che decantare con precauzione l'acqua limpida, oppure filtrarla per separarla dal deposito formatosi. Benchè l'allume non abbia azione microbicida, nondimeno il suo effetto è vantaggioso anche perchè trascina *meccanicamente* buon numero di germi contenuti nell'acqua.

141 – Un mezzo recentissimo che pare destinato a larga applicazione per la sua efficacia e semplicità, consiste nell'impiego del *Tachiolo*

(fluoruro di argento) proposto dal Prof. Paternò. Dalle esperienze eseguite risulterebbe, che sono sufficienti milligrammi 2-2½ di tachiolo (che si trova in commercio in forma di soluzione concentrata) per sterilizzare con sicurezza un litro di acqua e per eliminare ogni pericolo d'infezione dopo pochi minuti (5-10). Non occorre alcun apparecchio e solo si versa direttamente la soluzione di tachiolo a titolo conosciuto nell'acqua, la quale conserva il suo sapore e tutte le proprietà senza alcuna modificazione: subisce soltanto un leggero inalbamento che sparisce però dopo alcune ore di riposo.

Questo processo avrebbe poi sopra tutti gli altri un enorme vantaggio. L'acqua sterilizzata con la bollitura, col bromo, con l'ozono e con tutti i processi finora indicati, lasciata esposta all'aria, tor-

na ad inquinarsi rapidamente. Col processo del Prof. Paternò invece l'acqua si mantiene sterile per più mesi.

142 – ***Saggio*** – In campagna specialmente può occorrere di doversi accertare della potabilità dell'acqua.

L'acqua potabile dovrà essere fresca, senza odore, d'un leggero sapore, aggradevole, non troppo dura nè viscida.

Inoltre, chiusa in una bottiglia con un tappo di vetro e fatta riscaldare a bagno maria, non dovrà dare nessun odore allorchè si leverà il tappo.

143 – Qualora si abbia il dubbio della infiltrazione di cloache o pozzi neri in un corso d'acqua o in un pozzo, si versa nell'acqua sospetta qualche goccia di *saprolo* (olio bruno, intenso, pesante) misto a fluoresceina: se l'infiltrazione si verifica,

l’acqua del pozzo o della cisterna assumerà odore pronunciato di catrame o di gas illuminante e manifesterà intensa fluorescenza verde.

144 – La fucsina acida svela l’infiltrazione impartendo colorazione rossa.

145 – L’acqua non dovrà intorbidarsi in capo a due o tre giorni, aggiungendovi zucchero e lasciandola chiusa in una bottiglia, in ambiente tepido.

146 – Esaminata per trasparenza in una camera oscura, innanzi ad un forellino praticato nelle imposte, non dovrà lasciar scorgere corpuscoli sospesi, ma mostrarsi limpidamente trasparente.

147 – Riscaldata, dovrà dare sviluppo, molto prima di bollire, a numerose bollicine d’aria che vengono a scoppiare a galla.

148 – Discioglierà perfettamente un buon sapo-

ne, senza formare nell'acqua un nevischio di sapone di calce che l'intorbidisca.

149 – Ecco ora alcuni procedimenti semplici di saggio, osservando però che per poter giudicare sulla potabilità e sul valore igienico di un'acqua occorrono le risultanze di un'analisi chimica e bacteriologica[5].

L'acqua può essere troppo ricca di sali di calcio (solfato, carbonato), nel qual caso cuoce male i legumi e riesce pesante e dannosa alla salute. Si può facilmente riconoscere la presenza di un eccesso di sali calcari nell'acqua versandovi della soluzione d'ossalato d'ammoniaca; si forma un

5 Per la descrizione tecnica dei necessari procedimenti consultisi il manuale di questa Collezione. *Analisi Chimica qualitativa di sostanze minerali ed organiche*, Dr. Prof. P. E. Alessandri (L. 5,50).

precipitato bianco d’ossalato di calce tanto più abbondante quanto più l’acqua è ricca di detti sali; talvolta il precipitato è lento a formarsi, per cui occorre agitare alquanto il liquido.

150 – Quanto alle sostanze organiche, la cui presenza è la più a temersi nelle acque per alimentazione, si possono constatare versando nell’acqua una soluzione *assai diluita* di permanganato di potassio (sale di un bel violetto), con una goccia di acido solforico (in un tubetto da saggio).

Si scalda la miscela; se la colorazione del permanganato scompare, ciò è dovuto alla presenza nell’acqua di materie organiche, ed essa è quindi impropria per alimentazione.

Acquarelli.

151 – ***Conservazione*** – Gli acquarelli sbiadi-

scono rapidamente se esposti alla luce. Venne constatato che la luce non ha più azione sui colori quando abbia prima attraversato una sostanza fluorescente. Il solfato di chinina è appunto una sostanza di questo genere, ma siccome applicato *direttamente* altererebbe i colori, se ne spalmano invece i vetri dei quadri (all'esterno) od i vetri della sala nella quale si conservano i quadri ad acquarello. La soluzione essendo incolora non è punto visibile.

Acquarii.

152 – ***D'appartamento*** – Con una buona intelaiatura metallica e grosse lastre di cristallo si può costruire un bell'acquario servendosi di uno del mastici che indicheremo. Quanto al metallo lo si preserva dall'ossidazione con apposita vernice (v. *Vernici*). Il fondo può essere in cristallo come

le pareti, in lastra di specchio o semplicemente in ardesia. Gli angoli possono essere di ghisa foggiati a colonnine o ad imitazione di rami, ecc. Le fig. 5, 6, 7 e 8 rappresentano varii tipi di acquari facili a costruirsi od a procurarsi.

Comunque sia costruito l'acquario, sarà bene tenervi dell'acqua per alcune settimane, rinnovandola, prima d'introdurvi animali; ciò per eliminare le sostanze solubili contenute nei mastici. Sul fondo si deporrà uno strato di ghiaia di fiume, previamente lavata con cura: lo strato sarà di circa 5 cm. almeno. Si deporranno su di esso strato delle

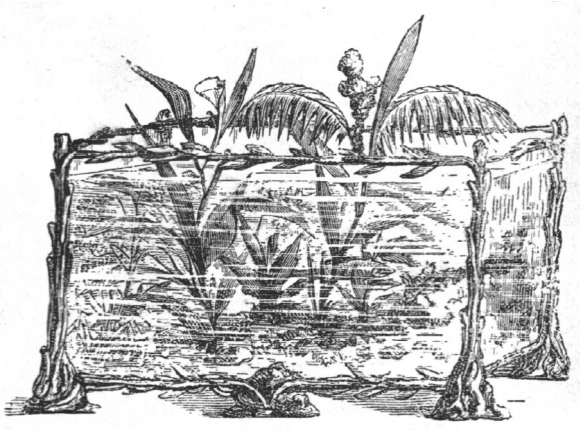


Fig. 5.

conchiglie, madrepore, coralli, ecc. a piacere. Si potranno costrurre nel mezzo degli scogli artificiali con cemento e materiali diversi, con granito, grès, breccia, pomici, o simili lasciandovi cavità nelle quali possano essere collocate piante acquatiche od altro. Anche per questa costruzione occorrerà avere la precauzione di lasciarla immersa per un mese circa, rinnovando l'acqua, prima di mettere animali nell'acquario.

Per poter conservare in vita gli animali che si mettono nell'acquario, occorre mettervi pure delle piante che, come è noto, sviluppano l'ossigeno ne-

Fig. 6.

cessario alla loro respirazione, mentre assorbono o meglio scompongono il gas carbonico, ccc. Occorrerà pure proporzionare la popolazione animale alla capacità dell'acquario ed alla quantità di piante che contiene. Si richiedono almeno tre litri per ogni abitante di media corporatura, per ogni ciprino ad es. (pesce rosso della Cina).

L'acquario deve essere esposto alla luce, non però troppo intensa; la migliore esposizione. specialmente nell'estate è a nord. Se l'acqua si fa leggermente torbida, ciò è dovuto allo sviluppo di microrganismi che sono favorevoli al buon mantenimento dell'acquario.

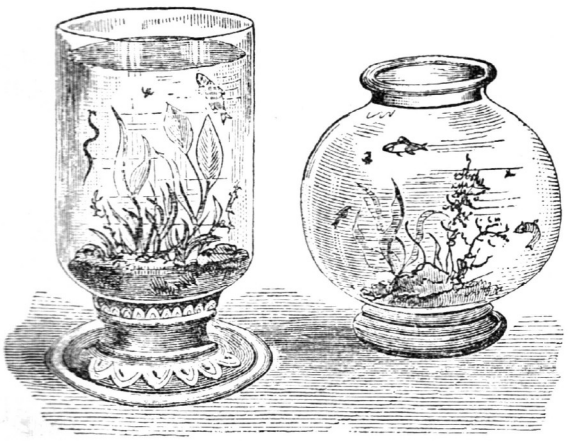
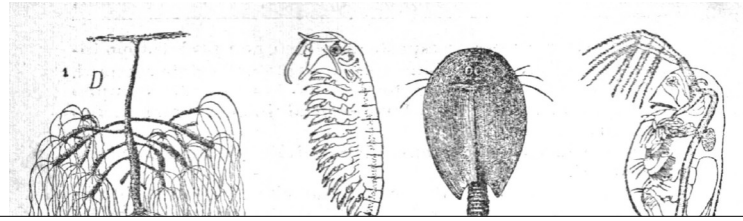


Fig. 7. Fig. 8.

153 – ***Piante*** – Citeremo alcune delle piante più adatte per acquari.

Si sceglieranno le piante acquatiche che si trovano in abbondanza negli stagni e nei ruscelli e, di preferenza, quelle che vivono interamente sommerse e le cui foglie sono strette, a nastro o frangiate: *Vallisneria*, *Sagittaria*, *Potamogeton*, *Myriophyllum*, *Ceratophyllum*, ecc. Sono pure adatte le *Lemna* o lente palustre, la *Salvinia*, lo *Stratiola,* a foglie d'agave. Si possono pure usare piante che si contentano d'un suolo poco profondo come le *Callitriche*, gli *Anacaris* del Canadà, le *Morrene*.

Si fisseranno al letto di ghiaia o di sabbia in fondo all'acquario, sino a che le loro radici sviluppandosi ve le mantengano naturalmente.



.Fig. 10. – Giovani tartarughe geografiche

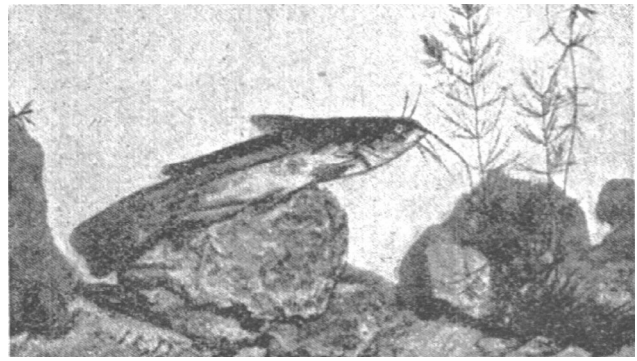


Fig. 11. – Un pesce di facile allevamento: il *pesce-gatto*.

Gambero *Gammarus neglettus*, ingr. – 5. Idrofilo (½) – 6, 7, 8. Larve acquatiche d'insetti aerei: A, *Libellula*; B, *Effimera*; C, *Friganea* ($^2/_3$) – 9. Un insetto feroce: *Nepa cinerea* ($^2/_3$) – 10, 11. Due molluschi pulitori

154 – ***Animali*** – Si possono mettere nell'acquario, oltre ai soliti pesci; alcuni tritoni (*salamandra acquaiola*); essi sono anfibi, cioè respirano l'aria atmosferica, per cui non impoveriscono d'aria l'acqua dell'acquario. I pesci bisogna introdurli solamente alcuni giorni dopo delle piante: si potranno aggiungere dei molluschi acquatici, che nutrendosi di alghe e conferve, si oppongono al loro eccessivo sviluppo: essi inoltre mantengono l'acqua pulita facendo sparire le immondizie degli altri animali. Fra i pesci adatti per l'acquario citeremo i ciprini dorati della Cina, la *lasca*, il *ghiozzo*, l'*argentino*, le carpe e le tinche di piccola mole; tutti questi pesci vivono d'accordo coi molluschi e coi tritoni.

Tra i molluschi si darà la preferenza alle *planorbe*, ma anche le *Limnee* e le *Physie* sono

adatte. Tra i vermi solo le planarie e le sanguisughe possono essere utilizzate. Tra gli insetti l'*idrofilo* è forse l'unico adatto.

155 – Le figure 9-10-11-12 rappresentano alcuni degli animali che meglio si prestano alla vita d'acquario in acqua dolce.

156 – I molluschi e i crostacei si riproducono nell'acquario e lo popolano rapidamente.

Gli insetti e le loro larve sono terribili devastatori che non lasceranno sussistere altri animali e che si divorano anche tra loro. Occorre tenerli separati o sorvegliare.

157 – *Alimentazione* – Alcuni dei pesci da acquario sono vegetariani, ma la maggior parte sono carnivori. Si potranno nutrire con larve di farina, lombrichi e simili vermi tagliati a pezzetti, ecc.

Evitare soverchio affollamento nell'acquario:

come pure accumulo di residui alimentari che, putrefacendosi, ne inquinano l'acqua. Si può far la pulitura con sifoni. Servono pure ottimamente i già citati molluschi che mangiano i detriti anche se alterati.

158 – ***Manutenzione*** – L'acqua dell'acquario non ha bisogno di essere cambiata che quando muore qualche suo abitante o quando il fondo è diventato nero. Occorre mantenere l'acquario pulito togliendo le impurità con le pinze. Quanto agli animali si estraggono con una piccola reticella a sacco o con un colatoio a manico. L'estrazione dell'acqua si fa con un sifone, ossia con un semplice tubo di gomma.

Nella parte fuori acqua dello scoglio centrale si potranno collocare alcune felci che completeranno l'ornamento dell'acquario. Le loro radici non

debbono toccare l’acqua. Occorre invece mettere nell’acqua qualche vermiciattolo, che è facile procurarsi rovistando fra le erbe acquatiche degli stagni o dei ruscelli. Se l’acquario è di forma quasi sferica occorre riempirlo solo per due terzi affinchè la superficie libera dell’acqua non abbia troppo piccola estensione.

159 – Occorre non esporre l’acquario a eccessi di temperatura, quindi evitare l’esposizione al sole in estate, o la vicinanza d’un calorifero in inverno; procurare che la nuova acqua che vi si aggiunge abbia temperatura poco diversa da quella dell’acquario.

160 – *Come si conservano i pesci rossi* – I comuni *pesci rossi* o *ciprini*, dei quali i Cinesi hanno varietà tanto straordinarie (V. figg. 12 a 14) non vengono, generalmente, tenuti con le dovute cu-

re, per cui facilmente ammalano e muoiono. Indicheremo brevemente alcune norme in proposito.

Non meno d'un litro d'acqua per ciascun pesce di media grossezza. Non cambiare il *tipo* dell'acqua; se si è cominciato con acqua di sorgente continuare con quella, ecc. In estate cambiar l'acqua ogni giorno, usandola *fresca*; in inverno solamente ogni 2 a 3 giorni.

Per cambiar l’acqua usare sifone, col quale sarà facile aspirare le impurità adunate al fondo.

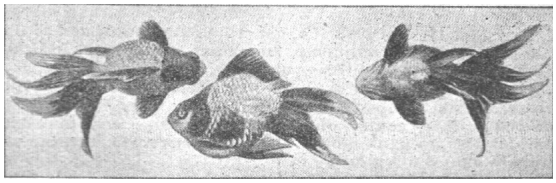


Fig. 12. Ciprini, varietà *Wakin*.

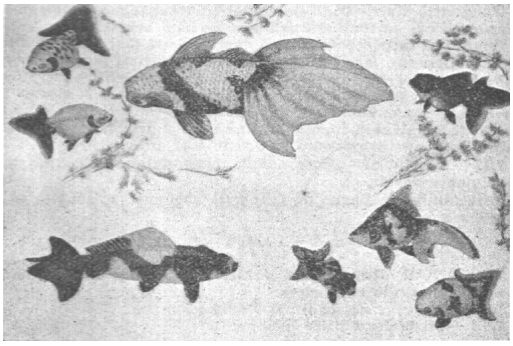


Fig. 13. Riproduzione di una pittura giapponese rappresentante dei *Ciprini.*

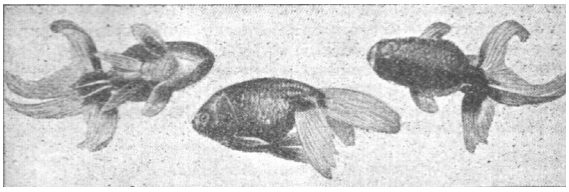


Fig. 14. Ciprini, varietà *Ryukin.*

Nel mutar l’acqua non si faccia cadere il getto direttamente sopra i pesci.

L’acquario sia riparato dai raggi solari diretti e collocato in ambiente ove la temperatura non sia mai eccessiva.

Quanto al nutrimento non si somministri mai pane od altro cibo contenente *fermenti.* Saranno da preferirsi le uova (larve) di formiche, le mosche, il tuorlo d’uovo, qualche erba (insalata) ecc. Basterà somministrare il cibo ogni 3 a 4 giorni. In inverno – da novembre a fine febbraio – non si darà cibo di sorta. In primavera lo si somministrerà a grado, a grado. Con tali cure i ciprini possono vivere 10 a 12 anni.

161 – ***Mastici*** – Ecco ora la composizione di alcuni mastici per acquarii.

Si fa fondere a bagno di sabbia il seguente miscuglio e si applica a caldo:

Resina 5 – Asfalto 5 – Sabbia 1.

162 – È di ottimo uso la *glu-marina* che si applica bollente e si bagna subito con acqua.

(V. questa voce nel capitolo *Gomma elastica*).

163 – Si fanno bollire insieme:

Resina 20 – soda 6 – Silicato di potassa 2 – Acqua 22.

Si prendono 5 parti della sostanza saponacea che si ottiene e si mescolano con 8 parti di gesso.

164 – Si sciolgono 5 parti di gelatina nell’acqua, aggiungendovi una parte di cromato di potassio. Questa composizione deve essere conservata al riparo della luce, poichè si solidifica sotto l’azione del raggi solari. Se ne spalmano le parti dell’acquario che lo richiedono, operando nella quasi oscurità; esponendo poi alla luce si avrà un mastice insolubile nell’acqua, sia calda

che fredda.

165 – Litargirio 20 – Borato di manganese 1

Ragia di pino 70 – Argilla bianca pura 40

Vernice di olio di lino quanto basta per formare pasta.

166 – Gesso 2 – Creta 2 – Limatura di piombo 2

Colofonia polv. 1.

Si impastano con olio di lino cotto quanto basta per ottenere un mastice simile a quello dei vetrai.

167 – Un mastice semplice ed eccellente è quello composto di litargirio in polvere finissima impastato con glicerina a densità di crema.

168 – Si mescolano :

Carbonato di calce 6 – Gesso fino 3

Sabbia bianca fina 3 – Litargirio 3 – Resina in polvere 1.

Indi si aggiunge tanta vernice da vetture da formare una pasta. Occorre usarlo subito.

Il vetro dovrà poggiare sopra un buon strato di questo mastice. Dopo una settimana si spalmeranno i giunti con vernice di asfalto.

169 – ***Acqua di mare artificiale*** – Daremo pure la composizione dell'acqua di mare artificiale, per il caso in cui si volesse tenere un acquario marino in luogo distante dal mare, il che però è poco pratico.

L'acqua di mare artificiale si ottiene mescolando a 3 metri cubi d'acqua dolce 100 kg. d'un miscuglio secco così composto:

Cloruro di sodio 20 – id. di magnesio 11– id. di potassio 3

Solfato di magnesia 6 – id. di calcio 3.

All'esposizione di Parigi del 1889 si ottennero

buonissimi risultati con tale acqua artificiale, aerata da appositi ventilatori, e messa in circolazione da ben ordinato sistema di robinetti e di travasi.

170 – Un altro bagno salato corrispondente all'acqua marina si prepara facendo disciogliere in 300 litri di acqua:

Sale marino kg. 8 –Solfato di sodio 3½

Cloruro di calcio gr. 700 – id. di magnesio 2950.

Acquavite.

171 – ***Metodo di migliorarne il sapore*** – In un litro di vecchio rum si fanno macerare per un mese 2 gr. di polvere d'iride fiorentina, le scorze di due piccoli aranci e 5 gr. di vaniglia pestata con 50 gr. di zucchero. Si decanta. Si prepara un'infusione con 15 gr. di tè verde, 15 gr. di fiori di tiglio e un litro d'acqua bollente. Si riuniscono i due li-

quidi e si aggiunge il tutto all'acquavite. Si rimescola e si aggiungono 25 gr. d'ammoniaca e si agita con cura.

172 – In un El. d'acquavite ridotta al grado conveniente s'introduce questa miscela:

Rum vecchio lit. 1,5 a 2 – Kirsch vecchio 1,5 a 2

Siroppo di zucchero o d'uva lit. 1,5 a 2

Infuso alcoolico di mallo di noce lit. 0,5 a 0,75.

Si rimesta e si aggiungono 25 gr. d'ammoniaca e si agita ancora energicamente per circa cinque minuti.

Acque minerali.

173 – Si devono considerare come acque minerali propriamente dette solamente quelle che provengono dalle rispettive fonti e sono raccolte in bottiglie senza aver subito trattamento o mani-

polazione per modificarne i componenti, Tali sono le acque minerali naturali.

Si distinguono poi quelle semiartificiali: le quali possono aver subita modificazione, sia mediante separazione di qualche principio, sia mediante aggiunta di altre sostanze od aumento di qualche sale o principio già in esse contenuto.

Infine si hanno le acque minerali completamente artificiali od imitazione di acque minerali che ora si gabellano col nome di *sintetiche*, forse perchè meno facile ad esser compreso dai profani.

174 – Tralasciando l'enumerazione delle acque mlnerali generalmente usate, perchè notissime sia nell'economia domestica, sia per uso medicamentoso[6], accenneremo solo alla classificazione,

6 Consigliamo sull'argomento il Manuale di questa collezione: *Le acque minerali e termali del Regno d'Italia*, di L. Tioli (L. 3,50).

fondata sulla loro composizione (Guareschi);

1) *acque acidule*; contengono almeno 500 cc. di anidride carbonica libera in ogni litro, come quella di Seltz;

2) *acque alcaline*; ricche di anidride carbonica e bicarbonati alcalini, ad esempio, l'acqua di Vals;

3) *acque terrose e calcari*; contenenti bicarbonato e solfato di calcio come l'acqua di Monsummano;

4) *acque solfate o amare o purgative*: i loro componenti principali sono il solfato di magnesio, quello di sodio e il sale da cucina (acqua di Hunyadi-Janos, di S. Vincent, ecc.);

5) *acque clorurate*; contengono cloruro di sodio, talvolta accompagnato da bromuri e ioduri alcalini, come ad esempio, le acque di Kissingen,

di Carlsbad;

6) *acque iodurate e bromurate*; quale quella di Salsomaggiore, ecc.;

7) *acque solfuree*; contenenti acido solfidrico libero e allo stato di combinazione coi metalli alcalini e con il calcio, come l'acqua di S. Genesio, di Aix-la-Chapelle, ecc.;

8) *acque ferruginose*; ad esempio, quella di Ceresole Reale;

9) *acque arsenicali*: contenenti dei composti d'arsenico e talvolta del rame; ad esempio, l'acqua di Levico, quella di Plombières, ecc.;

10) *acque acide*; contenenti acidi fissi liberi, quali l'acido cloridrico e solforico, tra cui famosa è l'acqua del Rio Vinaigre (America del Sud);

11) *acqua di mare*.

175 – ***Malattie e cure colle acque minerali:***

Acne– Acque alcaline, ferreo-gassose, solfuree deboli.

Affezioni di fegato (in genere) – A. alcaline ferreo-gassose purgative.

Affezioni dei reni (in genere) – A. alcaline, ferreo-gassose.

Affezioni della vescica (in genere) – A. bicarbonate-calciche, ferreo-gassose, solfo-calciche.

Anemia – A. ferruginose-arsenicali, ferruginose.

Calcoli biliari – A. alcaline, purgative, clorurate-sodiche.

Calcoli vescicali – A. alcaline, calciche, alcaline-ferruginose, solfuree-deboli.

Catarro intestinale – A. solfuree indifferenti.

Catarro vescicale – A. alcaline, alcaline-gassose, ferreo-gassose.

Clorosi – A. ferruginose, ferreo-gassose.

Congestioni al capo – A. purgative.

Convalescenza – A. ferreo-gassose, ferruginose, indifferenti.

Costipazione abituale – A. purgative.

Diabete mellito – A. alcaline, ferruginose-arsenicali, ferreo-gassose,

Dispepsie – A. alcaline gassose, ferreo-gassose, ferruginose alcaline.

Emorroidi – A. alcaline, alcaline-gassose, purgative.

Gastralgia – A. alcaline-gassose, ferreo-gassose, ferruginose alcaline.

Gotta – A. alcaline, ferreo-gassose, indifferenti.

Linfatismo – A. ferruginose-arsenicali, cloruro-sodiche- solfuree.

Malattie della pelle (in genere) – A. ferruginose-arsenicali, solfuree, ferreo-gassose, alcaline.

Nefrite – A. alcaline, alcaline-ferruginose, ferreo-gassose, indifferenti.

Obesità – A. purgative, alcaline, ferreo-gassose .

Renella – A. alcaline-gassose.

Reumatismo muscolare con dispepsia – A. alcaline-gassose, ferreo-gassose.

Scrofola – A. salso-iodiche, ferreo-gassose, alcaline, ferruginose, arsenicali.

176 – ***Artificiali*** – *Acqua di Vichy.*

Fra le numerose imitazioni segnaliamo quella adottata nel Manuale dei medicamenti per il R. Esercito:

Bicarbonato sodico gr. 8 – Cloruro sodico 0,20
Solfato sodico 0,50 – Solfato di magnesia 0,15 – id. ferroso 0,01
Acqua 1 litro.

177 – Si può preparare una buona imitazione

con:

Carbonato di sodio 8,84 – Cloruro di sodio 0,20
Solfato di magnesio 0,15 – Solfato di ferro 0,006
Acqua gassosa 625.

178 – Un’altra preparazione, che è indicata quale imitazione della Vichy, sorgente *Grande Grille*, è la seguente:

Solfato potassico gr. 2 – Cloruro sodico 5
Bicarbonato sodico 60
Solfato di magnesia deacquificato 3 – Fosfato sodico 1

La miscela di questi sali serve per litri 10 di acqua; per l’uso si impiega una cucchiaiata da caffè di questa miscela e la si fa disciogliere in un bicchiere della capacità di un quarto di litro, in cui sia stata versata per $^{2}/_{3}$ acqua di soda o carbonificata: quindi si completa con acqua tiepida; dopo

qualche minuto di riposo si beve la soluzione.

179 – Oggidì sono molto usate le polveri di Vichy, per preparare l'acqua estemporanea. Ecco una miscela di tal genere:

Bicarbonato sodico 50 – id. potassico 3,50
Solfato sodico deacquificato 3 – Cloruro sodico 5
Fosfato sodico anidro 1.

Di questa miscela se ne impiegano gr. 1-2 per un bicchiere di acqua, preferibilmente satura di anidride carbonica.

Si può unire alla miscela anche un po' di zucchero per renderla più gradevole.

180 – Bicarbonato di sodio 240, bicarbonato di potassio 30,
Solfato magnesia 45, Cloruro di sodio 15, fosfato di sodio 15.

181 – Bicarbonato di soda 845 – Carbonato di

potassa 39

Solfato di magnesia secco 39 – Clorato di soda 77.

Si usa nella proporzione di mezzo gr. per litro di acqua.

182 – *Acqua purgativa tipo Janos* – Anche per questa, fra le diverse miscele proposte, indichiamo quella adottata nel Manuale dei medicamenti per il R. Esercito:

Solfato sodico gr. 20 – id. di magnesia 20 – Cloruro sodico 2

Bicarbonato sodico 1 – Acqua cc. 800.

183 – Il formulario della Società dei farmacisti di Monaco indica la miscela:

Solfato sodico secco gr. 198 – id. magnesiaco secco 195

Carbonato sodico secco 9 – Cloruro sodico 2,8

Solfato potass. 1,3 – Acqua litri 15.

184 – *Sali di Carlsbad* – Il sale di Carlsbad, che viene largamente usato come purgativo, si prepara secondo laFarmacopea Germanica, mescolando:

Solfato sodico secco gr. 44 – id. potassico secco 2

Cloruro sodico 18 – Bicarbonato sodico 36.

Questi sali devono essere in polvere grossolana.

185 – Questa dose di miscela è per litri 10 di acqua:

Solfato potass. gr. 1,5 – Cloruro sodico 10

Bicarbonato sodico 27,5 – Solfato sodico deacquificato 15

Carbonato di calce 5 – Solfato di magnesia deacquificato 2.

186 – *Acqua ferruginosa* – La preparazione seguente è stata prescritta dal Ministero della Guerra in Francia in seguito a proposta del Consiglio di sanità dell'esercito: si fa disciogliere un decigramma di citrato di ferro ammoniacale in mezzo sifone di acqua di seltz: quindi si aggiunge acqua comune per completare un litro. Si tappa bene la bottiglia assicurando con laccio di spago il turacciolo e la si conserva in luogo fresco.

187 – Per preparare un'acqua ferruginosa carbonica estemporanea, è consigliabile l'uso di una soluzione debole (*a*), o forte (*b*), a seconda del caso, di solfato ferroso cristallizzato:

a) Solfato ferroso cristallizzato recente 25

Acqua bollita 10 – Siroppo 100

b) Solfato ferroso cristallizzato recente 5

Acqua bollita 20 – Siroppo 100.

Si pone in un bicchiere un cucchiaino delle soluzioni *a*) o *b*) e circa 100 c.c. di acqua di soda gassosa (Vichy, Vals, ecc.) e si beve in una sol volta.

Generalmente si prendono 3 di tali pozioni al giorno un'ora prima del pasti.

Devesi berle mediante cannello di vetro, ed è pure consigliabile sciacquare poi la bocca per evitare l'annerimento dei denti.

188 – *Acqua ferruginoso-gassosa* – Con 2 gr. di tartrato ferrico potassico si fanno 10 cartine.

Basterà farne sciogliere una in un poco d'acqua e riempire quindi il bicchiere con acqua di seltz.

È eccellente per la cura dall'anemia; si può prenderla col vino. Dose, una cartina per ciascun pasto.

Afte.

189 – ***Cura*** – Le afte sono ulcerazioni superficiali della bocca, lingua, frenulo, gengive, ecc.

Si curano con gargarismi di clorato di potassa, o con pastiglie della stessa sostanza.

190 – Gargarismi di acqua fenicata: tre gocce d'ac. fenico in un bicchiere di acqua.

191 – Biborato sodico gr. 4, tintura di mirra gr. 9, siroppo di more gr. 60.

192 – Se ne previene il ritorno facendo una volta al giorno gargarismi con acqua acidulata, con succo di limone o con aceto.

193 – Per guarire l'infiammazione aftosa locale dei bambini fare pennellature locali con la miscela:

Clorato di potassio gr. 4 – Acqua distillata 200

Tintura di mirra 5

e far ingerire ogni due ore una cucchiaiata della soluzione:

Clorato di potassio gr. 1 – Acqua distillata 90

Siroppo di ribes 40.

Agata.

194 – ***Colorazione artificiale*** – Si fanno bollire le agate entro acido solforico. Quando il liquido è in ebollizione, qualcuna delle zone delle agate diventa nera, mentre altre conservano il loro colore naturale, o diventano bianchissime. Da ciò, contrasti di colori che accrescono notevolmente il pregio di queste pietre dure.

La colorazione di cui sopra non si produce che sulle agate che sono state lavorate alla mola, poichè è dovuta all’azione dell’acido solforico sull’olio usato nella lavorazione, penetrato nella pietra.

Per meglio garantire la riuscita è bene far bollire, in ogni modo, le agate nell'olio prima che nell'acido.

Aiuole erbose.

195 – ***Fiorite a disegno*** – Si usa in Inghilterra questo modo semplicissimo per ottenere aiuole fiorite a disegno con tutta precisione. Si comincia coll'eseguire *al naturale* su carta, il disegno che si vuol ottenere nell'aiuola; indi si fanno aderire, entro i limiti del disegno, le varie specie di sementi prestabilite; l'aderenza si può ottenere con leggerissimo strato di colla, che si conserva umida. Si colloca in posto il disegno nell'aiuola e si ricopre con poca terra. Le sementi germogliano, la carta si scompone e va a far parte della terra e il disegno resta riprodotto con tutta fedeltà.

196 – ***Semina e conservazione*** – Nel nostro

clima, che in estate va soggetto a periodi di forte siccità, le aiuole erbose, tanto belle quando sono rigogliose, vengono facilmente mandate a male dai colpi di sole. Esse si conservano invece specialmente nei climi umidi quali sono quelli dell'Inghilterra, dell'Irlanda, della Danimarca, ecc.

Ecco ad ogni modo alcune norme per ottenere e conservare in buono stato le aiuole erbose nei giardini.

Il terreno deve essere mobile e fertile, cioè molto lavorato e ben, concimato. I semi debbono essere di buona qualità e di specie a foglie fine e che non formino ciuffo.

Occorre seminare circa 10 gr. di semente per metro quadrato affinchè l'erba germogli fitta, il che è di ostacolo al buon accrescimento ed alla produzione dei semi.

197 – Si conoscono in commercio due tipi di semi per tappeti erbosi. Il *ray-grass* d'un bellissimo verde richiede frequenti inaffiature; invece il *lawn-grass* è una miscela di maggior durata, adatta ai terreni secchi e richiede meno frequenti inaffiamenti.

198 – Un succedaneo eccellente delle comuni erbe usate per aiuole di giardino si ha nei semi della *Phœnix Canariensis* che cresce benissimo nella Riviera ligure, i quali germogliano con grande regolarità, dando foglie oblunghe e acute, alquanto piegate, e d'un bel verde. Il suolo è ben presto ricoperto d'un fogliame compatto del quale è difficile riconoscere a prima giunta la natura e che offre un aspetto alquanto strano, ma dei più gradevoli.

199 – Quanto al concime, il letame bovino è ot-

timo, ma di sgradevole apparenza e difficile a distribuirsi uniformemente. È quindi preferibile far uso di guano o meglio ancora di solfato di ammoniaca e nitrato di soda.

Con un miscuglio di questi sali e terriccio si ottiene un ingrasso uniforme e di grande sostanza, evitando il cattivo odore del letame e del guano.

Superfluo l'aggiungere che l'inaffiamento deve essere fatto senza risparmio e senza interruzioni, specialmente durante il periodo estivo.

Alabastro.

200 – ***Pulitura*** – Gli oggetti d'alabastro ingialliti per effetto del fumo e della polvere si possono pulire e rendere bianchi, fino ad un certo punto, coi seguenti procedimenti:

Lavatura con acqua saponata, poi con acqua pura e sfregamento finale con erba *coda di ca-*

vallo (equisetum palustre), ben nota.

201 – Si possono anche sfregare con pennello duro, fino, intinto nel gesso in polvere.

202 – Lavatura con acqua e sapone; si risciacqua e si asciuga con mollica di pane, o con carta assorbente bianca.

208 – Immersione nel latte di calce.

205 – Le macchie di grasso e di untume si levano sfregando con talco in polvere, o con essenza di trementina, o meglio ancora con benzina.

204 – Può anche servire uno straccio intriso in una poltiglia d'acqua e pietra pomice in polvere finissima.

206 – Si fanno sciogliere nell'alcool 20 gr. di resina-mastice in lacrime e nell'acquavite 20 gr. di colla di pesce. Si mescola il tutto e si aggiungono

gr. 5 di gomma ammoniaco. Si fa sciogliere sul fuoco e si conserva in bottiglia, che si farà poi scaldare a bagno-maria prima dell'uso.

Scaldare le superfici da unire prima di avvicinarle.

Alberi.

207 – ***Piantagioni in terreni rocciosi*** – Si praticano, col piccone, negli strati rocciosi, delle cavità e se ne guarnisce il fondo con muschio, sovrapponendovi alquanta terra e ricoprendo poi con muschio capovolto.

È bene lasciare fra le piante un intervallo di m. 4. L'abete è una delle piante più adatte per questo scopo.

La nostra luserna arborea è ottima per piantagioni di questo genere. Oltre il suo valore estetico – per siepi e massicci di fogliame – questo arbu-

sto è prezioso perchè prospera in qualsiasi terreno e fornisce un foraggio piuttosto ricco ed assai igienico.

Alberi da frutta.[7]

208 – ***In vaso*** – La coltura degli alberi in vaso, tanto in favore presso i giapponesi, può sedurre i dilettanti, che senz'altro scopo che il piacere estetico di avere una decorazione originale pei loro appartamenti, la possono praticare con facilità sia sulle verande, che in serra o semplicemente sui balconi, terrazzi e finestre. Essa offre il mezzo di ottenere, anche in una città, dove lo spazio è misurato con lesineria, un frutteto minuscolo, capace di rimunerare le cure che riceve.

7 Consigliamo sull'argomento il Manuale di questa collezione: *Frutticoltura*
del Dr. D.Tamaro, VI Ediz. (L. 2,50).

La prima condizione del successo sta nella scelta giudiziosa della varietà. Gli alberi a nocciuolo o a seme dovranno essere innestati su soggetti la cui radice sviluppi molta *capigliatura*, coll'esclusione dei soggetti dalla radice a fittone, il cui sviluppo verticale verrebbe rapidamente ostacolato dal vaso.

209 – Gli innesti, in questa categoria, vengono fatti nel vivaio, seguendo il metodo ordinario. Le viti, l'uva spina si ottengono direttamente per talea, i lamponi piantando dei polloni, i fichi per margotta.

210 – Il collocamento in vaso si fa comunemente dopo un anno per gli alberi a nocciuolo, dopo due anni per quelli a semi; naturalmente si possono usare individui più vecchi, anche se abbiano già subìto un trapiantamento nel vivaio.

Tale operazione deve praticarsi sia al principio, sia alla fine della cattiva stagione. Fatta in autunno conferisce alla pianta la facilità di sviluppare alcune radici durante l'inverno, alla condizione però che i vasi non siano esposti alle acque piovane; si ritireranno in un riparo sano coprendoli con stuoie o foglie secche. Se l'invasatura si fa in fine d'inverno conviene farla presto, in febbraio.

211 – I vasi, molto porosi, debbono essere proporzionati più che altro allo sviluppo della massa radicale della pianta.

Devonsi evitare i vasi troppo grandi, che trattenendo una eccessiva quantità di acqua sono causa di alterazione delle radici. Si faranno invece vari tramutamenti di vaso successivi per assecondare lo sviluppo della pianta.

Un vaso di 30 cm. di diametro è sufficiente per

permettere il prosperare di individui già anziani e in pieno rendimento.

212 – La terra deve essere di consistenza media e facilmente permeabile all'aria come all'acqua; abbondante in elementi fertilizzanti, di facile assimilazione. Si può ottenerla mescolando della buona terra di giardino con sabbia ed umus nelle proporzioni più adatte suggerite dalla pratica. Gli elementi più necessari sono l'azoto, l'ac. fosforico, la potassa, il calcio. Lo stallatico vaccino decomposto è utilissimo e si può usare in ragione d'un terzo per due di terra ricca.

213 – È evidente che le piante legnose non si possono ridurre a vivere in vaso, se non alla condizione di ricevere con la potatura ed altri mezzi colturali una forma appropriata, ma sempre del tipo a cespuglio.

La forma a *fuso* conviene agli alberi a nocciuolo ed a semi, la *tondeggiante* al melo, quella a *cupola* all'uva spina, al fico, al lampone; la elicoidale è la miglior forma da dare alla vite.

214 – La coltura degli alberi da frutto in vaso può farsi all'aria libera o semplicemente sotto un riparo; ma il suo vero scopo è quello della *forzatura* che obbliga la pianta ad una vegetazione intensa durante un periodo di tempo notevolmente inferiore a quello normalmente necessario pel compimento degli stessi fenomeni vegetali all'aperto, e generalmente in un'epoca diversa da quella nella quale questi fenomeni avvengono spontaneamente.

Per determinare tale precipitazione degli atti vegetativi, occorre evidentemente accumulare i mezzi che la natura stessa mette in opera, e ac-

crescerne l'intensità. Tali mezzi sono: l'alimentazione, l'acqua, l'aria, la luce, il calore. Nella coltura forzata essi debbono essere forniti nella maggior copia compatibile con la salute della pianta.

La pratica suggerirà, caso per caso, come meglio convenga fare la distribuzione di tali elementi alla pianta a seconda delle particolari esigenze sue come pianta e dal lato dell'ubicazione, ecc.

La coltura forzata permette, non solo di ridurre il periodo della vegetazione, ma anche di mettere più presto le piante in pieno rendimento, in modo ad es. che un pesco a tre anni possa già esser atto a produrre una quarantina di bei frutti.

215 – Un buon elemento di successo di questa coltivazione consiste nell'impedire che si sviluppino soverchiamente le radici grosse, favorendo invece il moltiplicarsi delle barbatelle, per le cui

estremità (spongiole) appunto si nutrono le piante. Perciò quando si mettono in vaso le piante da frutta, si accorciano le radici o si mozzano affatto. Così si favorisce lo sviluppo della pianta e se ne aumenta la precocità.

216 – ***Trapiantamento*** – Mentre usualmente si attorniano, in ampia fossa, le radici dell'alberello con terra soffice che si ricopre con terra fine, *senza comprimere,* lasciando che l'assodamento avvenga gradualmente, in via naturale, l'agronomo Spencer procede in modo al tutto contrario.

Scava una piccola fossa superficiale, nella quale introduce il piede dell'albero con le sue radici; le ricopre colla stessa terra, *comprimendole fortemente* in modo che nel primo anno il terreno resti duro. I risultati pare siano soddisfacenti.

217 – ***Malattie*** – Le malattie più comuni attac-

cano le radici e per lo più si manifestano coll'ingiallimento delle foglie.

Dopo aver zappato per circa un metro e mezzo attorno al fusto, s'inaffia con la soluzione seguente:

Solfato di ferro in polvere gr. 1 – Sale comune 3
Allume di rocca 1 – Acqua 80.

Nel primo giorno s'inaffia due volte, una sola all'indomani. Questa composizione dà vigore alle radici sane, corrode quelle malate, risanando quelle che lo sono meno. Si può usarla per i noci, gelsi, alberi da frutta in genere, proporzionando la quantità alla mole della pianta.

218 – La gomma e le verruche si tolgono con uno strumento molto tagliente, si taglia la scorza fino al vivo e si sfrega poi con sale d'acetosella. In questo modo tali malattie, che si producono

specialmente in giardini umidi, non si ripetono e la scorza si rifà nel luogo curato senza che quasi ne resti traccia.

V. *Bruchi*, *Gorgoglioni.*

219 – *Peschi* – Per restaurare peschi deperiti, provvisti di ramificazioni bisogna accorciare in febbraio i rami principali tagliandoli al disotto delle piccole ramificazioni inferiori.

220 – Per proteggere le superfici dei tronchi di alberi dopochè furono segati i rami, si applica uno strato denso dell'unguento di *Müller*, così composto:

Si fondono a tenue calore p. 500 di resina di pino, p. 500 di catrame, previamente riscaldato, e si aggiungono, rimestando, p. 125 di olio di lino; per rendere tale unguento più rapidamente seccativo conviene aggiungere alla miscela, ancor

tiepida, p. 60 di alcool, agitando sino a raffreddamento. Il preparato deve essere conservato in recipienti ben chiusi, preferibilmente di metallo.

221 – ***Preservazione dagli insetti predoni*** – Per impedire l'arrampicarsi di insetti (formiche, forbicine, ecc.) sui tronchi degli alberi basterà spargere sul suolo, attorno al piede di essi del catrame o del coaltar in polvere.

222 – Catrame di carbon fossile gr.1 – Olio di pesce 1

223 – Scaldare, sino a riduzione del volume ai due terzi, 1 p. d'olio di colza e 1 di strutto. Aggiungere 1 p. di trementina ed 1 di colofonia e rimestare sino a fusione completa. Si può diluire con olio o rendere più densa, continuando la cottura. Resta viscosa per circa tre mesi.

224 – Fondere della colofonia in vaso di terra;

aggiungere altrettanto olio di lino e rimestare sino a consistenza debita.

225 – ***Per isbarazzarli dai licheni e dagli insetti*** si spolverino, quando sono umidi per nebbia o per pioggia, con calce viva.

226 – ***Per le nuove piantagioni di piante da frutto*** - Ove le buche per i nuovi impianti non fossero state aperte nell'autunno si possono aprire in febbraio, purchè il lavoro sia fatto a terreno asciutto. È bene che fra l'apertura delle buche e la messa a dimora delle piantine, passi un certo tempo. Le fosse devono avere sezione di metri 1,20 in quadro e profondità 60 a 70 cm.

Le piantine si potranno mettere a dimora più avanti.

227 – ***Concimazione*** – Conviene preparare una miscela composta con 5 kg. di perfosfato mi-

nerale, 2 di solfato potassico o salino potassico e 2 di nitrato di soda, spargendone da mezzo kg. a 1 kg. intorno al ceppo di ogni pianta; per questo si scava un po' il terreno intorno alle piante stesse per un raggio uguale a quello della chioma e per una profondità di 10 cm, poi si sparge la miscela concimante e si rimette a posto il terreno smosso. È bene che questo lavoro vengo fatto a terreno asciutto.

228 – ***Potatura*** – La stagione morta è sempre la meglio indicata per la potatura a secco delle piante da frutto in genere; è bene che anche questo lavoro sia finito prima che le piante riprendano la vegetazione. Senza dare qui norme dettagliate per questa potatura, ricorderemo che essa mira a dare alle piante la forma voluta e a limitare e disciplinare la produzione legnosa, così da pro-

vocare e favorire una maggiore produzione di frutti; la qual cosa si ottiene con la soppressione di tutti i rami che crescono troppo vigorosi e che prendono, nell'accrescimento, una direzione presso che verticale, e nell'accorciare gli altri rametti più deboli e sui quali verranno sviluppandosi le gemme a frutto.

Nella potatura si deve porre attenzione di fare tagli netti, con ferri sempre ben taglienti così da non produrre schiacciamenti sul ramo tagliato e senza strappare la corteccia.

Sui peschi è sempre meglio fare la potatura verde, durante la vegetazione delle piante, anzichè la potatura a secco, onde evitare lo sviluppo della gomma.

229 – ***Trattamenti anticrittogamici*** – Sui peschi per combattere la malattia che produce il

male della bolla, che si manifesta con l'accartocciamento delle foglie, si fa in inverno, e sempre prima che le piante riprendano la vegetazione, un'abbondante irrorazione con acqua contenente il 3% di calce e il 4% di solfato di rame.

Quanto ai peri, meli e ciliegi, si combattono le malattie crittogamiche più frequenti su queste piante con le irrorazioni con acqua contenente dal 10 al 25% di solfato ferroso: meglio se su queste ultime piante la irrorazione, che si fa con le comuni pompe irroratrici, sarà preceduta da una energica spazzolatura con le apposite spazzole o guanti.

Le irrorazioni è bene che si facciano nelle belle giornate di sole, perchè la miscela possa meglio aderire ed asciugare sulle piante trattate.

230 – Contro la "schizoneura" del melo –

Molte piante di melo sono attaccale da un insetto rosso, detto anche pidocchio rosso del melo, il quale determina sui giovani tronchi e sui rami dei grossi bitorzoli, qua e là ricoperti da una muffa bianca, sotto la quale si nasconde l'insetto. Le piante attaccate sono destinate a morire se non s'interviene prontamente ed energicamente pennellando tutti i bitorzoli e ovunque si manifesti la muffa bianca caratteristica, con fondaccio di olio di ricino o con petrolio, previa una energica potatura del rami più colpiti. Le piante molto attaccate, conviene senz'altro svellerle e bruciarle subito sul posto con tutte le loro radici per non disseminare questa infezione in tutto il frutteto.

Alcool.

231 – ***Assoluto*** – Volendo privare l'alcool della massima parte dell'acqua che contiene, si può in-

trodurvi della gelatina di buona qualità. Questa sostanza si gonfia assorbendo l'acqua, mentre non assorbe l'alcool, nel quale è insolubile. Si decanta l'alcool che, se non sarà *assoluto*, conterrà però assai meno acqua di prima. Questo procedimento può in molti case sostituire la distillazione.

232 – ***Alcoolometria*** – Per constatare la ricchezza, la forza di un liquido alcoolico, si fa uso degli alcoolometri. Quello generalmente usato è il centesimale o di Gay Lussac; meno usati sono quelli di Cartier e di Baumé. Non crediamo di diffonderci nella descrizione di questi istrumenti, nè sul modo e sulle norme per impiegarli, poichè i limiti e l'indole di questo Ricettario non lo consentono; e d'altra parte le notizie necessarie e dettagliate si possono apprendere dalle diverse opere speciali di questa collezione.[8]

8 Rimandiamo ai Manuali di questa collezione:

233 – Ecco un mezzo approssimativo per valutare la forza di un alcool; si immerge in questo una listerella di carta buona da filtro e poi la si infiamma. Se dopo la combustione dell'alcool la carta si accende facilmente, il grado dell'alcool è superiore a 80°; se si accende invece con difficoltà allora il grado è tra 76-80°; se infine non si accende, l'alcool è inferiore a 75°.

234 – Si prende un po' dell'alcool da saggiare e si versa in un cucchiaio: vi si aggiungono alcuni grani di polvere pirica e si appicca fuoco con un fiammifero. Se l'alcool è puro il liquido arde completamente infiammando la polvere; se l'alcool è diluito con acqua, la polvere ne resta imbevuta e

L'Alcool di F. Cantamessa (L. 3). – *Fabbricazione del Cognac e dello Spirito di vino*, ecc. di Dal Piaz e Dr. F. Sannino (L. 2). – *Il Liquorista*, di Rossi e Castoldi (L. 6,50).

non s’infiamma.

235 – ***Saggio*** – L’alcool che si usa per liquori, profumeria, conservazione di frutti, ecc. deve essere puro alcool *etilico*, e si può saggiarne la purezza versandone un pochino in un piatto ed avvicinandovi un cerino acceso; se è puro, dovrà ardere con bella fiamma azzurra senza lasciar traccia sul piatto e senza annerire un altro piatto, che venga sovrapposto alla fiamma.

236 – Un alcool di buona provenienza mescolato con acqua distillata deve dare un liquido limpido e trasparente in pochi minuti: imbevendone qualche listerella di carta da filtro e lasciandola evaporare, si potrà riconoscere se si tratta di spirito di vino puro o di quello da cereali: poichè per questo si avrà un odore disaggradevole, mentre per quello sarà gradevole, vinoso.

237 – L’odorato poi costituisce un criterio abbastanza sicuro per riconoscere la purezza e la provenienza dell’alcool: versandone alcune gocce sul palmo della mano e stropicciandole poi energicamente, si potrà rilevare l’odore persistente e penetrante, caratteristico del *fuselöl*, che costituisce il complesso dell’impurità degli spiriti prodotti dai cereali, ed è assai nocivo alla salute. Tale odore si rende ancor più manifesto mescolando p. 1 di alcool con p. 3 di acqua e scuotendo la miscela.

238 – Un mezzo semplice per constatare la presenza del *fuselöl* consiste nel mescolare e agitare l’alcool con cloroformio, e quindi aggiungere acqua in quantità sufficiente a far separare il cloroformio; questo si sarà appropriato del *fuselöl*, e prelevatane qualche goccia, facendola eva-

porare, si potrà rilevarne l'odore caratteristico disgustoso.

Tralasciamo di riferire gli altri saggi poichè questi esigono reattivi e suppellettile speciale, e quindi sono di competenza dei laboratorii chimici.[9]

239 – ***Purificazione*** – Per purificare e deodorare l'alcool furono proposti diversi procedimenti chimici, i quali però riescono alquanto complicati e richiedono l'uso di prodotti speciali. Il mezzo più semplice e abbastanza efficace consiste nel prolungato contatto con carbone e successiva filtrazione.

240 – ***Diluzione*** – L'alcool che viene messo in commercio ha generalmente la gradazione di 90-

9 Consultisi in proposito il Manuale l'*Alcool* di E. Cantamessa, già citato, nonchè il *Manuale del Liquorista* di A. Rossi e Castoldi III Edizione (L.7,50).

97° e la densità 0,834-0,816.

Occorrendo di diluirlo a gradazione inferiore, non si ha che da aggiungervi acqua, seguendo le indicazioni esposte nella seguente tabella, la quale per la pratica corrisponde più che sufficientemente:

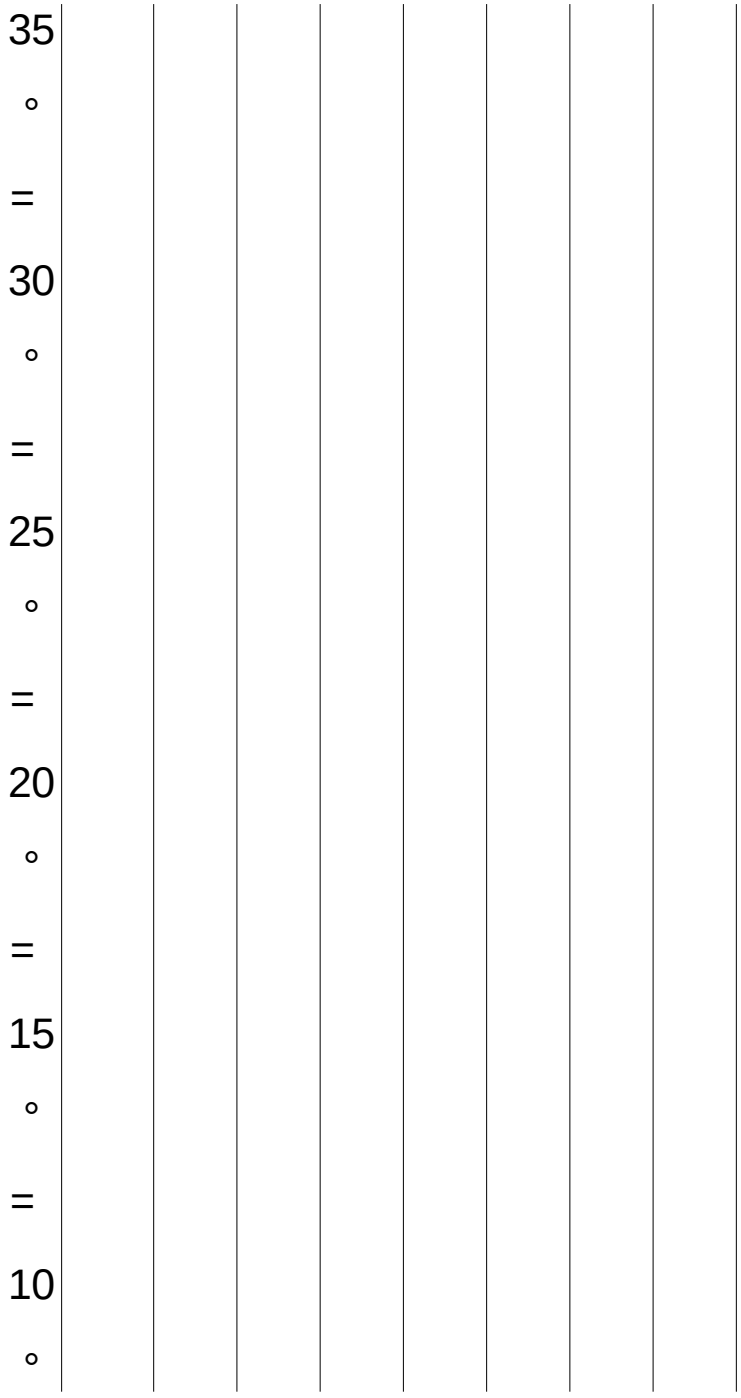
Tabella per la diluzione dell'alcool con acqua

nella quale sono indicate le parti in peso (o in volume) di acqua, che sono necessarie per ridurre p. 100 in peso di alcool di noto grado ad un grado o percentuale (in volume) inferiore,

Alcool da ottenere	Alcool da diluirsi								
	95°	90°	85°	80°	75°	70°	65°	60°	55°

rsi									
= 90 ° = 85 ° = 80 ° = 75 ° = 70 ° = 65	7.81 16.32 25.64 36.21 47.98 61.60 77.31 95.72 117.69	7.88 16.56 26.27 37.97 50.04 64.43 81.45 101.2 126.10	8.06 17.08 27.28 39.04 52.49 68.23 87.18 109.5	8.19 17.68 28.59 41.02 55.75 73.06 94.32 120.62	8.64 18.69 30.24 43.77 59.85 78.61 103.0	9.17 19.59 32.22 46.30 64.07 87.30 115.8	9.72 22.12 36.70 51.17 71.60 96.68	10.38 22.44 37.92 56.39 80.13	11.21 24.72 41.68 63.18 91.63

°	144.	51	138.	68	134.	72	132.	111.	1
=	20	157.	33	154.	51	153.	06	52	131.
60	177.	09	174.	06	175.	08	180.	155.	30
°	20	196.	49	198.	37	205.	10	06	190.
=	219.	10	222.	31	232.	74	252.	220.	67
55	30	247.	32	283.	37	284.	01	44	289.
°	274.	67	289.	24	317.	34	371.	330.	65
=	40	319.	00	352.	69	447.	85	12	487.
50	350.	61	388.	47	459.	80	609.	604.	86
°	36	427.	80	506.	89	675.	84	23	
=	468.	31	555.	48	744.	98			
45	74	606.	26	814.	78				
°	723.	83	888.	93					
=	35	966.	47						
40	105	25							
°	0.0								
=	3								



Interpretazione. – Si fissa nella prima linea

orizzontale il grado segnato dall'alcool da diluirsi e nella prima colonna verticale quello dell'alcool da ottenersi: la cifra che corrisponde all'incrocio del prolungamento delle rispettive linee indica la quantità in peso (od in volume) di acqua che si deve aggiungere a p. 100 (in peso) dell'alcool da diluirsi. Esempio. Per ridurre un alcool di 90° ed avere 70°, si devono aggiungere per ogni p. 100 di esso, p. 37,90 di acqua.

241 – ***Deodorazione*** – L'alcool viene denaturato – in Italia – per lo più con basi piridiche di odore assai sgradevole. L'aggiunta di un poco d'acido tartarico od ossalico impedisce l'evaporazione della pirdina e quindi attenua notevolmente l'odore dell'alcool.

242 – ***Alcool di menta piperita*** – Si diluiscono p. 10 di essenza di menta piperita finissima in p.

99 di alcool (a 90%).

Alghe.

243 – ***Preparazione*** – Si possono fissare su carta fotografica al bromuro – previamente debromurata all'iposolfito, e poi lavata. Si ha così il vantaggio che, appena ritirata dalla bacinella si può lasciare il foglio in piano senz'altra precauzione. In brevissimo tempo la preparazione è secca e l'alga, incrostata nella gelatina fa corpo con la carta.

244 – Se in luogo di carta fotografica, come è indicato nel N.° precedente, si usano lastre, si ottengono delle perfette diapositive per proiezioni luminose alla lanterna.

Sotto la forma più semplice, d'una gelatina leggermente zuccherata e aromatizzata, costituiscono un alimento leggero, per malati e convale-

scenti. Forniscono alle persone sane un alimento rinfrescante, che ha il prezioso vantaggio di rendere le digestioni intestinali più *morbide*.

Unite a dei frutti, o più esattamente, a delle polpe di frutti, divengono un preservativo sicuro contro la stitichezza.

Non bisogna però esagerare le proprietà analettiche delle alghe. Esse costituiscono un'alimentazione assai povera, ma offrono un vantaggio prezioso, quello cioè di fornire allo stomaco una considerevole quantità di mucillaggine, che contiene la *Carragaheina* (da *Carragaheen*, nome volgare del *Fucus crispus*).

246 – ***Gelatina di Carragaheen*** – Si lavano i fuchi, in acqua fredda, indi si fanno bollire nell'acqua fino a riduzione a metà: si aggiunge lo zucchero, e si profuma a piacere (p. es. con ac-

qua di fiori d’arancio); si può aggiungere polpa di prugne cotta e passata a staccio.

Ecco le proporzioni:

Carragaheen (fuchi) oppure lichene d’Islanda 1

Acqua 10 – Zucchero 2.

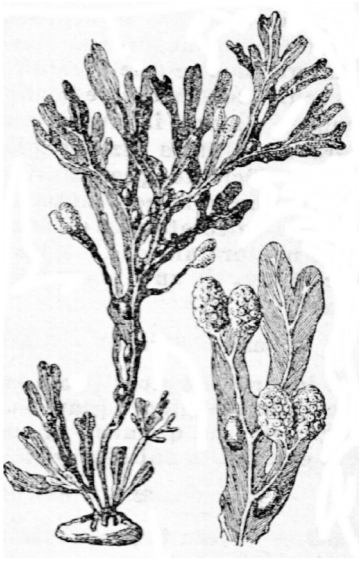


Fig. 15. – *Fucus vesciculosus.*

247 – ***Latte analettico di Thodanter*** – È una gelatina di fuchi usata in Islanda:

Latte di vacca 1. 1 – Carragaheen oppure lichene

d’Islanda gr. 5

Zucchero bianco 50 – Cannella 1,5

La cannella si può omettere.

Si fa bollire per dieci minuti indi si cola, spremendo, in tela. Fredda è una bevanda assai gradevole.

248 – ***Conservazione*** – Queste piante tanto interessanti e strane sono difficili a conservarsi per la loro straordinaria flaccidità. Ecco un buon mezzo per riuscire nell’intento.

Messa l’alga in una bacinella piena di acqua si fa passare, tra la pianta e la parete della bacinella, un foglio di carta forte e si procura con opportuni movimenti che l’alga si adatti su di esso ben aperta e nella sua forma più naturale. Si solleva la carta a poco a poco fino ad estrarla dall’acqua orizzontalmente, valendosi all’uopo di uno strac-

cio, se ne è il caso. Con una punta fina si riconducono le foglioline alla migliore posizione, e questa è l'operazione più delicata da eseguire. Si prepara un foglio di carta spalmato di sego (con una candela) da ambo i lati; si rende uniforme lo strato di sego passandovi sopra un ferro caldo o semplicemente strofinando la superficie con un batuffolo di carta. Si pone questo foglio al sego sull'alga, indi si porta il tutto sotto uno strettoio fra due fogli di carta bibula. Dopo 24 ore si troverà l'alga aderente alla prima carta, ma non a quella grassa; qualora fosse ancora umida si rimette nello strettoio rinnovando la carta bibula.

In questo modo si possono conservare non solo le alghe fresche, ma anche quelle secche. Queste vengono lasciate in molle nell'acqua dolce che si rinnova a varie riprese; intanto si ripuli-

scono dalla sabbia, conchiglie, ecc. In breve riprenderanno la primitiva forma e potranno essere trattate col procedimento sopra descritto.

Gli Album di alghe sono molto interessanti per la stranezza delle piante stesse, quanto per la difficoltà di procurasele e di conservarle.

Alimentazione umana.

249 – ***Generalità*** – Gli alimenti si distinguono in A. riparatori, quelli cioè che hanno lo scopo di assicurare il rinnovarsi dei tessuti (azotati e albuminoidi), ed A. produttori di calore e di forza (grassi e idrati di carbonio): questi poi sono completati dagli alimenti accessori, quali sono considerati l'acqua e il cloruro di sodio (sale da cucina).

L'alimentazione umana deve essere variata e mista e comprendere cioè le due qualità principali

indicate di alimenti. Parecchie condizioni regolano la nutrizione: l'età, il sesso, il clima, la statura, il lavoro, ecc, ed in relazione a queste deve essere stabilita la razione giornaliera. Si deve ritenere l'alimento sufficiente quando il peso del corpo, sotto la sua influenza, non subisce diminuzione,

È stato calcolato che un uomo, del peso medio di kg. 70 che lavori moderatamente, ha bisogno, per sopperire alle perdite delle 24 ore, di un'alimentazione che contenga le seguenti sostanze:

Albuminoidi gr 118 – Grasso 56 – Idrati di carbonio 318.

Un lavoro maggiore provoca maggiore consumo dei tessuti e richiede maggiore quantità di cibo; l'ammalato invece ha bisogno di una quantità minore: negli ospedali in generale, la dieta è stabilita sulle proporzioni:

Albumina 82 – Grasso 23 – Idrati di carbonio 318.

250 – Invece il prof. Rusel H. Chittenden, della Università americana di Yale, in un suo recentissimo libro sulla *Fisiologia della nutrizione*, che ha suscitato molto rumore nel mondo scientifico, ha dimostrato che generalmente, anche nelle classi medie, l'alimentazione riesce eccessiva in rapporto al bisogno, per le sostanze albuminoidi e, come si dice comunemente, per cibi nutrienti.

Ecco che cosa scrive in proposito il dottore americano:

"Un individuo sano, le cui occupazioni non siano tali da richiedere un lavoro muscolare intenso, ma la cui attività sia psichica piuttosto che fisica, può vivere con una quantità di albuminoidi "molto minore" di quella che fu finora considerata neces-

saria, senza alcuna perdita del suo vigore fisico e mentale, e mantenendo il suo organismo in un equilibrio dinamico perfetto... Il professionista che in media mangia ogni giorno carne e tant'altro di albuminoidi in forma di uova, formaggi, pesci, leguminose, ecc., da toccare o da superare con facilità i 120 gr. è in eccesso continuo d'entrata; e tale eccesso si risolve prima o poi nell'inibizione, nella stanchezza totale o parziale, di questo o quel territorio delle sue attività organiche o funzionali: digestive, cardiache, epatiche, arteriose, renali, ecc.

La cifra normale di albuminoidi al giorno è di 50 grammi soltanto. In altri termini, le persone delle classi agiate, che lavorano non di muscoli ma di nervi, con le abitudini alimentari odierne obbligano il loro organismo a consumare più del doppio

degli alimenti albuminoidi necessari”.

Per di più gli esperimenti di Yale hanno provato che un simile eccesso nel consumo degli albuminoidi introdotti col cibo non solo rappresenta per l’organismo un dispendio di energia inutile, non solo costituisce il rischio di un accumulo di materiali di rifiuto dannosi e attossicanti, ma non rappresenta neppure il vantaggio transitorio, della giornata; e cioè neppure fornisce al momento un’esaltazione dell’energia o delle parvenze di energia.

251– È fuori di dubbio che i bisogni alimentari sono differenti in ogni uomo. Ciò si comprende agevolmente.

Il prof. Landouzy e il dott. Lablé nei loro importantissimi studi sulla alimentazione razionale, hanno assodato che la necessità di alimentarsi

varia d’importanza a seconda del peso degli individui, e della natura del lavoro che essi compiono, cioè a seconda della professione.

Il corpo umano perde costantemente calore e sono appunto gli alimenti, che producendo nell’organismo umano gli stessi effetti che produce il combustibile in una macchina, gli impediscono di raffreddarsi. Ora più cresce il peso del corpo e più è grande la perdita di calorico, e quindi maggiore il bisogno di nutrizione.

D’altra parte ogni lavoro compiuto dal corpo ha egualmente per risultato una perdita di calorie. Più è intenso il lavoro, più è grande la perdita. Un operaio che spende incessantemente le sue forze muscolari; uno sterratore, per esempio, perde 800 calorie ogni 24 ore. Un operaio che esercita invece un mestiere meno pesante, un falegname,

un pittore di appartamenti non perde più di 400 calorie per ogni 24 ore.

252 – I migliori alimenti sono quelli che contengono in maggiore quantità le sostanze albuminoidi, gli idrati di carbonio e i grassi; le prime ristorano le forze degli organi e dei tessuti, i secondi servono a produrre l'energia muscolare, gli ultimi il calore del corpo. La carne non è un alimento così nutritivo come sinora si credeva, poichè fornisce solo il 3,6% delle calorie necessarie nelle 24 ore; i legumi secchi. (piselli, lenticchie) sono a peso uguale più nutritivi della carne contenendo 25,5% di sostanze albuminoidi e 59% di idrati di carbonio; gr. 10 di carne forniscono 11-12 calorie, ed invece gr. 10 di legumi ne forniscono 32.

Gr. 50 di pane nutriscono meglio di gr. 100 di carne. Ancora preferibile, secondo il prof. Lan-

douzy, è lo zucchero come valore alimentare; poichè gr. 30 di esso nutriscono più di gr. 100 di carne.

Queste osservazioni sono di grande importanza in linea economica, poichè si rivela come i migliori alimenti siano anche i meno costosi, lo zucchero eccettuato, per noi italiani!

253 – Il prof. Bardet infine, ammettendo che il maximum della razione giornaliera debba essere fornito da gr. 72 di albuminoidi e gr. 650 di idrati di carbonio, ha stabilito tale razione valutata in alimenti, nel limiti che seguono:

Pane gr. 500 – Carne di bue cotta 100 – Legumi verdi 150

Patate 400 – Burro 50 – Formaggio salato 25

Zucchero 50 – Vino 300.

254 – ***Tempo approssimativo richiesto per***

la digestione di vari alimenti – Riportiamo le indicazioni riferite da Rosenheim sul tempo necessario per digerire alcuni alimenti vegetali e animali;

	ore	min.		ore	min.
Riso cotto	1	2 0	Patate cotte-	3	30
Uova crude	2	3 0	Barbabietole	2	30
» al latte	3	— —	Piselli cotti-	3	—
» sode	2	— —	Rape	5	—
Pane	5	3 0	Fagioli cotti	4	—
				3	30
			Cavoli	2	30
				3	—
			Lenticchie cotte . . .	3	30
				1	30

» giallo . .	4	—	Cavoli fiori cot-	2	30
. . . .	4	—	ti . . .	4	—
Latte crudo . .	3		Ostriche crude		
. . . .	0		. . . .		
Carne di manzo	—		Pesci cotti . .		
arrosto .	—		. . . .		
» » maia-			Formaggio . .		
le » . .			. . . .		
Pollo arrosto .			Mele cotte . .		
. . . .			. . . .		
Anitra-Oca ar-			Ciliegie crude		
rosto . . .			. . . .		
Carni di maiale			Zuppa di pane		
salate crude			e verdura .		

255 – La digestione può esser accelerata dall’intervento di senape o di pepe; mentre l’ingestione di acqua la ritarda notevolmente e l’alcool

(vino, birra) non l'influenza affatto.

256 – ***Norme igieniche*** – Osservare più che sia possibile il medesimo orario, per i pasti.

Mangiare lentamente e masticare bene i cibi.

Non prendere bevande fredde mentre si mangiano vivande calde; non bevere troppo durante i pasti.

Non far seguire presto presto un pasto all'altro: occorrono almeno 2-3 ore a digerire un pasto anche leggero.

Non mettersi mai a tavola quando si è stanchi pel troppo camminare o in collera.

A tavola non si legga, non si studii, nè si applichi in alcun modo la mente.

Potendo scegliere i commensali, si preferiscano persone gaie, amabili e si tengano conversazioni piacevoli.

Non fare mai dopo il pasto esercizi esagerati.

Non mangiare mai fino alla sazietà; i pasti siano semplici.

Non mangiare mai ciò che non piace.

257 – Molti dei cibi, che appaiono frequentemente sulla nostra tavola sono velenosi o perchè pur avendo un alto valore nutritivo, contengono al tempo stesso una piccolo dose di sostanze velenose o irritanti e quindi devono essere ingerite solo in quantità moderata per non riuscir nocive alla maggioranza degli uomini, o perchè posseggono la bizzarra qualità di agire come veleno acuto per un certo numero d'individui – in proporzione dal 5 al 10% – pur essendo del tutto innocui, in quantità moderate, per tutti gli altri che ne usano.

258 – ***Come disinfettare le verdure*** – Per

quanto gli igienisti abbiano posto in guardia, non si potè ancora indurre gli orticoltori ad astenersi dall'uso del pozzo nero che imbratta le insalate, i sedani e altre verdure, con gran pericolo dei consumatori che, mangiandole, possono contrarre malattie contagiose come il tifo, il colera, ecc. Esempi anche recenti di queste infezioni sì devono purtroppo notare; onde chi desidera provvedere alla propria salute, o deve astenersi dal mangiare verdure crude, oppure disinfettarle, e la disinfezione è facilissima.

Basta tenere le verdure per 5 minuti in un bagno di acqua acidulata col 2% di acido acetico o di acido tartarico. Le verdure, per questo bagno non soffrono, non appassiscono, anzi pare si facciano più saporite. Occorre però per talune verdure, quali i sedani, i cardi e certe insalate, di-

staccare le foglie dal torsolo e metterle a bagno, in modo che le parti commestibili restino a contatto col liquido.

259 – ***Maisina*** – La maisina è la materia albuminoide pura estratta dal mais. Essa gode di un elevatissimo potere nutritivo. È una polvere bianca e secca, impalpabile e assolutamente inalterabile. È digestibile e assimilabile quasi senza scarto.

Unita al latte costituisce un ottimo alimento per malati, convalescenti e per bambini, specialmente dopo il periodo di allattamento.

260 – ***Decozioni di cereali*** – Hanno buon sapore, sono molto economiche ed agiscono come lassativi.

Si preparano facendo bollire per una ventina di minuti una cucchiaiata d'orzo o di avena in mez-

zo litro d’acqua. Si filtra al colatoio o alla tela e si beve caldo, zuccherando o meno.

I semi cotti sono ottimi pel pollame.

Alito cattivo.

261 – ***Cura*** – Può essere prodotto da denti cariati o da poca pulizia della bocca, o da affezioni di stomaco, naso, polmoni, ecc.

La pulitura del denti e lavatura della bocca bastano *nel primo caso* a rimediare all’inconveniente. Vedi *Dentifrici*.

Se la causa è dovuta ad *afte,* si curano queste nel modo già indicato. Vedi *Afte.*

Si può anche far uso di miscele contenenti sostanze aromatiche e disinfettanti. Ecco le ricette per alcune di tali miscele.

262 – Si fanno liquefare p. 3 di cioccolata e si aggiungono p. 1 di zucchero e p. 1 di carbone di

legno polverizzato, rimescolando.

Si lascia raffreddare la miscela dopo averla versata su di una lastra di marmo lucida, poi si taglia in tavolette di circa 1 gr. e se ne prendono da 5 a 6 al giorno.

263 – Il *cachou* o casciù viene largamente usato come veicolo per profumare l'alito, e riesce specialmente efficace pei fumatori. Esso costituisce la base delle pastiglie di cachou di Bologna, che si possono preparare nel modo seguente:

Si fa liquefare a b. m. gr. 100 di sugo di liquirizia in gr. 100 di acqua, e si aggiungono gr. 80 di casciù polvere e gr. 30 di gomma arabica. Si concentra la miscela per evaporazione e quando essa è addensata come estratto, vi si incorpora:

Mastice in polvere gr. 2 – Cascarilla in polvere 2
Carbone polv. 2 – Radice ireos polv. 2.

Quando la massa è omogenea la si ritira dal fuoco e si aggiungono:

Essenza di menta inglese gr. 2 – Essenza di garofani 1

Tintura di muschio gocce X – Tintura di ambra V.

Si cola il tutto su una lastra di marmo oleata e si stende la pasta con un rullo per ottenere un foglio dello spessore di una moneta d'argento. Quando la massa è fredda, si asporta mediante carta asciugante l'olio rimasto aderente alla superficie e poi si umetta da ambe le parti con acqua gommosa e si applicano foglioline di argento. Si lascia seccare e poi si taglia in piccoli rombi.

Se ne possono anche formare pallottoline, come pillole, prima di applicare l'argento.

264 – Si mescolano:

Cachou 3 – Zucchero 3

Carbone di legno 3 – Cioccolata alla vaniglia 10

265 – Sono pure raccomandabili i seguenti *colluttorii*, che si usano versandone alcune gocce in un bicchier d'acqua *bollita:*

Alcool rettificato litri 2 – Timolo gr. 1

Tintura di mirra 30 – Essenza di menta piperita 25

Ess. d'Eucalipto 6 – Acqua distill. 400

266 – Borace gr. 1 – Timolo 0,10 – Alcool 150

267 – Se l'alito cattivo proviene da fetidità boccale, sciacquarsi la bocca con un bicchiere d'acqua, contenente una cucchiaiata da tavola della miscela:

Acqua di lauro ceraso 100 – Tintura di benzoino 50

Tintura di patchouly 25 – Acqua di Labarraque 15

268 – Pei fumatori è consigliato il seguente col-

luttorio:

Salolo gr. 1 – Spirito di menta piperita 50

Tintura di *catecù* 2.

Se ne versano alcune gocce in un bicchiere d’acqua.

269 – Altro colluttorio per fumatori:

Essenza di menta pip. cc. 1,0 – id di macis. 1,0

id. di anice 1,0 – id. di melissa 1,5 – id. di cedro 1,5

id. di rosmarino 3,0 – Alcoolato di rose 25,0

Tintura di scorze d’arancio 25,0 – id. di vaniglia 15

id. di benzoino 15 – Alcool rettificato 200.

Alluminio.[10]

270 – ***Resistenza chimica*** – Gli oggetti dl alluminio, e specialmente i recipienti, sono oggi largamente usati nell'economia domestica per la loro leggerezza e per la facilità di conservarli e ripulirli. A questo proposito è bene di ricordare che il Belland, in seguito ad una diligente serie di ricerche, ha concluso che: acqua, vino, birra, caffè, latte, burro, olii, grassi e terra esercitano sull'alluminio una azione minore che sui metalli ordinari (ferro, rame, stagno, zinco, ecc.); l'aceto, i succhi acidi, il sale da cucina lo corrodono, in proporzione però limitatissima, tale da non comprometterne l'uso.

10 Intorno all'argomento segnaliamo il Manuale di questa collezione *L'Alluminio*, del dott. C. Formenti, 2ª ediz. (L. 3,50).

271 – ***Conservazione*** – Una miscela di paraffina liquida e di ceresina in p. uguali forma un eccellente strato protettivo per le superfici di alluminio.

272 – ***Pulitura*** – S'immergono gli oggetti d'alluminio macchiati od unti, nella benzina o nell'essenza di petrolio.

273 – Miscela di parti uguali (in peso) di olio d'oliva e di alcool, che si agita fortemente in una bottiglia per ottenere un'emulsione. Si sfrega il metallo tenendolo immerso in questo liquido.

274 – Per la pulitura e lavatura dei recipienti di cucina si usi soluzione diluita di sapone. Poi si asciughino e si dispongano sul fornello, senza fuoco, ma abbastanza caldo da avere rapidamente un perfetto asciugamento.

Sono da evitarsi, perchè intaccano l'alluminio,

le liscive alcaline (soda, potassa), la cenere, l'ammoniaca e simili.

275 – Gli oggetti d'alluminio riacquistano la lucentezza immergendoli in una soluz. di sale ammoniaco all'8-10%, e sfregandoli poi con pelle scamosciata.

276 – ***Detersione*** – Si fa agire sull'alluminio una soluzione di ammoniaca sola od in presenza di sali ammoniacali. La superficie del metallo viene così modificata da renderlo maggiormente resistente all'azione dell'aria umida, degli acidi diluiti e più facilmente adatto a subire saldature.

277 – Volendo ottenere il metallo assai bianco, occorre immergerlo prima in una soluzione concentrata di potassa caustica. Quindi si immergono i pezzi in una soluzione di acido nitrico p. 2 e acqua p. 1, poi di aceto e acqua in parti uguali;

infine si lavano con acqua pura e si fanno asciugare nella segatura di legno calda. Questo procedimento è assai adatto per utensili di cucina.

278 – ***Lucidatura*** – Si usa una miscela di stearina p. 5, creta p. 5, tripoli p. 30.

279 – Si impiega un brunitoio oppure una pezza di pelle di camoscio imbevuta di petrolio.

280 – *Dell'alluminio platinato* – Gli oggetti di questa lega che costituisce un ottimo surrogato del platino, non si possono lucidare meccanicamente per frizione, bensì con soluzione acquosa (5-10%) di acido ossalico e successiva lavatura rapida.

281 – ***Decorazione*** – Sciolgansi 100 p. di gomma lacca in 300 p. d'ammoniaca, a preferenza in un recipiente smaltato, e si scaldi per circa un'ora. Dopo raffreddata, la vernice è pronta.

Prima di applicarla, devesi pulire l’alluminio con potassa e asciugarlo a fuoco dolce; dopo l’applicazione si colloca l’oggetto entro una stufa e si scalda per qualche tempo a circa 300°.

Gli oggetti d’alluminio così trattati possono venir pitturati senza tema che la decorazione si scrosti.

282 – ***Incisione*** – Si scalda leggermente l’oggetto da incidere, in modo che sfregandolo con un pezzo di paraffina si possa ricoprirne tutta la superficie con uno strato di essa. Si lascia raffreddare, avendo cura che lo strato sia ben uniforme. Si traccia il disegno voluto, con una punta adatta; indi si passa alla *mordenzatura*, ossia alla corrosione chimica del metallo.

Por ottenere tratti netti, poco profondi e brillanti si spande sulla superficie una soluz. acquosa di

soda caustica, e la si lascia agire per una diecina di minuti, osservando che ne siano ben bagnati tutti i punti del metallo messi allo scoperto dallo stilo. Si risciacqua, si scalda leggermente per far fondere la paraffina e si pulisce con cenci morbidi.

Per avere tratti grossi, profondamente incisi e senza lucentezza, si usa invece una soluz. di sublimato corrosivo all'1%, circa.

Dopo alcuni minuti si risciacqua abbondantemente, si asciuga con carta da filtro o bibula, e si lascia all'aria. Il metallo si ossida allora tanto rapidamente che il disegno si rivela in altorilievo costituito da ciuffi d'allumina formatasi a spese del metallo, con curiosissimo effetto. Cinque o sei minuti sono più che sufficienti per avere una corrosione abbastanza profonda. Si scalda, si aspor-

ta la paraffina fusa e si continua a scaldare per eliminare ogni traccia del sale di mercurio.

283 – ***Saldatura*** – Per saldare alluminio con alluminio o con rame, ecc. si pone sugli oggetti da saldare del cloruro di zinco fuso e si scalda alla fiamma. Lo zinco viene ridotto a una certa temperatura dalla sua combinazione mediante l'alluminio e si lega con questo, mentre il cloro volatilizza. Ponendovi sopra nel momento della riduzione dei pezzetti di stagno, questo si lega collo zinco e si forma un'eccellente saldatura coll'alluminio.

284 – ***Inchiostro per scrivere sull'alluminio*** – Si diluisce dell'inchiostro da stampa con benzina od alcool e, per rendere la scrittura indelebile, si scalda il metallo al rosso-scuro, indi si lascia raffreddare.

Questo procedimento è assai adatto per eti-

chette da giardino.

Amalgama.

285 – *Per macchine elettriche*:

Mercurio 6 – Zinco 2 – Stagno 1.

286 – *Per preparazioni anatomiche* – Fonde a 37°:

Mercurio 10 – Bismuto 2 – Stagno 1 – Piombo 1.

Ambra gialla.

287 – ***Saldatura*** – I soli solventi dell'ambra sono gli alcali caustici; perciò si colloca sui pezzi da unire un po' di potassa o di soda caustica in soluzione. Si avvicinano i pezzi scaldandoli leggermente; l'ambra si rammollisce ben presto nei punti bagnati e la saldatura si ottiene senza bisogno di mastici.

288 – Un altro procedimento semplice ed efficace per saldare l'ambra consiste nello spalmare le superfici da far aderire con un liquido gelatinoso preparato facendo disciogliere, al calore del bagno maria, p. 60 di allume in p. 30 di coppale: quindi si riuniscono tenendole fortemente aderenti sino a completa disseccazione.

289 – ***Caratteri e saggio*** – Si distingue l'ambra naturale da quella artificiale e da altre sostanze che le somigliano (il coppale specialmente) al seguenti caratteri:

Il coppale è giallo, più o meno carico, ma sempre unicolore, con punti gialli superficiali, simili a solfo cristallizzato.

290 – L'ambra naturale è appena attaccata dall'etere e dall'alcool, mentre che l'artificiale si rammollisce al menomo contatto con essi.

291 – Bruciando l’ambra e facendo venire i prodotti della combustione in contatto con una cartina bagnata di acetato di piombo, questo annerisce – perchè l’ambra contiene dello solfo – mentre con la coppale ciò non avviene.

292 – Bagnando con alcool od etere un pezzo d’ambra pura, essa rimane inalterata; se, invece, è sofisticata con colofonia rimane macchiata ed opaca.

293 – L’ambra emette collo sfregamento un odore particolare che non hanno il coppale nè l’ambra artificiale.

294 – Il coppale raschiato col temperino dà una polvere che si solleva nell’aria mentre l’ambra dà dei frammenti che cadono.

295 – L’ambra spalmata di sego e passata alla fiamma per alcuni minuti si può curvare facendo

forza sui due capi, colla parte più calda verso il centro di curvatura. Ciò non può farsi con le imitazioni.

296 – L'ambra naturale è sempre più dura di quella artificiale e del coppale: essa resiste all'unghia.

297 – L'ambra si taglia, si raspa, si sega, si lucida, ma non può saldarsi con sè stessa col semplice scaldarla, come avviene per le sue imitazioni.

298 – ***Mastice*** – Questo ottimo mastice serve pure assai bene per avorio e per schiuma di mare.

S'immergono 80 gr. di colla di pesce in acqua contenente un poco di alcool. Quando la colla è rammollita si estrae dal liquido e vi si aggiungono 10 gr. di galbano, 10 gr. di gomma ammoniaco e

si tritura con 40 cc. di alcool. Si applica a caldo.

299 – ***Come si può lavorarla facilmente*** – L'ambra è fragile, e si lavora male. Si può rammollirla tanto da poterla lavorare a piacere, od anche foggiarla a pressione entro stampi, scaldandola con olio di lino. Si possono in tal modo saldare insieme i cascami della lavorazione dell'ambra, nonchè i pezzi difettosi o troppo piccoli.

Amido.

Per biancheria (*v. Biancheria*).

300 – ***Saggio*** – L'amido viene talvolta sofisticato con aggiunta di argilla bianca. Si può rilevare la presenza di tale sostanza nell'amido facendone bruciare un pizzico. L'amido puro lascia pochissime ceneri, circa l'uno per cento; se si hanno ceneri più abbondanti, si può essere certi che

quell’amido contiene sostanze minerali estranee.

Ammalati.

301 – ***Che devono restare lungamente a letto*** – Sono note le escoriazioni, piaghe, escare, che si producono, per lo più al dorso nei malati che debbono restare lungamente a letto, specialmente se immobili o quasi.

Per evitare tale complicazione dolorosa, si mette sotto il malato in corrispondenza delle reni, una pelle scamosciata assai morbida, come quelle che servono alla pulitura dell’argenteria, in modo che il malato poggi su di essa a pelle nuda. Si può fissarla opportunamente al corpo o, meglio, al letto.

Disporre inoltre, più in basso, fra il lenzuolo e il malato, un disco di gomma elastica. Queste precauzioni valgono assai meglio delle polveri di tal-

co o d’amido che molti suggeriscono.

Ammoniaca.

302 – ***Usi domestici*** – L’ammoniaca è un agente prezioso per i piccoli lavori domestici. A suo luogo indichiamo le varie composizioni nelle quali essa entra come ingrediente principale o secondario. Nondimeno crediamo utile accennare qui ad alcuni dei principali usi ai quali può essere applicata.

303 – Per pulire le pitture ad olio si fa una soluzione con una cucchiaiata d’ammoniaca e 4 litri d’acqua calda; si bagna una pezza di flanella nella miscela, si strizza e si sfregano con essa le macchie che si vogliono togliere dal dipinto.

304 – Per lavare una macchia di grasso sul satin, sulla seta vi si fa cader sopra una piccola goccia d’ammoniaca, e quando il liquido è svapo-

rato, si pone un foglio di carta bibula sul rovescio della stoffa, vi si passa sopra un ferro caldo; la macchia viene assorbita rapidamente.

305 – Per pulire gli oggetti di vetro si bagnano con ammoniaca, indi si sfregano con carta straccia.

306 – Per pulire i gioielli si sfregano per mezzo d'uno spazzolino da denti, morbido, con una soluzione d'ammoniaca (un cucchiaio da caffè in una tazza d'acqua).

307 – Si conserva l'argenteria lucente mettendo un po' di ammoniaca nell'acqua con la quale si lava,

308 – I pettini si puliscono bene immergendoli nell'acqua contenente circa un decimo d'ammoniaca, Se non basta, si aumenta la dose.

309 – L'ammoniaca costituisce inoltre un ottimo

solvente per alcune sostanze, quali la caseina, la gomma lacca, ecc.

310 – Infine la soluzione d'ammoniaca viene largamente impiegata in medicina, sia per inalazioni contro gli svenimenti, come antispasmodica internamente, contro l'ubbriachezza; e infine anche riesce utile per neutralizzare i vapori irritanti di aldeide formica.

311 – ***Odore*** – Per allontanare le emanazioni ammoniacali dalle stalle, ecc. si consiglia di collocare sul terreno dei recipienti di majolica contenenti segatura di legno imbevuta di acido solforico diluito.

Anguillule dell'aceto.

312 – Sono piccoli vermi appena visibili ad occhio nudo. Hanno forma allungata che rammenta quella delle anguille o dei vermi di terra, e sono

trasparenti. Quando molte anguillule si radunano alla periferia di un tino da aceto contro le doghe, si osserva una massa biancastra brulicante, perchè questi animaletti si muovono continuamente. Questi vermiciattoli non sono soltanto ripugnanti per il consumatore dell'aceto, ma costituiscono un incaglio al processo di acetificazione; infatti le anguillule non possono vivere senz'aria e si portano alla superficie dei tini per respirare liberamente l'ossigeno dell'aria; ma questo ossigeno è pure indispensabile ai bacteri dell'aceto per cui vi ha una lotta fra questi e le anguillule e se queste ultime hanno il sopravvento, i bacteri cadono in fondo al tino e l'acetificazione non può continuare.

Si possono separare le anguillule depurando l'aceto attraverso un buon filtro a pasta di cellulo-

sa e l’aceto già fatto sarà conservato con fumo di solfo. Ma il miglior mezzo per liberare l’aceto dalle anguillule è quello del riscaldamento; portando l’aceto a 60-70° le anguillule e la massima parte dei bacteri buoni e cattivi periscono e non si riproducono più.

Antisettici.

313 – ***Aceto fenicato*** – Una miscela di 1 p. d’ac. fenico cristallizzato e 4 di aceto comune, con 5 gr. di canfora per litro onde mascherare per quanto è possibile l’odore dell’ac. fenico, costituisce un buon disinfettante. Dose: mezzo bicchiere per litro d’acqua. Si colora con fucsina.

314 – ***Bicloruro di mercurio*** – *Conservazione delle soluzioni* – Queste soluz. esposte all’aria subiscono alterazioni rapide; in bottiglie chiuse l’alterazione è assai più lenta; si forma un precipi-

tato bianco. Si può ritardare considerevolmente la decomposizione aggiungendo a dette soluz. dei cloruri alcalini (Cloruro di sodio).

315 – ***Per tessuti*** – Il salicilato di bismuto può servire assai bene per disinfettare i tessuti (tele, f1anelle, ecc.) essendo ad un tempo insolub., inodoro, inoffensivo. Inoltre agendo come un mordente si fissa ai tessuti in modo stabile.[11]

Aperitivi.

316 – ***Gendrin*** – Si fanno macerare per cinque giorni, in 250 gr. d'acqua distillata di menta: 10 gr. di scorza d'arancio amaro, e 6 di fiori di camomilla. Si passa per tela fìna e si aggiungono 15gr. di carbonato di potassa e 5 ciascuno dei seguenti estratti: Cascariglia, assenzio, genziana, mirra.

Poi si filtra e s'imbottiglia.

11Vedasi *saponi.*

Un cucchiaio da caffè in mezzo bicchier d'acqua, un quarto d'ora prima del pasti.

Api e apicoltura.

317 – ***Generalità*** – Virgilio considerava l'ape come una emanazione celeste. Paul Robert scriveva che essa è "*un de ces ravissants petits charmeurs, que la Providence a semés sur les tristes chiemins de ce monde, pour nous faire oublier un peu les duretés de la vie et nous donner la douce croyance qu'il y a du bonheur sur terre*."

L'apicoltura costituisce un gradevole ed utile passatempo per chi può disporre d'un giardino o d'un podere.

Si può dirla un complemento *quasi necessario* della floricoltura e della frutticoltura, inquantochè per molte specie di fiori e d'alberi da frutta la fe-

condazione avviene in gran parte mediante le api che, nelle loro peregrinazioni, trasportano il polline da un fiore all'altro.

Senza voler ricordare le famose esperienze e constatazioni di Darwin basterà citare l'esempio del trifoglio bianco; i fiori di questa leguminosa avvolti nella garza che li mette al riparo dagli insetti melliferi producono 10 volte meno di semente che non i fiori liberi; in Australia questa pianta non diede sementi finchè non vi furono importate le api. Gli alberi da frutto in vicinanza degli alveari sono sempre carichi di frutti.

318 – ***Profitti*** – Considerata come piccola industria l'apicoltura può dare buoni profitti, se ben condotta.

Si può calcolare. secondo Hamet, che su quattro annate le api diano una raccolta ottima, due

medie ed una mediocre; nel primo caso l'interesse del capitale è del 150%, nel secondo del 50%, e nel terzo del 5%, cioè in media del 60 %. La rendita media di un alveare è di circa kg. 14 di miele.

Naturalmente nei redditi di cui sopra non è valutata la mano d'opera, considerando questa piccola industria come un passatempo; a rigore, trattandosi di *industria*, benchè piccola, si dovrebbe tenerne calcolo.

Del resto molto influisce sul reddito la bontà del prodotto che dipende precipuamente dalla località ossia dai fiori della campagna (Liguria, Api) che può permettere prezzi alti, nonchè dal modo di presentarlo, ecc.

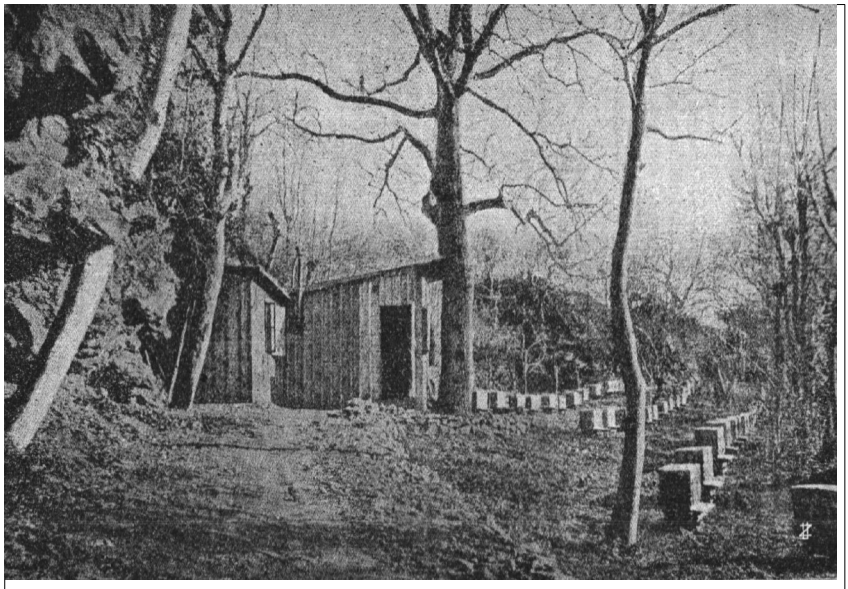


Fig. 15.– Veduta d’un allevamento d’api e del suo laboratorio.

Certo non è consigliabile l’apicoltura come industria *a sé*, ma solamente come industria *annessa*, *accessoria.*

319 – ***Modo di prendere uno sciame*** – Copritevi la faccia con una maschera; ottime quelle da scherma. Contornatela con una forte tela addoppiata, e con un collarino in modo da impedire alle api di penetrare sotto la maschera. Anche le

mani preserverete con guanti da scherma. Serrate i calzoni alla caviglia con funicella. Queste precauzioni non sarebbero – a rigore – necessarie, inquantochè le api, quando sciamano, generalmente non pungono.

Prendete allora un alveare vuoto, spalmatene l'interno con miele, e tenetelo, capovolto, sotto lo sciame che vi farete cader dentro d'un sol colpo di scopa o piumaccio.

Deponete poi l'alveare a terra e per impedire allo sciame di ricostituirsi, piantate in terra dei paletti terminati da un pezzetto di tela al quale metterete il fuoco.

A notte, prendete delicatamente l'alveare, e, senza scosse, collocatelo sopra una larga pietra, al riparo delle limacce ed altri nemici delle api.

320 – Da noi, in Calabria, lo sciame si suole

fare discendere entro la cassetta preparata, mentre ancora è a volo. Basta per questo collocarsi dove le api sono più folte e strofinare fra le mani poche foglie di melissa o di arancio, o magari un po' di buccia di limone, soffiando forte in direzione delle api. Non pare che la cosa riesca dappertutto in Italia, ma si pratica anche in Corsica, nell'Algeria e nell'isola di Corfù.

321 – La raccolta ne sarà più o meno facile, secondo il luogo dove si sia fermato.

Se lo sciame mostra l'intenzione di fermarsi in un luogo di difficile accesso, si bagni questo luogo con petrolio, o con altre sostanze fetenti. Accostandogli un panno imbevuto di acido fenico, si può scacciarnelo quando già vi si è posato.

Se lo sciame si è posato a terra, come qualche rara volta accade, l'apicoltore gli collocherà vicina

la cassetta con dentro uno o più favi. Anzi farà bene a collocarne uno a contatto delle api e, quando se ne siano raccolte un buon numero, scuoterle entro la cassetta.

Ripetendo più volte l'operazione, in breve ne avrà raccolto la maggior parte. Le altre vi entreranno da sole.

Se lo sciame è fermato sopra un ramo sottile di albero, il mezzo migliore di raccolta è quello di tagliare il ramo e inarniarlo. Purchè nell'atto di recidere il ramo, o nel trasporto del medesimo, siano evitate le scosse, il grappolo non si staccherà dal ramo, né si romperà.

Alquanto più difficile riesce l'operazione, nei casi in cui lo sciame siasi attaccato ad un ramo più grosso. In tale caso si fa uso di un cesto, che si colloca immediatamente sotto il grappolo, e con

forte e repentina scossa al ramo vi si fa cadere entro il grappolo d'api. Quindi si capovolge il cesto sopra un pannolino disteso per terra, o sopra una tavola, avendo l'avvertenza di tenere alquanto sollevato il suo margine inferiore, affinchè le api disperse nell'aria possano entrarvi ed unirsi alle loro compagne. Qualche pennellata di petrolio al ramo ne allontanerà quelle che si ostinassero a ritornarvi.

322 – ***Modo di addomesticare le api*** – Per vivere in pace con le api occorre non disturbarle mai. Se per caso si posano sulla persona scacciarle col soffiarvi sopra; con le mani o con scosse troppo forti si irriterebbero. Si potrà anche riuscire ad addomesticarle prodigando loro molte cure, offrendo loro di tanto in tanto alimenti di loro gusto. Esse finiranno coll'acquistare fiducia nel

loro amico e si poseranno su di lui senza diffidenza e senza offenderlo.

Appartamenti.

323 – ***Dipinti di fresco*** – *deodorazione* – Si dispone in mezzo all'ambiente un pallone a larga apertura contenente 300 gr. di sale da cucina e 225 gr. di perossido di manganese, il tutto pestato e poi mescolato. Si versa sulla polvere una miscela di 225gr. d'acqua e 300 gr. d'acido solforico a 66° Bé. Si scalda poi blandamente prendendo precauzioni per non respirare i vapori di cloro che si sviluppano.

Applicazioni.

324 – ***Di stoffa***[12] – Le applicazioni, siano esse

12Dal manuale di questa Collezione: *Lavori femminili*, di Teresina e Flora Oddone (L. 5,00).

di stoffe leggere o di stoffe pesanti, debbono essere foderate; si adopera generalmente carta velina o mussola; nei lavori antichi si trova adoperata spesse volte anche forte tela di lino.

La fodera di qualunque materia sia, giova a dare maggior consistenza alle applicazioni e rende più facile e più netto il taglio.

Si disegnano (v. Disegni) sulla fodera tutte le applicazioni occorrenti, tenendole vicine l'una all'altra il più che si può, ma in modo che il taglio non abbia poi a danneggiare i margini dell'una o dell'altra; indi si stende la stoffa da cui le applicazioni stesse devono essere tagliate e se ne spalma il rovescio accuratamente con colla d'amido. È necessario che la colla non contenga troppa acqua e che si tolgano col pennello tutti i grumi che fossero rimasti sulla stoffa. Non si mette mai

la colla sulla fodera; questa invece vien disposta sulla tavola, tenendo al disotto la parte disegnata, e sulla superficie non disegnata, si stende la stoffa incollata, strofinandola poi leggermente per far uscire l'aria che fosse rimasta fra essa e la fodera. Si lascia poi asciugare il tutto, tenendo il tessuto ben teso mediante bullette, acciocchè non si formino pieghe o increspature.

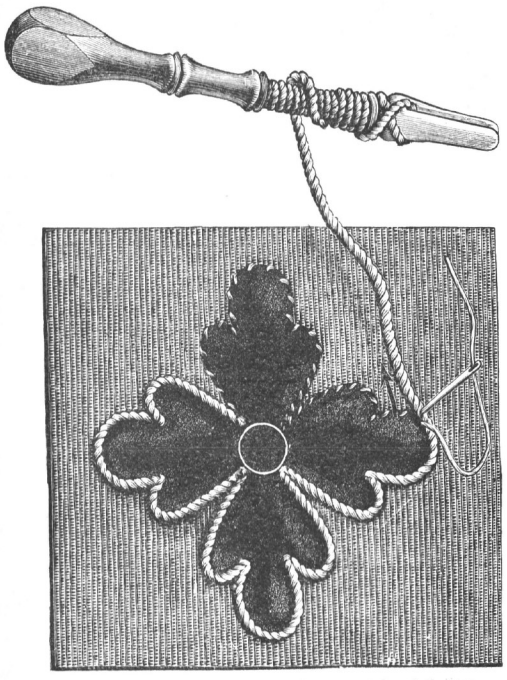


Fig. 16.

Oltre che per vesti si può trarre partito dalle applicazioni – velluto su raso – anche per mobili.

325 – La fig. 16 indica il modo di contornare le applicazioni con filo d'oro, ma per particolari su questo genere di lavori rimandiamo le gentili Lettrici al bel volume già citato dal quale abbiamo ricavato questa figura.

Aranci.

326 – ***Siroppo*** – Si mondano sei buoni aranci, poi si separa l'essenza dalla buccia, pestando questa in un mortaio con dello zucchero raffinato. Si spremono gli aranci mondati e se ne mescola il succo con due o tre litri di siroppo semplice.

Lo zucchero che ha asportato l'aroma dalla buccia serve a dare la fragranza al siroppo.

Fatta la miscela si scalda moderatamente rimestandola di coutinuo e la si filtra poi attraverso un

panno di lana piegato a più doppi con un filtro di carta.

327 – *Artificiale*:

Essenza d’arancio dolce gr. 60

Alcool finissimo litri 0,57 – Acqua distillata gr. 30.

Trenta gr. di questa soluz. si aggiungono alla soluz. seguente: soluz. d’acido citrico al 5% gr. 30, tintura di curcuma quanta ne occorre pel colore, siroppo semplice di zucchero litri 4,5.

Argentatura.

328 – ***Per immersione*** – Si indica in tal modo l’argentatura che si produce per via chimica sui metalli con la semplice immersione del pezzo da argentare in un liquido speciale, contenente un sale d’argento[13].

13Per maggiori particolari si può consultare il mio Manuale che tratta della *Galvanostegia*, ossia

Si fanno scaldare i pezzi (ottone) in una soluz. concentrata di sale marino o di sale ammoniaco, con cloruro d'argento. Il cloruro d'argento si ottiene versando una soluz. di sale marino in un'altra di nitrato d'argento, fino a che non si formi più precipitato; si lascia alquanto in riposo, e si raccoglie poi il precipitato bianco caseoso, che è il cloruro d'argento. Occorre adoperarlo subito o conservarlo in bottiglia nera perchè alla luce si decompone.

329 – Per le leghe di rame in genere si può usare questo bagno:

Cloruro d'argento 70 – Ossalato di potassa 100 Sale ammoniaco 40 – Cloruro di sodio 150 – Acqua 1000.

330 – Si fa la seguente soluzione in acqua bol-

lente e vi si immergono gli oggetti a caldo:

Cloruro d’argento 1 – Cremor di tartaro 40 – Sale marino 60.

La soluzione dà migliori risultati quando sia preparata da qualche giorno.

331 – Quando il bagno è stato usato a lungo e quindi spossato, conviene appendere gli oggetti da inargentare ad un sottile filo di zinco che ha lo scopo di precipitare tutto l’argento della soluz. fino a completo esaurimento del bagno.

332 – La seguente soluz. è ottima, ma *molto velenosa*:

Cianuro di potassio 60 – Nitrato d’argento 10 Acqua distillata 1000

333 – ***A sfregamento*** – Per argentare oggetti di rame o sue leghe si detergono accuratamente (v. *Metalli*; detersione) indi si sfregano con le pa-

ste di cui facciamo seguire la composizione.

Si forma una poltiglia con acqua e:

Bianco di Spagna 30 – Cianuro di potassio 17

Nitrato d’argento 6.

Questa pasta è *velenosissima.* Si può sostituirla con quella sotto indicata che non contiene il terribile cianuro di potassio. Giova però notare che questa sostanza non è velenosa se non quando venga ingerita o quando si trovi a contatto con una ferita recente. Non emana vapori nocivi.

334 – Si forma una pasta con queste tre sostanze e si conserva in luogo oscuro od in vasetto ben chiuso:

Nitrato d’argento 12 – Sale marino 50

Cremor di tartaro 30.

335 – Si sciolgono gr. 30 di nitrato d’argento in

100 d’acqua distillata e, agitando, vi si aggiunge una soluz. di cloruro di sodio 10, acqua distillata 100 ed una poltiglia di 65 carbonato di calce, 30 cremortartaro, 150 ammoniaca e 70 acqua distillata. Devesi conservare la miscela al riparo dalla luce. Per argentare si puliscono gli oggetti con ammoniaca e si strofinano fortemente con uno straccio bagnato della poltiglia; si lavano poi con acqua calda.

336 – *Osservazione* – Le argentature ottenute coi procedimenti a sfregamento o per immersione, oltre all’essere esilissime hanno una tinta giallo-verdastra, che però scompare sfregando con cremor di tartaro.

337 – ***A fuoco*** – In Francia si usò per qualche tempo questo modo di argentatura per far concorrenza a quella galvanica. Si depone il pezzo

(cucchiaio, forchetta, ecc.) sopra un letto di segatura di legno dopo averlo pulito chimicamente *in modo perfetto* (vedi *Detersione dei metalli*). Si scalda a 100° e vi si applica sopra una foglia d'argento; essa vi aderisce senz'altro in modo tale che non si ha più che a brunire per avere una buona argentatura.

338 – ***Dei vetri, specchi, ecc.*** – Occorrono due soluzioni:

a) Gr. 30 di nitrato d'argento in cc. 250 di acqua distillata: si aggiunge ammoniaca finchè si ridisciolga il precipitato bruno che si forma dapprincipio (evitare un eccesso di ammoniaca!). Si filtra per doppio filtro che si lava con acqua in modo da ottenere in totale cc. 500 di liquido, che si conserva in recipienti di vetro giallo.

b) Si fa disciogliere gr. 0,75 di sale di Seignette

in cc. 300 di acqua distillata calda; si aggiunge nitrato di argento gr. 0,165 rimescolando e si riscalda finchè il liquido abbia assunto una tinta grigia; si filtra e si lava il filtro in modo da ottenere in totale cc. 500, che si conserva in bottiglia ben turata, almeno per 5-6 ore prima dell'uso.

Si mescolano cc. 30 della soluz. *a)* con cc. 120 d'acqua e cc. 30 della soluz. *b*). Si versa la miscela sulla lastra di vetro ben tersa e la si lascia finchè siasi depositato lo strato di argento (circa 1 ora).

339 – ***Su nastri di seta*** – Si disegna sul nastro, con soluz. di nitrato d'argento, addensata con gomma arabica; quando il disegno è quasi asciutto, s'immerge il nastro in acqua leggermente acidulata con ac. solforico, nella quale si sarà pure immerso un pezzo di zinco. Dopo qualche

tempo si sarà formato sul disegno un deposito d'argento metallico di assai bell'aspetto.

340 – ***Disargentatura*** – Per disciogliere l'argento che riveste un oggetto metallico si fa uso di un bagno composto di:

Ac. solforico (a 66°) 3 – Ac. nitrico (a 40°) 1.

Si scalda questo bagno a circa 80° e vi si sospendono con un filo di rame i pezzi da disargentare; in pochi secondi l'operazione è terminata; si lavano i pezzi e si seccano nella segatura di legno. Naturalmente ciò si riferisce all'argentatura leggera; l'operazione dovrà durare di più se si tratta di pezzi argentati solidamente.

Argenterie.

341 – ***Conservazione*** – È consigliato di avvolgere le argenterie in una carta preparata facendo imbevere carta comune senza colla di una soluz.

ottenuta facendo bollire gr. 500 di liscivia sodica con p. 170 di ossido di zinco sino a dissoluzione ed aggiungendo poi a questa p. 400 di acqua calda, e lasciandola poi seccare.

Questa carta impedisce l'annerimento delle argenterie e le conserva lucenti.

342 – ***Pulitura*** – Quando vi è della cera o del grasso sui bronzi argentati o dorati, s'immergono nell'acqua bollente e quindi si asciugano. Dopo di che si sfregano bene le macchie con bianco di Spagna stemperato nell'acqua; si lascia seccare e si sfrega con una spazzola e con un pannolino fino.

343 – Lavare l'oggetto con acqua calda, indi asciugarlo. Fare una crema con bianco di Spagna ed alcool e stenderla sull'oggetto. Asciugare quando è ancor umido e sfregare poi con spaz-

zola dolce le parti in incavo che ancora contengon del bianco.

344 – In un recipiente di maiolica si versa un cucchiaio di ammoniaca. Con spazzola dolce si lavano i pezzi, indi si asciugano accuratamente.

345 – Si passa allo staccio questa polvere:

Cremortartaro in polv. fina 3 – Bianco di Spagna 2 – Allume 1.

Quando si vuol farne uso, si diluisce in poca acqua, e si sfrega l'argenteria con un pannolino fino; si lava e si asciuga. Si ha così un bel lucido.

346 – Corno di cervo calcinato, in poltiglia con acqua.

347 – Miscela di gr. 250 di bianco di Spagna, gr, 60 di olio essenziale di trementina, 25 di alcool, 17-18 di alcool canforato e 9 di ammoniaca. Si applica mediante spugna, si lascia seccare e poi

si strofina.

348 – Sapone d'olio di cocco 1, acqua calda l, creta precipitata 2.

349 – Bianco di Spagna 25, ammoniaca 1, ess. di trementina 6, alcool 3.

350 – Bianco di Spagna stemperato in una so-luz. satura d'iposolfito sodico.

351– Sfregare con un cencio imbevuto di soluz. di iposolfito di soda al 2%.

352 – Soluz. di sale ammoniaco gr. 10, aceto 100.

353 – Si può anche far uso dei liquidi seguenti:

Salmarino 7 – Allume 5 – Sapone 5 – Acqua 400.

354 – Salmarino 1 – Cremortartaro 1 – Allu-me l

Acqua 50.

L'argenteria fatta bollire in uno di questi liquidi

acquista una bella lucentezza.

355 – Si lavano gli oggetti in una soluz. di 4 a 5 p. di carbonato di sodio in 100 d'acqua. Se vi sono incavi, incisioni, ecc. si fa uso di una spazzola dolce. Si asciuga poi con una pezzuola di tela secca.

356 – Se non basta la lavatura indicata nel N.° precedente si ricorre ad una soluz. di cianuro di potassio (velenosa!)

357 – *Polvere* – Biacca 43, creta precipitata 174, carbonato di magnesia 17, ossido di alluminio 43, terra silicea 26, rosso di Parigi 17. Mescolare e passare per setaccio fino.

Questa polvere si usa anche per pulire l'oro.

358 – Si sfrega con una spazzola e carbonato di magnesia, operando *a secco*.

359 – Per far scomparire le macchie dagli og-

getti di argento, tenerli immersi per 4 ore in liscivia di sapone, quindi spargervi sopra gesso finemente polverizzato, che si fa poi aderire mediante spruzzamento con aceto: si fa seccare al fuoco e si lucida: infine si strofina la macchia con sale di acetosella secco.

Non solo scompaiono le macchie, ma l'argento assume una straordinaria lucentezza.

360 – Le macchie d'inchiostro sui calamai d'argento sono molto resistenti ai mezzi indicati. Per eliminarle si può usare il cloruro di calce polverizzato, applicandolo sulla macchia in forma di densa poltiglia, ottenuta con acqua, e poi strofinandola con forza. Così la macchia in breve scompare.

361 – L'acqua nella quale furono bollite delle patate è ottima per pulire gli oggetti argentati.

L’immersione in essa fa scomparire anche la tinta sulfurea che le uova lasciano sulle posate d’argento.

362 *– Posate – Pulitura elettrica semplicissima* – Si dispone in fondo ad un recipiente, di vetro o di ferro smaltato, un disco d’alluminio; si versa nel recipiente una soluz. bollente di 3 p. di carbonato di soda ed 1 di sale marino; si dispongono le posate ossidate nel recipiente, entro alla detta soluz., facendole poggiare sul fondo d’alluminio. Basta una decina di minuti per ottenere la detersione: si lavano subito, si asciugano e si strofinano con pelle scamosciata.

Volendo usare la soluz. fredda occorre prolungare il contatto per 12 ore. La soluz. può servire parecchie volte; bisogna però pulire ogni volta il piattello con acqua calda leggermente acidulata.

L’effetto è dovuto allo sviluppo di elettricità (coppia argento-alluminio) che ha azione chimica scomponente.

363 – La tinta violacea che prendono le posate a contatto con le uova cotte, è difficile toglierla coi mezzi sopra descritti salvo il n. 356, nel quale è indicato l’uso del *cianuro di potassio* che è velenosissimo.

Si può tentare quest’altro procedimento. Si prende della fuliggine di legno (nero fumo), se ne fa una pasta con acqua e si sfrega con essa l’argenteria.

364 – *Monete, medaglie od altri oggetti d’argento antico, anneriti* – Si prepara un bagno composto d’acqua e d’acido solforico nella proporzione di 1 d’acido per 10 d’acqua. S’immergono in questo liquido gli oggetti da pulire e vi si la-

sciano tanto tempo, quanto è necessario perchè la patina nera che li ricopre (solfuro d'argento in generale), sia completamente scomparsa.

Ciò avviene in non più di 5 a 7 minuti.

Fatto ciò si immergono e si lavano ripetutamente in acqua pura, quindi si strofinano con una spazzola morbida intinta nell'acqua saponata. Asportata così ogni traccia di acidi o di solfuri si risciacquano di nuovo e si lucidano strofinandoli con pelle di daino.

365 – *Filigrane.* – Per pulire gli oggetti in filigrana d'argento anneriti, basta immergerli in una soluz. di cianuro di potassio (veleno!).

366 – Se non si tratta d'una pulitura *a fondo*, si può sostituire il cianuro di potassio con una soluz. d'iposolfito di soda al 10% che è completamente innocua.

367 – Se nell’oggetto in filigrana non entrano altri metalli che l’argento, si può farlo bollire nell’acido cloridrico diluito.

Argento.

368 – ***Colorazione*** – *Nera* – Il cosidetto *argento antico* od *argento ossidato* non è altro che argento annerito per la formazione d’uno strato di *solfuro d’argento* alla superficie, che si può ottenere nei seguenti modi:

Si spalmano gli oggetti con dello zolfo.

369 – Si può anche far uso di una soluzione di nitrato d’argento.

370 – Si fa scaldare alquanto il pezzo, che deve essere esente da saldatura a stagno; poi si immerge in una soluz. satura di nitrato d’argento sino a raffreddamento; indi si rimette al fuoco per farlo seccare. Il pezzo è allora nero, e non resta

che spazzolarlo, con una spazzola semi-dura, con grafite fina.

371 – Si ottiene perfettamente immergendo gli oggetti d'argento in una soluz. di polisolfuro di potassio (fegato di solfo) e di solfidrato d'ammoniaca; strofinandoli quindi leggermente, con una spazzola fine e cremortartaro in polvere, se ne rende la superficie lucente.

372 – *Bruno* – Si immergono gli oggetti in questo bagno:

Solfato di rame 20 – Salnitro 10 – Sale ammoniaco 20.

sciolti in aceto.

373 – *Verde* – Si ottiene un colore verde-ardesia impiegando soluz. di gr. 35,50 di jodio in soluz. di. gr. 345,50 di joduro potassico in mezzo litro d'acqua.

374 – ***Imbianchimento delle leghe argento-rame*** – Si può rendere più bianco l'argento comune, ossia l'argento in lega col rame, portandolo al rosso. A tale temp. si forma dell'ossido nero di rame che si elimina immergendo il metallo nell'ac. solforico diluito e caldo. In tal modo, eliminato il rame nella parte superficiale della lega, non ne resta visibile che l'argento puro e quindi apparisce assai più bianca.

375 – Si pone il pezzo su di un fuoco vivo, di carbone di legna, poi si fa bollire con soluz. di cloruro di sodio e cremor di tartaro. Il rame ossidato si scioglie e la superficie risulta imbianchita.

376 – ***Cascami*** – Per ricuperare l'argento dai vecchi tessuti di seta e argento, basta lasciarli immersi in una soluz. di potassa, che finisce col disciogliere la seta permettendo il ricupero

dell’argento.

Questo procedimento è preferibile a quello del fuoco.

377 – ***Per riconoscere l’argento, il nichelio, lo stagno deposti in strato sottilissimo sopra oggetti metallici*** – L’immersione per la durata di 10 minuti in una soluz. di salmarino dà i seguenti risultati:

Superficie imbianchita al nichelio – Colorazione violacea rossastra.

Superficie imbianchita allo stagno – Colorazione grigio pallido appena sensibile.

Superficie imbianchita all’argento – Nulla.

378 – Un procedimento che dà risultati nettissimi, consiste nello immergere gli oggetti nel solfidrato d’ammoniaca diluito, scaldando leggermente. In tali condizioni le superfici argentate anneri-

scono: quelle stagnate restano scoperte, poichè lo stagno si scioglie; le superfici nichelate non cambiano affatto.

Argento di Germania.

Alpacca – Pacfung – Maillechort.

379 – ***Detersione*** – Si possono pulire queste leghe di rame, nichelio e zinco, mediante una polvere composta di:

Allume 1 – Cremor di tartaro 2 – Bianco di Spagna 3.

Si usa riducendola in pasta molle con un po' d'acqua: si stende sugli oggetti da pulire, e quando è secca, si sfregano gli oggetti stessi con strofinacci di tela morbida: si risciacquano poi in acqua fresca e si asciugano con cura.

Argilla plastica.

380 – ***Per modellare*** – Per preparare della terra da modellare che non dissecca mai, basta impastare dell'argilla comune umida, con circa il quarto o la metà del suo peso di glicerina. Dopo alcuni giorni l'acqua sarà evaporata, e la terra non sarà bagnata che dalla glicerina che non isvapora e conserverà alla pasta tutta la sua plasticità, ancorchè sia lasciata scoperta. Con la pratica si troverà la proporzione di glicerina più adatta secondo la qualità dell'argilla e il grado di plasticità, che si desidera, dipendentemente dall'uso che si vuoi fare della pasta.

381 – Indurisce lentamente[14] e rimane pelluci-

14In questa e nella seguente composizione non si tratta di vera argilla plastica, ma di materie plastiche che possono surrogarla.

da. Si compone di:

Acqua 110 – Ossido di zinco 530

Polv. di vetro 165 – Cloruro di zinco 195.

Essa non è altro che il cemento dei dentisti (v. *Denti*). Volendo ritardarne l'indurimento si aggiungono 4 p. di borace.

382 – Anche questa s'indurisce a poco a poco,

Colla rammollita 1 – Olio di lino 1 – Ragia di pino 1

Creta bianca q. b.

Aria.

383 – ***Polveri atmosferiche*** – A Londra, molti usano portare passeggiando, una museruola – filtro che comprende la bocca e le narici.

L'atmosfera fuligginosa della metropoli inglese può giustificare tale uso; non dobbiamo però cre-

dere che l’aria delle nostre grandi città sia molto più pura. Si può pensare che i polviscoli inerti (carbone, fuliggine, polveri minerali e simili) vengono trattenuti dalle mucose nasali o boccali e in ogni modo vengono facilmente espulsi senza danno; ma quanti batterii, quanti germi microbici non contengono i polviscoli atmosferici; e tra essi quanti suscettibili di produrre infezioni più o meno gravi!

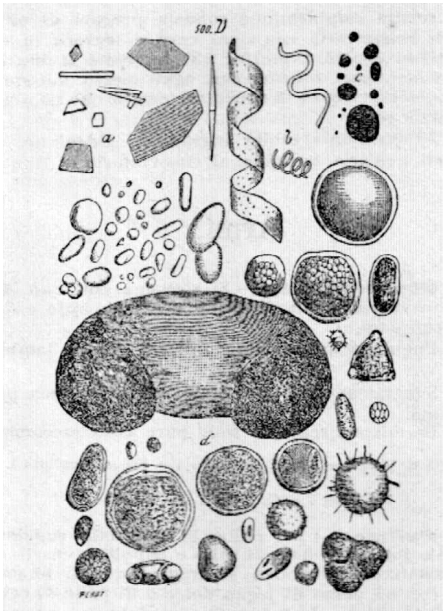


Fig. 17. – Polveri atmosferiche.

a cristalli – ***b*** frammenti di vegetali fibrosi e cellulari

c granelli d’amido – ***d*** polline

La museruola certo è antiestetica: ma questa – di fronte alla conservazione della salute – non sarebbe valida ragione per non adottarla. Diciamo piuttosto che ci si può guardare fino ad un certo punto dalle polveri atmosferiche respirando *col naso*, cioè a bocca chiusa e tenendo un fazzoletto al naso quando la polvere è più copiosa.

Giova però tenere sempre presente questi fondamentali principii di igiene. Guardiamoci sì, per quanto possiamo, igienicamente parlando, ma non crediamo di poter mai pervenire a preservarci *completamente.* Ciò che principalmente dobbiamo aver di mira si è di favorire in noi lo sviluppo di quelle *reazioni naturali* con le quali la natura difende gli individui dai morbi. In poche parole, dobbiamo prima di tutto procurare di conservarci in buona salute, forti, così che i mali germi

non trovino nel nostro organismo elementi adatti al proprio sviluppo.

Come mai pretendere, con tante porte aperte che presentiamo al nemico, di potercene difendere in modo assoluto? Difendiamoci sì, ma senza esagerazione, senza cadere nell'eccesso.

Chi ha sortito complessione robusta procuri di non guastarsela, di conservarla con ogni cura e troverà in essa la miglior difesa contro i morbi; chi ha avuto la disgrazia di nascere meno forte, procuri con ogni mezzo dettato dalla scienza e dall'esperienza di rimediare meglio che sia possibile alla sua mala sorte.

La fig. 17 rappresenta, molto ingranditi, alcuni dei corpuscoli trovati nell'aria parigina, all'Osservatorio di Montsouris.

Armi.

384 – ***Conservazione*** – Si sfregano con uno straccio di lana imbevuto di soluz. di allume nell'aceto forte, e si asciugano poi con cura.

385 – Unguento mercuriale applicato con un tampone di lana.

386 – S'ingrassano con un cencio intriso di buon petrolio o di vaselina.

387 – Le miscele seguenti sono pure assai raccomandate:

Ragia di pino 5 – Olio di vaselina 4 – Ess. d'eucalipto 1.

388 – Paraffina 1 – Ceresina 1 – Vaselina 6.

389 – ***Pulitura*** – Per pulire le armi dalla ruggine si fa una miscela intima di fiori di zolfo e tripoli in parti eguali, poi s'impasta con olio d'oliva; si sfregano quindi le parti arrugginite con un pezzo

di legno dolce o di pelle di camoscio intinti nella poltiglia. In tal modo non si hanno a temere rigature. V. *Fucili.*

390 – Le armi antiche si lasciano immerse per un mese nella benzina, onde dar campo a questa di sciogliere le materie grasse indurite che insudiciano il metallo. Si sfregano poi con cenci di lana e si fanno seccare a calore moderato o meglio al sole. Infine si asciugano con cencio *leggermente* unto di vaselina.

391 – ***Bronzatura*** – *Canne da fucile* – Si mescolano:

Soluz. cloruro ferrico (d. 1,28) 14 – Cloruro mercurico 3

Ac. nitrico fumante 3 – Solfato di rame 3 – Acqua 80.

Se ne applicano due o tre straterelli, poi si sfre-

ga ciascuno strato con spazzola d'acciaio. S'immerge poi la canna in soluz. di solfuro potassico al 10% lasciandovela per 10 giorni; si lava con sapone ed acqua calda e si vernicia con olio di lino.

392 – Si applica a pennello questa soluzione:

Solfato di rame 4 – Cloruro di ferro 4 – Alcool 2

Etere nitrico 1 – Ac. nitrico 1 – Acqua 60.

393 – Si bagnano le canne dopo averle ben deterse, con aceto assai forte, si asciugano, indi si strofinano con un cencio umettato con ac. cloridrico e si lasciano esposte all'aria per circa un quarto d'ora. Si scaldano a bagno di sabbia, a calore moderato, e si strofinano con panno ben secco.

394 – *Color bruno-cioccolata:*

Ac. nitrico gr. 25 – Alcool 50

Solfato di rame 100 – Trucioli di ferro 50 – Salnitro 100.

Si fa sciogliere il solfato di rame in 80 gr. d’acqua, e s’impasta poi tutto insieme.

Si spalmano le canne con questa miscela, mediante spugna, indi si lasciano esposte all’aria per 24 ore, e poi si sfregano con una spazzola durissima per asportare l’ossido.

Ripetuta due o tre volte l’operazione, si immergono i pezzi in una soluzione alcalina bollente per neutralizzare gli acidi rimasti nel metallo.

Quando il metallo sia perfettamente scuro, lo si brunisce con un brunitoio di legno durissimo, fino a che la superficie sia resa molto lucida.

Si espongono allora i pezzi a moderato calore, secco, e si vernicia poi con:

Alcool di vino gr. 50 – Sangue di drago polveriz-

zato 15

Gommalacca in iscaglie, pestata 35.

Quando la vernice è perfettamente secca, si sfrega con brunitoio, sino a che la superficie sia ben lucida e assai brillante.

Arsenico.

395 – ***Nelle carte da tappezzeria*** – Il *British Medical Journal* indica il seguente mezzo semplicissimo per riconoscere se nelle tinte di una carta da parati sia contenuto dell'arsenico. Non occorrono apparecchi; basta disporre di un becco a gas che si fa bruciare con *fiamma azzurra*.

Si taglia una piccola striscia della carta da esaminare, di 1 a 3 mm, di larghezza e 2 a 5 cm. di lunghezza. Quando si presenta questa striscia alla fiamma tenendola nella parte esterna di essa, la fiamma diventa grigia. Ritirando allora la stri-

scia di carta ed avvicinandola alle narici mentre è ancora fumante si sentirà l'odore agliaceo, caratteristico dell'arsenico, se la carta ne contiene. Infine si esaminerà l'estremità carbonizzata della striscia: se una pellicola rossastra ricopre il nero delle fibre carbonizzate e se, avvicinando nuovamente la striscia alla fiamma, *questa* prende una colorazione verde, se ne presumerà la presenza del rame implicante quella dell'arsenico, poichè è sotto forma d'arseniato di rame che l'arsenico viene adoperato nella fabbricazione delle carte per tappezzeria.

Ascessi.

396 – ***Cura*** – Questi piccoli tumori infiammatorii si formano sovente nelle gengive (per la presenza di radici cariate) e nelle orecchie. Si chiamano volgarmente *postème.*

Si curano con decozioni calde emollienti (malva, sambuco, ecc.); la cura da preferirsi è però quella di farli aprire col bisturi dal chirurgo; si prova tale un sollievo quasi immediato, che compensa largamente del lieve dolore, o meglio della cattiva impressione *dell'atto operatorio*.

397 – Gli ascessi trascurati possono produrre gravi conseguenze. E sempre bene ricorrere al chirurgo-dentista, il quale avrà cura di *eliminarne la causa*.

Asfissia.

398 – ***Soccorsi d'urgenza*** – Si chiama *asfissia* lo stato determinato dall'impedimento della respirazione normale. Si può avere asfissia per varie cause, accidentali o dipendenti da malattia.

Fra le accidentali sono la sommersione, lo strangolamento, la soffocazione violenta, la pre-

senza di corpi estranei nella trachea o nell'esofago, i gas irrespirabili, l'aria rarefatta.

Qualunque sia la causa dell'asfissia bisogna aver cura di porgere all'asfittico i soccorsi più urgenti, che si riducono a questi[15]:

1° Rimuovere ai più presto possibile la causa dell'asfissia od allontanare da essa l'asfissiato;

2° Frizioni, abluzioni, ecc. a seconda dello stato in cui trovasi l'asfissiato;

3° Praticare la respirazione artificiale (vedi questa voce).

399 – L'aria libera, fresca; gli spruzzi d'acqua fredda, l'odore dell'aceto, dell'ammoniaca. dei sali ammoniacali inglesi, sono assai efficaci.

400 – Nei casi di sommersione si levano o si

15Si consulti il prezioso Manuale di questa collezione, del Dott. Calliano, *Soccorsi d'urgenza*, 9ª ediz. (L. 3,50).

tagliano gli abiti, e sopratutto *non* si deve sospendere l'asfittico colla testa in basso.

Asma.

401 – Quando sopravviene un accesso d'asma, devesi anzitutto aprire sollecitamente e interamente le finestre della camera nella quale trovasi il paziente, senza però esporlo a corrente diretta d'aria. Quindi si pratichino senapizzazioni agli arti inferiori, pediluvi caldi, ecc.

402 – Giovano pure le inalazioni di vapori di canfora o, per coloro che non hanno l'abitudine di fumare, l'inspirazione di qualche boccata di fumo di sigaretta.

Così pure arreca sollievo la compressione del pneumo-gastrico a livello del collo.

403 – È bene ricordare come per coloro che soffrono di asma è assolutamente sconsigliabile il

soggiorno in alta montagna.

404 – ***Carta antiasmatica*** – Si fanno sciogliere in un bicchier d'acqua 15 a 20 gr. di salnitro in polvere, versandovelo a poco alla volta. Vi s'immergono delle strisciole di carta non collata (carta bibula oppure carta da filtro) di circa cm. 5 per 10. Si fa bruciare uno di questi foglietti sotto il naso del malato durante gli accessi.

Asparagi.

405 – ***Contro il cattivo odore*** – È ben noto il cattivo odore che assumono le orine quando si mangiano asparagi. Si potrà eliminarlo dai tavolini da notte predisponendo nei relativi.... *inquilini*, un po' di essenza di trementina.

406 – ***Conservazione*** – Si possono conservare per un anno circa gli asparagi in modo soddisfacente, procedendo in questa maniera. Appe-

na colti si asciugano con cura, specialmente nella sezione del taglio. Si dispongono quindi in un vaso di legno, di cui si è preventivamente coperto il fondo con uno strato di almeno 10 cm. di crusca ben secca, mescolata con un poco di sale da cucina pure ben asciutto. Si riempie il vaso alternando uno strato di asparagi con uno (alto 6 cm.) di detta crusca e sale. Si chiude poi il vaso ponendo sullo strato superiore di crusca uno strato di sego fuso, che si è lasciato a metà raffreddare. Si conservano in luogo secco.

407 – Occorre sceglierli molto verdi e freschi, privarli della parte bianca e dura. Si fanno bollire alquanto in un liquido composto di acqua con sale, qualche chiodo di garofano e un limone acerbo a fette. Si ricoprono con grasso o burro fuso. Si conserva in luogo riparato dal caldo e dall'umi-

dità.

Prima di far uso delle punte di asparagi così conservate, si lavano in acqua tiepida e si risciacquano in acqua fresca.

408 – Si recide il gambo con taglio netto e si appoggia la parte recisa contro una lastra di metallo (paletta o altro utensile di cucina) riscaldata fortemente, così da carbonizzare il gambo stesso. Si avvolge poi la testa degli asparagi in carta velina e si mette ciascun gambo in uno strato di carbone di legno ben secco, in modo che non si tocchino fra loro. Si copre ancora ogni serie di asparagi con carbone e si chiude bene la cassetta. Con tale procedimento gli asparagi si conservano perfettamente.

Aspérula odorosa.

409 – ***Usi*** – I fiori e le foglie di questa pianticel-

la (fig. 18) che cresce in tutti i boschi ombrosi e freschi d'Italia (Stellina odorosa), esalano un soavissimo odore. Si colgono in maggio e giugno; i fiori sono bianchi, piccolissimi. Si taglia lo stelo immediatamente sotto il primo verticillo, si stendono i fiori in istrati sottili all'ombra e si lasciano essiccare avendo cura di rivoltarli delicatamente. Si ripongono poi in sacchetti di tela, che si usano per profumare nei cassettoni la biancheria, alla quale comunicano odore più delicato e gradevole di quello dello spigo e della lavanda.

410 – L'aspèrula si moltiplica per semi, che sono però sempre scarsi e finissimi; è assai più comodo moltiplicarla per divisione o separazione dei piccoli cespi che emettono in breve moltissimi steli.

Questa pianta meriterebbe di essere più cono-

sciuta e coltivata presso di noi, potendo servire a formare *tappeti* assai graziosi nei giardini. A questo proposito si può vedere quanto è indicato all'articolo *Piante.*

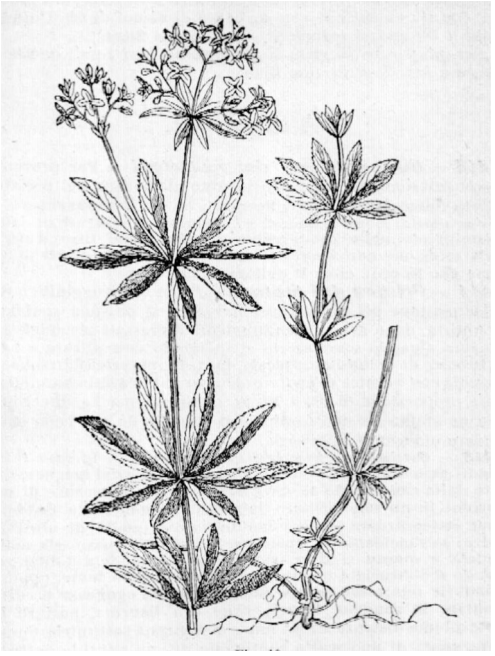


Fig. 18.

411 – *Maitrank o vino di maggio* – L'aspèrula è assai usata in Germania come succedaneo del tè (vedi *Tè*) e per profumare vini e liquori. Si prepara anzi con essa un liquore speciale, il *Mai-*

trank molto apprezzato[16]. Ecco un procedimento semplice per prepararlo. Si mettono a macerare p. 20 di aspèrula intera fresca, raccolta prima della fioritura, in gr. 40 di vino bianco, p. 4 di alcool, 2 di acqua di rose e 2 di acqua di fior d'arancio; dopo 8-10 ore si cola, si spreme e si filtra il liquido ottenuto.

412 – Si può anche preparare l'*essenza* per vino di maggio, che si ottiene facendo macerare kg. 1 di aspèrula fresca e mondata dalle impurità (eventualmente vi si mescolano gr. 10 di scorze fresche di arancio o di cedro e N. 10·12 fave tonca o gr. 0,20 di cumarina) con kg. 1,200 di alcool di 60°. Quindi si cola il liquido, si spreme il vegetale e si filtra.

16Vedasi in proposito in questa collezione il *Manuale del liquorista* di A. Rossi, 3ª ediz. (L. 7,50).

Per preparare il vino, si aggiungono litri 1-2 di questa essenza a litri 25-30 di vino bianco.

Automobili.

413 – ***Congelazione dei radiatori*** – Per prevenire la congelazione, frequente in inverno, dell'acqua nei radiatori si usa mescolarvi della glicerina, che ha l'inconveniente di costar molto. È più economica l'aggiunta del cloruro di calcio cristallizzato, nella proporzione di 100 gr. per litro d'acqua. Tale soluzione non attacca il metallo. Il cloruro di calcio non costa che 60 cent. circa il chilogrammo.

414 – ***Pittura del motore*** – I motori arrugginiti, o resi color mattone pel lungo funzionamento, si possono spalmare di pittura, dopo averli accuratamente digrassati lavandoli con benzina. Quando sono secchi si spalmano con pittura a base di

bronzo di alluminio. Questa lega, in polvere finissima, si mescola con vernice coppale o di gommalacca del commercio, nella proporzione di 100 a 200 gr. di bronzo per kg. di vernice.

Se ne applicano uno o più strati rimestando per bene onde rendere omogenea la miscela.

415 – ***Guasti e relative ricerche***[17] – In caso di incidenti assicurarsi in precedenza se dipendono dal magnete oppure dalle candele. Se si verificano ripetute mancanze di accensione in un solo cilindro, la causa dipende dalla candela, e per assicurarsene basterà cambiarla con quella di altro cilindro: se l'incidente si ripete anche dopo, il guasto sta nella candela e questa si deve sostituirla. La candela è difettosa quando è abbruciata o imbrattata d'olio e nero fumo, oppure quando le

17Dal Manuale completo Il *Meccanico Chauffeur,* di G. Pedretti.

punte son troppo allontanate. Ad ogni caso occorre smontare la candela, lavarla bene con benzina, portare le punte ad una distanza di 0,4 mm.; e se guasta sostituirla. Come conseguenza di uno scatto continuato di una scintilla potente avviene che fra gli elettrodi si forma un deposito metallico il quale va rimosso servendosi di una lima sottile oppure di carta smerigliata.

Se le punte od i contatti di platino son consumati o sporchi, occorre smontarli e ripulirli con benzina, sino a che la superficie platinata appaia completamente bianca: usare preferibilmente della tela smerigliata finissima. I contatti platinati non si devono allontanare oltre ½ millim.; e poichè coll'uso continuato si consumano è necessario regolarli di tempo in tempo muovendo la vite apposita e ricambiandola se troppo consumata. Le-

vando la vite suddetta si toglie l'intero meccanismo di rottura, oppure staccando il *carter* relativo, si può regolare comodamente i contatti senza smontar l'apparecchio.

Quando l'apparato di distribuzione è sporco, occorre smontarlo, ripulire colla benzina il distributore, la piastra e la parete interna del *carter* del distributore. Quando i conduttori sono staccati, rotti, strappati o congiunti male, bisogna toglierli, richiuderli bene nei serrafili terminali, rimontarli seguendo lo schema di montaggio e cambiare quelli nei quali si riscontra il difetto. Se i carboni sono sporchi o consumati, è necessario levarli, ripulirli colla benzina o sostituirli. Quando il martelletto è incagliato, bisogna levarlo, ripulirlo colla benzina e ripassare se occorre la fibra con carta smerigliata finissima.

418 – ***Benzina*** – *Saggio* – Lasciata evaporare sulla mano non deve lasciar traccia, nè oleosità. È preferibile eseguire questo saggio su carta bianca.

417 – *Effetto del freddo* – Il freddo rende la benzina meno evaporabile, e quindi avviene che il motore non parta. Quando fa troppo freddo, in corsa il motore fa risentire una diminuzione di potenza e dà qualche colpo a vuoto. In tal caso occorre riscaldare il carburatore mediante i gas di scarico, o mediante l'acqua di circolazione intorno ai cilindri.

418 – La benzina perde pure volatilità quando resta per qualche tempo nel galleggiante del carburatore. Occorre, in tal caso, vuotare il recipiente del galleggiante, levando il bolloncino di espurgo che trovasi al disotto del carburatore, e apren-

do poi l’ammissione della benzina riempire di nuovo il carburatore.

419 – ***Pulitura*** – *Cuscini di cuoio* – Si puliscono i cuscini di cuoio lavabile, mediante pelle scamosciata umida.

420 – *Parti lucide* – Il rame e l’ottone si puliscono coi soliti mezzi (paste, creme, ecc. V. *Detersione dei Metalli*). Le parti nichelate si sfregano semplicemente con un panno duro di lana.

421 – *Parti in cuoio* – Si usa una miscela, preparata a caldo, di olio e cera con nerofumo.

422 – Si ottiene il brillante del cuoio, cioè una specie di verniciatura mediante questo encaustico:

Cera gialla 30 – Olio di lino 9 – Trementina veneta. 16.

Volendo, si può incorporare alla miscela un po’ di

nero fumo.

423 – *Parti verniciate* – Si escluda l'uso del petrolio, benzina e simili. Durante la stagione umida basterà ungere leggermente con vaselina.

424 – ***Matite contro l'offuscamento degli occhiali*** – Sono in commercio delle matite speciali formate di una sorta di pasta trasparente e profumata che si sfregano leggermente sui vetri degli occhiali, per impedire che si offuschino al passaggio repentino dal freddo al caldo.

Si tratta semplicemente d'un sapone d'impasto ricco di glicerina, analogo al saponi translucidi usuali, detti *alla glicerina*, che si trovano nei bazar.

Avorio.

425 – ***Imbianchimento*** – S'immerge in una soluz. satura di allume per due ore. Si sfrega poi

con panno di lana e si avvolge in un pannolino per seccarlo completamente.

426 – Il procedimento che segue è preferibile al precedente. Si fa una poltiglia con calce debole, si scalda e vi si immerge l'avorio fino a che sia imbianchito. Si estrae, si dissecca e si lucida.

427 – Basta esporre al sole l'avorio (o l'osso) per tre o quattro giorni, tenendoli immersi nell'essenza di trementina. Occorre avere la precauzione di appoggiare i pezzi sopra cavalletti di zinco, che li tengano alquanto sollevati dal fondo del recipiente, perchè durante l'azione ossidante dell'essenza si formano prodotti acidi che si depositano al fondo e nuocerebbero agli oggetti da imbianchire.

Anche il legno (faggio, carpino, acero) diventa bianchissimo con tale procedimento, come pure il

sughero.

428 – Si spazzola l'avorio con pietra pomice in polvere finissima in sospensione nell'acqua: si mette, ancora umido, sotto una campana di vetro che si espone ogni giorno al sole.

429 – S'immerge l'oggetto per due o tre ore in una soluzione acquosa d'acido solforoso, oppure di acqua ossigenata.

430 – I tasti di pianoforte si lavano con essenza di petrolio o meglio ancora con etere solforico, poichè la loro colorazione è dovuta al grasso ed alla polvere.

431 – ***Pulitura*** – Per rimettere a nuovo oggetti d'avorio si versa nell'acqua calda del bianco di Spagna formando una miscela lattiginosa densa. Si sfregano con questa poltiglia i pezzi da pulire, facendo uso d'una piccola spugna. Quando il ri-

vestimento è secco, si pulisce con pelle di camoscio.

432 – *Avorio scolpito* – Si fa una pasta con segatura di legno finissima e succo di limone; se ne stende uno strato sul pezzo da pulire e, quando è secca, si spazzola per bene l'oggetto, indi lo si sfrega con pelle scamosciata.

433 – ***Lucidatura*** – I lavori in avorio si lucidano prima con acqua e pomice finissima, quindi con bianco di Spagna adoperando uno straccio ben pulito, inumidito con acqua saponata. A questa si può sostituire il sego.

L'ultima pulitura si fa però sempre con uno straccio e bianco di Spagna, a secco.

434 – ***Decorazione*** – Si possono ottenere disegni stabili sull'avorio con tutta facilità.

Basta eseguirli con soluzione di nitrato d'argen-

to ed esporre poi il pezzo alla luce diretta del sole; in breve i disegni appariranno bruni sul fondo bianco dell'avorio. Siccome il bruno è argento ridotto, si può colla brunitura renderlo lucente, sì che i disegni appariranno in argento. Con un po' di abilità si possono ottenere disegni di assai dell'effetto.

435 – ***Argentatura*** – Si mettono gli oggetti in una debole soluzione di nitrato d'argento e vi si lasciano fino a che abbiano acquistato un bel colore giallo scuro. S'immergono allora nell'acqua pura e si espongono all'azione diretta dei raggi solari. Dopo tre ore essi appariscono neri; si ritirano e si sfregano con pelle di guanto; essi acquistano tosto una lucentezza d'argento.

436 – ***Colorazione*** – Si pongono gli oggetti per 24 ore in acqua e si trattano con la soluz.: acqua

1000, aceto (6%) 100, colore di anilina a piacere 1 a 5.

Appeno ottenuta la colorazione desiderata si risciacqano i pezzi, si asciugano e si lucidano con calce di Vienna.

437 – *Nera* – Si lava dapprima l'avorio con lisciva, indi si pone in una soluzione neutra diluita di nitrato d'argento, si lascia sgocciolare e si espone alla luce solare.

438 – *Rosso-porporina* – Si pone l'avorio in una soluzione debole di tricloruro d'oro e lo si espone alla luce.

439 – *Rossa* – Si pone l'oggetto dapprima per breve tempo in acqua leggermente acidulata d'acido nitrico, indi in una tintura di cocciniglia e ammoniaca.

440 – *Gialla* – Si pone l'avorio per alcune ore in

una soluzione di acetato di piombo, indi, dopo asciutto, in una di cromato di potassio.

441 *– Delle palle da biliardo.*

Rosso-ciliegia – La palla pulita con soda, si mordenza con soluzione 2% di cloruro di stagno, si colora con decotto bollente di legno fernambuco e si tinge immergendola in soluzione di potassa.

442 – Ecco in qual modo si può ripristinare il color rosso, quando, pel lungo uso, sia sbiadito.

In un vaso di porcellana o di vetro si versa un mezzo litro d'acqua a circa 50°. In quest'acqua si mettono circa 10 gr. di sale di acetosella asciutto e in polvere finissima, nonchè 6 a 7 gocce d'ac. solforico.

Si mette la palla in questo liquido e vi si lascia per un'ora rivoltandola di tanto in tanto, o lascian-

do il bicchiere presso il fuoco affinchè non si raffreddi. La palla riacquisterà in tal modo una bella colorazione rossa, purchè – beninteso – il colore non fosse stato addirittura asportato completamente in qualche parte. Si asciuga e si sfrega in ultimo con panno di lana.

443 – *Rosso vivo* – Si lava con soda, si sciacqua e si immerge per 20 minuti in acido nitrico 5%, si sciacqua e si pone per alcuni minuti in soluzione debole di cloruro di stagno; indi si fa bollire la palla nel colore seguente:

Carmino 2 – Soda 12 – Acqua 200

si fa bollire e si soprassatura con acido acetico.

444 – Immersione in un buon inchiostro rosso, previa diligente digrassatura. È però facile la produzione di macchie.

445 – *Giallo* – Dopo sgrassata si immerge la

palla in una soluzione di cromato potassico indi in soluzione d'acetato di piombo.

446 – ***Imitazione antico*** – Si può *invecchiare* artificialmente l'avorio, cioè fargli acquistare il tono giallognolo dell'antico, lasciandolo immerso nel caffè esaurito, umido (fondaccio).

Occorrerà sorvegliare attentamente il progredire della colorazione onde il tono non abbia a riuscire troppo carico.

447 – Per dare ad un avorio artistico l'aspetto *antico* spalmarlo, una o più volte, con una soluz. *diluitissima* di nitrato d'argento ed esporlo alla luce solare. Sarà bene fare prima un saggio su di un tratto della superficie, meno importante.

448 – ***Rammollimento*** – Immersione in una miscela di:

Ac. nitrico 1 – Acqua 5

per tre o quattro giorni.

449 – ***Inchiostro per iscrivere su avorio, osso, corno*** – Si mescolano per bene:

Gomma arabica gr. 25 – Curcuma 4

poi vi si aggiungono 5 centigr. di nitrato d'argento sciolto in poca acqua e si riduce a consistenza atta alla scrittura.

Tracciato il disegno o la scritta, si espone alla luce solare.

450 – ***Colla*** – In 60 p. d'acqua sciogliere 2 p. di gelatina e aggiungerne 4 di glicerina. Filtrare a caldo: evaporare al quinto. Aggiungere 1 p. d'alcool nel quale sia sciolta un po' di resina mastice e infine aggiungere 1 p. di bianco di zinco. Si adopera calda.

451 – Colla di gelatina mescolata con altrettanta albumina.

452 – ***Imitazione*** – Per dare agli oggetti di legno, cartone, ecc. l'aspetto dell'avorio, applicarvi ripetutamente strati di una soluzione di cera bianca in scaglie nell'olio essenziale di trementina, della consistenza di un siroppo poco denso, lasciando bene asciugare ciascuno strato prima di applicare il successivo: quindi lucidare strofinando mediante batuffolo di cotone impregnato di talco in polvere e infine con pezzuola di flanella.

453 – Volendo ottenere l'aspetto dell'avorio antico si dovrà impiegare cera gialla invece di quella bianca.

Avvelenamenti.

454 – Poichè nè lo spazio limitato disponibile, nè l'indole di questo volumetto consentono di entrare in particolari sui sintomi, sulle manifestazioni, sui trattamenti speciali di ogni avvelenamento,

e neppure di esporre le necessarie nozioni intorno alle diverse condizioni e forme delle sostanze velenose e dei rispettivi antidoti[18], accenneremo solo ad alcune norme generali da seguirsi per combattere senza indugio un avvelenamento, ed esporremo uno schematico quadro dei più semplici ed efficaci soccorsi, nell'attesa del medico.

Tali norme si possono riassumere, secondo il *Lewin*, nelle tre regole seguenti:

1° Far eliminare al più presto possibile il veleno dallo stomaco o dagli intestini; ciò che si ottiene nel primo caso con emetici, nel secondo con purganti adatti, dato cioè che il veleno si ritenga tro-

18Si consultino i manuali di questa collezione: *Soccorsi d'urgenza* del dott. C. Calliano, 9ª ediz. (L. 3,50), *Veleni ed avvelenamenti* del dott. C. Ferraris (L. 2,50), *Il medico pratico* del dott. C. Muzio 4ª ediz. (L. 8,50).

varsi frammisto al cibo negli intestini.

2° Procurare di neutralizzare l'azione del veleno al più presto possibile, usando i migliori contravveleni od *antidoti* che si possano avere; trasformandolo chimicamente in una sostanza che non abbia provvisoriamente o temporaneamente azione tossica.

3° Riparare ai disturbi funzionali provocati dall'azione del veleno, combattere gli effetti del veleno sulla respirazione, sulla circolazione, sulla temperatura, sul sistema nervoso, somministrando quelle sostanze che possono corrispondere allo scopo, per calmare le sofferenze, o per sostenere le forze del paziente, secondo ne è il caso.

455 – Le regole sopra indicate trovano la loro applicazione pratica nei precetti seguenti:

1° Provocare il vomito al più presto possibile, giovandosi sia dei comuni vomitivi e sia semplicemente della facile introduzione in gola di due dita o col solletico colla barba di una penna; che se l’avvelenato non può aprire la bocca, si può far passare l’emetico attraverso le narici; meglio ancora se possibile, ricorrere alla lavatura dello stomaco.

2° Quando dalle materie evacuate è dato riconoscere la natura del veleno, si può regolare in proposito la cura: in caso contrario si soccorre l’avvelenato secondo i sintomi che esso presenta, epperciò, se trovasi in istato di eccitamento, gli si somministrano semplici calmanti, quali ad es., un’infusione di camomilla, e, se in istato di prostrazione di forze, se accusa dolori, si può aggiungere all’infusione, o ad un po’ d’acqua, alcu-

ne gocce di *laudano;* si corica il paziente orizzontalmente, applicandogli sul ventre *pezzuole fredde* o *pezzuole caldissime.* Sì le une che le altre agiscono come *contro stimolo* e giovano a calmare il dolore.

3° Se il paziente trovasi profondamente assopito, si procuri svegliarlo spruzzandogli acqua fredda sul viso e sul petto, lo si frizioni, lo si scuota, e, svegliato che sia, lo si interroghi per sapere che cosa è accaduto, e lo si tenga desto con eccitanti, tra cui è ottimo il *caffè nero*, somministrato anche in abbondanza: infine lo si faccia passeggiare forzatamente; fa d'uopo regolarsi insomma come meglio si può, purchè lo si tenga desto.

456 – Nel gravi casi, con minaccia di sincope, od allorchè il paziente si trovi in tale stato, viene utilmente indicata, come ultimo tentativo, la *re-*

spirazione artificiale (v. questa voce).

Naturalmente si procura di calmare il sofferente e di sostenerne le forze, mentre si ricorre al medico, il quale dovrà essere avvertito che trattasi di avvelenamento, indicando possibilmente di quale veleno si tratta, onde possa provvedersi degli opportuni rimedi e della sonda gastrica per la lavatura dello stomaco, che è di un aiuto prezioso.

457 – Somministrare quale antidoto generale il latte con 5% di borace. Le basi minerali (eccettuati però gli alcali) vengono precipitate come borati insolubili: gli acidi minerali invece reagiscono col borace combinandosi colla soda di questo e liberando l'acido borico, poco solubile e relativamente poco tossico.

Il latte agisce in virtù della sostanza grassa che contiene la quale protegge le mucose, e della ca-

seina, la quale può combinarsi cogli acidi o precipitare la maggior parte delle basi minerali in forma di caseinati insolubili.

458 – L'antidoto migliore contro i veleni organici è la soluzione 1 per mille di permanganato potassico.

459 – Uno speciale contravveleno usato contro qualunque avvelenamento dai giapponesi è il carbone; quando si ritengono avvelenati essi masticano ed ingoiano carbone. Tale contravveleno era stato consigliato anche dal dottore francese *Secheyron.*

460 – Qualora non si abbiano alla mano o non si conocano i contravveleni opportuni, si deve somministrare subito due cucchiaiate da tavola di farina di senape, stemperata in mezzo litro d'acqua tiepida, oppure quantità abbondante di

latte caldo od acqua commisti a burro, olio, grasso. Inoltre converrà ricordare come la pronta somministrazione di una infusione concentrata di caffè o di thè riesce sempre efficace nel caso di avvelenamento per alcaloidi o per alcuni sali metallici, che vengono trasformati in tannati insolubili.

461 – Quando invece è nota quale sia la sostanza venefica ingerita od inalata, sia in seguito ad infortunio professionale od a fatale equivoco, od anche a scopo suicida, allora conviene sollecitamente somministrare al paziente l'antidoto particolare ed applicare il trattamento appropriato pel caso, i quali sono indicati nelle tabelle e nei quadri sinottici compilati all'uopo.

462 – Gioverà anche qualche indicazione speciale a proposito degli avvelenamenti più fre-

quenti:

Sublimato corrosivo, verderame – La farina stemperata nell'acqua, acqua albuminosa ossia sbattuta con bianchi d'uova. Latte, decotti di semi di lino, di malva; acqua di calce mescolata con olio di merluzzo.

463 – *Acido fenico* – Secondo il prof. *Carleton*, l'aceto sarebbe un eccellente contravveleno dell'acido fenico. Applicato sopra una superficie cutanea o mucosa che abbia subìta l'azione dell'acido fenico concentrato, esso farebbe sparire immediatamente l'imbianchimento caratteristico del tessuto, ed impedirebbe la formazione dell'escara consecutiva alla scottatura.

Inoltre l'ac. acetico neutralizzerebbe pure l'acido fenico introdotto nello stomaco. Sicchè la prima cosa da farsi in caso di avvelenamento per

ingestione di ac. fenico, consisterebbe nel far inghiottire all'infermo una miscela di aceto ed acqua a parti eguali, dopo di che si procederebbe alla lavatura dello stomaco.

I. — Veleni minerali

VENEFICIO	ANTIDOTI	SOCCORSI E CURA DA PRESTARSI
464 – Per acidi minerali corrosivi (solforico, nitrico, cloridrico, concen-	Soluzione di sapone sodico, carbonato sodico, ossido di magnesio.	Bevande emollienti (decotto di lino, di orzo); bevande oleose con laudano.

trati).		
465 – Per alcali caustici e carbonati (potassa, soda, ammoniaca caustica, carbonati potassico, sodico).	Soluzioni diluite di acidi, specialmente di natura organica, acido citrico e quindi succo di limoni, acido tartarico, ecc., aceto.	Emollienti, bevande albuminose, mucillaginose, purganti oleosi.
466 – Per	Soluzioni diluite di idrogeno solforato o	Emollienti, bevande albumino-

composti di metalli pesanti (mercurio, rame, oro, argento, stagno).	di solfuri alcalini, oppure albume d'uovo e poi somministrazione di un emetico. Soluzione di cloruro sodico per l'argento, di solfato di sodio pel piombo, di limatura di ferro pel rame, latte e albumina per il mercurio e zinco e poi emetici.	se, sostanze purgative, ioduri alcalini, ecc.
467 – Per composti arse-	Idrossido ferrico recente, sospeso nell'acqua, ottenuto trattando la soluzio-	Bevande mucillagginose tiepide; clisteri purgativi; diuretici, cordiali,

nicali (anidride arsenio-sa, arse-niti, aci-do arse-nico, ar-seniati).	ne di solfato ferrico con ossido di ma-gnesio, e poi un emetico.	bagni caldi; calo-re alle estremità.
468 – Per compo-sti anti-moniali (tartaro emetico, ecc.).	Soluzione d'albu-mina, decozione di tannino, decotto di quercia, di china, di caffè, ecc. Promuo-vere il vomito se non è avvenuto.	Eccitare l'organi-smo somminis-trando alcool, vino, facilitare l'eliminazione del veleno coi diure-tici, purgativi, e ricorrere alle be-vande emollienti.

469 – Per cloro (e cloruro di calce) e per iodio.	Latte, o acqua albuminosa, o idrossido di magnesio. Nel caso di venefi-cio per cloruro di calce che contiene eccesso di calce, giova l’uso del solfato di magnesio che forma solfato di calcio e idrossido di magnesio. Salda d’amido densa pel bromo e per l’iodio. Lavatura allo stomaco con soluzione	Inalazioni di vapor acqueo. Inalazioni di nitrito d’amile. Inalazioni di ossigeno.

	d’iposolfato di sodio.	
470 – Per fosforo.	Lavatura dello stomaco con soluzione diluita di permanganato di potassio e di solfato di rame al 2%, essenza di trementina ozonizzata. Pillole di carbone animale.	Acqua a1buminosa. Purgante di solfato di sodio. Acqua ossigenata. Inalazioni di ossigeno.
471 – Per acido solfidrico, solfuri e gas del-	Soluzione diluita di iodio. Acqua diluitissima di cloro. Idrossido di ferro sospeso in acqua. Magistero di bismuto.	Inalazioni di ossigeno, senapismi, massaggio. Aspersioni di acqua fredda sul volto e sul petto,

le cloache.		alternate con frizioni con panni caldi.
472 – Per anidride solforosa.	Soluzione diluita di acido solfidrico. Ossido di magnesio idrato.	Inspirazione di ossigeno.
473 – Per ossido di carbonio.	Respirazione artificiale, inalazioni di ossigeno. Iniezione ipodermica di acqua ossigenata all’1%.	Promuovere la respirazione colle docce fredde e colle aspersioni con acqua fredda al petto, colle frizioni e col massaggio. Iniezione ipodermica di

I. — Veleni minerali

		etere, infuso di caffè per clistere. Correnti elettriche interrotte.
474 – Per anidride carbonica	Respirazione artificiale, inalazioni di ossigeno	Promuovere in tutti i modi possibili la respirazione. Veggasi ossido di carbonio.
475 – Per vapori nitrosi.	Soluzione debole di solfato ferroso e soluzioni deboli di ioduro di potassio con salda d'amido.	Promuovere la respirazione in tutti i modi possibili, ricorrendo anche alla respirazione artificiale.

II. — Veleni organici

VENEFI-	ANTIDOTI	SOCCORSI E

II. — Veleni organici

CIO		CURA DA PRESTARSI
476 – Per gas illuminante.	Antidoti come per l'ossido di carbonio.	Come per l'ossido di carbonio.
477 – Per etere di petrolio e per lucilina	Somministrazione di un emetico, lavatura dello stomaco. Latte, acqua a1buminosa, inalazione di ossigeno. Emulsione oleosa.	Diuretici, diaforetici, senapismi, eccitanti e cordiali, e contro il collasso iniezione ipodermica di etere.
478 – Per cloroformio.	Se il veneficio avvenne per inalazioni, sottrarre l'ammalato alle	Infuso saturo di caffè. Massaggio. Correnti elettriche ascendenti. Se-

	emanazioni tossiche, ristabilire subito la respirazione e la circolazione in tutti i modi possibili. Se il veneficio fosse avvenuto per ingestione si dovrà procurare con tutti i mezzi possibili il vomito.	napismi. Bevande emollienti. Stimolanti.
479 – Per alcool e liquidi spiritosi.	Nello stato di ebbrezza (1° stadio) riposo e sonno; nel 2° stadio sbarazzare lo stomaco	Somministrazione, specialmente nello stadio comatoso, di eccitanti (caffè), ace-

	promuovendo il vomito coi soliti mezzi; nel 3° stadio (comatoso) vuotare lo stomaco colla pompa gastrica, favorire la respirazione, la circolazione e la funzione della pelle.	tato di ammonio e ammoniaca.
480 – Per etere solforico.	Sottrarre il paziente alle emanazioni eteree, favorire l'eliminazione del veleno, ristabilendo il più presto possi-	Veggasi per la cura quanto si disse pel cloroformio.

	bile la respirazione e la circolazione.	
481 – Per cloralio idrato.	Lavatura dello stomaco o somministrazione di emetico, respirazione artificiale, inalazioni di ossigeno, di nitrato di amile, infuso saturo di caffè, canfora, muschio, gr. 0,02 di solfato di stricnina in gr. 35 d'acqua, 0,002 di solfato di atropina in gr. 35 d'acqua.	Massaggio. Fomenti caldi alle estremità. Frizioni. Eccitanti cordiali, correnti elettriche ag1i arti. Iniezioni ipodermiche di caffeina ed etere contro il collasso.
482 –	Acqua saponata,	Per la cura veg-

Per acidi acetico, tartarico, ossalico ed ossalati.	acqua albuminosa, carbonato di calce s. p., acqua di calce, soluzione di cloruro di calcio al 3%.	gasi: acidi minerali.
483 – Per nitrobenzolo.	Promuovere il vomito e la respirazione artificiale .	Uso degli eccitanti, doccia fredda e calda alternata.
484 – Per fenolo, creosoto e guaiacolo.	Soluzione d’albumina, soluzioni diluite di alcali caustici e meglio ancora il saccarato di calcio. Promuovere il vomito e lavare lo	Eccitanti e specialmente le iniezioni di caffeina e di etere.

	stomaco colla pompa gastrica. Uso di olii di olive, ricino e mandorle dolci.	
485 – Per canfora e preparati.	Uso di emetici o lavatura dello stomaco; inalazioni di etere. gr. 5-6 di bromuro di potassio; infuso di caffè, iniezioni ipodermiche di morfina.	Frizioni con essenza di trementina. Senapismi, compresse calde; iniezioni ipodermiche di etere e di alcool: docce calde e fredde, alternate sul petto. Bevande eccitanti.
486 – Per ani-	Soluzione di albumina ed emetico.	Uso di stimolanti: respirazione artifi-

lina e colori di anilina.		ciale. Salasso quando il sangue fosse molto alterato. I colori d'anilina esenti da arsenico non sono venefici (v. Arsenico).
487 – Per antipirina e antipiretici (antifebbrina, esalgina, fe-	Infuso saturo di caffè alcoolizzato; iniezione ipodermica di caffeina. Inalazione di ossigeno e di nitrito d'amile, e nei casi gravi iniezione ipodermi-	Stimolanti energici (cognac). Frizioni. Senapismi. Compresse di acqua calda nella regione del cuore

naceti-na, ecc.).	ca di stricnina.	
488 – Per digitalina e digitale.	Lavatura dello stomaco o uso di emetico. Acqua saponata. Acqua albuminosa. Pozione canforata. Emulsione oleosa.	Frizioni, fomenti caldi, bevande emollienti, mucillagginose laudanizzate. Eccitanti generali. Iniezioni ipodermiche di morfina contro i dolori.
489 – Per santonina.	Lavatura dello stomaco o uso di emetico. Acqua di calce. Latte. Inalazioni di cloroformio.	Purganti blandi. Diuretici. Iniezioni ipodermiche di etere. Paraldeide internamente per

	Respirazione artificiale .	far cessare le convulsioni, e stimolanti cardiaci se del caso.
490 – Per ptomaine (carne, pesci, formaggio guasti).	Lavatura dello stomaco. Emetico. Purganti oleosi. Soluzione di tannino. Decotti astringenti. Caffè. Ess. di trementina.	Clisteri laudanizzati. Bevande acide. Eccitanti, senapismi, frizioni, fomenti caldi alle estremità. Latte.
491 – Per funghi velenosi.	Emetico o lavatura di stomaco, poi purgante forte (olio ricino gr. 30, olio crotontiglio gocce	Bevande emollienti laudanizzate. Clisteri di camomilla. Cataplasmi sul ventre.

II. — Veleni organici

	1), Tannino nel caffè. Acqua albumin. Acqua cloroformizzata, iniez. ipoderm. di stricnina e di atropina (per l’agarico).	Bagni caldi. Senapismi alle estremità. Frizioni aromatiche. Diuretici.

B

Bachi da seta.

492 – ***I dodici comandamenti del bachicultore*** – Alla Sezione Serica dell’Esposizione Internazionale di Milano (1906) si leggevano queste buone massime per la coltivazione del baco:

1. La disinfezione preventiva vale meglio della curativa.

2. Mai ribassare la temperatura nell’incubazione.

3. Non unire per la coltivazione che i bachi nati nello stesso giorno.

4. Preferire le razze svelte nella loro evoluzione.

5. Buona qualità del seme e buona coltivazione dànno ottimi risultati.

6. Bachi fitti da piccoli periscono da grandi.

7. L’ineguaglianza del calore dà ineguaglianza nel bachi.

8. Somministrare foglia asciutta e al grado dell’ambiente.

9. Nella bigattiera curare il ricambio d’aria.

10. Il cambio del letto non sarà mai soverchio.

11. I bachi debbono parlarsi ma non toccarsi (dicono i giapponesi).

12. “Voglio e comando si dia aria ai bachi e si cambi sovente il letto” (Vittorio Amedeo di Savoja, decreto 1750).

493 – Non devesi lesinare la foglia ai bachi; insufficientemente nutriti deperiscono, contraggono più facilmente le malattie, e dànno bozzoli più piccoli.

È preferibile dare poca foglia alla volta, ma più sovente.

Servirà di norma la quantità di foglia consumata nel pasto precedente.

Bacinelle per fotografia.

494 – Per evitare le rotture ed ottenere una grande leggerezza, si adoperano recipienti di cartone o di cartapesta. Occorre perciò trovare un intonaco di facile composizione ed applicazione per rendere questo cartone impermeabile

all’acqua ed inattaccabile dagli acidi, alcali, ecc.

A questo fine non v’è di meglio che rivestire il cartone d’una miscela a parti uguali di paraffina e guttaperca fuse assieme. Si espone prima la guttaperca a mite calore, e quand’essa comincia a fondere, vi si aggiunge la paraffina, si mescola il tutto fino a che diventi assai fluido. In pari tempo si sarà fatta seccare o scaldare la scatola in cui si getterà la composizione, e la si spalmerà per bene in modo che penetri in tutti gli angoli. Si farà in seguito scorrere l’intonaco lungo i margini interni: poi si toglierà l’eccesso e si procederà all’applicazione esterna. Vi sono talora dei punti non perfettamente ricoperti; vi si rimedia prendendo un po’ della miscela ancor sufficientemente malleabile, foggiandola a guisa di matita e applicandola sui punti restati a nudo, facendo fondere la matita

con un ferro da saldatore. Con questo ferro si potranno in seguito togliere le rugosità della superficie, gli inutili rilievi. Analogamente si potranno aggiungere sul fondo delle bacchette per formare dei rilievi, onde poter poi scegliere con maggior facilità le lastre deposte.

495 – ***Pulitura*** – Per la pulitura di quelle di vetro o di porcellana vedasi all'articolo "*Vetro*". Per quelle di cartone o di celluloide si faccia uso di questa soluzione:

Acqua 10 – Soda o potassa 1.

496 – Si possono spalmare con la miscela:

Colla forte 10

Acqua 100 – Aceto 2 – Bicromato potassico 5.

Quindi si lasciano esposte alla luce finchè siano completamente asciutte.

Baffi.

497 – ***Pomata ungherese*** – Acqua gr. 1000, glicerina (a 28° B.) gr. 200, gomma arabica polv. gr. 300, cera bianca o carnauba 500, olio oliva 600. Si mescolano a b. m. in una massa omogenea. Quindi si aggiungono agitando gr. 300 di potassa caustica (a 40° B.) e gr. 300 d'acqua, fino a perfetta saponificazione. Si profuma con gr. 30 d'essenza di acacia e 50 di bergamotto e si colorisce in nero od in bruno aggiungendo nero animale o terra d'ombra stemperati nell'olio di mandorle.

498 – Gr. 1000 cera bianca o carnauba, 500 sapone d'olio d'oliva trasparente, 500 di gomma arabica polv., 1000 d'acqua di rose, 60 d'essenza di bergamotto e 10 di essenza di geranio. Si sciolgono a b. m. il sapone e la gomma, si ag-

giunge la cera, rimestando e si profuma.

499 – Spermaceti 10 – Cera bianca 80 – Acqua di rose 150

Gomma arabica polv. 60 – Sapone 40 – Glicerina 30

Essenza di bergamotto 5 – Ess. di geranio 5.

Si triturano il sapone e la gomma arabica con 75 d'acqua fino a formare una pasta molle. Si fondono la cera e lo spermaceti a b. m. col resto dell'acqua, e si mescola a caldo, agitando, con la parte suddetta, mantenendo la cera sempre calda. Si leva dal b. m., si aggiunge goccia a goccia la glicerina, agitando, e si incorpora il profumo e 10 gr. di tintura di benzoino.

Bagni.

500 – ***Norme igieniche*** – È un'imprudenza, che potrebbe costure la vita, il tuffarsi nel bagno

poco dopo il pasto; così pure l'immergersi nell'acqua nei giorni freddi e variabili riesce assai dannoso.

Per regola generale non bisogna entrare nell'acqua se non tre ore dopo l'ultimo pasto: le ore più adatte pel bagno sono le 11 e le 16.

Quanto alle condizioni in cui deve trovarsi il corpo prima di entrare nel bagno, queste dipendono dalla costituzione dell'individuo; però è da preferirsi che il corpo sia nè in traspirazione esagerata nè in raffreddamento.

È bene di non rimanere lungo tempo nel bagno. Dopo il bagno è consigliata una breve passeggiata a fine di favorire la reazione.

I bagni troppo ripetuti snervano il corpo e rendono esagerata la sensibilità.

501 – *Di mare* – I bagni di mare stanno nella

categoria dei bagni freschi; questi, anche se d'acqua comune, hanno un effetto tonico assai notevole; aumentano l'appetito, facilitano la digestione; ma il bagno di mare ha un'efficacia ben maggiore dovuta a varie cause: prima ai sali diversi che l'acqua del mare tiene disciolti, poi nell'aria della spiaggia tutta speciale.

La cura dei bagni al mare è climatica ed idroterapica; sotto l'influenza dell'una e dell'altra si ha un eccitamento complessivo di tutte le funzioni. Le cure marine balneari, regolarmente condotte sono utili in parecchie infermità; ne ritraggono veri beneficii coloro che sono per ragioni varie in uno stato deficiente di nutrizione generale, più di tutti quelli che hanno il così detto abito scrofoloso, e fino ad un certo punto le persone che soffrono di qualche disturbo nervoso. I bagni marini

però non sono adatti ad ogni malattia e non vanno presi alla leggera senza il parere del medico. Vi sono delle costituzioni per le quali un solo bagno di mare potrebbe produrre effetti disastrosi. Non è così per l'aria della spiaggia: essa può portare reali vantaggi anche a coloro a cui non conviene il bagno.

502 – La cura generale nel rachitismo in evoluzione consiste nella vita alla grande aria: orbene il clima marino è adattissimo per questa malattia, che spesso basta a guarire nelle forme leggere. Ma per produrre gli effetti desiderati, questa cura deve essere prolungata; deve durare più mesi ed anche un anno o due se occorre, sino a guarigione completa. Oltre al soggiorno alla riva del mare, la cura consiste nel bagno stesso: sotto l'influenza della cura marina lo stato generale del

ragazzino rapidamente migliora, ritorna l'appetito, aumentano le forze, le ossa si rassodano.

503 – ***Polveri per bagno*** – Borace polv. gr. 240, sapone bianco gr. 210, alcoolato di bergamotto 24 cc, alcoolato di limone 12 cc., olio essenz. di neroli 12 cc., id. d'origano gocce 30, id. di rosmarino gocce 30, id. di *petit grain* gocce 8, id. di rose gocce 5.

504 – Borace gr. 120, acido salicilico 4, alcoolato di cannella 4 cc., essenza di gelsomino 4 cc., olio essenz. lavanda gocce 15.

505 – ***Amidato*** – Si fa riscaldare per un'ora 1 kg. d'amido di riso in litri 5 di acqua e poi si cola per pezza di lana; si aggiunge il liquido ottenuto al bagno.

506 – ***Aromatico*** – Si mescolano i seguenti vegetali secchi:

Foglie di menta piperita gr. 100 – id. di salvia 100 id. di rosmarino 100 – Timo 100 – Camomilla 100.

Questa miscela viene umettata con un po' di alcool: quindi vi si infonde acqua bollente, colando per tela, e si aggiunge il liquido all'acqua del bagno.

507 – ***Carbonico*** (Sandow) – Si frantumano nel fondo della vasca due pezzi, da gr. 180 cad. di bisolfato potassico compresso e si versano nell'acqua al momento di immergersi nel bagno, gr. 250 di bicarbonato sodico.

508 – ***Carbonico profumato*** – Si mescolano e si impastano p. 27 di amido di riso e p. 73 di una miscela di parti uguali di acido tartarico e bicarbonato sodico, profumate a piacere con una essenza diluita in alcool: se ne formano pallottole o pa-

stiglie, le quali, immerse nell'acqua del bagno, vi si stemperano sviluppando un grato profumo.

509 – ***Glicerinato:***

Glicerina gr. 150 – Gomma adragante 50

si fa bollire con 1 litro d'acqua e si porta con acqua calda a 20 litri. Per un bagno.

510 – ***Medicati*** – *Solforoso:*

Solfuro di potassio liquido (fegato di solfo) gr. 100

Acqua calda litri 60.

È da evitarsi l'uso di tinozze metalliche.

511 – *Inodoro:*

Carbonato di soda crist. gr. 950

Fiori di solfo 50 – Bicromato di soda 10 – Acqua 40.

Scaldare i cristalli sino a fusione, in una capsula; ritirare dal fuoco e aggiungere, rimestando, lo solfo, poi la soluz. di bicromato. Agitare e colare

in forme adatte.

512 – *Estemporaneo* – Alcool 83, olio essenz. trementina 18, essenza di eucalipto 6, solfuro potassico 14, glicerina 6.

513 – *Di crusca* – In un sacco di tela rada si mettono 8 litri di crusca e si immerge nel bagno, con acqua caldissima; si spreme per bene il sacco, per farne uscire tutta la farina e si riempie poi il bagno.

514 – *Di farina d'avena* – Si fa questa miscela:

Farina d'avena gr. 750 – Sapone in raspatura 100

Polvere d'iris 25 – Borace in polv. 30.

Può servire per 4 bagni.

515 – *Alla glicerina* – Si sciolgono nel bagno 500 gr. di glicerina, e si aggiungono 100 gr. di acqua di rose.

516 – *Borico* – S'impiegano gr. 100 a 250 d'ac. borico per un bagno.

517 – *Senapato*:

Farina di senape deoleata 100 – Id. id. comune 500.

Si mescolano e si impiega la miscela direttamente per un bagno.

518 – ***Modo di praticare un bagno a vapore ad un infermo senza toglierlo dal letto*** – È un procedimento alla portata di tutti, che si può improvvisare rapidamente con poca spesa.

Si distende sul letto una coperta e su questa collocasi l'infermo, che tiene la sua camicia. Per ciascun piede e per ciascun lato del corpo collocasi una bottiglia d'argilla piena di acqua calda e solidamente chiusa, previamente avvolta con più salviette o tovaglia molto inzuppata ed a sua vol-

ta avviluppata in una pezzuola di flanella. Fatto questo si avvolge l'ammalato colla coperta di lana, quindi vi si colloca sopra un'altra coperta.

Dopo circa un quarto d'ora l'infermo trovasi in un vero bagno a vapore, che provoca una traspirazione abbondante, la quale potrà essere protratta per un tempo variabile, a seconda dei casi: tanto per facilitare la traspirazione si potrà far ingerire al malato una tazza di infuso caldo di tiglio.

Balbuzie.

519 – ***Cause*** – In molti casi la balbuzie dipende da ciò che i bambini furono avvezzati troppo presto a bere del vino e degli alcoolici. Questa mala abitudine è certamente più diffusa fra i tedeschi, i fiamminghi, gli svizzeri che fra noi. Ma anche in Italia non è rarissimo, specie fra le classi meno colte, il pregiudizio che l'alcool *rinforzi* il bambino.

Ebbene, presso le cattive conseguenze di questo pregiudizio la balbuzie prende, coll'epilessia e la gastroenterite croniche, uno dei primissimi posti.

Un'altra causa della balbuzie risiede nelle malattie del naso e della laringe. Quando le vie nasali sono ristrette od ostruite dalla mucosa infiammata tumida o da qualunque altra forma morbosa, non solo il diminuito apporto dell'aria al polmone compromette lo sviluppo dell'apparato e della funzione respiratoria, ma danneggia insieme le attività del linguaggio. I maestri delle scuole elementari hanno occasione di constatare ogni giorno che dei bambini stati fino allora balbuzienti riacquistarono con rapidità il perfetto uso della favella dopo che uno specialista li ebbe operati di vegetazioni adenoidi, di polipi, di ipertrofia della mucosa del naso o della faringe. Infine una terza

causa, e più nota, della balbuzie del bambino sta nell’incuria o nel nervosismo dei genitori, talchè i bambini, o lasciati troppo a sè o non abbastanza severamente corretti, prendono delle cattive abitudini, e fra esse anche l’abitudine di balbettare.

520 – ***Contro la balbuzie*** è buon consiglio anzichè ostinarsi a profferire una parola restìa, il fermarsi a fare una fonda respirazione; la parola diverrà allora facile e, se non vinto, si sarà almeno attenuato il difetto.

Bambini lattanti.[19]

521 – ***Cure*** – Nel periodo dell'allattamento il bambino abbisogna:

1.° Di latte (di donna preferibilmente);

2.° Di aria buona, pura, tiepida;

3.° Di grande pulizia e attenzione alla temperatura del corpo. (Bagni caldi, abiti caldi e asciutti);

4.° Di letto asciutto, pulito, soffice, caldo;

5.° Di protezione contro le forti sensazioni della vista e dell'udito;

19 Raccomandiamo sull'argomento il Manuale di questa collezione *Nutrizione del bambino*, del dott. L. Colombo, 2ª ediz. (L. 2.50), nonchè il volume apprezzatissimo della Biblioteca Hoepliana delle famiglie: *Come devo allevare e curare il mio bambino*, del dott. Valvassori-Peroni, 4ª ediz., L. 5,50.

6° Di uso moderato, non troppo precoce nè tardivo, dell’apparato locomotore;

7.° Di regolare avvezzamento al bere ed al dormire.

522 – Si può nuocere in molteplici maniere al bambino in questo periodo: ad es., col fasciarlo troppo strettamente o col tenergli sul capo coperture troppo riscaldanti; col lasciar cadere sui suoi occhi una luce troppo viva; coll’adoperare *biberons* non puliti; coll’alimentarlo esclusivamente o di preferenza con sostanze farinacee (le quali non possono essere digerite perchè il bambino non ha ancora la necessaria secrezione salivare); col tenerlo fuori troppo presto dalla culla e col lasciarlo lungamente seduto; col volergli troppo presto insegnare a camminare; col portarlo fuori all’aria fredda; col lasciarlo raffreddare al

ventre; col portarlo attorno malamente sulle braccia; col cullarlo troppo o cantando troppo a lungo le solite canzoni per farlo addormentare.

523 – ***Alimentazione*** – Riportiamo integralmente le preziose istruzioni popolari sull'allattamento del bambini dettate e distribuite dall'Accademia di medicina di Parigi.

1. L'allattamento materno è il solo modo di alimentazione naturale, nessun altro mezzo può essergli paragonato.

2. Ogni madre ha il dovere di allattare il proprio nato.

3. Il bambino separato dalla madre corre i più grandi pericoli: da questa dunque esso deve, ogniqualvolta ne esista la possibilità, essere curato.

4. La regolarità delle funzioni digestive e

dell’accrescimento del bambino deve essere oggetto di attenta sorveglianza. L’aumento eccessivo o insufficiente del peso dipendono ordinariamente da un allattamento eccessivo o insufficiente.

5. Quando la salute del bambino sia turbata, lo si dovrà immediatamente sottoporre alla visita di un medico, poichè può essere attaccato da una malattia grave che non si riveli al principio che con sintomi leggeri.

6. *Allattamento materno*. Le poppate saranno distanziate di almeno due ore durante il giorno: durante la notte, poichè il riposo è necessario tanto alla madre quanto al figlio, si porgerà il seno solo una o due volte. Nulla si darà al bambino durante gli intervalli, quand’anche egli strilli.

7. La durata dell’allattamento deve essere pro-

lungata più che sia possibile.

8. Non si dovrà sospendere in modo definitivo l'allattamento durante i mesi di giugno, luglio, agosto, settembre, ottobre. Neppure lo si sospenderà in periodo di eruzione dentaria o quando il ragazzo presenti qualche indisposizione.

9. Ogni madre che non vuole portar danno al proprio figlio deve astenersi dall'uso dei liquori: anche le bevande comuni contenenti dell'alcool, come il vino e la birra, essa deve evitare di prendere in quantità eccessiva.

10. *Allattamento misto* – Quando la madre non può dare che una quantità manifestamente insufficiente di latte, sia temporaneamente, sia continuatamente all'inizio o in corso di allattamento, essa deve supplire a tale mancanza con una sufficiente quantità di latte animale. È questo l'allat-

tamento misto.

11. Le regole dell’allattamento misto riuniscono le indicazioni che sono riprodotte per l’allattamento materno e per l’allattamento artificiale.

12. *Allattamento artificiale* – L’ allattamento artificiale è quello che, in difetto del latte della madre, si pratica con latte animale, di asina, di capra, di vacca, ecc.

13. Il latte di vacca, in ragione della sua abbondanza e facilità di procurarselo, è il più comunemente usato.

14. Occorrerà circondarsi di tutte le garanzie necessarie per poter far uso di latte puro e cioè non scremato, non inquinato, non alterato.

15. Il medico indicherà se il latte debba essere somministrato puro al bambino, o se invece debba essere allungato o zuccherato; sempre esso

sarà usato tiepido.

16. Si possono distruggere nel latte i germi accidentali e nocivi, possibili cause di malattie come la gastro-enterite, la tubercolosi, la febbre tifoide, ecc., coll'ebollizione, la pasteurizzazione, il riscaldamento a bagno maria a 100 gradi. Deve essere consumato entro le 24 ore.

17. Il latte sterilizzato a temperatura superiore a 100° può conservarsi più a lungo, ma è tanto meno buono quanto più esso è vecchio.

18. L'ebollizione, la pasteurizzazione, il riscaldamento a bagno maria a 100 gradi, la sterilizzazione al di sopra di 100 gradi devono essere praticate al più presto possibile dopo la mungitura.

19. Per somministrare il latte al bambino si può far uso del cucchiaio e del bicchiere. In questo modo i pasti sono sempre sorvegliati e gli istru-

menti offrono il vantaggio di poter essere più facilmente mantenuti puliti.

20. Si può far uso del *biberon*, alla sola condizione che esso sia costituito esclusivamente di una bottiglia sormontata da una tettina. *Tutti i biberons a tubo sono assai pericolosi e devono essere proscritti*.

21. Quando sia necessario allungare il latte, ciò si farà con acqua recentemente bollita.

22. Prima di dare il latte animale occorre gustarlo e assicurarsi che esso non abbia nè cattivo gusto nè cattivo odore.

23. Le prescrizioni riguardanti la durata e la cessazione dell'allattamento sono le stesse che per l'allattamento materno.

24. Per l'allattamento artificiale, la sorveglianza del bambino, deve essere ancora più rigorosa

che per l’allattamento materno o misto.

25. *Divezzamento.* Il divezzamento consiste nel somministrare al bambino alimenti diversi dal latte. Il divezzamento è progressivo quando questa alimentazione si sostituirà gradatamente all’allattamento: brusco quando essa sostituisce di colpo l’allattamento. Il divezzamento progressivo deve essere preferito.

26. Il divezzamento è cagione di pericoli tanto maggiori per il bambino quanto più questo è in tenera età.

27. Il divezzamento non si attuerà nei mesi di grande calore.

28. L’alimentazione solida prematura è estremamente pericolosa.

524 – ***Allattamento artificiale*** – *Latte per biberons* – L'allevamento con latte di vacca esige certe cautele senza le quali può riuscire dannoso. Nelle prime 3-4 settimane[20] si allunga il latte non scremato, con ⅓ d'acqua bollita; nel 2° e 3° mese con la metà; al 4° mese con ⅔, e si deve aggiungere un cucchiaino di zucchero di latte per ogni quinto di litro di latte. Se il latte così preparato non fosse sopportato dal bambino, si può mescolarlo anzichè con acqua, con mucillaggine allungata di avena, orzo, riso, arrowroot. Dopo il 5° mese si darà al bambino latte puro di vacca.

525 – Dei preparati di latte, che come succedanei del latte sterilizzato formano una classe abbastanza numerosa, la maggior parte si può ottene-

20Vedasi: C. Bok, G. Galli, *Igiene privata e Medicina popolare* 3ª ed., Manuali Hoepli (L. 2,50), nonchè il Manuale del Dr. Colombo già citato.

re anche in casa, ma richiede minuziosa attenzione e scrupolosa esattezza.

È certo però che possono essere di indiscutibile vantaggio, giacchè si basano su un principio di osservazione giornaliera, che cioè mentre molte volte la caseina del latte è intollerabile per uno stomaco delicato, i preparati grassi ridotti ad una proporzione conveniente sono tollerati meglio e facilitano lo sviluppo del bambino.

Una delle prime applicazioni di tale principio è quella fatta da Biedert, che ci preparò la sua mistura di *crema,* la quale si ottiene da un litro e mezzo di latte lasciato in riposo e scremato, e che si usa poi secondo determinate proporzioni, assieme con acqua, zucchero di latte, e latte, come Biedert nelle seguenti diverse miscele ha insegnato:

Miscela n. 1. – ⅛ di litro di crema, ⅜ di acqua, 18 gr. di zucchero, $^{1}/_{24}$ di latte.

Miscela n. 2. – ⅛ di litro di crema, ⅜ di acqua, 18 gr. di zucchero, $^{1}/_{16}$ di latte.

Miscela n. 3. – ⅛ di litro di crema, ⅜ di acqua, 18 gr. di zucchero, $^{1}/_{8}$ di latte.

Miscela n. 4. – ⅛ di litro di crema, ⅜ di acqua, 18 gr. di zucchero, $^{1}/_{4}$ di latte.

Miscela n. 5. – ⅛ di litro di crema, ⅜ di acqua, 18 gr. di zucchero, ⅜ di latte.

Miscela n. 6. – ⅛ di litro di crema, $^{1}/_{4}$ di acqua, 18 gr. di zucchero, ½ di latte.

Il Biedert assicura che in quei casi in cui non è riuscito a far tollerare ai bambini la sua miscela di latte, o nei quali l'uso del latte in genere falliva, otteneva degli splendidi risultati da questi miscu-

gli differenti, che venivano usati passando dall'uno all'altro fino ad arrivare, come si vede, alla miscela di latte ed acqua.

Egli assicura inoltre che la sua applicazione troverebbe una indicazione speciale nei casi .di disturbi intestinali, nei quali non venga tollerata la nutrizione lattea.

Il miglior modo di ottener questa crema che deve contenere l'8-10% di grasso, è quello di esporre da 1,5 a 2 litri di latte, al massimo per due ore, in un largo recipiente in luogo fresco, quindi scremare quel latte con un cucchiaio piatto in modo da ottenere ⅛ di litro, o più se è possibile, di crema, non preoccupandosi se vien portato via anche alcun poco (come del resto avviene e deve avvenire sempre) del latte sottostante.

Quando si tratti di bambini che soffrono di osti-

nata stipsi si cerchi di scremare nel modo il più minuzioso.

Il Biedert indica delle sei diverse miscele la prima per il primo mese, la seconda per il secondo, la terza per il terzo-quarto, la quarta per il quinto, la quinta per il sesto-settimo, naturalmente lasciando certi margini per casi speciali.

526 – Devesi osservare una scrupolosa attenzione alla temperatura del latte che viene somministrato ai bambini allevati artificialmente od a regime misto: il latte deve essere dato tiepido, e precisamente alla temp. di 36-37°, quale è la temperatura del latte materno. Le temperature più elevate sono dannose: infatti i bambini ai quali si porge latte un po' troppo caldo, lo respingono.

527 – Uno dei metodi più semplici per la modifi-

cazione del latte vaccino, da praticarsi in casa. per cambiarne le proporzioni degli elementi sì da renderlo un alimento, che non solo si assomigli al latte muliebre, ma che venga anche assimilato bene da! bambino, è quello che si ottiene impiegando la *Materna* di Estran, la quale consiste in un largo bicchiere di vetro graduato, che presenta sulla sua superficie esterna sette divisioni, che indicano le proporzioni di latte intero, di crema, di acqua di calce, di acqua e di zucchero di latte, da impiegarsi in sei, miscele diverse corrispondenti ai periodi: 1) dei primi 15 giorni di vita; 2) dalla 2ª alla 6ª settimana; 3) dalla 6ª alla 11ª settimana; 4) dalla 11ª al 5° mese; 5) dal 5° al 9° mese; 6) dal 9° mese al 12°.

528 – *Latte umanizzato* – Ecco un procedimento abbastanza semplice e rapido, proposto da C.

Hall, per preparare un latte simile a quello di donna.

Dopo sterilizzato mediante bollitura circa ½ litro di latte vaccino, vi si aggiunge la crema d'un'altra eguale quantità di latte. La seconda quantità di latte si tratta con una pastiglia contenente presame e bicarbonato di sodio, e si scalda per 20 min. a 37°,7. Dopo levata la parte coagulata, si fa bollire il siero per 2 minuti e lo si unisce alla prima quantità di latte. A questo miscuglio aggiungonsi 6 cucchiaiate di latte vaccino bollito.

529 – ***Farina di Budino*** (*Flour-ball*) – Si pongono in un sacchetto di tela e vi si legano strettamente circa gr. 500 di fiore di farina. Si introduce il sacchetto in una pentola di acqua, ove si lascia bollire per alcune ore; si lascia poi raffreddare, si estrae il sacchetto e si leva, tagliandola, la fode-

ra. La sostanza che vi si trova ammassata, è di colore bianco giallastro ed è costituita quasi interamente di destrina, formatasi dall'amido durante la cottura. Questa massa viene facilmente ridotta in polvere stritolandola.

Per somministrare questa farina, è necessario prepararla prima mescolandone una cucchiaiata da caffè con una da tavola di latte, sino ad ottenere una pasta omogenea; si aggiunge allora una seconda cucchiaiata della farina e si impasta di nuovo. Infine si versa a poco a poco la poltiglia in cc. 250 di latte caldo, rimestando sempre.

V. anche *Brodo vegetale*.

530 – ***Alimentazione delle nutrici*** – Sono a proscriversi le bevande alcooliche ed eccitanti (vino alcoolizzato, liquori, caffè, se forte) perchè possono pregiudicare la salute del bambino. Inol-

tre, passando queste sostanze nel latte, esercitano su di esso un'influenza che può essere fatale. Sono frequenti i casi di straordinaria eccitazione nervosa, di convulsioni, causanti la morte di piccole creature, prodotti da bevande alcooliche prese dalle madri che allattano.

Le balie che abusano di bevande alcooliche, perdono rapidamente l'appetito ed hanno minor quantità di latte: ed essendo, quel poco, più ricco in sostanze grasse, riesce più indigesto.

I principî dell'aglio, cipolla, asparagi, ecc. passano nel latte e gli comunicano le loro caratteristiche proprietà odoranti.

Invece il finocchio costituisce un ottimo galattoforo: altrettanto dicasi della menta.

La nutrice non dovrà mai mangiare cibi non freschi, crostacei, salumi eccessivamente piccanti,

aceto e pimenti. La carota, il navone e simili non comunicano al latte proprietà nocive.

Il sale da cucina esercita sul latte azione benefica; così si spiega l'azione del baccalà, che, come è noto a tutte le madri, dà latte buono ed abbondante. Secondo Lessage però raggiungendo nel latte una proporzione superiore all'8% può causare disturbi digestivi nel lattante.

531 – Non devesi poi dimenticare che parecchi medicamenti passano nel latte delle nutrici e perciò possono produrre disturbi ed anche avvelenamenti nei lattanti. Sono quindi da proscriversi la somministrazione di purganti (olio di ricino, rabarbaro, senna); di preparati mercuriali, arsenicali; di salicilati, di cloralio, di preparati iodici, ed in generale di sostanze alcaloidee (morfina, chinina, atropina, ecc.). Dovendo somministrare, p. es.,

del chinino ad una nutrice, si consiglia l'uso non a digiuno, ma durante i pasti a dosi frazionate, evitando per tre ore dall'ingestione del medicamento che la nutrice porga il seno al lattante.

Invece è stato constatato che la somministrazione di preparati ferruginosi alle nutrici, migliora le condizioni dei lattanti.

532 – ***Svezzamento*** – Il bambino nelle condizioni normali e regolari, viene divezzato dopo il 10° o 11° mese di allattamento. Il divezzamento deve essere graduale, sostituendo il latte materno con latte di vacca modificato convenientemente: conviene perciò sorvegliare attentamente la digestione del bambino (poichè i proteidi del latte vaccino sono molto più difficilmente digeribili di quelli del latte muliebre) e constatarne il peso ad intervalli regolari. Se il bambino perde in peso,

ciò è indizio che l'alimento non è adatto.

Riesce difficile, per non dire impossibile, di stabilire una formula che si adatti a tutti i casi: in genere converrà incominciare con una miscela nella quale la percentuale dei proteidi sia bassa, mentre sia elevata alquanto quella del grasso e dello zucchero. Per es., per un bambino divezzato al termine del periodo di allattamento (8 a 10 mesi) si potrà far uso della miscela:

Crema cc. 240 – Latte 225 – Acqua di calce 30 – Acqua 105

Zucchero di latte gr. 13 – (o zucch. di canna 6).

Dopo poche settimane si adotterà la seguente miscela:

Crema cc. 240 – Latte 240 – Acqua di calce 30

Acqua cc. 90 – Zucchero di latte gr. 11 (o zucch. di canna 5).

In seguito il bambino può prendere il latte semplice, preferibilmente pasteurizzato, e più tardi del brodo animale, oppure una volta al giorno, una piccola quantità di carne tenera, finamente triturata.

533 – Poichè verso l'11°-12° mese è completamente sviluppata nel bambino la capacità di digerire l'amido, così gli si possono somministrare, verso la fine del 1° anno di età, vari alimenti contenenti amido, preferibilmente nella forma più semplice, quale, per es., la gelatina di avena o di orzo.

Si pongono gr. 120 di avena in un litro di acqua fredda, e vi si lasciano per 12 ore: quindi si fa bollire fino a ridurre il tutto a mezzo litro: di poi si filtra attraverso a un panno ben pulito.

La gelatina di orzo si prepara nello stesso mo-

do.

534 – Gli intervalli fra i pasti varieranno a seconda dell'età del bambino: fino a che questo conta 8-9 mesi, è utile un intervallo di circa tre ore; dopo questa età il numero del pasti sarà diminuito e si aumenterà la quantità di alimento per ogni pasto.

Dopo un anno di età il bambino deve fare circa 5 pasti nella giornata, i primi due del quali consisteranno in gr 250 di latte modificato: nel 2° si può, insieme al latte, somministrare 1-2 cucchiaiate di farina alimentare, oppure di farina di budino.

535 – La crema di orzo, l'arrowroot essendo ricchi di idrati di carbonio e poveri di grasso e di albuminoidi, queste pappe sono convenienti ai bambini, che hanno tendenza alla diarrea: invece

a quelli che appaiono stitici si somministrerà farina di avena, la quale è ricca di grasso e di cellulosa.

Barba.

536 – ***Pomata*** – Per conservare e favorire l'accrescimento della barba:

Sugna 300 – Olio di olive 200 – Cera bianca 25 Spermaceti 15 – Ragia di pino 12 – Tintura di cantaridi 30.

537 – ***Creme*** – Olio di mandorle 500, sugna 500, cera bianca 30; si fondono e vi si aggiungono 12 di carmino in polvere fina mescolato con 6 d'essenza di bergamotto, 6 ess. lavanda e 5 ess. di sandalo.

538 – Si fondono assieme gr. 500 d'olio di mandorle e 70 di cera bianca; vi si uniscono gr. 200 di glicerina, 250 d'acqua di rose e 3 d'essen-

za di rose.

539 – Sugna 3500, soluz. di potassa caustica (25° Bé) 1875, alcool 100 essenza bergamotto 30, essenza menta 3.

540 – Contro l'arrossamento dell'epidermide:

Resorcina 10 – Ossido di zinco 25 – Amido 25

Vaselina liquida 100.

541 – *Crème d'Ossulus* – Composizione a base di vasellina sostituente il sapone per la barba. I vantaggi di questa crema sono, oltre al basso prezzo:

Soppressione del pennello e dell'infiammazione prodotta sulla pelle per effetto del rasoio; economia di tempo considerevole: pulizia del rasoio, su cui non può formarsi la ruggine; proprietà antisettica della pomata, che ha per effetto di rassodare la pelle e impedirne l'abbronzamento e le

screpolature.

La composizione sarebbe la seguente:

Vaselina gr. 75 – Naftolo beta 10 – Glicerina 10 – Borace 5.

Si ottiene un prodotto di consistenza media, che può essere usato con spugna, può essere colorato in rosa, coll'alkannina, in verde con la clorofilla, e profumato a piacere.

542 – ***Polvere di sapone*** – Si può preparare mescolando:

Farina di frumento 1 – Sapone bianco secco e polverizzato 1.

Si aromatizza poi con un olio essenziale o con una polvere odorante qualsiasi.

543 – ***Essenza di sapone*** – Con questo nome improprio viene indicata questa miscela:

Sapone fino raspato gr. 30 – Acquavite o rhum

Essenza di limone, ess. di lavanda, ess. di bergamotto

quanto ne basta per profumare.

Aggiungere qualche goccia d’acqua.

544 – ***Sapone asettico*** – (E. White) – Paraffina solida (fusibile a 55°) 22, sevo di bue 3, sapone potassico 2, acqua bollente 68. Si rimescolano e si rimestano queste sostanze, dopo fuse quelle solide, in recipiente che si tiene immerso in acqua bollente, finchè la miscela assuma la forma di emulsione. Quindi si lascia raffreddare – sempre agitando – fino a circa 70°, si aggiunge a poco a poco gomma dragante polv. 2, e si incorpora infine al tutto glicerina 2, olio essenziale di lavanda 1.

545 – Da qualche tempo all’uso del rasoio si

sostituisce l’applicazione di una semplice polvere depilatoria; crediamo possa corrispondere la seguente miscela: monosolfuro di sodio p. 1, calce viva p. 1, polvere d’amido (profumata a piacere) p.2, acqua q. b. per fare pasta. A parte si polverizzano separatamente la calce viva ed il monosolfuro; si mescola intimamente in mortaio il monosolfuro con la polvere d’amido; si aggiunge in seguito la calce viva e si mescola con cura; poi si versa la quantità di acqua strettamente necessaria per ottenere la pasta molle, senza però che sia liquida, per usarla si insaponerà bene la parte da depilare, e con spatola si applicherà la pasta in strato uniforme di 1-2 mm. Dopo 5 minuti, quando si può essere sicuri che i peli si sono staccati, si toglierà senza difficoltà il magma con tampone d’ovatta imbibita d’acqua calda, lavando

bene per evitare che restino tracce della pasta.

Questo procedimento ha però l'inconveniente di irritare alquanto l'epidermide.

546 – ***Liquido per lavarsi dopo la rasatura*** – Semi di lino 180, acido borico 8, fenolo 10, alcool 190, glicerina 125, acqua di Colonia 25. Si scioglie l'acido borico in 1000 di acqua, si trattano con questa soluzione i semi di lino e si lascia a sé per tre giorni rimescolando frequentemente. Si passa poi per tela, si aggiunge fenolo, glicerina, alcool e acqua di Colonia; dopo 24 ore si cola nuovamente se necessario e si completa con acqua a 1500.

547 – ***Creme contro l'irritazione prodotta dal rasoio sull'epidermide*** – Queste creme producono una sensazione di fresco che fa istantaneamente sparire l'arrossamento prodotto dal pas-

saggio del rasoio:

Al mentolo – Si fanno sciogliere a bagno-maria 6 gr. d'agar-agar in 240 gr. d'acqua distillata di rose. Si aggiungono 160 gr. di glicerina e si lascia quasi completamente raffreddare; vi si incorpora allora 1 gr. di mentolo cristallizzato in soluzione in 4 gr. di alcool a 90°.

548 – *Alla lanolina* – Fondere 125 gr. di lanolina anidra, versare in mortaio di porcellana scaldato mediante lavatura con acqua bollente. Aggiungere allora triturando, per ben emulsionare la materia grassa, una miscela di 10 gr. d'acqua distillata di rose e 65 gr. d'acqua distillata di amamelide.

549 – ***Emostatici*** – La *pietra (o sale) per barba* che viene usata soffregandola sulla cute dopo rasa la barba, è costituita da allume, e per ottenerla si fa disciogliere l'allume cristallizzato in

uguale quantità d'acqua, che poi si fa evaporare aggiungendo un po' di glicerina e tenue proporzione di mentolo (o di sublimato corrosivo o di timolo). La miscela ancora calda viene versata negli stampi metallici, nei quali raffreddandosi si rapprende in una massa solida cristallina (V. N. seg.).

550 – *Contro l'allume dei barbieri* – E stato riconosciuto che le cosiddette *pietre d'allume*, usate dai barbieri, lungi dall'essere antisettiche possono divenire facilmente pericolosi agenti di contaminazione. È quindi consigliabile di astenersi dal farne uso.

Si è pensato di sostituirle con piccoli dadi da servire una sola volta.

551– *Polveri* – Allo scopo di arrestare completamente il sangue provocato da ferite nell'uso del

rasoio, riesce efficace l'applicazione di polveri emostatiche; quali p. es. la seguente e quella indicata nel N. che segue:

Noci di galla polv. – Gomma arabica – Allume – Benzoino

in parti uguali.

552 – Si mescolano parti uguali di:

Acido tannico – Allume – Gomma dragante

Barometro.

553 – ***Indicazioni relative al tempo*** – La semplice lettura dell'altezza barometrica non può fornire un criterio sufficiente per pronosticare le variazioni del tempo, senza il corredo di nozioni dovute all'esperienza, che qui riuniamo sommariamente, riferendoci ad una località situata al livello del mare, o poco più elevata (290 m. cir-

ca).

1.° *Bel tempo*. Il tempo bello sarà di lunga durata se il mercurio salirà molto, ma lentamente, mentre durerà poco se l'ascesa avverrà rapidamente.

2.° *Pioggia*. In generale, una forte discesa della colonna barometrica è foriera di pioggia: il periodo piovoso sarà lungo o breve secondo che il mercurio sarà sceso lentamente o rapidamente.

3.° *Vento*. La depressione barometrica indica generalmente vento, che sarà violento, una tempesta, se la depressione sarà molto notevole.

4.° *Temporale.* Le oscillazioni della colonna, che ora sale ora scende. annunciano una prossima tempesta, che sarà violenta, se nelle oscillazioni si avranno forti abbassamenti.

5.° *Neve.* È generalmente preceduta da forte

movimento di discesa del mercurio.

6.° *Gelo.* È preceduto, per lo più, da un'ascesa del mercurio.

7.° *Disgelo.* Poco prima del disgelo il mercurio discende.

554 – ***Chimico*** – Il vocabolo *barometro*, improprio sempre perchè non esprime con precisione, etimologicamente, la funzione dello strumento, lo è tanto più in questo caso in cui specialmente si tratto d'uno strumento destinato a indicare – fino ad un certo punto – le variazioni del tempo atmosferico; ma ho dovuto valermene in omaggio all'uso e per non sostituirlo con un neologismo che gli scienziati competenti non hanno finora creduto di foggiare.

È noto, come le indicazioni che il barometro classico – sia pure nel suoi tipi più perfezionati –

può fornire riguarda *al tempo che farà*, siano poco attendibili nel casi usuali, e riescano di utilità pratica solo quando si tratti di forti oscillazioni dell'indice foriere di perturbazioni atmosferiche assai gravi o di periodi durevoli di tempo eccezionalmente bello.

555 – È assai usato in Inghilterra e in Germania un piccolo apparecchio indicatore del tempo che non è difficile preparare con poca spesa.

Si fanno separatamente tre soluzioni, nell'acquavite, una di 50 centigr. di canfora, lo seconda di altrettanto di salnitro e la terza dalla stessa quantità di sale ammoniaco. La soluzione della canfora avverrà più rapidamente tenendo immersa la bottiglietta in acqua calda. Si mescolano poi le tre soluzioni in una boccetta lunga e stretta. Si tura, si suggella con cera gialla e si ap-

pende in località esposta a nord.

Ecco ora una tabella delle variazioni del tempo in corrispondenza di quelle che si manifestano nella miscela:

Stato della miscela	*Stato del tempo*
Chiara e limpida	Bello.
Torbida	Pioggia.
Leggere nubecole sospese nel liquido. .	Tempesta.
Nubecole più grosse e agglomerate. . .	Pioggia o neve.
Filamenti nella parte superiore della fiala	Vento.
Leggera nebulosità	Umido e variabile.
Nebulosità tendente ad innalzarsi . . .	Vento nelle alte regioni atmosferi-

che.

556 – Per semplici indicazioni sullo stato igroscopico dell'atmosfera si possono usare soluzioni saline il cui colore varia in corrispondenza quando se ne siano spalmati o impregnati vetro, carta, tessuti, ecc. Quelle di cui segue la composizione sono incolore con tempo umido. Esse sono semplici soluzioni di sali di cobalto, nichelio, rame nell'acqua, che sarà bene usare *distillata*. Nei numeri che seguono ne indichiamo le dosi.

Si possono ottenere fiori artificiali di colore variabile. Si usano quelli bianchi di tela od altro tessuto, od anche di carta. S'impregnano con soluz. concentrata di cloruro di cobalto. Con tempo secco i fiori appariranno azzurri e col crescere dell'umidità atmosferica passeranno successivamente al violetto (lilla), al rosa e al bianco. Tale variabilità sia diretta che inversa, si conserva a

lungo nel fiori così preparati.

Questa proprietà del cloruro di cobalto e di altri sali metallici, è stata messa a profitto in vario modo applicandola a paesaggetti su vetro, fiori, ombrelli, ecc. stampati su seta, e in cento altri modi.

557 – Diventa gialla con tempo secco:

Acqua 100 – Gelatina 10 – Cloruro di rame 1

558 – Diventa azzurra con tempo secco:

Acqua 100 – Gelatina 10 – Cloruro di cobalto 1

559 – Diventa verde con tempo secco:

Acqua 200 – Gelatina 20 – Ossido di nichelio 7,5

Cloruro di rame 2,5 – Cloruro di cobalto l

Basilico.

560 – ***Conservazione*** – I genovesi che fanno grande uso di questa pianticella aromatica pei bisogni della loro speciale cucina, la conservano

nell’olio d’oliva in vasi od alberelli ben chiusi.

Si prende la quantità voluta di basilico fresco; si lava per pulirlo dalla terra che sovente vi aderisce; si asciuga con una salvietta, si staccano le foglie gettando via i gambi, e si pongono in un alberello con sale in polvere: si riempie poi d’olio e si chiude bene.

Se si può evitare la lavatura (e quindi la noia di asciugarlo), tanto meglio perchè l’umidità è sfavorevole alla buona conservazione.

Così conservato il basilico nulla perde del suo aroma e non si distingue da quello fresco.

Si conserva pure assai bene il basilico seccandolo all’ombra e riponendolo in vasi di vetro a tappo smerigliato.

Belletti.[21]

561 – ***Azzurro, per le vene*** – Si mescolano:

Soluzione di *bleu vittoria* gr. 40 – Gomma arabica 10

Acqua di rose 50 – Acqua di fiori d'arancio 100.

562 – ***Bianco*** – Fra i belletti bianchi uno dei più belli ed innocui è quello a base di talco.

Si prepara mescolando polvere finissima di talco (steatite, polvere per guanti) con mucillaggine di gomma adragante e piccola quantità di azzurro d'indaco. Se ne fa una pasta omogenea, che si fa seccare in forma di piccoli pani.

Per farne uso si riduce ancora in polvere che si adopera senz'altra aggiunta, oppure mescolata

21Per maggiori particolari vedasi l'ottimo *Manuale del profumiere* di A. Rossi, di questa collezione 2ª ediz. (L. 6,50).

con una pomata.

563 – Si mescolano intimamente.

Ossido di zinco p. 10 – Sottonitrato di bismuto 10

Amido di frumento polvere 10.

Alla miscela ottenuta si incorpora a poco a poco talco in polvere fina 20 e amido di frumento p. 50. Profumasi con tintura di benzoe ed essenza di rose.

564 – ***Rosa*** – Si incorpora la soluzione di: carmino rosso p.2, in ammoniaca (10%) p. 3 – diluita con 2 di alcool (70%) – al talco da impiegarsi (v. N. preced.) e si lascia seccare, disteso su carta, alla temperatura ordinaria.

565 – Un bel rossetto in polvere si ottiene mescolando, in proporzioni varie secondo la gradazione che si vuole, del talco finissimo con del carmino di prima qualità: per 3 gr. di carmino se ne

possono adoperare da 100 a 150 di talco.

566 – Volendo avere il rossetto solido si aggiunge alla miscela precedente un poco di mucillaggine di gomma adragante.

567 – ***Rossetto per le labbra*** – Si compone di:

Ammoniaca gr. 14 – Carmino finiss. 7 – Alcoolato di rose 14

Acqua di Rose 500.

Si fa macerare il carmino nell'ammoniaca in una bottiglia da litro per 10 giorni, agitando ogni tanto; si aggiungono allora l'acqua e l'alcoolato di rose e si lascia in riposo per 8 giorni, onde dar tempo alle impurità del carmino di depositarsi. Si decanta allora in bottigliette che si chiudono con cura.

568 – I colori per teatro si preparano in bastoni. I gialli si ottengono con ocra; i bruni con terra

d’ombra usta, i bleu con oltremare.

Questi colori devono venir sempre finamente levigati con egual peso di carbonato di calce e ossido di zinco e diluiti coi medesimi fino alla tinta voluta.

Si formano poi in bastoni con grasso di montone o p. eguali di vaselina e paraffina.

569 – ***Colori grassi in bastoni*** – *Bianco*. – Fondere assieme intimamente e colorare in forme:

Paraffina liquida 15 – Paraff. solida 35 – Burro di cacao 40

Ossido di zinco 10.

570 – *Rosso*:

Burro di cacao 20 – Cera bianca 20 – Olio d’olive 10

Carmino rosso (sciolto in ammoniaca) 1.

571 – *Nero* – Si stempera nero fumo finissimo 1 con olio di paraffina 5 e si incorpora alla miscela fusa di:

Burro di cacao 7 – Cera bianca 8.

572 – ***Saggio*** – Molti dei belletti del commercio sono dannosi a motivo delle sostanze venefiche o, per lo meno, irritanti che contengono. Ad esempio, il cloruro di mercurio, è molto usato per i belli effetti che produce, ma è velenosissimo. Si può riscontrarne la presenza nel belletto versando, su una presa di questo, dell'ammoniaca. Se lo polvere annerisce, essa contiene molto cloruro di mercurio: se imbrunisce solamente, ne contiene poco, ma è ugualmente da non usarsi.

573 – ***Modo di levarli dall'epidermide*** – Per quelli secchi o liquidi basta, in generale, lavarsi con un po' d'acqua tiepida mista con un cucchia-

io di glicerina borata.

Per i *carmini* e i belletti *grassi*, si passa sull'epidermide un bastoncino di burro di cacao, indi si lava con acqua tiepida.

Serve pure assai bene – in luogo del burro di cacao – questa miscela:

Burro di cocco 5 – Burro di cacao 4

Cera d'api imbianchita 1.

Si fanno fondere insieme.

Benzina.

574 – ***Saggio*** – La benzina è spesso adulterata con l'aggiunta di una forte quantità di essenza di petrolio; in tal caso essa lascia un odore sgradevole e persistente quando si adopera per digrassare.

Un mezzo empirico per riconoscere la frode, consiste nel mettere in un poco di benzina so-

spetta un pezzetto di pece nera, che sarà tosto disciolta ma colorerà tanto meno il liquido, quanto maggiore sarà la proporzione dell'essenza di petrolio contenuta nella benzina. Per garanzia del risultato sarà bene fare l'esame per confronto con un tipo di benzina di constatata purezza.

575 – Se ne versa una piccola quantità sopra una superficie ben pulita e non assorbente – vetro, porcellana, ecc. – se l'evaporazione è rapida la benzina è pura, mentre se essa è mista ad essenza di petrolio resterà un'impronta umida che seccherà assai meno facilmente.

576 – La benzina impura si presta male come smacchiatore e lascia sulle stoffe un residuo che difficilmente si può togliere ed un odore persistente: essendo stato constatato che il cotone trattiene assai meno questo odore che non la la-

na, per riconoscere la purezza della benzina non si avrà che a tuffare in essa una listerella di un tessuto di cotone e lasciarlo asciugare lentamente all'aria. Se la benzina è di buona qualità, il tessuto non lascierà più sentire odore alcuno dopo 1-2 ore: quanto più l'odore persiste, tanto meno la benzina è di buona qualità.

577 – ***Profumata*** – Si può prepararla con:

Benzina rettificata cc. 40 – Etere di petrolio cc. 40

Essenza di bergamotto 1 goccia.

578 – ***Purificazione*** – Per pulire dei tessuti delicati è indispensabile usare la benzina perfettamente limpida, diversamente rimangono tracce delle macchie che si vogliono levare.

Col seguente procedimento si può depurare la benzina anche dopo averla usata per ismacchiare. Si mescola la benzina da purificarsi con 1

a 2% del suo peso di acido solforico concentrato e si lascia a sè per due ore. Dopo questo tempo si separa perfettamente pura.

Il liquido chiarificante si prepara sciogliendo kg. 2,500 d'allume, 14 di acetato di piombo, 0,500 di solfato di magnesia, e 0,625 di sale di Glauber in 150 litri di acqua.

Questo liquido è pronto per l'uso quando il solfato di piombo formatosi è depositato sul fondo. Contiene acetato d'allumina, solfato d'allumina, solfato di magnesia e solfato di soda. L'acetato d'allumina depura la benzina dagli acidi grassi. I sali associati all'acetato d'allumina servono solo per dare al liquido chiarificante una sufficiente densità per renderlo atto a depositarsi presto sul fondo.

579 – ***Di sicurezza*** – Un miscuglio di 1 vol. di

benzina e 2 vol. di tetracloruro di carbonio è assolutamente incombustibile.

Numerose esperienze dimostrano pure che la benzina infiammata si spegne se si versa sulla fiamma del tetracloruro di carbonio, nel qual caso agisce per la sua soluzione nella benzina, tanto che v'ha possibilità di utilizzare il tetracloruro di carbonio come estintore d'incendi, usandolo in bombe di vetro fragile da lanciarsi nel focolaio d'incendio, o per proiezione diretta mediante apposite pompe.

580 – ***Come si evitano le esplosioni*** – Occorre impedire che i vapori vengano a mescolarsi coll'aria ambiente. Si esclude in modo radicale questa possibilità evitando che i vapori di benzina abbiano a prodursi. Per ciò, si fa in modo che non resti spazio libero al disopra della benzina

nel recipiente dal quale se ne estrae. Basta mettere questo in comunicazione con un serbatoio d'acqua messo più in alto. A misura che si estrae benzina, essa viene sostituita dall'acqua, sulla quale galleggia.

581 – ***Incendio*** – In caso di incendio di benzina, il mezzo per soffocarlo consiste nel procedere alla sottrazione dell'aria poichè conviene ricordare che per la combustione di 1 litro di benzina sono necessari circa 38 litri di aria.

Bevande.

582 – ***Durante i pasti*** – L'eccesso di bevanda durante i pasti è una delle principali cause di perturbamento della digestione, sia perchè i succhi gastrici soverchiamente diluiti perdono della loro efficacia sugli alimenti, sia perchè il liquido sottrae allo stomaco troppo di quel calore che è tan-

to necessario ad una buona digestione. È bene bere prima dei pasti. A stomaco vuoto l'acqua vi rimane non più di 10 minuti, se è fredda, e non più di 5, se è calda. Non si deve mai bere dopo i pasti, e tanto meno dopo 2 a 3 ore; poichè si interromperebbe la digestione, con relative conseguenze.

(V. *Alimentazione*).

In generale le bevande, devono essere digerite allo stesso modo degli alimenti, e quindi bisogna conoscerne la digeribilità. E, come gli alimenti, anche per le bevande il grado di digeribilità è dato dalla durata della loro permanenza nello stomaco. Naturalmente, se lo stomaco impiega tre ore per digerire la carne, si sbarazza in mezz'ora d'un mezzo litro d'acqua. L'acqua più digeribile deve avere la temperatura di dodici o tredici gra-

di: troppo fredda paralizza lo stomaco e può dare una gastrite. Bisogna evitare le bevande troppo gassose, come l'acqua di seltz artificiale, perchè esse rianimano per un po' l'appetito languente, ma producono ben presto una pigrizia di stomaco inveterata. Lo stesso brodo bisogna prenderlo in piccola quantità e concentrato, come peptogeno e non come alimento. Le bevande che lo stomaco digerisce più rapidamente sono quelle calde e aromatiche, come il caffè, il tè, il cacao, che non sono quindi soltanto degli eccitanti pei nervi, ma sono anche utili per lo stomaco – cosa, del resto, da lungo tempo riconosciuta dall'empirismo popolare. Per la perfetta igiene del bere conviene, a pranzo, dopo il brodo, prendere un dito di buon vino puro, e alla fine del pranzo, bere del vino fortemente alcoolico, ma dolce. E quando si è man-

giato molto, è bene per la digestione, bere un bicchierino di liquore aromatico e forte, per esempio di chartreuse verde, che ha ben 57 gradi di alcool. I medici e gli igienisti non sono però concordi circa l'azione d'una piccola quantità d'alcool sulla digestione.

583 – Come per le vivande, non è mai abbastanza raccomandata, anche per le bevande, la lentezza: bisogna bere lentamente, a piccoli sorsi. Il tracannare un liquido non è meno nocivo allo stomaco che trangugiare in fretta i bocconi.

Sovente si attribuiscono a malattie speciali dello stomaco certi disturbi che si sarebbero potuti evitare con la moderazione nel bere. Vedasi a questo proposito quanto si espone negli articoli *Sete, Ghiaccio.*

584 – ***Di abete*** – Colle foglie ed i rami dell'abe-

te si può preparare una bibita igienica. Per 50 litri d'acqua si prendono 4 kg. in media di abete, foglie e rami di media grossezza. Si può ottenere la bibita più debole o più forte prendendone invece 3 oppure 5 kg. Si aggiunge poi ½ litro di segala, ½ litro di frumento, ½ litro d'orzo e mezzo kg. di pane bianco. Si fa bollire il tutto per 3 ore e si introduce poi in un tino. Dopo raffreddato si aggiunge kg. 1,5 di zucchero rimescolando bene. Si rimescola pure due volte al giorno. Si forma allora una spuma bianca che si lascia per vari giorni e che acquista un certo spessore. Infine si schiuma e si mette in bottiglie. Dopo quattro giorni si può cominciare a beverla. Costa circa otto centesimi al litro.

585 – ***Di arancio*** – In circa 13 litri di acqua si fanno sciogliere kg. 3,000 di zucchero; si preme il

succo di 15 aranci e si aggiunge, unitamente alle bucce, al siroppo anzidetto. Si chiude la miscela in una botticella, in ambiente caldo e si lascia in riposo per tre o quattro giorni, agitando di frequente. Si può allora chiudere il recipiente, tenerlo al fresco in cantina e poi spillare il liquido chiarificato. Si aggiunge alla bevanda dell'acido fosforico diluito, nella proporzione di 30 gr. per litro.

586 – ***Aranciata al limone*** – Oppure, limonata all'arancio, se si vuole ....

Si mescola il succo di tre aranci con quello di due limoni, si aggiunge zucchero a piacere e un poco d'acqua minerale. È una bibita di ottimo sapore e di bellissimo colore.

587 – ***Di ananas*** – Si prepara come la precedente, con aggiunta di succo di ananas che si ot-

tiene premendo la polpa di questo frutto ben maturo attraverso setaccio, a maglia sufficientemente grande.

588 – ***Di uva spina*** – Si lava alquanta uva spina, si pulisce e si fa bollire con alquanto zucchero e succo di limone. Appena comincia l'ebollizione si aggiunge un litro d'acqua e si fa, cuocere il tutto per mezz'ora. Si cola la decozione per istaccio. Si può aggiungervi un poco di acqua minerale.

589 – ***Ginger beer*** – Si lasci fermentare per qualche giorno questa miscela.

Radice di zenzero bianco in polv. grossolana 100

Zucchero 10 – Cremor di tartaro in polv. 2 – Acqua 2000

Lievito di birra recente q. b.

Cessata la fermentazione si decanta e s'imbot-

tiglia aggiungendovi p. 1 di zucchero per 6 di liquido, oltre ad un po' d'acido citrico.

590 – ***Acqua panata*** – Sovente si ha bisogno, vuoi per un malato, vuoi per i bambini, di una bevanda rinfrescativa e nello stesso tempo nutriente. Niente vi ha di meglio in tal caso dell'acqua panata. Però bisogna saperla preparare se non si vuole disgustare coloro cui si somministra; generalmente la si prepara troppo densa. Si procede come segue:

1.° mettere delle croste di pane nell'acqua e quando questa bolle, lasciarla al fuoco ancora dieci minuti, ritirarla e poi filtrarla con un panno;

2.° oppure involgere della mollica di pane in una pezzo di mussolina senza comprimerla, immergerla nell'acqua che sia per bollire, lasciarla venti minuti al fuoco, comprimere i1 sacco di

mussolina con un cucchiaio e ritirare. L'acqua panata non deve prepararsi che in un vaso di terra; bisogna agitare ogni volta che se ne fa uso e la si addolcisce leggermente con zucchero prima di somministrarla per toglierle un po' del sapore.

591 – ***Latte di mandorle*** – Si mondano 100 gr. di mandorle dolci e si pestano con un po' d'acqua fredda, in modo da formare una pasta fine: la si diluisce con acqua e 75 gr. di zucchero. Profumata con qualche goccia di acqua di fiori di arancio costituisce un'ottima bibita.

592 – ***Bomba*** – Non è altro che latte di mandorle; per una parte di mandorle pestate e spremute si aggiungono quattro parti di zucchero. Il siroppo filtrato si profuma poi con un po' d'acqua di mandorle amare.

593 – ***Acqua di seltz*** – Si può prepararla in

vari modi, fra i quali i seguenti:

Acido tartarico in polvere gr. 18 – Bicarbonato di sodio 20

Si dividono le dosi in 10 pacchetti separati.

594 – Acido citrico cristallizzato gr. 10

Bicarbonato di sodio 8.

Le bevande preparate nei modi sopra indicati sono ben lontane per composizione dalla vera acqua minerale di *Seltz* (o Selters) che contiene un gran numero di sali.

Questa ha effetti medicinali: invece quella preparata nei modi indicati non può servire che a dissetare le persone in buona salute, mentre riuscirebbe assai dannosa agli stomachi deboli o malati.

Per l'Acqua artificiale di Vichy v. i N. 176 e seg.

595 – Per la preparazione di acque gassose in

casa servono benissimo, i molti e diversi tipi di seltzogeni del commercio purchè si usino sempre colle dovute precauzioni. In essi la pressione non dovrebbe salire che a 5 o 6 atmosfere.

596 – *In polvere* – Si fa una miscela ben omogenea di

Bicarbonato di soda 1 – Sale inglese 3

in polvere finissima, e si divide in 12 cartine. A parte si prendono p. 25 di acido citrico in finissima polvere e si dividono in 12 cartine, p. es. rosa, e si tengono separate dalle prime.

Per l'uso si scioglie una delle prime cartine in 100 p. d'acqua e vi si versa poi la cartina d'acido citrico. Si beve durante l'effervescenza.

597 – ***Molto spumanti*** – Perchè le bibite riescano più spumanti, nei siroppi si aggiunge di sovente una piccola quantità di saponina oppure di

tintura di quillaia.

Gr. 500 di cort. di quillaia, si fanno macerare per alcune ore con 1000 d'acqua, si scalda poi per alcune ore e si spreme. Si svapora il liquido spremuto dopo filtrazione a 800 e vi si aggiungono 80 di glicerina.

598 – Gr. 100 di saponina si sciolgono in 1500 d'acqua, si aggiungono 500 d'alcool a 90% e si filtra.

599 – Si fanno sciogliere 3 p. di bicarbonato di soda in polvere finissima, e 6 di solfato di magnesia (sale inglese), pure in polv. finissima, in 200 d'acqua, e si filtra. Si versa nel liquido 1 p. d'acido tartarico polverizzato, e tosto si chiude, con sughero e spago.

È una bevanda alquanto amara, assai effervescente, leggermente purgativa.

600 – ***Bagnanaso*** – Questa bevanda effervescente assai gradevole si prepara con:

Zucchero in polvere 5 – Bicarbonato di sodio 1.

Se ne versa un cucchiaio nell'acqua e si fa sciogliere, indi vi si aggiungono alcune gocce di soluzione d'acido citrico, si agita e si beve subito.

La bibita riuscirà assai più gradevole se si sarà bagnato lo zucchero (in polvere) con alcune gocce d'essenza di limone.

601 – ***Bavarese*** – La cosidetta *bavarese* non è altro che latte bollente nel quale si mette molto zucchero e che si aromatizza con un liquore od essenza qualsiasi. Le più adatte sono l'essenza di vaniglia, l'acqua di fiori d'arancio, gli infusi o tinture di cacao, caffè, tè, ecc.

602 – ***Birra casalinga*** – È una bevanda assai gradevole:

Luppolo gr. 50 – Zucchero *biondo* 2500

Fiori di sambuco secchi gr. 8 – Fiori di violetta 15

Aceto litri 0,75 – Acqua 30.

Si mettono in digestione a dolce calore dapprima i fiori, ai quali si aggiunge lo zucchero fuso; la macerazione durerà una settimana di inverno, 4 giorni nelle altre stagioni. Si decanta, si mette in bottiglie ben turate (con spago) lasciandole in piedi per evitare che si rompano. Generalmente, in inverno, questa bevanda non fa saltare i turaccioli, ma quando fa caldo, diventa spumante come la birra di marzo.

603 – Si fa un'infusione con:

Luppolo gr. 150 – Ginepro (bacche) 38 – Sambuco (fiori) 15

Acqua bollente litri 25.

Si passa alla flanella e si aggiunge:

Zucchero kg. 1 – Gomma arabica gr. 200.

Si rimescola e quando è quasi fredda, si aggiungono 30 gr. di lievito di birra. Si rimescola il tutto e si versa in un barile adatto, in luogo non troppo fresco. Dopo circa 36 ore si mette in bottiglie forti. Si può bere dopo 8 giorni.

604 – In Francia nella Meurthe et Moselle si usa fare una birra di famiglia che costa poco, circa 15 cent. al litro. Eccone la ricetta per 228 litri:

Acquavite litri 1 – Aceto 5

Zucchero kg. 7 – Caramello 0,5 – Fiori di luppolo 0,125

Coriandoli 0,060 – Fiori di sambuco 0,030.

Si mette il tutto in un barile chiuso, dopo di avere estratto le sostanze utili dalle erbe versandovi sopra dell’acqua calda. Si può mettere in bottiglie dopo tre settimane. Con la conservazione miglio-

ra.

605 – Si fanno cuocere per due ore in 25 litri d'acqua:

Orzo tostato kg. 3 – Glucosio 18 – Luppolo gr. 300

Garofani gr. 15 – Anice 15 – Cannella 15

Scorze d'aranci (secche) 80 – Coriandoli 80 – Genziana 200.

Si fa fermentare con 250 gr. di lievito di birra e 75 litri di acqua. Si chiarifica con albume d'uovo e si mette in bottiglie in piccoli fusti.

606 – Per 25 litri si prendono:

Caramello gr. 120 – Zucchero bianco kg. 1

Estratto di genziana gr. 10 – Essenza di ginepro 1.

Si mette questa miscela su fuoco dolce, si rimesta leggermente, in modo da far fondere il tut-

to, si aggiunge un poco d’acqua e si lascia raffreddare prima di metterla in bottiglie.

607 – Si preparano separatamente questi tre liquidi o infusioni:

I. Acqua gr. 1500 – Fiori di luppolo 100

Genziana (radici) 50.

II. Acqua gr. 2500 – Melassa 2500.

III. Acqua gr. 1000 – Lievito di birra 50.

Si filtrano alla tela e si mescolano in un fusto, portando la miscela a 100 litri con aggiunta d’acqua. Si lascia fermentare per 8 a 10 giorni.

608 – Una buona bevanda si può preparare con:

Melassa kg. 6 – Luppolo 0,500 – Orzo 6

Acqua litri 220 – Lievito di birra liquido 1.

Si mettono in infusione i fiori di luppolo, a tiepido. Si introduce poi la melassa e si lascia il tutto

in riposo per una settimana, in inverno: nelle altre stagioni bastano quattro giorni. Si decanta e si mette in bottiglie, conservandole *diritte* onde evitare che si rompano per la tensione del gas.

609 – Indicheremo ancora le norme e le dosi per la preparazione di vari tipi di birre casalinghe, delle quali diamo pure il prezzo di costo, facendo però notare che quest'ultima indicazione ha valore assai relativo.

Norme generali – I liquidi, filtrati che siano, vengono mescolati e versati nel barile – che sarà nettato a perfezione – con la quantità di acqua indicata. La temp. del miscuglio non deve discendere sotto i 20 gradi. Il lievito di birra stemperato in un bicchiere d'acqua si versa nel fusto, e per mezzo del bastone, si agita il contenuto in tutti i sensi.

Il barile deve essere pieno fino al cocchiume, e siccome la dispersione dell'acido carbonico e della schiuma farà abbassare il livello del liquido in fermentazione, bisognerà ogni tanto colmare la mancanza con un po' d'acqua, in cui si sarà fatto disciogliere un cucchiaio di glucosio o un grano di zucchero. La fermentazione, dovrà prolungarsi e tanto più, quanto più il liquido è zuccherino. Due giorni circa sono necessari. Il liquore viene chiarificato e quindi messo in piccoli fusti o in bottiglie.

Qualora si desideri che la birra abbia un forte gusto frizzante, bisognerà evitare, appena che sia terminata la fermentazione, che l'acido carbonico, che si produce ancora per quattro o cinque giorni, vada disperso. A questo scopo si fa a meno della chiarificazione e al terzo giorno, dopo che è incominciata la fermentazione, si mette il li-

quido in bottiglie, oppure in un barile ermeticamente chiuso. Il liquido che si trarrà giornalmente sarà assai più frizzante e più fresco dell'acqua di seltz.

Volendo molta schiuma, aggiungere un cucchiaino di glucosio oppure un pezzetto di zucchero bianco, e lasciare la birra per 12 giorni almeno, in bottiglia, in locale fresco.

Si possono modificare la dose dello zucchero e quella del luppolo a seconda della forza alcoolica e del grado di amaro che si desiderano.

È bene limitare la *produzione* a non più di 25 a 30 litri, perchè in estate la conservazione non è facile.

610 – *A 7 cent. il litro* – Decotto durante due ore: Luppolo gr. 150, genziana 80, acqua litri 15, coriandolo pesto gr. 30. Passate per un panno;

fate sciogliere 7 chilogrammi e mezzo di glucosio e mettete in fermentazione con 85 litri d'acqua e 150 gr. di lievito.

611 – *A 10 cent. il litro* – Decotto durante due ore: Acqua litri 25, luppolo gr. 200, genziana 150, scorza di arancio 40, coriandolo 40, orzo torrefatto e pesto kg. 1. Aggiungete 10 kg. di glucosio e mettete in fermentazione con 75 litri d'acqua e 200 gr. di lievito.

612 – *A 4 cent. il litro* – Decotto unico durante due ore: Luppolo gr. 90, genziana 50, acqua litri 15, glucosio kg. 4,200. Fermentazione: acqua litri 87, lievito gr. 80.

613 – *A 3 cent. il litro* – Decotto unico durante due ore: Luppolo gr. 70, radice di genziana 30, acqua litri 10. Dopo filtrata si aggiunge: glucosio kg. 8. Si metta in fermento con acqua litri 90, lie-

vito di birra gr. 65.

614 – *A 2 cent. il litro* – Decotto unico durante due ore: Luppolo gr. 80, genziana 40, acqua litri 10. Si passa per un panno e si aggiunge: glucosio kg. 3. Fermentazione: acqua litri 90, lievito gr. 65.

615 – *Di crusca: 1 cent. al litro* – Decotto durante tre ore: Crusca ben netta un doppio decalitro, acqua litri 25. Filtrate e mescolate, fate sciogliere 50 gr. di glucosio e mettete in fermentazione con 30 litri d'acqua e 50 gr. di lievito. La crusca bollendo da sola nell'acqua non acquista alcun cattivo gusto e può essere data a mangiare alle bestie.

616 – *Con buccie di piselli freschi; costa ½ cent. il litro* – Decotto unico durante tre ore: Luppolo gr. 80, scorze di piselli freschi schiacciate

kg. 8. Premete bene tutto e mettete in fermentazione con acqua litri 80, lievito gr. 50.

617 – ***Birra di montagna*** – Si lasciano in macerazione per 12 giorni le seguenti sostanze:

Bacche di ginepro litri 3 – Radice di liquirizia etto-gr. 3

Acqua litri 25.

Invece della liquirizia si può adoperare il *rizoma* (radice strisciante) del *polipodio,* felce comunissima sulle nostre montagne (v. *Felci*).

618 – È una bevanda assai economica, nota nel Belgio sotto il nome di *birretta.* Costa meno d'un centesimo al litro.

Radici di liquirizia contuse 6

Fiori di luppolo 1 – Acqua 19.

Si versano sulla liquirizia 10 parti d'acqua bollente; si agita di tempo in tempo. Si lascia in infu-

sione, per una notte, il luppolo in 7 p. d'acqua. All'indomani mattina si filtra l'infuso di luppolo e si unisce a quello di liquirizia, col resto dell'acqua. Il legno di liquirizia si lascia nella tisana per tutto il giorno, rimuovendo ogni tanto.

619 – ***Birra senza malto*** – Prendansi 8 parti d'orzo o d'avena e si facciano disseccare nel forno o in un apparecchio a tostare fino a che tutto il seme sia ben secco, ma non abbrustolito. Si pestino i semi e si mescolino con 34 p. d'acqua a 80°. Dopo 3 ore di riposo si decanti e si metta da parte. Sui semi si versino ancora 28 p. d'acqua a 90° e si decanti dopo due ore; si ripeta ancora una volta quest'ultima operazione. Si riuniscano poi i tre liquidi ottenuti e vi si aggiunga una soluz. di 12 p. di melassa in 60 d'acqua tiepida. Vi si aggiunga ancora ½ p. di luppolo, rimestando fino a

che questo galleggi.

In luogo del luppolo si può usare, con uguale risultato dell'acido picrico o carboazotico, nella proporzione di 1 parte per 400,000 di birra; si ha così anche una forte economia.

Dopo due ore, quando il liquido sarà divenuto tiepido, vi si diluisca ½ p. di lievito di birra e si rimescoli fortemente il tutto.

Si lasci fermentare in un ambiente di temperatura moderata (18°). Compiuta la fermentazione si travasi il tutto in una botte, che si avrà cura di riempire, ma che si lascerà aperta per tre giorni. Poi si chiuderà col cocchiume. Dopo 15 giorni si avrà una buona birra della forza del "Porter" inglese.

620 – ***Birra estemporanea Durand*** – Questa birra, quando è ben fatta è limpidissima, ha l'odo-

re e il colore del sidro di buona qualità; sapore leggermente amaro, non astringente. È bevibile solamente qualche giorno dopo della sua preparazione. Contiene molto gaz carbonico, epperò riesce assai gradevole al palato. Messa in bottiglie, dopo quattro a cinque giorni diviene spumeggiante come il Champagne.

Costa circa un centesimo al litro.

Acqua litri 100 – Melassa gr. 250
Fiori di luppolo 10 – Radice di genziana 5 – Lievito di birra 5.

Si mettono in infusione il luppolo e la genziana in 15 a 20 volte il loro peso d’acqua bollente. Si diluisce la melassa in 1 p. d’acqua e il lievito in un’altra. Si versano i due liquidi in una botte col rimanente dell’acqua, si rimescola e si abbandona alla fermentazione.

Secondo i gusti, si può aggiungere un po' di caramello, infuso di coriandolo, o dei fiori di sambuco.

621 – ***Correttivi per l'acqua potabile*** – L'ac. citrico è un buon correttivo.

622 – Foglie rosmarino 600 – Id. salvia 600 – Garofani 150

Radice zedoaria 159 – id. angelica 150

Foglie malva arborea 75

Spirito d'aceto litri 15 – Acqua comune 7 ½

Essenza di menta piperita gocce XX.

Lascia in macerazione per 4 giorni e spremi. Un cucchiaino per ¼ – ½ litro d'acqua.

623 – Un altro ottimo correttivo, che contemporaneamente riesce tonico è il *Liquore di anice chinato* adottato dal Manuale dei medicamenti per il R. Esercito, e che è costituito da soluzione

di bisolfato di chinina p. l, essenza d'anice 1 in una miscela di alcool rettificato 49 e acqua distillata 49. Se ne versano alcune gocce in un bicchiere d'acqua.

624 – Si sciolga in ⅛ di bottiglia di cognac, o di rhum, ½ gramma di canfora; questa tintura bevuta nello spazio di tre minuti a poco a poco, previene tutte le pericolose conseguenze che possono derivare da una bevuta di acqua fredda, allorchè si è sudati.

625 – ***Molto dissetante*** – Questa bibita è veramente dissetante e assai igienica. Si prepara nel solito modo un infuso di the nella proporzione di una cucchiaiata di the nero per bicchiere; indi vi si aggiunge un po' di succo d'ananas. Si mette in ghiaccio prima di farne uso.

626 – ***Economiche*** – In un recipiente adatto

(anfora di terracotta verniciata) si mettono un kg. di mele pestate e 200 gr. di uva secca, 25 gr. di bacche di ginepro e 10 gr. di fiori di luppolo. Si lascia macerare per tre o quattro giorni, rimestando di frequente. Quando la fermentazione è compiuta, si aggiungono 12 litri d'acqua e si lascia in macerazione per un'ora. Poi si può farne uso.

Si possono sopprimere le mele sostituendole con uva secca. La bevanda riesce ottima aggiungendovi circa due decilitri di acquavite; in tal caso si lascia in macerazione per otto giorni. Si può conservare in bottiglie.

627 – *Al tè* – Per 100 litri d'acqua si adoperano p. es. 10-15 kg. di zucchero e l'infuso di circa kg. 0,8 di the verde o nero. Si fa fermentare opportunamente questo liquido con lievito di birra o di vino e si chiarifica mediante adatto trattamento.

Volendo si può pure aggiungervi un infuso di foglie di coca. Questa bevanda viene indicata come più sana delle birre e non più cara.

628 – ***Al miele*** – Una bevanda assai dissetante, che era usata dal Greci e dai Romani, consiste in tre cucchiaiate di buon miele e di altrettanto di aceto puro di vino, per litro d'acqua.

629 – ***Idromèle*** – Si mescola 1 kg. di miele con 3 a 6 litri d'acqua e si fa bollire lentamente, levandone la schiuma durante la bollitura. Si può aggiungervi anche una piccola quantità di luppolo, legato in una pezzuola di tela. Quando il liquido cessa di far nuova schiuma, si toglie dal fuoco e si lascia raffreddare; indi si versa in una botticella, senza empirla. Il cocchiume si copre con una pezza di tela bagnata, e si attende che il liquido fermenti. Finita la fermentazione si riempie la bot-

ticella con dell’altro liquore a tale fine riservato, si chiude il vaso, si lascia in riposo per almeno due mesi, e poi si travasa il contenuto. Dopo due altri mesi, l’idromele è pronto, e potrà essere bevuto come un rosolio. Por dare al liquore un aroma gradevole si mettono in un sacchetto della noce moscata e della cannella ridotta in polvere, e lo si sospende pel cocchiume nella botticella durante la fermentazione.

Se si adopera per ogni litro d’acqua mezzo kg. di miele la bevanda riesce migliore, ed acquista molto in bontà coll’invecchiamento.

630 – Il seguente procedimento è molto in uso in Polonia ed in Russia.

Si fanno bollire litri 54 d’acqua con kg. 9 di miele fino, chiaro. Si rimesta con cura, fino a che la miscela sia ridotta a 50 kg. Si versa poi in un tino

e si lascia raffreddare. Quando il liquido è ancora tiepido vi si versa un buon litro di lievito, si agita e si versa il tutto in un fusto di quercia (che abbia contenuto possibilmente del ruhm o del vino) della capacità di 45 litri. L'eccedente si metterà in bottiglie e servirà per riempire il fusto durante la fermentazione. Si mettono poi in un sacchetto di tela gr. 6 di cannella, altrettanto di chiodi di garofano, di zenzero e di pepe, il tutto frantumato, ed una manata di fiori secchi di sambuco. Si sospende con una cordicella questo sacchetto nel liquido e si pone il fusto in luogo secco ed aerato. Si lascia fermentare per sei settimane avendo cura di riempire con la riserva in bottiglie. Si ritira poi il sacchetto con precauzione, si travasa e si chiude leggermente. La fermentazione continuerà ancora per qualche tempo, circa sei ad otto

settimane, prima che il liquore sia chiaro. Allora si mette in bottiglie li liquido chiaro, senza agitare e si tura. Così preparato l'idromele può essere conservato per anni. Ha tinta chiara d'ambra e sapore vinoso.

631 – *Di Crespino* – Facendo fermentare frutti del Crespino – *Berberis vulgaris* – insieme a miele si ottiene un idromele di sapore assai gradevole.

632 – ***Igieniche*** – Una bevanda gradevole ed igienica ad un tempo è quella composta di acqua dolcificata con siroppo di aceto (n. 94), con 10 a 12 gocce d'acquavite mista con poca essenza d'anice o con liquore d'anice (v. n. 623).

633 – Si prendano 250 gr. di caffè torrefatto e macinato quindi lo si *esaurisca* a parecchie riprese con acqua bollente fino n 20 litri di questa spe-

cie di decotto. Si aggiungano 400 gr. di zucchero ed un quarto di litro di rhum o cognac. Si otterrà così una bibita di buon sapore e superiore ad ogni altra nel sedare lo stimolo della sete.

634 – ***Ippocrasso*** – Questa bibita assai prediletta dai nostri nonni si prepara mescolando in una terrina il contenuto di due bottiglie di vino generoso bianco o rosso con gr. 750 di zucchero in pezzi, gr. 25 di cannella, una ventina di *chiodi* di garofano, mezza noce moscata, un pizzico di zenzero ed alcune fette di mele ed aranci: si lascia a sè la miscela finchè lo zucchero siasi disciolto, poi si aggiunge una dozzina di mandorle dolci, e si cola ripetutamente per flanella: infine si imbottiglia.

635 – *Di fragole* – Si mescolano in una damigiana kg. 2.500 di fragole schiacciate, con un

quarto di litro d’alcool e si fa macerare per 48 ore. Si aggiunge allora 8 litri di vino rosso e 500 gr. di zucchero; si agita sino a completa soluz. dello zucchero e si lascia in riposo per 10 giorni. Si spilla, si spreme il residuo, si riuniscono i liquidi, si filtra e si conserva come il vino.

636 – ***Kefir*** – Per preparare una quantità giornaliera di 4 bottiglie da 400 cc. si procede nel modo seguente: Per bottiglie è preferibile usare di quelle per l’acqua gassosa a chiusura ermetica, a tappo di sughero o di porcellana con anello di gomma. Tanto le bottiglie che il tappo devono essere pulitissimi, ciò che si ottiene lavandoli con acqua calda e un po’ di soda.

Si prende una cucchiaiata abbondante, circa gr. 30, di grani di Kefir e si lasciano macerare per alcune ore in acqua tiepida, finchè si sentano

molli fra le dita. Si pongono allora in circa 800 cc. di latte buono, freschissimo, non scremato, entro una bottiglia, l'apertura della quale si chiude con un pezzo di tela; si pone la bottiglia, agitandola di quando in quando, in un ambiente a 18-20°, p. es. presso una parete calda in cucina. Dopo qualche tempo i granelli incominciano a muoversi più o meno. Dopo 24 ore si passa il latte per piccolo staccio fino.

Il latte stacciato si mescola con altri 800 cc. di latte fresco e si pone in 4 bottiglie, che si collocano per alcune ore in una camera calda e più tardi in un locale a 8-10°. Dopo le seconde 24 ore, il Kefir è pronto, e può venir bevuto nella terza giornata.

Il Kefir è un liquido leggermente spumante, di sapore acidulo, di consistenza di crema fluida.

In pratica occorre apportare nella preparazione alcune modificazioni, secondo l'ambiente: p, es. in estate 20° potrebbero essere eccessivi; in inverno il Kefir potrebbe forse essere finito solo la sera del terzo giorno.

La parte più importante nella preparazione è di tenere ben puliti i granelli di Kefir, diversamente il prodotto prende un sapore sgradevole. I grani di Kefir che rimangono sullo staccio, devono venir lavati abbondantemente con acqua tiepida, in modo che restino affatto privi di coagulo. Ogni 3 giorni dopo questa operazione devono venir lavati con soluzione di soda e cremortartaro, nel seguente modo: si prepara una soluzione di un cucchiaino di bicarbonato di sodio in un bicchiere di acqua tiepida e una soluzione di cremortartaro della medesima concentrazione e si versano le

due soluzioni, beninteso separatamente, sopra due piatti da zuppa.

Si pone allora lo staccio contenente i granelli di Kefir già puliti, sul fondo del piatto con la soluzione di soda e si lascia per 5 minuti, si sciacqua poi bene con acqua tiepida e si ripete la stessa operazione con la soluz. di cremore. I granelli così puliti si pongono subito di nuovo in 800 cc. di latte pel secondo giorno e si procede come sopradescritto. I granelli di Kefir così trattati non perdono della loro azione. Tuttavia con la continua lavatura perdono delle particelle, che conviene surrogare di quando in quando con un po' di granelli freschi.

637 – ***Kumiss*** – Questa bevanda molto usata da varie popolazioni delle steppe del Caucaso e di alcune parti dell'Africa è ora alla moda, e le si

attribuiscono virtù terapeutiche per talune malattie del fegato, del ventricolo, ecc. Senza pronunziarci sui meriti di questa bevanda ne indichiamo alcuni modi di preparazione.

Si fa una miscela di:

Zucchero di latte gr. 90 – Id. d'uva 90 – Id di canna 300

Bicarbonato di sodio 30 – Siero di latte bollente litri 1

Si aggiunge poi:

Alcool gr. 100 – Lievito di birra 100

Se ne riempiono piccole bottiglie e si turano accuratamente: si conservano in luogo fresco.

638 – ***Kumiss artificiale*** –

Bicarbonato di sodio gr. 45 – Borace 20 – Cloruro di sodio 7

Acqua distill. 1500

fa soluzione e aggiungi:

Alcool gr. 150 – Acqua distill. 1500

versa entro un sifone adatto e aggiungi:

Latte fresco 3800

caricandolo d’anidride carbonica.

639 – ***Kwass*** – Questa nota bevanda popolare russa si prepara portando ad ebollizione kg. 13 a 15 d’acqua, aggiungendovi gr. 500 di malto e facendo bollire per altri 20 minuti circa. Dopo raffreddamento si passa per staccio in recipiente adatto, e vi si aggiungono gr. 25-30 di lievito secco e 600 di zucchero. Si lascia a sè fino alla fermentazione, cioè finchè si formino delle bolle sulla superficie, indi si versa subito in bottiglie, in ognuna delle quali si mette un grosso chicco d’uva appassita.

Le bottiglie dopo turate e legate si pongono in

luogo fresco, meglio su ghiaccio. Dopo due o tre giorni il Kwass è pronto. Si beve freddo.

640 – ***Latte di gallina*** – Con questo nome viene indicata una bevanda semplicissima e nutriente, assai utile pei malati indeboliti.

Si spolvera un tuorlo d'uovo con zucchero e si batte assai a lungo; indi vi si versa sopra a poco a poco, dell'acqua tiepida, quasi calda, agitando sempre per rendere ben omogenea la miscela. L'aggiunta d'un poco d'acqua di fior d'arancio è indicatissima per rendere più gradevole la bevanda e per mascherare l'odore speciale dell'uovo.

641 – ***Limonate*** – Si può impiegare il succo artificiale che si ottiene facendo disciogliere gr. 8 di ac. citrico e gr. 4 di ac. tartarico in gr. 20 di alcool ed aggiungendo gr. 40 di essenza di cedro (gr. 25 di olio essenziale di cedro diluito con gr. 75 di al-

cool) e kg. 1 di siroppo di zucchero.

642 – *Essenza speciale per limonate* – Si fanno disciogliere a blando calore gr. 700 di zucchero bianco in gr. 400 d'acqua distillata, si aggiungono gr. 40 di ac. citrico disciolto in acqua di fiori d'arancio gr. 100; si filtra la miscela e si aggiungono gr. 5 di essenza di limone o di cedro disciolta in gr. 100 d'alcool. Si può aggiungere qualche goccia di etere d'ananas.

Per una limonata comune, si impiegano gr. 100 di questa essenza per ogni litro di acqua di seltz.

643 – Per bibite all'ac. carbonico è specialmente raccomandabile la seguente ricetta: scorze di cedro sminuzzate, si trattano entro un recipiente con rhum e cognac (oppure con un miscuglio di p. 5 alcool e 4 acqua) finchè il liquido le copra per l'altezza d'un dito. Dopo 5 giorni si filtra. L'essen-

za così ottenuta si mescola con ac. citrico, e zucchero, cioè: essenza 15, ac. citrico 15, siroppo semplice 470.

644 – *Alla rosa* – Questa eccellente limonata conserva il colore ed il profumo delle rose con le quali viene preparata:

Petali di rose *rosse* gr. 30

Acqua boll. 1000 – Succo di limone 40 – zucchero 100.

Si versa l'acqua bollente sui petali di rose: si lascia in infusione per un'ora; poi si filtra e si aggiungono il succo di limone e lo zucchero.

Questa limonata è anche adattissima per ammalati, nei casi in cui siano prescritte o non vietate le bevande acide.

645 – *Al vino* – È questa un'ottima bevanda specialmente per ammalali di febbre, essendo

dissetante e corroborante.

Si mescolano:

Siroppo citrico (0,1 % di ac. citrico) gr. 60

Vino Barolo, Bordeaux od altro simile 300

Alcoolato scorze lim. 2.

Si completa poi il litro con dell'acqua.

646 – *Nutritiva* – (Dr. Leftwich). Entro una bottiglia da litro si pongono le scorze gialle di due limoni e i frutti schiacciati, con qualche pezzo di zucchero. Vi si versa sopra dell'acqua bollente, e si agita di quando in quando. Dopo raffreddamento alla temperatura del the, vi si sbatte entro un uovo, indi poco a poco il bianco di due altre uova. Si continua ad agitare per 2-3 minuti, indi si passa: per mussolina. Si serve fredda.

647 – *Secca* – Si può preparare con:

Ac. citrico in polvere gr. 4 – Zucchero 125

Essenza di limone gocce VII-VIII.

Si deve conservare in vaso chiuso perchè è deliquescente.

648 – *Gassosa, in cartine* – Si pesano 40 a 50 gr. di zucchero in polvere, si spruzzano con due gocce d'essenza di limone e si aggiungono 4 gr. di bicarbonato di sodio. Se ne fanno pacchetti e si conservano in una scatola al riparo dall'umidità. Volendo fare una limonata si mette in una bottiglia un bicchiere d'acqua freschissima, vi si versa un pacchetto e subito dopo 4 gr. d'ac. tartarico. Si tappa subito.

649 – Se preparate le cartine come nel N. precedente, si usa vino bianco anzichè acqua, si ha una bibita simile allo Champagne.

650 – Utilissima per viaggi, campagna, ecc. è la limonata in polvere che si ottiene mescolando

intimamente le seguenti sostanze:

Zucchero bianco in polvere finissima 75 – Essenza di cedro 1

Ac. citrico secchissimo, in finissima polvere 8

Bicarbonato di soda 6

Si conserva in carta impermeabile. Dose, una cucchiaiata per un bicchiere d'acqua.

651– Zucchero bianco in finissima polvere gr. 300

Ac. tartarico 15 – Essenza di cedro 1.

Si mescola e si conserva in vaso chiuso. La dose è di una cucchiaiata per un bicchier d'acqua. All'ac. tartarico si può sostituire il citrico.

652 – *In tavolette* – Si fa una pasta densa con zucchero in polvere e succo di limone. Si fa scaldare fino a che diventi fluida ed allora si versa in appositi stampi dove si rapprenderà in tavolette,

che sciolte nell'acqua daranno un'ottima limonata.

Si potrà renderla più gradevole spremendo sulle tavolette, mentre stanno solidificandosi, un po' di scorza di limone ben fresca, oppure versandovi qualche goccia d'essenza di limoni.

653 – *Zucchero per limonate* – Si fa una soluz. concentrata d'ac. citrico – 170 d'acido per 100 d'acqua – Si versano, con contagocce, da 4 a 8 gocce del liquido sopra ciascun quadrello di zucchero, che poi si mette a seccare in istufa. Indi si avvolge ciascun pezzo nella stagnuola o nella carta paraffinata.

Per ottenere una buona limonata basta sciogliere in acqua fresca uno o due dei pezzetti di zucchero così acidulati. Si può usare ac. tartarico in luogo del citrico, e acqua di fiori d'arancio inve-

ce dell’acqua pura. Si può anche profumare la massa della soluzione con qualche goccia d’essenza di limone sciolta in alcool.

654 – ***Di mele secche*** – Si può fare un’eccellente bevanda con mele secche, assai economica.

Si mettono le fette di mele secche in una botticella a doppio fondo, o più semplicemente, se non si dispone di quello, si mette in fondo alla botticella uno strato di paglia ben pulita e senza muffa.

Per una botte da 100 litri si possono introdurre 11 kg. di mele e 26 litri d’acqua. Dopo 12 ore si estrae il liquido e si versa in altra botte da 100 litri disposta orizzontalmente, contenente kg. 2,200 di zucchero. Si versano sulle mele altri 26 litri d’acqua e si estrae dopo 6 ore: si ripete l’opera-

zione altre due volte, sempre a sei ore d'intervallo. Si avranno così circa 100 litri di liquido nella botte orizzontale. Si lascia in riposo, col cocchiume aperto. Dopo due o quattro giorni comincierà la fermentazione e sarà terminata in dieci. Si chiude per bene la botte, e se ne spillano alcuni litri – che si mettono in bottiglia – per lasciare lo spazio occorrente al gas che ancora si svolgerà.

Dopo un mese si avrà una bevanda eccellente, limpida, frizzante, ma ancora troppo zuccherina mentre dopo due mesi essa sarà perfetta e non più suscettibile di alterarsi.

Le mele secche d'America sono le migliori per quest'uso.

Questa bevanda viene a costare circa cent. 11 a 12 al litro.

655 – ***Mother Milch*** – *Bibita estiva* – Riempire

con del ghiaccio pestato un bicchiere di un quarto di litro, aggiungervi un bicchierino di curaçao, mezzo di maraschino, un cucchiaio di granatina, un tuorlo d'uovo ben frullato, un bicchierino di cognac e completare il recipiente con del latte.

Versare il tutto in una tazza di metallo e agitare in tondo, rapidamente.

Dopo avere atteso qualche minuto travasare la bibita in altro bicchiere e servirla con la schiuma, mettendovi la cannuccia da ghiacciata. Sarà bene aspergere le parti del bicchiere con qualche goccia di essenza di menta ovvero di vaniglia.

656 – ***Non alcooliche*** – Si fabbricano in Germania in ispecial modo, varie bevande il tenore debolissimo di alcool, cioè circa 0,5 per cento. Le une provengono da bevande fermentate – vini, birre – privati dell'alcool mediante l'azione d'una

corrente d’aria, nel vuoto. Altre risultano dalla fermentazione dei succhi zuccherini con microrganismi che non sviluppano alcool. Altre non sono che succhi pasteurizzati, ma esse hanno sapore meno gradevole.

Queste varie bevande vengono in ultimo, trattate con una corrente di gas carbonico per renderle più digestive e migliorarne il sapore.

657 – Una bevanda non alcoolica e poco costosa, del colore del vino bianco ed avente il sapore d’un vino spumante debole si può preparare nel modo che segue:

Zucchero non raffinato kg. 2 – Orzo mondato 0,500

Luppolo 0,030 – Coriandoli 0,030 – Violette 0,025

Aceto litri 1 – Acqua 50.

Si versano in bariletto ben pulito l’aceto, lo zuc-

chero e quindi gli altri ingredienti, rimescolando il tutto con una spatola di legno: si versa poi l'acqua e si lascia in macerazione per quindici giorni. Si estrae allora il liquido passandolo su di uno staccio fino o sopra una mussolina e si mette in bottig1ie turando solidamente, poichè il miscuglio diventa spumante.

È una bevanda fresca ed aggradevole.

658 – Si mettono in una botte 100 litri d'acqua e:

Bacche di ginepro kg. 12 – Miele 2.

Grano od orzo leggermente torrefatto kg. 2.

Si lascia fermentare a caalore temperato.

Questa bevanda è assai gradevole, estingue la sete ed ha il sapore di un buon vinello.

Il miele si fa fondere prima a caldo; ad esso si possono sostituire 3 kg di glucosio o di melassa

di zucchero.

659 – ***Di frutta*** – Ecco una bibita assai economica, dissetante, aggradevole ed anche nutriente.

Si mettono in una botte o tino di 50 litri delle frutta cadute o bacate, preferibilmente mele e pere tagliuzzate, fino ad un quarto della sua capacità: si aggiungono due o tre chili di zucchero greggio e un litro di acquavite. Dopo quindici giorni si avrà una bibita spumante e dolce simile a vino bianco d'Asti. Di mano in mano che si hanno frutta guaste o cadute immature o anche buccie, si aggiungano e, ridotta che sia la botte ad un quinto, la si riempia di nuovo mettendovi ancora un po' di zucchero e di acquavite. E così per quattro o cinque volte di seguito. È superfluo l'aggiungere che i frutti *guasti* dovranno essere mondati dal-

la parte fracida.

660 – ***D'uva secca*** – Per 100 litri d'acqua si prendono

Uva secca kg. 3 – Alcool litri 1

Fiori di luppolo gr. 100 – Coriandoli 25 – Finocchio 25.

In 10 a 20 litri d'acqua si fa un'infusione degli aromi, e una forte decozione dell'uva secca in altrettanta quantità d'acqua. Si mescola il tutto, si passa a staccio, si aggiungono l'alcool e lo zucchero e il resto dell'acqua in una botte, e si favorisce la fermentazione con 50 gr. di lievito di birra diluito in un po' d'acqua. A fermentazione finita, s'imbottiglia.

In luogo dell'alcool si possono mettere 2 litri d'acquavite, o meglio ancora 2 kg di zucchero cristallizzato.

661 – Per 100 litri d'acqua prendete:

Uva secca kg. 4 – Zucchero cristallizzato 5 Bacche di ginepro gr. 100 – Coriandoli 32 – Cannella 3.

Si lascia fermentare per una ventina di giorni. Imbottigliata, questa composizione costituisce un'eccellente bevanda. Sarà prudente legare i turaccioli con lo spago.

662 – Per 100 litri d'acqua mettete in una botte 5 kg. d'uva secca e altrettanto di mele secche. Lasciate fermentare all'aria libera per otto giorni, mettete poi in bottiglia; potrete cominciare a berla dopo altri otto giorni.

663 – ***Peppermint-cordial*** – Olio essenziale di menta piperita cc. 5, alcool cc. 85, carbonato di magnesia gr. 10, acqua litri 2. Si scioglie l'essenza nell'alcool e vi si aggiungono l'acqua e la ma-

gnesia. Si lascia a sè per 4 ore agitando di quando in quando, indi si filtra. Nel filtrato si sciolgono gr. 1500 di zucchero. Si può colorire in verde con clorofilla.

664 – ***Persicata*** – Sciogliendo in un po' di acqua calda una cucchiaiata della composta di cui sotto indichiamo la composizione, e aggiungendovi un po' di rhum o di buccia di limone, si ha un'ottima bibita per l'inverno.

Si taglia a pezzetti un kg. di pesche, se ne schiacciano i semi e si mette il tutto a bollire in un litro e mezzo d'acqua, fino a che il liquido sia diminuito di un terzo, allora si filtra, vi si aggiunge un kg. di zucchero in polvere e si rimette al fuoco. Quando ha acquistato la consistenza d'un sciroppo, vi si aggiunge 1 kg. di pesche, preferibilmente moscatelle, pelate e tagliate a fette sottilissime e

si lascia bollire fino a che il liquido *faccia filo*.

Si versa poi in barattoli di vetro e si ricopre con pergamena.

665 – ***Pozione tonica per convalescenti*** (Andhoui).

China calisaya gr. 5 – Acqua 300 – Latte di vacca 70

Zucchero 20.

Al decotto di china (100 gr.) e lasciato in riposo per 12 ore, aggiungesi il latte e lo zucchero.

Si prende la pozione risultante in una volta a digiuno, scaldando prima ed agitandola. Se dopo un’ora si manifesta appetito ... si asciolve.

Questa pozione può anche essere così modificata:

China calisaya gr. 5 – Acqua 300

Latte di vacca 70 – Cioccolata alla vaniglia 20 –

Zucchero 20.

Si procede come sopra, sciogliendo la cioccolata nel latte.

666 – ***Punch***[22] – Si mette un limone tritato in una caffettiera di *maiolica* con un pizzico di the e vi si versa sopra un litro d'acqua bollente. Dopo 10 minuti si travasa il liquido e vi si aggiungono 30 gr. di zucchero e due bicchieri di rhum.

667 – In recipiente di maiolica si versano mezzo bicchiere di sugo di limoni, il sugo di 2 aranci, la sottile buccia di un arancio e di un limone, gr. 4 di the verde, gr. 400 di zucchero e vi si aggiunge mezzo litro di rhum fino e un bicchiere di arrac o

22Coloro i quali desiderassero un formulario più svariato, potranno consultare il *Manuale del Liquorista* di questa collezione, III Edizione di Rossi-Castoldi (L. 7,50).

di cognac. Si mantiene la miscela in digestione in ambiente tiepido e poi colasi per pezzuola. Per l'uso si mescola con acqua calda.

668 – *Al tè* – Si prepara un infuso assai forte di the verde. Si scalda in una caffettiera una miscela di acquavite e rhum in parti eguali, col succo di un limone; si aggiunge lo zucchero a piacere, sul quale vi sarà spremuta la scorza del limone; si versa in tale miscuglio l'infuso di the, a poco a poco, rimestando.

669 – *Al rhum* – Come il precedente, senza il the, e con due limoni invece di uno.

670 – *Al kirsch, al gin, ecc*. – Come il precedente mettendo kirsch, gin, ecc., in luogo del rhum.

671 – *Alla parigina* – Si mette un tuorlo d'uovo in un bicchiere con due cucchiaini di zucchero in

polvere e si fa montare con frullino versandovi a poco a poco due dita di rhum o di cognac; si fa poi versare a goccia a goccia sopra il miscuglio, dell’acqua bollente e si continua a frullare fino a che una spuma abbondate giunga sull’orlo del bicchiere.

672 – *Alla Samaritana* – Si mescolano un tuorlo di uovo con ¼ di bicchiere di ghiaccio pestato, gr. 50 di siroppo di vaniglia, ¾ di bicchiere di latte semplice. Si versa in bicchiere da champagne, aggiungendo un po’ di noce moscata grattugiata.

673 – *Freddo* – Si fanno macerare per due giorni le scorze di due aranci e di tre limoni in un litro d’acquavite. Si fa poi un siroppo con 750 gr. di zucchero e la quantità d’acqua strettamente necessaria. Quando esso è freddo vi si aggiunge l’acquavite filtrata con cura, poi due litri d’acqua

pura ed il succo dei limoni e degli aranci. Si lascia in riposo in recipiente perfettamente coperto, per un mese. Si filtra e si conserva in bottiglie. V. *Gelati.*

674 – *Siroppo di punch* – Si fanno sciogliere 5 kg. di zucchero in litri 25 di alcool a 58°. Si aggiungono 10 cc. di essenza di limone e 6 gr. d'ac. citrico. Si conserva questo siroppo, che permette di preparare prontamente un buon punch.

675 – ***Rinfrescanti*** – La seguente bibita venne usata, dietro richiesta del Dr. Gilles de la Tourette, per gli operai addetti al lavori per l'Esposizione di Parigi del 1900. Costa poco ed è assai rinfrescante. Per un litro d'acqua si compone di:

Ac. citrico gr. 0,5

Glicerina 0,5 – Tintura di genziana 1.

676 – (Dr. L. Duchesne). Per le scuole si consi-

glia:

Glicirizzina gr. 2 – Bicarbonato sodico 1,50

Quassina cristallizzata 0,001 – Alcoolato di anice gocce LXXXV

Zucchero candito gr. 2 – Acqua litri 2.

677 – (Dr. L. Duchesne). Per gli operai:

Estratto di caffè gr. 3 – Alcool di 90° 20 – Siroppo semplice 50

Essenza di mandorle amare gocce 2 – Acqua di fonte litri 1

678 – Si fa bollire per circa due ore la seguente miscela:

Vino rosso litri 2 – Aceto 0,25 – Zucchero gr. 130

Limoni a fette, senza scorza n. 2.

Si può aggiungere anche un poco di cannella. Ritirato il vaso dal fuoco, vi si aggiungono otto litri d’acqua.

679 – Infusione in 40 litri di acqua bollente:

Foglie di menta gr. 20 – Radici di genziana 20

Si cola dopo un'ora di contatto; si aggiungono 3 gr. di glicirizzato d'ammoniaca e 2 gr. di ac. citrico.

680 – ***Sam Ward*** – *Bibita estiva* – Riempire un bicchiere di media grandezza con del ghiaccio pestato, versarvi della Chartreuse gialla, tagliare una lunga fetta di limone e metterla nel bicchiere, ove già trovasi il ghiaccio; aggiungere delle ciliege all'acquavite e servire la bibita, mettendo nel bicchiere una cannuccia da ghiacciata.

681 – ***Spumanti*** – In un litro d'acqua si fanno sciogliere 160 gr. d'ac. tartarico. A parte si mettono in fusione in 5 litri d'acqua 120 gr. di fiori di sambuco o di scorze d'arancio. Si passano i due liquidi alla tela e si mettono in una botte da 100 li-

tri. Si agita bene la miscela, indi si lascia in riposo. Dopo sei ad otto giorni la bevanda sarà pronta, il che si riconosce alla diminuita effervescenza. Si metta allora in bottiglie robuste, con turacciolo solido e legato a spago, che si mettono coricate, in luogo fresco. Si può cominciare a farne uso 8 giorni dopo l'imbottigliamento.

682 – La saponina o la tintura di quillaia conferiscono alle bevande una forte spumosità. Si sciolgono gr. 100 di saponina in 1500 d'acqua, si aggiunge mezzo kg. d'alcool a 90° e si filtra.

683 – Si fanno macerare per alcune ore 50 gr. di corteccia di quillaia in un litro d'acqua, si scalda poi per alcune ore, si spreme e si fa evaporare il liquido, filtrato, fino a ridurlo a 800 gr.; vi si aggiungono 80 gr. di glicerina.

684 – ***Siroppo di Bombay*** – Si ottiene una be-

vanda deliziosa mettendo due cucchiai di questo siroppo in un bicchiere d'acqua gassosa:

Zucchero bianco kg. 2 – Acqua bollente litri 4

Ac. citrico gr. 50.

Si lascia raffreddare completamente. Si aggiungono quindi 6 gr. d'essenza di limone e altrettanto di alcool. Si agita fino ad ottenere miscela intima e poi si versa in bottiglie.

685 – ***Siroppo tartarico*** – Facendo fondere a b. m., in 150 p. di acqua, le sostanze indicate per le limonate in polvere si ottiene il siroppo tartarico che si conserva in bottiglia e serve come un siroppo di limoni.

686 – ***Soda-water*** – Non si può preparare che con uno speciale apparecchio, soprasaturando l'acqua con anidride carbonica sotto una pressione di dieci atmosfere. Qualche volta vi si aggiun-

ge del sale da cucina. Per darle ... apparentemente le proprietà delle acque minerali, si aggiunge alla *Soda Water* un miscuglio di bicarbonato di sodio e di sale da cucina, del citrato di soda o del citrato di magnesia.

La *Soda* viene servita con siroppo di frutta ed anche con preparati medicinali.

687 – *In cartine* – Si fanno 12 cartine con ciascuna delle seguenti sostanze in polvere finissima, *separatamente*:

Bicarbonato di soda gr. 25

Ac. citrico 36 – Zucchero bianco 36.

Se ne mette una per sorta in una robusta bottiglia che si chiude *subito* con sughero: servono pure ottimamente per quest'uso le bottiglie da birra a otturazione a molla con chiusura di porcellana ad anello di gomma.

L’acqua della bottiglia sarà stata previamente aromatizzata con acqua di fiori d’arancio, menta, limoni, oppure con un po’ di rhum o di siroppo di punch (V. N. 674).

688 – ***Vino brulé*** – In un litro di vino rosso generoso si fanno macerare e poi bollire sino a ridurlo di un terzo:

Garofani 3 – Coriandoli 3 – Cannella 3

Macis 1 – Pepe garofanato 1 – Vaniglia 2 – Foglie di lauro 2

Foglie di salvia 0,50 – Zucchero gr. 70-80.

poi si cola caldo: si può anche aggiungere qualche sottile buccia di limone o di aranci freschi.

689 – ***Wodnjika*** – È una bevanda popolare assai apprezzata in Serbia, che si prepara nel modo seguente: Si pongono 5 a 10 kg di bacche di ginepro in 50 litri d’acqua, vi si aggiunge kg.

0,500 di senape e un po' di rafano. Si lascia questa miscela al caldo fino dopo la fermentazione. È di color giallo pallido, di sapore acidulo di ginepro. Alle qualità migliori si aggiungono pere, mele, aranci e cedri. La composizione chimica varia a seconda delle sostanze aggiunte, l'alcool non supera mai il 2%.

Biancheria.

690 – ***Ingiallita*** – S'insapona un po' l'oggetto ingiallito dal tempo, poi lo si fa bollire in acqua saponata, alla quale si aggiungerà un pezzetto di candela stearica di circa 15 mm. per litro d'acqua.

Bastano 15 a 20 minuti per ridare al tessuto la sua primitiva bianchezza.

691 – ***Inamidatura. Stiratura a lucido*** – I prodotti del commercio, destinati ad accrescere nella

stiratura la lucidezza della biancheria inamidata, sono generalmente composti di stearina, cera, spermaceti, borace, gomma arabica e gelatina, e si presentano in forma di tavolette, di polveri, di creme e di liquidi; inoltre viene posta in commercio a tale scopo anche la pura paraffina, in varie forme. Le fabbriche di amido poi preparano degli amidi misti con stearina, borace od altro, i quali non abbisognano di altre aggiunte.

A seconda del prodotto, esso viene aggiunto all'amido, o applicato direttamente sulla biancheria, oppure, se in forma di cera, fregandolo contro il ferro caldo.

692 – *Al borace* – L'aggiunta del borace (v. *Borace*) all'amido permette di ottenere nella stiratura delle superfici più lucide e brillanti.

Si scioglie dapprima perfettamente l'amido, poi

vi si aggiunge circa una parte di borace per otto di amido; il borace si aggiunge in soluzione nell'acqua. La miscela si fa poi cuocere agitando. Essa si conserva per una diecina di giorni, purchè tenuta in luogo fresco e coperta con tela.

L'uso continuato di questo amido composto finisce però coll'alterare i tessuti.

693 – Per un litro d'amido aggiungere:

Silicato di soda gr. 90 – Gomma arabica o destrina 30

Zucchero in pezzi 60

694 – Un cucchiaio d'amido, un altro di borace, due di soluzione di gomma adragante ed un quarto di litro d'acqua fredda. Si fa l'inamidatura con questa preparazione e si soppressa come al solito.

Si *lucida* poi sopra un cartone *apposito* posato

sopra una tavola ben liscia e piana, senza interporre la solita coperta. Si adoperano ferri ben caldi ed a punta arrotondata. Si inumidisce regolarmente la parte esterna del pezzo da lucidare con un pannolino appena umido, e si soppressa sul cartone anzidetto, cominciando dal basso e risalendo, per quanto è possibile, di traverso.

695 – In mortaio si polverizzano p. 5 di stearina previamente umettata con un po' di alcool: quindi meccanicamente si incorporano borace in fina polvere p. 10 e fecola p. 100.

696 – Quando la salda destinata ad inamidare la biancheria è ancora bollente, vi si aggiunge un pezzo di stearina ben pura, cioè non contenente sego (candela di prima qualità) nella proporzione di 20 gr. per litro di salda, e gr. 5-6 di borace; e si agita fino a completa soluz. Si ottiene con questa

inamidatura una lucentezza straordinaria; non è fragile né dura, ma solida; la polvere non vi aderisce.

697 – *Crema:*

Stearina p. 13 – Paraffina 5 – Carbonato di potassio 1

Borace in polvere 1 – Acqua 25 – Glicerina 5.

Si sciolgono il carbonato di potassio ed il borace nell'acqua calda, vi si unisce la glicerina e poi, scaldando, gli altri ingredienti, agitando fino a che tutto sia combinato. Quindi si lascia raffreddare. sempre agitando, e si versa in vasetti.

Se ne aggiunge un cucchiaio per ogni litro di pasta di amido.

698 – Stearina p. 15 – Paraffina 3 – Borace 5 – Acqua 26

Si fondono la stearina e la paraffina: si scalda a

100° e si aggiunge quindi agitando il borace sciolto nell'acqua bollente. Ottenuta una massa uniforme, si leva dal fuoco e si sbatte fino a raffreddamento.

Per un mezzo litro di pasta d'amido se ne aggiunge un cucchiaino.

699 – In p. 24 di una liscivia di soda caustica (20° Bé) si fanno bollire:

Ac. borico 20 – Borace 14 – Stearina pura 6

Cera bianca d'api 3.

Quando la massa è resa ben omogenea si lascia raffreddare. Se ne fa uso aggiungendone per $^{1}/_{10}$ alla solita poltiglia d'amido, e soppressando nel solito modo.

700 – Per la stiratura a lucido si adoperano 5 cucchiaiate della seguente composizione per ogni litro d'acqua, nella quale si stempera l'ami-

do:

Spermaceti 50 – Gomma arabica 50

Glicerina 125 – Acqua 725.

Si fa bollire e si conserva in bottiglie.

701 *– Liquido.*

Gomma adragante p. 1 – Stearina 5 – Borace 5

Talco 5 – Acqua 84.

Si scioglie la gomma nell'acqua, poi il borace, ed alla soluzione scaldata si uniscono gli altri ingredienti, mescolando finchè si sia formata una emulsione omogenea: si continua ad agitare fino a completo raffreddamento.

Il liquido può essere aggiunto alla pasta d'amido, oppure può essere applicato direttamente sulla biancheria.

702 – Cera giapponese p. 10 – Gomma arabica 10

Borace 10 – Glicerina 20 – Acqua 150.

Si opera come è indicato nel N.° precedente.

703 – Stearina p. 4 – Borace 4 – Glicerina 10

Gomma arabica 4 – Acqua 96.

Si mescola con la stearina fusa, la soluzione di borace in 20 parti d'acqua, alla quale fu aggiunta precedentemente la glicerina, poi si unisce la gomma arabica, sciolta nell'acqua rimanente e si scalda a bagno maria, sempre agitando, finchè risulti una soluzione omogenea.

704 – Sciogliere l'amido in questa miscela:

Acqua 60 – Gomma arabica 4 – Borace 5

Glicerina 6 – Bianco di balena 3.

705 – *Polveri* – Ecco la composizione di alcune di queste semplici miscele:

Borace polv. 25 – Gomma adragante 2 – Talco polv. 25.

706 – Borace polv. 40 – Sapone di Marsiglia 10

Talco polv. 30.

707 – Cera giapponese p. 40 – Stearina 20

Cera d’api bianca 20 – Carbonato di potassio 10

Acqua 80 – Talco in polvere 30.

Sciolto il carbonato potassico nell’acqua, si aggiungono, scaldando, le cere e la stearina e si agita finchè la massa sia divenuta omogenea: indi si aggiunge il talco e dopo raffreddamento si polverizza.

708 – *In pezzi.*

Cera bianca 200 – Spermaceti 400

Stearina 50 – Azzurro oltremare 1.

fondasi e poi si tagli a pezzi la massa solidificata.

Per l’uso s’impiega un pezzo della grossezza di

una noce per la quantità di amido occorrente per 10 camicie.

709 – *Cera.*

Cera giapponese 7 – Paraffina 7 – Stearina 6.

Si fondono cautamente e si versa la miscela fluida nelle forme. Si passa semplicemente su questa massa coi ferro caldo, il quale così scivola meglio e rende la biancheria più lucente.

710 – ***Appretto:***

Acqua litri 30 – Destrina kg. 4 – Amido 4

Solfato di magnesia 1 ½ – Talco gr. 500 – Stearina 500

Carbonato di soda 100 – Sapone oleico 100.

711 – ***Azzurro per biancheria. Preparazione*** – Si fanno bollire per un’ora 60 gr. di legno campeggio in pezzetti, in un litro d’acqua; vi si aggiungono poi 60 gr. d’allume e 6 d’indaco solubile

finemente polverizzato. Dopo alcuni secondi d'ebollizione si filtra e si diluisce con la quantità d'acqua necessaria per ottenere la gradazione voluta.

712 – ***Modo di marcarla*** – Bisogna disporre di un timbro di ferro con le iniziali a rilievo; lo si fa scaldare fortemente, non però tanto da arroventarlo. Si ricopre la parte da marcare con polvere di zucchero e vi si appoggia il suggello per alcuni secondi. La marca ottenuta sarà indelebile.

(V. *Inchiostri*).

713 – Si ottiene il medesimo effetto impiegando invece una poltiglia composta di albume d'uovo sbattuto con soluzione diluita di percloruro di ferro e applicandola come è sopra indicato.

714 – ***Smacchiatura*** (V. *Macchie*) – Quando le macchie abbiano resistito ai trattamento con lisci-

ve energiche si può ricorrere a quest'altro. Si preparano le tre soluzioni seguenti:

1) Permanganato di potassa gr. 2 – Acqua q. b. per 100 cc.

2) Iposolfito di soda gr. 15 – Acqua q. b. per 100 cc.

3) Ac. cloridrico del commercio gr. 8 – Acqua q. b. per 100 cc.

Si lascia per 5 a 6 minuti la parte macchiata nella soluz. 1). Si prepara intanto una miscela delle soluz. 1 e 2 e vi si tuffa subito il pezzo lasciandovelo fino a decolorazione del permanganato che dovrebbe corrispondere alla sparizione della macchia; in ogni modo non vi si lasci più di 10 minuti a scanso di deterioramento. Si risciacqua abbondantemente. Si può ricominciare l'operazione nello stesse ordine, se la prima non fosse

stata sufficiente.

Questo trattamento, applicabile alle stoffe *bianche* solamente, dà risultati eccellenti. Le macchie d'inchiostro di qualsiasi colore antiche o recenti, quelle di colori d'anilina, ecc. non resistono a questo trattamento, come pure le macchie di mosche, di sangue, di pittura, ecc.

Occorre non dimenticare di far subire al pezzo, dopo il bagno nei decoloranti, una *abbondante risciacquatura*.

715 – Immersione in una soluz. a 2% di permanganato di potassio per qualche minuto, secondo la natura e l'importanza della macchia; risciacquatura; immersione in una soluzione di ac. citrico a 5% circa. Lavatura finale.

Trattamento adatto specialmente per le macchie cosidette di ruggine.

716 – ***Disinfezione*** – Emulsione di:

Cresilina gr. 200 – Sapone verde 100 – Soda in cristalli 500

Acqua litri 10.

Si emulsiona prima la cresilina nell'acqua saponata, indi si aggiunge la soluz. di carbonato di soda. L'immersione dovrà durare 12 ore, alla temperatura di 60°. Poi si procede al bucato nei modi usuali.

717 – ***Pulitura e imbianchimento*** – Le castagne d'India contengono della saponina, come la comune saponaria. Si può ottenere una buona soluz. efficace come quella di saponaria lasciando le castagne d'India sbucciate e schiacciate in infusione nell'acqua calda.

718 – ***Di celluloide*** – *Pulitura* – Si può usare questa miscela:

Acetone gr. 1 – Alcool a 70° 3

Se ne imbeve un pezzetto di flanella e si sfrega dolcemente il pezzo; tanto l'unto che la tinta gialla scompaiono.

Operare lontano da qualsiasi fiamma, essendo i vapori dell'acetone estremamente infiammabili.

Biciclette.

719 – ***Gomme*** – *Riparazione* – Si taglia in piccole strisce 1 p. di caucciù, vi si versano sopra 10 p. di benzolo e si lascia il tutto a contatto, frequentemente e fortemente agitando, a circa 30°. Non si forma una soluzione perfetta, bensì una gelatina densa, che al bisogno si può diluire con benzolo. Si raggiunge più presto lo scopo scaldando a bagno di vapore in recipiente a riflusso, con le dovute cautele.

720 – ***Lubrificazione e lubrificanti*** – Si smon-

tano e si puliscono per bene i cuscinetti, quindi si rimontano dopo averli riempiti a rifiuto (con una piccola spatola di legno), di un grasso consistente ben depurato. Le biglie girano in tal modo immerse in una massa compatta di grasso che riempie esattamente tutti i vani dei cuscinetti fino al loro margine esterno e forma nel loro margine interno un giunto stagno ed untuoso assolutamente impenetrabile alla polvere. Il grasso non isfugge all'esterno dei cuscinetti e si ha molta e durevole scorrevolezza, senza dover ricorrere di frequente all'ingrassatura e alla smontatura dei cuscinetti, i quali si conservano assai più a lungo in buono stato[23].

721 – Olio canforato gr. 30 – Spermaceti 90

23V. *Manuale del Ciclista* di U. Grioni, III Ediz. L. 5.

Olio di vaselina 120

722 – Olio di ricino e kerosina (petrolio greggio) in p. eg.

723 – Olio canforato e kerosina (petrolio greggio) in parti eguali.

724 – Quest'olio resta liquido a tutte le temp. usuali e lubrifica assai bene:

Olio neutro americano (d. 0,840) 50

Olio di spermaceti artico gr. 30 – Olio di ricino 20.

725 – Cherosina (petrolio greggio) e sugna in parti uguali.

726 – *Per ingrassare le catene* – Smontata la catena si lascia per alcune ore immersa nel petrolio e la si lava poscia per bene con lo stesso onde toglierne completamente tutto il sudiciume e la polvere.

Ciò fatto si prepara una miscela di cera p. l, pa-

raffina p. 1, vaselina p. 2 e vi si mette dentro la catena facendola scaldare in modo che la miscela possa penetrare in tutti gli interstizi delle maglie. Si toglie allora dal fuoco e si lascia raffreddare fino a che il tutto non formi che un solo blocco. Non resterà altro a fare che sbarazzare la catena dall'eccesso di lubrificante che l'avviluppa; ne resterà sempre una quantità sufficiente, la quale uscirà dagli interstizi man mano che essa lavora. Se raffreddandosi la massa stentasse ad uscire dal recipiente, basterà scaldarla leggermente all'esterno onde facilitarne il distacco.

727 – ***Mastice*** – *Per manopole* – Si prepari a b. m. la pasta seguente:

Colla forte gr. 100 – Resina 25 – Composto châtterton 75.

Il composto *châtterton* si trova presso i com-

mercianti di gomma elastica.

Questa colla servirebbe bene anche per attaccare gomme tubolari ai cerchioni.

728 – ***Vernice*** – Si scalda all'ebollizione olio di lino p. 120 e si aggiungono: ambra p. 240, asfalto p. 45 e resina p. 45; dopo fusione di queste si leva la massa dal fuoco e vi si incorpora, gradatamente e rimestando, olio essenziale di trementina p. 240.

Biglie da biliardo.

729 – ***Lucidatura*** – Sfregare con carta vetrata, se si tratta di biglie nuove: poi con pomice in polvere finissima impastata con acqua, e infine con calce e sapone molle.

Per le vecchie biglie che hanno già subito riparazioni occorre servirsi solamente di carta vetrata, a secco, perchè l'umidità potrebbe far ria-

prire le fenditure.

Per la lucidatura usare calce ed alcool.

Coloritura – V. *Avorio* nn.

Biglietti di banca.

730 – ***Preservazione, in caso d'incendio*** – In Germania si usano *albums* con fogli di carta d'amianto fra i quali si conservano i biglietti di banca negli uffici, o in casa, come pure altre carte preziose.

Se il libro si tiene ben chiuso, in caso d'incendio essi possono conservarsi leggibili, sebbene inceneriti e quindi, in certi casi, essere rimborsati.

Bilancie.

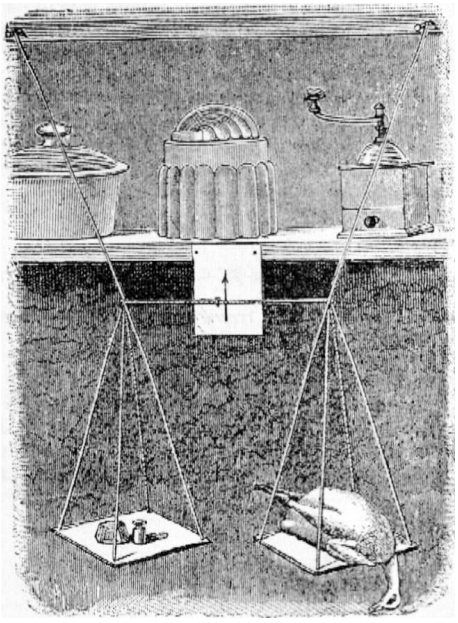


Fig. 19.

731 – ***Economica*** – Si piantano due chiodi sull’orlo di un’asse orizzontale, alla distanza di circa 1 m l’uno dall’altro, e vi si attaccano i due capi d’una funicella di circa m. l,50, nel mezzo della quale si sarà fatto un nodo ben visibile. In punti equidistanti da tale nodo si attaccano i fili che sostengono i due piatti della bilancia, piatti

costituiti da due pezzi di cartone. Il sistema prenderà allora una certa posizione di equilibrio: si fissa una carta sopra un sostegno dietro al nodo e si segna sulla carta la posizione del nodo stesso (fig. 19).

Messo allora il corpo da pesare in uno dei piatti, il nodo si troverà spostato: si metteranno nell'altro piatto delle pese (monete di bronzo) fino ad avere ricondotto il nodo alla primitiva posizione segnata sulla carta e si avrà allora il peso dell'oggetto.

Questa bilancia è sufficientemente esatta per gli usi di cucina.

Biliardo.

732 – ***Riparazione al tappeto*** – Si fa entrare con un po' di destrezza sotto lo strappo, un foglietto di guttaperca alquanto più grande dello

strappo stesso. Indi si passa sulla laceratura un ferro da stirare moderatamente caldo. Si ottiene così una saldatura perfetta.

Bocca.

733 – ***Inconvenienti e pericoli delle dentiere*** – Bilernstein in un suo volume, fa uno studio generale della protesi dentaria e segnala certe abitudini professionali... che per il bene della salute pubblica dovrebbero meritare qualche riforma. In un accurato esame della cosidetta malattia del caucciù, rileva i sintomi dì questa speciale stomatite, così frequente nelle persone che portano dentiere in caucciù indurito. Con una serie di esperienze dimostra come questa malattia sia dovuta all’azione delle fermentazioni interboccali del solfuro di mercurio usato per colorare la vulcanite. Sarebbe quindi una vera stomatite mercu-

riale quella che si verificherebbe: necessita pertanto l'interdizione dell'uso di questa sostanza colorante nella fabbricazione delle dentiere.

734 – ***Lavatura*** – Lavandosi la bocca, la lingua e i denti con acqua saponata tiepida, si prevengono la carie e l'accumulazione dei microbi tanto abbondanti nella bocca. Il dottor Cartaz consiglia questo metodo in grazia del quale si è preservati dal mal di denti. Tutte le mattine si sfrega la spazzola da denti sul sapone da toeletta fino e profumato, si sfregano i denti dentro e fuori e le gengive: quindi si risciacqua la bocca con una soluz. di clorato di potassa a 3% e si termina la lavatura con alcune gocce d'acqua dentifricia fenicata, nell'acqua pura. Il clorato di potassa previene la gengivite rassodando le gengive. Questo procedimento che conferisce al denti bianchezza e du-

rata, non ne impedisce l'ingiallimento nei fumatori, come non impedisce la formazione del tartaro, che occorre levare con appositi strumenti. (V. *Dentifrici, Ascessi, Alito, Gengive*).

735 – ***Antisettici boccali.***

Spirito di coclearia 50 – Tintura di china 50 – Salolo 2

Tintura di guaiaco 10 – Spirito di menta 20 – Timòlo 0,2.

736 – Bicarbonato sodico 1,0 – Borace 1,0

Essenza di pino 2,0 – Glicerina 20,0 – Acqua distillata a 200.

Si diluisce con p. 4 di acqua in un bicchiere e con questa si sciacqua la bocca.

737 – *Miller:*

Ac. benzoico 3 – Tintura di ratania 15 – Alcool 100

Essenza di menta pip. 0,75.

Una cucchiaiata da caffè per un bicchiere d’acqua.

738 – Radice di ratania 20 – Corteccia di china 15

Gommoresina mirra 15 – Alcool 20 – Acqua distillata 30

Essenza di menta gocce 30 – Ac. cloridrico gocce 1.

Dopo prolungata macerazione si filtra.

Quest’acqua mantiene asettica la cavità boccale, rinforza le gengive e contribuisce efficacemente alla conservazione dei denti.

739 – Un pezzetto di resina-mastice tenuto in bocca è molto usato in Turchia.

Bolle di sapone.

740 – ***Ottimi liquidi per gonfiarle*** – *Liquido resinoso* – Si polverizzano insieme 100 gr. di colofonia ed altrettanto di carbonato di potassio; si aggiunge un litro d'acqua e si fa bollire fino a completa soluzione. La soluz. assai densa che si ottiene si conserva indefinitamente. Per servirsene si diluisce con 4 a 5 volte il suo volume d'acqua.

741 – ***Purissimo*** – Si sciolgono 20 gr. di oleato di soda puro in mezzo litro d'acqua a 50° circa, vi si aggiungono 300 gr, di glicerina *purissima* (possibilmente della fabbrica inglese Price). Si versa in una bottiglia da litro e si riempie d'acqua. Si chiude bene e si conserva al fresco. Dopo otto giorni il liquido è pronto. Si versa in un bicchiere quello che si vuole adoperare e mai si riserva il

residuo nella bottiglia. Invece dell'oleato di soda si può usare del *buon* sapone bianco comune; si escluda assolutamente quello da toeletta.

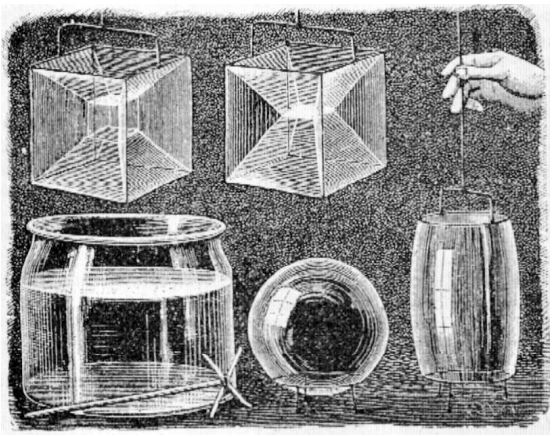


Fig. 20.

742 – Con questi liquidi si ottengono *lamine* o *bolle* di lunga durata e relativamente di grande resistenza, con le quali si possono eseguire svariati giochi ed esperienze[24].

24Vedasi il mio libro: *700 giochi semplici, dilettevoli, di fisica, chimica, botanica,pazienza e abilità, eseguibili in famiglia.* II Ediz., Ulrico Hoepli, 1912 (L. 5,50).

La fig. 20 che tolgo da detto libro, rappresenta alcune figure di lamine liquide sottili ottenute con armature di filo di ferro, ed altre esperienze con bolle soffiate o allungate meccanicamente, ecc.

743 – *Acqua saponata* – Ricetta per bolle abbastanza durevoli:

Acqua 1000 – Sapone 10 – Zucchero bianco 400.

È un liquido assai fermentescibile; se ne favorirà la conservazione mediante l'aggiunta di alcune gocce di formolo.

Borace.

744 – ***Usi*** – Il borace o borato di soda, è utile in varie circostanze negli usi domestici.

Il borace forma un'eccellente polvere per lavare e fa economizzare sapone. Le donne olandesi e del Belgio, sono rinomate per avere la biancheria

candida come la neve, il che ottengono coll'uso del borace. È un sale neutro, quindi non intacca menomamente i più delicati tessuti, siano essi di lana, flanella, cachemire. ecc.

I tessuti di cotone se lavati con borace, in luogo del sapone, scolorano molto meno. Risciacquando i vestiti del bambini in acqua borata, acquistano la proprietà di essere ininfiammabili, ossia, se per caso un vestito prende fuoco, questo resta circoscritto al punto in contatto con la fiamma.

745 – Il borace nell'acqua è molto utile per lavare gli stipiti di legno, le porte, le finestre, ecc.

746 – Il borace costituisce un eccellente insetticida, e riesce molto efficace quale mezzo per distruggere le blatte.

747 – Se i mobili di casa per caso prendono il tarlo, questo può essere ucciso col borace in pol-

vere, tappando tutte le tarlature del legno.

748 – Spolverando i tessuti di lana con polvere di borace, restano preservati dalle tarme nella stagione calda.

749 – Gli oggetti di argento vengono facilmente puliti immergendoli per parecchie ore in una soluzione acquosa concentrata e bollente di borace.

750 – Il borace viene pure usato per la toeletta. Lavandosi la bocca con acqua borata, la si mantiene pulita impedendo la formazione della carie del denti. Serve pure per digrassare e pulire i capelli. Per questo scopo si deve usare una soluzione molto diluita per non rendere la cute troppo secca: esso conserva la pelle delle mani morbida.

751– Il sapone al borace è molto utile per gli usi casalinghi. Si può preparare disciogliendo

100 gr. di borace in acqua calda alla quale viene aggiunto 2 chilogrammi di raspatura di sapone giallo, agitando sino ad ottenere un'amalgamazione completa.

Questo sapone al borace produce coll'acqua un'abbondante schiuma, ed ha ottime proprietà detersive.

752 – Aggiunto all'amido il borace dà un appretto per la biancheria, che permette di ottenere con facilità un lucido perfetto. (V. *Biancheria*).

753 – Il borace puro è alquanto antisettico e microbicida. Si usa per conservare il latte e la carne, impiegando la miscela:

Ac. borico gr. 150 – Borace 30 – Sale da cucina 15

Salgemma 5

sciolti in due litri di acqua: in questa soluzione si

lascia immersa la carne per 36·48 ore e poi la si rinchiude nelle scatole di latta.

In oggi però l'innocuità del borace e dell'acido borico è molto discussa, ed anzi da parecchi igienici il loro uso è nettamente sconsigliato.

754 – Fra le applicazioni industriali e domestiche del borace deve essere segnalata quella di rendere incombustibili i tessuti, la carta, ecc. Basta immergere questi in soluzione di gr. 20 di borace, gr. 60 di acido borico, gr. 120 di cloruro ammonico in un litro di acqua: oppure in quest'altra:

Borace gr. 20 – Sale di Glauber 2,50 – Acqua 200

poi si lasciano asciugare.

Per tale proprietà il borace viene impiegato anche mescolandolo con molti colori per decorazioni delle scene dei teatri.

(V. *Ignifughi. Incombustibili*).

Botti – Fusti.

755 – ***Chiusura*** – Bisogna bandire la tela e la stoppa. Si dia la preferenza ai turaccioli di legno duro ben tornito. Se il cocchiume è logoro si usino turaccioli di sughero.

Quando si voglia usare lo stoppa si abbia cura di non bagnarla col vino, ma si impregni di un grasso che non comunichi cattivi sapori al vino. A tal uopo è ottima questa miscela:

Cera vergine 3 – Vaselina bianca 4 – Sego fuso 3.

Per avere maggior consistenza si può aumentare la proporzione della cera. Si fonde prima la cera, poi il sego e si aggiunge in ultimo la vaselina. Si scalda per mezz'ora. I tappi sui quali si faccia con tale grasso una spalmatura sottilissima

non restano più bagnati al contatto del liquido, conservano indefinitamente una certa morbidezza e non contraggono alcun sapore di rancido. Tale grasso serve pure per i fori di spina o di falla e come lubrificante per parti metalliche di oggetti da cantina.

756 – ***Purificazione*** – Le botti nuove devono essere depurate prima di usarle, perchè il legno contiene molte sostanze solubili estrattive, che comunicherebbero dei sapori sgradevoli al vino. Però le depurazioni sono più o meno energiche a seconda della qualità del legname e della sua provenienza. Così i fusti costruiti a Bordeaux con doghe provenienti dal nord della Germania non si depurano, ma si lavano semplicemente con un po' di acqua calda, per non eliminare tutta la vaniglina, la quercina, il tannino che è bene entrino

nel vino.

757 – Le botti di castagno principalmente si liberano da una sostanza amarognola, che si annerisce nel vino, versandovi ed agitando una lisciva bollente fatta con cenere o con carbonato sodico in proporzione di 10 a 15 per cento di sostanza alcalina. Questa operazione dura circa una settimana, e si ripete più volte al giorno. Trascorso questo termine si toglie la soluzione alcalina, si lava ripetutamente con acqua acidulata all'uno per cento di acido solforico e si risciacqua fino a che l'acqua esca incolora e limpida.

758 – I fusti di cerro si bonificano con liscivia di potassa al 10%; dopo, con lavaggi di acqua acidulata e di acqua pura.

759 – In generale il miglior servizio di depurazione per fusti vecchi e nuovi vien fatto dal vapo-

re d’acqua, il quale immesso nella botte pel foro di spina, penetra nelle fibre legnose e, condensandosi in acqua bollente, scioglie agevolmente tutte le sostanze contenute nel legno, e vien fuori dal cocchiume dapprima nerastro, poi giallastro ed infine limpido e chiaro.

760 – Qualsiasi botte, prima di essere riempita di nuovo, deve essere lavata con uno soluzione al 10% di acido solforico, quindi risciacquata con acqua pura. Se la botte sente di muffa, se ne spalmano le pareti con olio di oliva; quindi si lava con acqua bollente in cui siano stati in infusione graspi o foglie di vite.

761 – Se si tratta di botti nuove si lavino con acqua bollente molto salata, per più volte a distanza di qualche giorno, finchè l’acqua ne esca più o meno limpida; quindi si torni a risciacquare

con buona acquavite in ragione di mezzo litro per due ettolitri di capacità. Nei paesi marini si usa l'acqua del mare.

762 – Regola generale: nelle botti nuove, non mettere mai vino, ma sempre mosto a preferenza finchè si sia certi che siano bonificate.

763 – *Botti ammuffite* – L'esperienza dimostra che la *formalina* si presta meglio di altri disinfettanti.

Si versano nel fusto 50 gr. di *formalina*, e 10 litri d'acqua per ogni Hl. di capacità. Si chiude il fusto e si rotola su se stesso 4 a 5 volte al giorno per 5 a 6 giorni di seguito, indi si riapre, si lava con una soluzione di carbonato di soda: per ultimo si risciacqua con acqua fresca.

764 – La *Distillerie française* indica le due ricette seguenti per rimediare all'ammuffimento dei fu-

sti;

Per una botte di 225 litri di capacità:

Sale da cucina gr. 40 – Perossido di manganese in polvere 40

Acido solforico concentrato 40 – Acqua bollente litri 1.

Queste sostanze introdotte tutte assieme nel fusto sviluppano cloro; si chiude, si agita il fusto e si lascia poi in riposo per 3 a 4 ore. Si riapre e si lava abbondantemente a più riprese, fino a che l'acqua esca limpida e senza odore.

765 – Si versa un po' d'acqua fredda nel fusto, vi s'introduce una catena di ferro e si agita vivamente in tutti i sensi per togliere lo strato di muffa che ricopre il legno; poi si vuota il fusto; vi si versa un'infusione bollente di farina di senapa e si agita di nuovo per ricominciare tre o quattro volte,

fino a che la botte sia completamente raffreddata. Si risciacqua allora con acqua di calce, poi con acqua calda ed infine con acqua fredda. Per un fusto di un ettolitro bastano 100 gr. di farina di senapa. I pratici assicurano che le più ostinate muffe non resistono a questo energico trattamento.

766 – Le botti ammuffite si risanano bene col fuoco. Nella botte, dopo che si è tolto un fondo, si accende una gran fiammata con fascine di sarmenti ben secchi, per ottenere la carbonizzazione di un leggero strato di legno. Dopo ciò si fanno dei lavaggi con acqua acidulata e poi con acqua pura.

767 – L'odore di muffa se è molto leggero, si può anche togliere facendo fermentare nella botte una partita d'uva di scarto.

768 – Ripulita accuratamente la botte difettosa

e asciugata, si prende dell'olio d'oliva sano e si spennella tutta la superficie interna. È un metodo ottimo. L'olio si asporterà poi con ripetute lavature prima con acqua sodica (1 kg. di soda in 20 litri di acqua) poi con acqua pura.

769 – Per 4 ettol. di capacità si prendono gr. 90 di ammoniaca; si allungano con acqua fredda e si bagnano bene con tale soluzione tutte quante le doghe e i fondi. Contemporaneamente si prendono gr. 140 di solfato di ferro polverizzato, si sciolgono in acqua bollente e si versa la soluzione ancora calda nella botte. Chiusa, questa si rotola ben bene almeno per 15 minuti, si capovolge sotto e sopra e quindi si risciacqua con molta acqua fino a che questa esca pulita.

770 – ***Deodorazione*** – A volte capita di dover utilizzare, per la conservazione del vino, le botti

che hanno servito ad altri usi; è necessario quindi ricordare che:

Le botti da olio, se non hanno odore di rancido, si adibiscono pel vino lavandole con lisciva, impiegando gr. 500 di cristalli di soda, sciolti in 5 litri di acqua bollente, per ogni ettolitro di capacità, rotolando in tutti i sensi a più riprese e quindi risciacquandolo con acqua acidulata con acido solforico (2,5 %) e infine con acqua pura. Ugual trattamento per le botti inacetite.

771 – Le botti di aceto o inacetite si risanano con 2 kg. di soda commerciale sciolti in 10 litri di acqua bollente. Il tutto si versa nelle botti, si rotola, si leva la soluzione, si lava poi con una soluzione allungata di acido solforico (una parte di acido in 20 parti di acqua) e dopo si fanno ripetute ed accurate lavature con acqua potabile. Se

la cantina è fornita del vaporizzatore si fa agire il vapore per circa tre quarti d'ora.

772 – Per deodorare i fusti che contennero liquori aromatici, si pratichi in primo luogo la vaporizzazione, seguita da lavacro e contatto per 5 giorni con la seguente miscela: per ogni ettolitro di capacità litri 4 a 6 d'alcool a 90-96° e gr. 300 a 400 di carbone animale.

773 – Se non si riesce ad eliminare certi odori od aromi, come quelli resistenti di rhum, di marsala, di vermouth, di assenzio, di acquavite cattiva, di fernet, ecc., si ricorre alla vaporizzazione energica del fusto prolungata per ¾ d'ora; si risciacqua poi con acqua fresca.

774 – Riempire d'acqua la botte e lasciarvela soggiornare 24-48 ore. Dopo scolata l'acqua versare nella botte, per ettolitro di capacità: 30 gr. di

cloruro di calce del commercio sciolti in mezzo litro di acqua almeno e 30 gr. di acido solforico allungato con 10 volte il suo peso d'acqua.

Lavare poscia con acqua fresca e terminare bruciando una miccia solforata.

775 – *Per eliminare l'odore di asciutto, di secco* – Mettere nella botte 1 kg. di calce viva; sopra di essa versare 10 litri di acqua, rotolare bene il fusto; risciacquare con molta acqua limpida e finire ripassando, con una leggera bagnatura di vino alcoolizzato.

776 – Diluire dell'acido solforico del commercio nella proporzione di 1 kg. in 10 litri d'acqua. Lavare accuratamente la botte con questa soluzione. Rilavare con acqua di calce leggera e infine con acqua pura. Ripassare un po' d'acquavite buona, allungata.

777 – Le botti che hanno contenuto vino rosso e si vogliono adibire per vino bianco si debbono decolorare nel modo qui indicato: Si versa nella botte una soluzione bollente di 4 kg. di cristalli di soda in 30 litri di acqua, più un kg. di calce viva. Si agita, si vuota e si lava con acqua pura. Questa dose basta per una capacità di 25 ettolitri, e l'operazione richiede poco più di due ore.

Per i fusti da 5 a 6 ettolitri si adoperano solamente pezzetti di calce e due litri di acqua bollente.

Tutti i vasi vinari, così trattati e risanati, conserveranno i vini in ottimo stato, e non comunicheranno sapori sgradevoli.

778 – ***Disinfezione*** – Si fa un miscuglio di:

Acido tartarico 3 – Miele 3 – Pepe pesto 100

Solfato di potassa 100.

Si aggiunge:

Luppolo macerato 2

od altro aroma. Si versano nel fusto 75 cc. di questo miscuglio per ettolitro. Si agita la botte varie volte nella giornata, poi si lascia il disinfettante nella botte per uno o due giorni secondo il grado d'infezione; indi si vuota e si risciacqua.

779 – ***Conservazione*** – Per conservare le botti nuove, o quelle risanate, vuote e in buon stato, si riempiano ogni due mesi circa di fumo di zolfo. Quando si devono usare è d'uopo lavare per bene prima con acqua, e dopo asciugate, con un po' di buon vino e di alcool rettificato. Le botti si asciugano mettendovi dentro per qualche ora un caldano con brace accesa.

780 – Si impiegano convenientemente all'uopo le *miccie* solforate, che si possono preparare co-

me segue: Si sceglie zolfo purissimo, si fa fondere in un vaso di terra avendo cura, per non renderlo vischioso, di non riscaldarlo più, appena liquefatto.

A questo punto si s'immergono liste di tela o di carta comune (larghe circa 3 centimetri, lunghe 15) in modo da coprirle completamente e uniformemente di uno strato di zolfo liquefatto: subito dopo queste liste sono secche e sembrano come lamine di solfo. In tale stato si conservano in luogo asciutto per servirsene, quando occorra, a solforare le botti vuote, le dimezzate ed anche i locali di cantina.

781 – Le botti vuote non debbono essere lasciate in un locale umido, ma vanno tenute in un ambiente sano. Da alcuni anni si costuma, per evitare che le botti risecchino e per mantenerle in

tenuta, di tenervi la *conserva*, che consiste in un po' di vino che si lascia nel basso della botte. È questo un pessimo sistema, che è fonte di molti difetti che prende il vaso e conseguentemente il vino che vi si pone. Coloro che credono conservare bene i fusti mantenendovi qualche litro in fondo, finiscono difatti ben presto a convincersi che il vino diventa aceto, e l'aceto guasta i fusti.

782 – ***Mastici e cementi*** – È noto come spesso le doghe si restringano o si spostino, dando così al liquido che contengono, modo di uscire dalle piccole fessure.

In pratica si adoperano per otturare tali fessure la stoppa ed il sego, ma meglio servirà il mastice così composto: 60 parti di grasso di maiale, 40 di sego comune e 33 di cera bianca, liquefatte assieme, a fuoco lento e mescolate a 40 parti di ce-

nere di legna ben stacciata. Questo mastice si applica caldo sui punti offesi e spandenti della botte, ed appena raffreddato, il fusto sarà reso completamente stagno.

Conviene asciugare il più possibile il posto da spalmare e passarvi poi sopra il dito pollice comprimendo bene, come del resto si usa col sego. Questa ricetta è in uso in molte cantine.

783 – Volendo preparare un buon unguento, il quale serva ai vari usi di cantina, varrà una composizione suggerita dal prof. Cavazza. Si prendano:

Cera vergine p. 30 – Vaselina bianca 40 – Sego fuso 30.

Si cominci col mettere la cera in un tegame, e la si scaldi a fuoco lento. Fusa la cera, si aggiunga il sego, e si tolgano le impurità che conteneva-

no la prima ed il secondo. Si aggiunga per ultimo la vaselina, e si agiti bene il tutto, dopo di che l'unguento sarà fatto. Lo si versi allora bollente, prima che si rapprenda, nei recipienti, nei quali lo si vuoi conservare.

La stoppa ed i tappi, spalmati con questo unguento, conservano indefinitamente una certa morbidezza e non contraggono nessun sapore, perchè l'unguento non irrancidisce mai. Anche pei fori da spina e per chiudere le fessure dei vecchi fusti, che perdessero liquido, nonchè per lubrificare le parti metalliche degli apparecchi usati in cantina, questo unguento si presta egregiamente.

784 – Volendosi un unguento più consistente, si aumenti (V. N. preced.) la dose della cera e si diminuisca in proporzione quella della vaselina.

Se invece lo si vuole più pastoso, si aumenti la dose della vaselina e si diminuisca in proporzione quella della cera vergine.

785 – Per chiudere i piccoli fori delle botti, può formarsi con poca spesa un buon mastice con:

Formaggio grattugiato 1 – Calce in polvere l

Acqua quanto basti.

Si adopera a freddo subito dopo composto, essendo facile a disseccarsi.

786 – Si fanno bollire fino a saponificazionc 5 p. di sego, 10 di cera, 10 d'oleina, 10 d'ossido di zinco, e vi si aggiungono poi 10 p. di bolo e 20 di talco, agitando sino a raffreddamento.

787 – Per impedire che le doghe delle botti imputridiscano si consiglia di impregnarle della miscela seguente:

Colofonia 2 – Paraffina 2 – Benzina 4 – Bianco di

Meudon 1.

788 – Ai bariletti per il trasporto della birra si applica una intonacatura di colofonia, che si prepara fondendo in una caldaia colofonia americana p. 95, olio di lino p. 5, paraffina p. 0,5.

789 – Si fondono insieme:

Vaselina 15 – Paraffina 50 – Guttaperca l

e si aggiungono poi 35 di caolino.

Bottiglie.

790 – ***Apertura*** – Accade spesso che non si riesca a sturare una bottiglia a turacciolo smerigliato, stante l'aderenza eccessiva di questo al collo. Ecco in qual modo si può riuscire. Si scalda il collo della bottiglia sfregandolo fortemente con una funicella di lana avvolta intorno ad esso e sulla quale, in due, si esercita trazione alternata e

rapida.

791 – Si può scaldare il collo della bottiglia alla lampada ad alcool, mantenendola sempre in movimento, senza di che si romperebbe.

792 – Si riesce pure bene applicando sul collo un tizzone ardente sul quale si soffia per attivarne la combustione, nel mentre si fa rotare la bottiglia in modo da scaldarne il collo uniformemente.

793 – Molte volte l'aderenza dipende dalla cristallizzazione dei sali, siroppi, ecc., o dal disseccamento delle sostanze resinose o grasse contenute nella bottiglia. In tal caso occorre far prima sciogliere per quanto è possibile tali sostanze, immergendo la bottiglia nell'acqua, nell'alcool od altro solvente a seconda del casi; si tenta poi di aprire girando e tirando ad un tempo il turacciolo. Se non si riesce, si ricorre al calore, come si è

detto, dopo aver asciugata la bottiglia.

794 – Si fa una miscela di due parti di alcool, una di glicerina ed una di sale. Con questa miscela si bagna il collo del tappo che deve essere estratto e dopo alcune ore di contatto esso potrà, in molti casi, esser rimosso con facilità.

Fig. 21.

795 – *Senza toccare il turacciolo* – Quest'esperienza è basata sul principio dell'*inerzia* dei corpi. Si piega un tovagliolo in modo da farne una spe-

cie di cuscinetto; tenendolo aderente al fondo della bottiglia si batte questa ripetutamente sul muro nel modo indicato nella fig. 21. Nell'urto il liquido reagirà con forza sul turacciolo scacciandolo a poco a poco, o con violenza se si tratta d'un liquido spumante, gassoso (birra, ecc.); in quest'ultimo caso alla spinta del liquido contro il turacciolo si aggiunge la pressione del gas carbonico che l'agitazione ha fatto svolgere dal liquido stesso.

796 – Intorno al turacciolo, fra questo e il collo della bottiglia, si mette una goccia d'olio; si scalda poi leggermente il collo stesso, battendo nel medesimo tempo sul turacciolo con un pezzetto di legno. L'olio penetra alquanto, attorno al turacciolo, che riesce quindi facile estrarre.

797 – Talvolta la forma del turacciolo non per-

mette di agire su di esso con forza sufficiente; si potrà in tal caso costringerlo tra due pezzi di legno in modo da poter far leva come col manico d'un succhiello: oppure si potrà chiudere il turacciolo nell'apertura d'un cassetto, ecc.

798 – ***Chiusura*** – *Alla pergamena* – Si fa rammolire la pergamena nell'acqua. Si spalma il collo della bottiglia con colla di farina o salda d'amido, come pure la superficie della pergamena che dovrà ad esso aderire. La si applica allora sul collo della bottiglia e si ribatte lungo di questo legandovela con spago o meglio con fettuccia, che, quando la pergamena è secca e resa aderente al vetro, si potrà togliere.

Può servire anche la carta-pergamena o semplicemente la carta di adatta resistenza.

799 – ***Ermetica*** – *Con turaccioli di sughero* –

Si passano i turaccioli in un bagno d’acqua bollente, che ha per iscopo di lavarli, di sbarazzarli dalle materie estranee – polveri o microrganismi – Si fanno poi seccare al sole o in istufa.

Infine si introducono nella paraffina scaldata a bagnomaria.

Vi si lasciano per qualche tempo, onde permettere alla paraffina di ben penetrare nei pori dei turaccioli.

Usando i turaccioli così paraffinati, essi uscirebbero, scivolando, assai facilmente dal collo della bottiglia. Per evitar ciò, prima di turare con essi le bottiglie, si passano per un istante nell’acqua tiepida affine di ridurre al minimo lo strato superficiale della paraffina.

In tal modo si ottiene una perfetta e stabile chiusura.

800 – *Alla ceralacca* – La miglior maniera di applicare la ceralacca fusa sulle bottiglie consiste nello immergerle in essa per l'estremità del collo, facendole girare tra le mani, ed estrarle rapidamente, perchè il freddo del vetro fa subito solidificare uno strato sufficiente di ceralacca.

801 – *Contenenti alcali caustici* – In queste bottiglie avviene facilmente che non si possa aprire per la grande aderenza del turacciolo smerigliato al collo. Per evitare questo inconveniente basta spalmare leggermente di paraffina il turacciolo prima di metterlo in posto.

802 – ***Lavatura*** – La miglior lavatura delle bottiglie da vino comuni, anche se abbiano depositi colorati sulle pareti, si fa con una soluzione calda di soda al 10%; calda, ma non bollente, perchè farebbe crepare le bottiglie. Occorre poi risciac-

quarle con gran cura per eliminare ogni traccia di soda, la quale agirebbe sul vino, che venisse poi introdotto nelle bottiglie, modificandone in tono sgradevole il colore.

803 – S'introducono nella bottiglia dei pezzetti di carta straccia con carbonato di potassa e acqua calda. Si agita fortemente. Con bastoncino si asporta il sudiciume più resistente.

804 – Per lavare le bottiglie, i cristalli o gli oggetti semplicemente di vetro, è da sconsigliarsi assolutamente l'uso di gusci di uova o della cenere o della sabbia, infine di tutti i corpi duri, che rigano il cristallo privandolo alla lunga di tutto il suo lucido e rendendolo così più facile a sporcarsi. È perciò sempre preferibile versare in un poco d'acqua qualche goccia di acido nitrico o solforico; 8 a 10 grammi per 100 gr. d'acqua. Questa

soluzione, pur senza che si eserciti alcun sfregamento discioglie tutti i corpi aderenti al vetro senza intaccarlo.

805 – *Olio e materie grasse* – Se le bottiglie hanno contenuto olio o materie grasse vi s'introducono due o tre cucchiaiate di segatura di legno o di residui di caffè ancora umidi, con acqua calda e si agita il tutto fortemente. Se non basta una volta, si ripete l'operazione e quindi si risciacqua con acqua pulita.

806 – La segatura di legno è pure ottima nel casi indicati e quando vi ha odore di olii essenziali. Si agita vivamente la bottiglia con acqua caldissima e due o tre cucchiaiate di segatura, ripetendo varie volte l'operazione con *nuova* segatura.

807 – Si puliscono bene le bottiglie, special-

mente se contennero grassi od olii, con liscivia di cenere o di soda a caldo. Trattandosi di vetro grosso, creperebbe versandovi d'un tratto la liscivia calda. In tal caso è meglio mettere in un recipiente bottiglia e liscivia (od acqua e cenere) a freddo e far bollire poi tutto insieme.

808 – Il seguente procedimento riesce bene anche se si tratti di olii resinificati, contro i quali gli alcali sono poco efficaci. Si comincia col versare nelle bottiglie una miscela a volumi uguali di ac. solforico a 66° ed ac. nitrico forte, in modo che, agitando, tutta la superficie interna della bottiglia venga ad essere bagnata dal liquido. Si aggiunge allora un poco di alcool da ardere e si agita. Si ha subito un forte riscaldamento e le materie che incrostano il vetro si sciolgono quasi istantaneamente. L'alcool dovrà essere aggiunto

a poco a poco onde evitare un riscaldamento eccessivo che potrebbe esser causa di rottura del vetro, e di una sorta di piccola esplosione.

Occorrendo, si ripete l'operazione, dopo abbondante risciacquatura.

809 – Si pongono nelle bottiglie gr. 5, 10 o 20, secondo la grandezza della bottiglia stessa, di corteccia di quillaia (*saponaria*) tagliata o raspata, e vi si versa sopra tanta acqua fredda o tiepida da poter agitare comodamente. Per le bottiglie sporche di recente o se l'olio non è essiccato o resinificato basta una sola risciacquatura con la quillaia per ottenere la bottiglia affatto pulita dopo sciacquata con acqua. Le bottiglie cui aderisce dell'olio giù secco o resinificato, si lavano pure dapprima con quillaia e si tolgono i residui coi noti mezzi più potenti.

810 – Soluz. satura di permanganato di potassa nell'acido solforico. S'introduce la soluz. vischiosa nella bottiglia procurando che tutta la superficie interna ne resti bugnata. Poi si risciacqua abbondantemente.

La detta miscela è talmente ossidante che abbrucia nel senso chimico, cioè *ossida,* tutte le sostanze organiche con le quali viene a contatto, tanto che versata su carta o su ovatta produce vivi luccicori.

811 – È assai efficace la lavatura con soluz. di soda *caustica*.

812 – Essendo insufficiente l'acqua calda per pulire le bottiglie unte di grasso, si può lavarle con un po' d'acido solforico concentrato. Ma tale operazione è pericolosa pel fatto che l'acido solforico in contatto dell'acqua aumenta fortemente

la temperatura, con pericolo di chi lo maneggia. È molto meglio usure invece un po' di benzina, la quale discioglie la parte grassa; per ultimo, per togliere l'odore della benzina si risciacqua con acqua calda.

813 – *Olio di merluzzo* – Le bottiglie che hanno contenuto olio di merluzzo si ripuliscono meglio con lisciva forte, indi con ammoniaca e per ultimo ripetutamente con acqua.

814 – *Petrolio* – Le bottiglie sporche di petrolio si lavano con latte di calce leggero; volendo una pulitura più perfetta si lavano ancora con latte di calce misto ad un poco di cloruro di calce. Operando a caldo la pulitura è più rapida.

815 – Resine – La lavatura delle bottiglie sporche di sostanze resinose si fa con una liscivia caustica e poi con alcool.

816 – *Catrame, pece* – Essenza di petrolio e sabbia; agitare, indi risciacquare ancora con essenza di petrolio.

817 – *Profumi* – Per eliminare l'odore forte lasciato nelle bottiglie che hanno contenuto olii essenziali, canfora, guaiacolo, ecc., basta introdurvi un po' di farina di senape e quindi versarvi acqua fredda o tiepida, agitandola infine con molta acqua.

818 – Per pulire recipienti che hanno contenuto sostanze di odore forte, come jodoformio, acido fenico, ittiolo, essenze aromatiche, ecc., vi s'introduce un po' di caffè esaurito, con farina di senape recente; si agita con acqua e si lascia a sè per qualche tempo. Si lava poi con acqua pura.

819 – *Alcool denaturato* – Le bottiglie che han-

no contenuto alcool denaturato si sciacquano con acido cloridrico e soluzione di bicromato potassico, alla quale sia stato aggiunto o un po' di acido solforico; quindi si lavano ripetutamente con acqua.

820 – *Incrostazioni di acqua potabile* – Quasi tutte le acque potabili lasciano depositi minerali aderenti al vetro, per lo più calcarei. Si eliminano perfettamente, lavando le bottiglie con ac. cloridrico diluito. Si può usarlo anche puro rimettendolo poi nel recipiente in cui lo si conserva.

821 – I deposti aderenti si sciolgono generalmente assai bene coll'acido cloridrico; si bagna un pennello ordinario, fissato ad un filo di ferro, nell'acido e si toccano le parti che resistono maggiormente agli altri mezzi di pulitura. Si lava poi accuratamente con acqua pura.

822 – *Vernici* – Introdurre un po' d'alcool, appena per inumidire il deposito resinoso, indi riempire al quarto d'acqua e aggiungere qualche presa di nero animale. Agitare fortemente e risciacquare.

823 – ***Modo di estrarne i turaccioli dall'interno*** – Si introduce nella bottiglia un forte spago terminante in un grosso nodo. Si capovolge la bottiglia e, per tentativi, fa restare il turacciolo in corrispondenza del collo; si tira allora lo spago che finirà per la pressione del nodo, coll'uscire dalla bottiglia.

824 – Si può procedere in modo analogo al precedente introducendo nella bottiglia uno spago, non troppo grosso, *piegato* per modo da poter poi far restare il turacciolo tra i due fili di spago.

825 – Quando non si riuscisse con i mezzi indicati nei numeri precedenti si potrà rompere il turacciolo a pezzetti mediante un ferro acuminato.

826 – Un procedimento eroico e di sicura riuscita consiste nell'introdurre un po' d'acido solforico o, meglio, nitrico nella bottiglia, facendovi restare a contatto il turacciolo; in breve tempo l'acido avrà macerato il sughero in modo da poterlo rompere con tutta facilità mediante un grosso filferro.

827 – ***Modo di conservarle piene*** – Premettiamo che non si tratta di magìa! È noto che molti liquidi vanno soggetti ad alterazioni quando vengono lasciati per qualche tempo in bottiglie non completamente piene, in modo cioè che la loro superficie si trovi a contatto d'uno strato d'aria. I rivelatori fotografici sono appunto in questo caso.

Il travasarli a mano a mano in bottiglie più piccole è scomodo, e poco pratico. Si può riuscire nell'intento in modo semplicissimo, introducendo cioè nella bottiglia delle piccole biglie di vetro o delle pietruzze *silicee,* ben lavate, fino a far salire il livello del liquido alla dovuta altezza. Questo sistema può applicarsi con vantaggio ai vini, liquori, ecc.

828 – ***Conservazione*** – Le bottiglie turate a sughero, da conservarsi lungamente, dovranno subire uno speciale trattamento per impedire che le muffe e i topi danneggino i tappi e mettano in pericolo il contenuto.

In un recipiente contenente dell'acqua caldissima – operare con grande precauzione – si immerge una casseruola, in cui si mettono della benzina (3 parti) e della paraffina (1 parte). In po-

chi minuti la paraffina si scioglie nella benzina e allora in questa soluzione si immergono i colli delle bottiglie, estraendole dopo qualche istante; la benzina svapora e lascia una leggera patina di paraffina, sottile come un velo, sul tappo e sul vetro. V. *Ceralacca* (per bottiglie); *Luti.*

829 – Soluzioni come sviluppi e altri preparati, che devono esser tenuti fuori della luce, si conservano in bottiglie che si verniciano immergendole nella seguente miscela fusa:

Gr. 6 colofonia e gr. 3 paraffina a cui aggiungesi pel nero gr. 20 di nerofumo, pel giallo gr. 7 di giallo cromo, pel bleu gr. 7 di oltremare.

830 – ***Scelta*** – Le bottiglie migliori sono quelle che hanno una perfetta omogeneità, prive di bolle d'aria, di iridescenze, di venature che denotano una imperfetta cottura del vetro e l'impiego di una

pasta scadente. Molte bottiglie mal cotte o fatte con pasta di cattiva composizione possono rendere torbido il vino.

831 – Le bottiglie azzurre, violette, bianche comunicano al vino sapore ingrato. Le migliori sono quelle brune e le verdi.

832 – ***Saggio del vetro*** – Siccome la qualità del vetro molto influisce sulla conservazione del vino, specialmente se si tratta di conservarlo per molto tempo, è bene accertarsi se il vetro delle bottiglie, che voglionsi adoperare per conservarlo sia di buona qualità.

A tale uopo si riempie la bottiglia di acqua contenente 10 gr. di acido tartarico. Se dopo 5 a 6 giorni non si è prodotto alcun mutamento del liquido, il vetro è di buona qualità: se invece la soluzione è diventata gelatinosa o se si sono forma-

ti dei cristalli sul fondo della bottiglia, esso deve esser considerato come di cattiva qualità.

833 – Per la conservazione di siroppi, conserve di frutti, ecc., sono raccomandate le bottiglie ed i vasi di vetro affumicato, a preferenza di quello verde, poichè il vetro affumicato soltanto ritiene in modo uguale tutti i raggi dello spettro solare.

834 – ***Opache*** – Occorre qualche volta di rendere opache delle bottiglie destinate a contenere sostanze alterabili alla luce. A tal uopo si possono spalmare con questa vernice:

Sciogliere 1 p. d'asfalto in 2 p. di un olio leggero di catrame di carbonfossile, aggiungere circa l'1% di olio di ricino. Questo intonaco secca assai lentamente.

Bottoni di metallo bianco.

835 – ***Lucidatura*** – Quando la natura della le-

ga metallica sia tale da non potersi lucidar bene col tripoli, col bianco di Spagna e simili, si può ricorrere ad una *leggera* amalgamazione. Basterà sfregarli con pelle scamosciata e con una minima quantità di mercurio metallico – quanto può restarne aderente alle dita comprimendone una gocciolina.

Sarà bene digrassare prima i bottoni con soluz. calda di soda o di potassa.

Brina.

836 – ***Modo di riparare le piante dalla brina*** – Nei nostri climi la brina si produce specialmente in primavera ed in autunno. Essa è sovente funesta ai vegetali, specialmente se si produce in primavera. Per prevenirne gli effetti si possono usare alcune precauzioni, delle quali indicheremo le più semplici specialmente per orto e giardino.

Busta mettere le piante al riparo dall'irradiazione notturna, coprendole con uno schermo cattivo conduttore del calore (paglia, foglie secche, ecc.)

837 – Per preservarne gli alberi si può scavare intorno al loro ceppo una fossa circolare profonda fino alle radici principali, e riempirla di letame decomposto e ben compresso; si lascia così passare l'inverno; verso la fine di questa stagione, quando il letame è ben gelato, lo si ricopre con la terra estratta dalla buca. Il letame rimarrà ancora per qualche tempo congelato ritardando così la vegetazione dell'albero, che sarà in tal modo messo al riparo dalle brinate primaverili.

838 – ***Sui vetri delle finestre*** – Per prevenire la formazione della brina sui vetri si applica sulla superficie di questi, mediante pennello, una miscela di gr. 10 di glicerina in un quinto di litro

d’alcool a 60°.

Brodo di carne.

839 – ***Proprietà*** – Uno dei migliori aperitivi è il brodo di manzo, che agisce specialmente per i sali che contiene, nonchè per i suoi prodotti peptogeni. Preso freddo, digrassato, mezz’ora prima del pasto, eccita la secrezione del succo gastrico e dà appetito. Preso caldissimo, agisce nello stesso modo.

Il brodo costituisce una bevanda eccitante, ma non ha proprietà nutritive. È però un pregiudizio inveterato quello di ritenere che il brodo raccolga quasi tutta la proprietà nutritiva della carne. Di questa è l’albumina la parte la più nutritiva, ed essa non passa nel brodo ma resta coagulata nel lesso, al quale con l’ebullizione prolungata si estraggono solamente i sali, un po’ di sostanza

organica e l’aroma.

840 – ***Preparazione*** – Due sono i metodi per fare il brodo: con l’acqua calda e con l’acqua fredda.

Con l’acqua calda si coagula subito l’albumina della carne, che trattiene perciò il sugo destinato a dar sapore al brodo: in questo modo il lesso è più saporoso, ma il brodo non ha sapore.

L’acqua calda fa salire rapidamente la schiuma, ed il brodo rimane più limpido.

Mettendo al fuoco la carne nell’acqua fredda, l’albumina si dissolve, il brodo sarà più gustoso, ma il lesso lo sarà meno.

841 – *Semplice* – Per quanto semplice la preparazione del brodo comune non riesce perfetta se non si fa seguendo certe norme indicate dalla pratica.

Si deve mettere la carne in pentola ad acqua fredda.

La proporzione dell'acqua deve essere di circa due litri per un chilo di carne senza osso.

La bollitura deve essere fatta a fuoco non troppo vivo.

Si deve levare la schiuma prima che abbia a sciogliersi, altrimenti il brodo rimarrebbe torbido.

Si fa la salatura *dopo* avere schiumato; si aggiungono pure le seguenti sostanze: carota, sedano, radici di prezzemolo, cipolla e qualche chiodo di garofano. I francesi chiamano questa miscela di verdura ed aromi il *bouquet garni*. (V. *Carni*).

842 – *Di manzo* – Si trita finamente mezzo chilo di manzo magro e si pone quindi assieme al succo in un vaso di terra contenente circa mezzo

litro di acqua alla temperatura di 29°.

Vi si lascia per circa un'ora, dopo di che si filtra, preferibilmente attraverso un pezzo di tela, fino a che tutto il succo sia stato separato dalla carne. Quindi si pone il liquido sul fuoco e si riscalda lentamente, fino ad arrivare al punto di ebollizione agitando di tratto in tratto. Infine si allontana dal fuoco e si condisce col sale.

843 – ***Sapore e colore rinforzati*** – Molti usano per questo scopo delle speciali pastiglie che hanno, generalmente, per base la cipolla abbrustolita. È più economico usare dei baccelli di piselli, secchi; essi danno un eccellente sapore al brodo e non costano che un po' di cura, poichè basta farli seccare per 12 ore nel forno; i baccelli assumono un bel color bruno. Si conservano in sacchetti di carta, in luogo ben asciutto. Conservano

le loro qualità per parecchi anni.

844 – *A freddo* – Il chimico *Liebig*, trovò che il brodo preparato nel modo seguente è fortificante:

Si prendono 250 gr. di manzo, si pesta finamente, si diluisce con 560 gr. d'acqua distillata, con 3 gr. di sale da cucina e 4 gocce d'acido cloridrico. Questo estratto ha color rosso, odore della carne e sapore del brodo; è assai più nutritivo del brodo comune, non solamente perchè contiene le materie proteiche che vengono da questo eliminate colla schiuma, ma anche perchè porta seco della muscolina la quale viene sciolta dall'acido cloridrico, mentre l'ebollizione l'avrebbe resa inerte nelle funzioni di nutrizione. Però questo brodo ha l'inconveniente del colore ripugnante e di una grande facilità di putrefazione.

845 – *All'inglese (Tè di bue)* – Si prende mezzo

kg. di carne affatto magra, perfettamente priva di ossa e si riduce a pezzetti minutissimi; vi si aggiunge altrettanta acqua fredda e si fa scaldare il tutto all'ebollizione; dopo aver lasciato bollire per circa due minuti, si spreme tutto al torchio, si aggiunge del sale, qualche aroma e dello zucchero caramellato. Questo brodo è considerato dagli inglesi come assai adatto a rilevare sollecitamente le forze di un ammalato.

846 – *Di pollo* – Si spenna un pollo piccolo, se ne tolgono la pelle ed il grasso, si sminuzza in piccoli pezzi con tutte le ossa; si aggiunge un pizzico di sale e si pone il tutto in una casseruola contenente un litro di acqua bollente. Il coperchio della casseruola deve essere accuratamente tenuto in posto e il contenuto si lascia bollire lentamente su di un fuoco poco vivo per circa due ore.

Quindi si allontana la casseruola dal fuoco e si lascia a sè per circa un'ora sempre coperta.

Infine il brodo viene colato a traverso uno staccio.

847 – *Pettorale* – Si fanno bollire le seguenti sostanze, poi si filtra:

Carne di pollo 200 – Mandorle dolci 15 – Sale polverizzato 10

Datteri 100 – Uva secca 100 – Pinoli 10 – Acqua 2900.

Si aggiungono in ultimo 60 gr. di balsamo di Tolù.

848 – ***Conservazione*** – La conservazione del brodo in famiglia, da un giorno all'altro, riesce spesso difficile, anche tenendolo in luoghi freschissimi, ove contrae un cattivo gusto, se non s'inacidisce.

In parte si raggiunge lo scopo facendolo bollire più volte durante il tempo che si vuol serbare; almeno due volte nella giornata e la sera prima di porlo a fresco ed al mattino seguente prestissimo.

849 – Si riesce meglio col far soggiornare nel brodo un pezzo di carbone ben *lavato* e *poi ben seccato*; il che giova a mantenere inalterato il brodo anche nella stagione estiva, quando si hanno i più forti calori.

850 – Si potrà prevenire l'inacidimento sciogliendo nel brodo un piccola quantità (due grammi per litro) di bicarbonato di sodio.

Si avrà poi cura di eliminare tutta la schiuma che si formerà quando lo si farà nuovamente scaldare.

Brodo vegetale.

851*– *Preparazione – La decozione di cui indichiamo la preparazione è assai utile per ammalati e per fanciulli deboli, malaticci, poco sviluppati, sofferenti di dispepsia, ecc. Esso è tanto più raccomandabile inquantochè ha buon sapore e non riesce punto indigesta come avviene con l'olio di merluzzo, le preparazioni iodate, i vini, siroppi, ecc. Talvolta l'intolleranza per questi preparati non è sormontabile e si hanno veri accidenti d'*iodismo*. L'olio di fegato di merluzzo è di difficile digestione e toglie l'appetito.

Si prende un cucchiaio da tavola di ciascuna delle seguenti sostanze: frumento, avena, segala, orzo, crusca, granoturco. Si mettono in due litri d'acqua e si fa bollire per tre ore rinnovando l'acqua che si evapora. Si lascia raffreddare e si

passa allo staccio fine. Si ha così un liquido giallastro, poco spesso e di sapore assai gradevole, che ricorda le *pappine* di meliga.

Non si ha che a somministrare la bevanda alla dose di tre a quattro bicchieri al giorno, pura o mescolata con un po' di latte. Si può anche aromatizzarla con un pochino di kirsch, rum, od altro secondo il gusto del malato. In estate questa bevanda deve esser preparata due volte al giorno a causa della sua facilità di fermentazione.

Il Dr. Springer, che ne fece l'analisi, la trovò ricchissima delle migliori sostanze alimentari. Essa ha poi, rispetto a tanti altri composti simili, il vantaggio della facilissima preparazione e della purezza dei componenti, al sicuro da qualsiasi sofisticazione.

852 – Un preparato migliore del precedente e

più corrispondente al gusto dei bambini sarebbe il seguente. Circa gr. 30 per sorta, di: frumento, orzo mondo, mais, fagioli, piselli e lenticchie si fanno bollire per tre ore in tre litri d'acqua; si aggiungono gr. 5 di sale e si completa eventualmente con acqua a 1 litro.

853 – Il seguente alimento è eccellente, e se ne fa molto uso tanto per fanciulli quanto per adulti, essendo sanissimo e fortificante. La dose è per 7 persone:

Acqua 5000 – Patate 1000 – Orzo mondato 350
Pane raffermo (o tozzi di pane d'ogni qualità) 350
Fagioli grigiolati (o fave bianche) 350
Lardo minutam. affettato 120 – Sale 100 – Aceto 225.

L'orzo, i fagioli e le fave si mettono il giorno precedente in una pentola da potersi chiudere: il

giorno successivo si fanno bollire a fuoco lento per 2 ore; quindi si introducono le patate e il sale: un'ora dopo si aggiunge il lardo (o carne di maiale tagliuzzata), e finalmente, un quarto d'ora prima di farne uso, l'aceto ed il pane affettato: l'ebollizione completa deve durare 5 ore, rimestando di sovente il tutto perchè non abbruci e perchè non si formi collagine. Infine si cola.

Bronzatura chimica.

854 – ***Medaglie*** – Le medaglie assumono una bella patina bronzata facendole bollire per un quarto d'ora nelle soluzioni seguenti:

Verderame polv. gr. 500 – Sale ammoniaco polv. 475

Aceto forte 160 – Acqua pura litri 2.

Si opera in casseruola di rame, rimovendo con bacchetta di vetro o di legno.

855 – Si usa una miscela di:

Acido acetico gr. 100 – Sale ammoniaco 30
Cloruro sodico 10 – Cremortartaro 10 – Acetato di rame 10

alla quale si aggiunge un po' d'acqua. Si procede agitando come sopra e si lasciano in seguito seccare i pezzi per 48 ore.

Bronzature diverse.

856 – ***Rame, ottone, bronzo*** – *Color ossido nero di rame* – Si ottiene una bella colorazione artistica nero bruna, in questo modo. Si deterge la superficie del metallo a sabbia. Si fa una soluz. (*A*) con parti uguali d'acqua e nitrato di rame, ed un'altra (*B*) con parti uguali di acqua e nitrato d'argento.

Si mescolano poi:

Soluz. (*A*) parti 2 – Soluz. (*B*) parti 1 – Acqua parti 3

Si scalda il pezzo a circa 120° su d'una lamiera di ferro o in un forno, e con una spazzola morbida o con un pannolino si ricopre con la miscela, uniformemente. L'essiccazione è immediata, e si può, volendo, applicare un secondo strato.

Quando il pezzo è freddo si spazzola energicamente, indi lo s'immerge per 5 minuti in una soluz. di 12 a 13 gr. di *fegato di solfo* in un litro d'acqua. Si scalda fino ad ottenere colorazione nera. Si può coprire con una vernice leggera per dare migliore aspetto alla superficie.

857 – ***Polvere per bronzare*** – Si mescolano p. 400 di destrina con p. 650 di bronzina, ed 1 di bicromato potassico formando una miscela intima. Questa polvere viene incorporata con acqua a

poco a poco in modo da formare una densa poltiglia ben omogenea, che viene poi applicata sull'oggetto da bronzare, mediante pennello.

858 – ***Liquido per bronzare*** – Un colore dall'aspetto del bronzo si ottiene come segue: Si sciolgono 10 p. d'anilina rossa e 5 d'anilina porporina in 100 p. d'alcool a 90°, operando a b. m. A soluzione completa si aggiungono 5 p. d'acido benzoico e si fa bollire il tutto per 5-10 minuti, finchè il colore verde sia passato al bruno-bronzo.

859 – Bronzo polvere p. 55, si incorporano gradatamente in una miscela di alcool (90%) 10, soluzione borace e gomma lacca 25. Quest'ultima si prepara scaldando a 60°, p. 25 borace, 15 lacca arancio e 1000 acqua.

860 – ***Pulitura*** – Soluz. diluita di soda o di potassa.

861 – Acqua e sapone.

862 – Bagnare i pezzi, senza sfregare, mediante una spugna morbida, con questa miscela:

Essenza di lavanda 2 – Alcool 14 – Acqua 7.

863 – *Cesellati* – Non si adoperino polveri o miscele che ne contengano, chè sarebbe poi difficile toglierle dagli incavi. Si usi la spazzola imbevuta di una forte soluz. d'ac. citrico. Può bastare anche il succo di limone. Non si dovrà lasciarlo molto in contatto col metallo; risciacquare abbondantemente e far essiccare in corrente d'aria o in istufa.

864 – *Lucidi* – Cencio di flanella impregnato di ammoniaca. Sarà bene mettere sulle macchie un po' d'olio, qualche giorno prima di far la pulitura.

865 – Sfregarli con flanella inumidita con ammoniaca. Se sono macchiati, occorre bagnare le

macchie, qualche giorno prima, con olio.

866 – I procedimenti sotto indicati per i *bronzi dorati* sono pure applicabili a quelli comuni, non dorati.

867 – Quanto al finto bronzo, ossia alle composizioni a base di zinco rivestito galvanicamente di una pellicola di bronzo[25], occorre pulirlo con grande precauzione, perchè i rivestimenti galvanici, oltre all'essere sottili, sono sempre *porosi* e quindi danno facilmente luogo a produzione di macchie per l'azione dei liquidi detergenti sul sotto-

25 Erroneamente dicesi *bronzo* questo rivestimento; esso è *quasi sempre* di *ottone,* cioè di lega rame-zinco, mentre il bronzo è lega di rame stagno. Vedansi in proposito i miei Manuali di questa collezione: *Galvanostegia* (Nichelatura, ddoratura ecc.), 2ª ediz. e *Leghe metalliche* 2ª ediz.

stante metallo.

Gli oggetti fatti con questa imitazione di bronzo, sarà bene adoperarli poco, o meglio, niente del tutto, se si vuole conservarli a lungo. È preferibile vederli in posto far bella figura, che non ismascherare l'ignobile composizione coi danni dell'uso e delle puliture.

Bronzi artistici e ornamentali.

868 – ***Pulitura delle statue di bronzo*** – La *patina* che ricopre le statue di bronzo è costituita da idrati e carbonati di rame. Sotto l'azione riduttrice delle polveri dell'aria, la patina verde assume qua e là colorazione nera di sgradevole effetto, dovuta alla formazione di ossido. Col tempo tale colorazione può estendersi a tutta la superficie della statua.

Il miglior modo di pulirle consiste nel far uso di

una soluz. di cianuro di potassio (velenosissimo!) che scioglie i composti neri del rame senza intaccare il bronzo. La patina si conserva tanto meglio quanto più liscia è la superficie del metallo.

869 – Lo strato nerastro e sporco che ricopre la maggior parte delle statuette e monumenti di bronzo, e che dà loro l'aspetto della ghisa, non consta, come si può supporre, di solfuro di rame, ma bensì di un miscuglio di polvere di carbone, di terra, di sabbia, ecc., cogli ossidi e carbonati dei bronzi. Non si può fare sparire questo strato nè per via meccanica, nè trattandolo coll'acido solforico diluito, ma si ottiene un eccellente risultato per mezzo di lavature con una soluzione concentrata di carbonato d'ammoniaca.

Formasi uno strato di patina che garantisce le superficie del bronzo contro una nuova formazio-

ne dello strato nero indicato. Questo lavoro non deve naturalmente farsi che da operai abili ed esperimentati.

870 – *Medaglie e monete* – Per pulire quelle antiche di bronzo ricoperte di ossido di rame, basta immergerle in una soluzione di p. 5 di acido ossalico (velenoso!) e p. 3 di acido solforico concentrato.

Per rendere poi ad esse la lucentezza non si ha che a strofinarle con una pezzuola imbevuta di detto liquido e un po' di tripolo polv., oppure semplicemente con una qualunque delle paste o pomate per pulire metalli (V. *Metalli*).

871 – Si possono semplicemente lasciare immerse nel succo di limoni fino a che l'ossidazione sia scomparsa, il che avviene in circa 24 ore; però una immersione più prolungata non nuoce.

Quindi si lavano con acqua pura.

872 – ***Patina antica*** – Sciolgonsi gr. 10 di nitrato di rame e 2 di sale da cucina in mezzo litro d'acqua e vi si mescola una soluzione d'acetato d'ammonio, preparata neutralizzando gr. 10 di ammoniaca officinale con acido acetico fino a reazione leggermente acida o portando a mezzo litro. In questo liquido immergersi il bronzo, si lascia asciugare, si spazzola superficialmente e si ripete il trattamento fino a che si ottenga il tono desiderato.

873 – Più semplicemente, si riesce a dar l'aspetto di antico applicando sul bronzo uno strato di una soluzione di p. 3 di sale ammoniaco e p. 1 di ossalato potassico in p. 200 di aceto. Si lascia seccare questo strato e poi se ne applicano altri successivamente, a seconda del bisogno.

874 – S'imbeve una spazzola a lunghe setole con qualche goccia d'olio di lino misto a poca grafite e si spazzola l'oggetto da patinare in modo da penetrar bene negli incavi. Si sfrega poi con un cencio di lana ben asciutto e morbido, sino ad ottenere uno moderata lucentezza delle parti in rilievo. Si abbia cura che le anfrattuosità restino cariche d'una patina nera.

875 – ***Giapponesi*** – *Imitazione* – Si opera sopra oggetti di rame o ramati o di bronzo comune, dopo averli lucidati, il che può farsi con una spazzola morbida.

Si passa poi sui pezzi della grafite, in modo che il metallo ne sia appena tinto. Indi con un pannolino umido si puliscono nelle parti salienti. Si fa una verniciatura con vernice zazapon (V. *Vernici)* si asciugano le parti in rilievo e si lascia seccare.

Bronzi dorati.

876 – ***Saggio*** – Vi sono dei bronzi verniciati il cui aspetto è tale da poterli facilmente confondere con quelli dorati.

Per distinguerli da questi non si ha che a toccarli con una bacchetta di vetro bagnata di soluzione di bicloruro di mercurio (sublimato corrosivo).

Se l’oggetto fu dorato, il punto toccato rimarrà intatto, mentre se non lo fu, vi si formerà una. macchia bruna.

877 – ***Pulitura*** – Si comincia col togliere le macchie di grasso e di candela con un po’ di potassa o di soda sciolta nell’acqua calda, si lascia seccare e poi con uno straccio si applica sopra il miscuglio seguente:

Carbonato di soda 7 – Bianco di Spagna 15

Alcool a 85° 50 – Acqua 125.

Quando questo rivestimento è secco, si toglie passandovi sopra uno straccio fine od un pezzo di pelle morbida; le parti in incavo si puliscono a spazzola.

878 – Dopo aver tolto, come si è detto precedentemente le macchie di grasso, si lascia seccare e poi si passa con un pennello su tutte le parti alterate il seguente miscuglio:

Allume 2 – Acido nitrico 65 – Acqua 250.

Quando la doratura apparirà ravvivata si asciuga con cura e si fa seccare al sole o presso al fuoco o nella segatura di legno.

879 – Per togliere la bava delle mosche dagli oggetti di bronzo è utile il miscuglio seguente: essenza di lavanda gr.3, spirito di vino gr. 25, acqua gr. 15. Si lavano gli oggetti con una spugna soffi-

ce, sfregando poco e operando celeremente.

880 – S'immergono nell'acqua di sapone bollente e si facilita l'azione del sapone sfregando con una spazzola morbida. Gli oggetti vengono allora portati nell'acqua calda e accuratamente spazzolati, oppure si lasciano asciugare all'aria. Quando sono ben secchi si sfregano con uno straccio vecchio o con pelle fina, ma solamente nelle parti lucide, senza toccare le altre.

881 – Si lavano prima con soluzione assai calda di potassa, poi si sfregano con tripolo fino mediante pelle morbida o con una forte spazzola. Negli incavi si toglie poi la polvere con uno spazzolino.

882 – Si lavano con un batuffolo di colone umido e sapone; usare uno spazzolino per gli oggetti frastagliati. Coll'alcool si levano le macchie. Ri-

sciacquare; asciugare con cotone e lasciare i pezzi per 24 ore nella segatura fina; pulire a spazzola.

883 – Le catenelle si sfregano tra le mani con sapone, si lavano, si risciacquano, e si seccano nella segatura di legno.

Bronzine.

884 – ***Liquida*** – *Preparazione* – Si sciolgono 5 p. di collodio in 95 di etere acetilacetico e si impastano accuratamente con questa soluz. 25 p. di bronzina; poi, alfine di evitare la decomposizione ulteriore del prodotto nitrato, si aggiunge ancora una soluz. di 25 p. di gomma dammar in 75 d'acetato d'amile.

885 – *Conservazione* – Le cosidette *dorature* alla bronzina, ossia preparati di bronzine liquidi, per rivestimento di oggetti ad imitazione di dora-

tura, si alterano rapidamente a causa dell'ossidazione della bronzina stessa. Per preservarle giova l'uso di una vernice di gomma dammar sciolta nella benzina; in detta vernice si fa passare una corrente di gas ammoniaco per eliminare l'acido che vi potesse essere. Vi si introducono poi le polveri metalliche le quali si conservano per anni inalterate.

886 – I lavori *dorati* con bronzine (cornici, mobiletti, ecc.) si preservano dall'ossidazione spalmandoli con vernice all'alcool. Usando una vernice grassa la bronzina si ossiderebbe rapidamente.

887 – ***Modo di applicarle*** – Se si impastano con soluzione di gomma arabica le bronzine perdono gran parte del loro splendore. È preferibile spalmare la superficie sulla quale si vogliono ap-

plicare, con albume d'uovo o con soluz. di gomma arabica o con vernice, in istrato assai sottile e spolverare poi con la bronzina. Si elimina subito l'eccesso mediante leggera percussione: quando l'agglutinante è disseccato si asporta l'eccesso residuo mediante pennello fino o batuffolo di bambagia.

888 – ***Saggio*** – Per giudicare della bontà delle bronzine e scegliere la migliore, se ne mette alquanta di ciascuna qualità su di un foglio di carta lucida, *patinata*, le une accanto alle altre, e si comprimono alquanto con la spatola o con un coltello lucido. La migliore sarà quella che offrirà lucentezza più spiccata.

Bruchi.

889 – ***Conservazione*** – Il seguente liquido, indicato dal sig. Enrico Trois, permette di conser-

vare i bruchi senza alterazione sia dei colori che della forma; esso è una modificazione di quello noto di Owen per la conservazione degli animali inferiori.

Cloruro di sodio gr. 235 – Allume 55

Bicloruro di mercurio cg. 18 – Acqua bollente litri 5.

Quando la soluzione è fredda vi si aggiungono 50 gr. di alcool fenicato (30% d'acido fenico).

Dopo 5 a 6 giorni di riposo si filtra.

I bruchi si conservano immergendoli in questo liquido entro bottiglie ermeticamente chiuse. A tal uopo si possono coprire i turaccioli con uno strato di paraffina. (V. *Luti*, *Ceralacca*).

890 – ***Distruzione*** – Oltre alla caccia diretta sono molto utili, per la distruzione dei bruchi, i pulcini; essi ne distruggono moltissimi, senza re-

car danno alle piante.

891 – Contro i bruchi delle piante da frutta (meli, peri, ecc.) sono utilissime le solforazioni a soffietto come quelle che si praticano per la vite. (V. *Insetticidi*, *Gorgoglioni*).

892 – I bruchi muoiono in pochi minuti bagnandoli con acqua fortemente saponata. Lo stesso trattamento è pure efficace contro le formiche e le forbicine.

893 – Trementina d'abete greggia kg. 1,500 Soda caustica gr. 200 – Ammoniaca litri 1 – Acqua 100.

Scaldasi la trementina con due volte il suo peso d'acqua, nella quale siasi disciolta la soda caustica; si aggiunge dell'altra acqua e, dopo raffreddamento, l'ammoniaca e quanto basta di acqua per formare un totale di 100 litri. Il liquido ri-

sultante è, per lo più, opalescente; non forma mai sedimento. Si applica agli alberi mediante irroratore. Produce l'asfissia alle larve, e, a quanto affermasi, non danneggia le giovani piante.

894 – Trattandosi di nidi di *processionaria* o simili si taglia il ramo che li sostiene, scegliendo tempo freddo o il domani d'una giornata di forte pioggia. Questi nidi si trovano sugli alberi in febbraio e marzo.

895 – Si pone contro l'albero una piccola asse di due o tre metri quasi verticalmente: essa offre ai bruchi un riparo del quale approfittano e dove si possono raccogliere e distruggere.

896 – Per distruggere i bruchi delle ortaglie inaffiare con miscela di 1 p. di fuliggine e 30 d'acqua.

897 – Inaffiare con acqua saponata.

898 – Soluz. di p. 2 ½ di sapone molle in p. 100 di acqua.

899 – Per preservare un albero dai bruchi delle piante vicino basta tracciare sul suo tronco, a 30 cm. dal suolo, un largo anello con miscela di catrame e olio pesante di catrame in p. uguali.

900 – Un anello di lana o di ovatta disposto intorno al tronco dell'albero e del suo sostegno è pure un buon preservativo.

901 – Si colloca sotto l'albero un braciere, sul quale si gettano un poco di resina e di zolfo in polvere, in modo da produrre un denso fumo, che uccide i bruchi. Si opera in una giornata calma. (V. *Alberi da frutta*). (N. 211 a 224).

902 – *Colla.* Fondansi:

Ragia di pino 20 – Colofonia 100 – Trementina

Catrame 8 – Sugna 50 – Olio di ravizzone 24 – Sego 20.

Si spalma la massa ancor fusa su striscie di carta o di tela, larghe cm. 10 circa, e si attaccano queste mediante un filo, al tronco dell'albero, a circa 1 m. sopra il suolo; dopo aver raschiata la corteccia, si spalma con questa colla anche il tronco.

L'epoca migliore per tale trattamento è alla fine di ottobre o in principio di novembre.

903 – Si usa come la precedente:

Colofonia 36 – Ragia di pino 20

Catrame di legno 5 – Trementina 2.

Bucato.

904 – ***Casalingo*** – Lo scopo pel quale si fa il bucato in casa, è quello di assicurarsi che non si

usi in tale operazione alcuna sostanza che possa danneggiare la biancheria, sia immediatamente, che in avvenire; indicheremo appunto il modo di fare il bucato, senza soda nè potassa o cloruro di calce, benchè anche queste sostanze, usate con le debite cautele, non riescano dannose.

Si prendono 750 gr. di sapone, si riduce in pezzetti e si fa sciogliere in 15 litri d'acqua calda quanto può sopportarla la mano. Si aggiunge a tale soluzione una cucchiaiata d'essenza di trementina e tre d'ammoniaca liquida, agitando per operare il miscuglio. Vi si lascia immersa la biancheria per due o tre ore, tenendo coperto quanto è possibile. Si lava poi sfregando *appena* e si risciacqua nel modo usuale.

Questo procedimento offre grande economia di tempo, di lavoro e di combustibile. La biancheria

non ne soffre punto, tanto più che non si ha quasi bisogno di sfregarla. La trementina e l'ammoniaca, sebbene dotate di elevato potere detersivo, non hanno alcuna azione deteriorante sui tessuti di lino, cotone, canapa e neppure sul tessuti colorati, chè anzi ravvivano le tinte. L'ammoniaca svapora subito e l'odore dell'essenza di trementina svanisce all'aria libera.

905 – Per sostituire il sapone nella lavatura della biancheria si può usure della patata lessata, con la quale si sfregano i panni. Il cotone, il lino, ecc., diventano con questa lavatura d'una purezza, quale appena si può conseguire con la lisciva.

906 – Si fanno ardere molte felci, avendo cura di raccoglierne la cenere senza alcuna sostanza estranea. Si stempera questa cenere con un po'

d’acqua e se ne fanno pallottole grosse come una mela, che poi si adoperano a guisa di sapone, dopo averle fatte seccare al sole.

Non solo si ottiene così lo sgrassamento della biancheria, ma essa acquista una tinta azzurra di effetto gradevole, ed un buon odore.

907 – ***Liscivie*** – Vi sono in commercio numerose liscivie da bucato, solide od in polvere o liquide. Le liscivie solide sono costituite essenzialmente da carbonato sodico coll’aggiunta di una piccola quantità di sapone, oppure di silicato sodico, od anche di silicato di sodio e di sapone di oleina o di resina.

908 – Le liscivie liquide da usarsi a freddo generalmente non sono altro che soluzioni più o meno concentrate di un ipoclorito alcalino, contenenti alcali libero: in alcune è contenuto talora

anche sapone, olio essenziale di trementina o petrolio, acqua ossigenata, ecc.: queste ultime però sono alquanto costose, e quelle comuni invece sono le prime.

909 – Si può semplicemente ricorrere a soluzioni concentrate di carbonato potassico, a cui si aggiunge un po' di silicato (2 %), tenendo conto che se ne impiega di solito kg. 1-2 per ettolitro di acqua. Questa dose può servire per 50 kg. di biancheria pesata asciutta.

910 – Meglio ancora corrispondono le liscivie preparate, tra le quali indichiamo le seguenti miscele, del tipo Fenice:

Acqua 35 – Carb. di soda 55 – Sapone 5 – Silicato sodico 5.

911 – Oppure:

Acqua 30 – Sapone 8 – Carb. di soda 45 – Silica-

to sodico 17.

912 – Un prodotto del massimo buon mercato si prepara saponificando p. 30 di grasso e p. 30 di resina con p. 60 di liscivia sodica a 25° Bè: alla pasta di sapone formatasi si aggiunge p. 300 di silicato sodico previamente mescolato con p. 60 di liscivia sodica a 25° Bè: e poi ancora si mescolano p. 150 di soda all'ammonica; ed infine si possono anche aggiungere p. 10 di essenza di trementina e p. 3 di sale ammoniaco.

913 – La liscivia seguente si usa aggiungendone 5-10% alla soluzione di sapone:

Soda in cristalli fioriti 50 – Iposolfito sodico 5 – Borace 45.

914 – *Economica* – Si fanno sciogliere in acqua ben calda, ma non bollente:

Sapone comune gr. 250 – Borace 12.

In tale soluzione si lascia immersa per 24 ore la biancheria che si vuol lavare, poi si fa scaldare e si compie la lavatura.

Questa liscivia rende la biancheria bianchissima ed ha il vantaggio di non guastare la pelle delle mani come tante altre liscivie, chè anzi la rende più morbida. (V. *Borace*).

915 – Lo stesso effetto si ottiene aggiungendo una piccola quantità di borace alla liscivia.

916 – *Casalinga* – In casa si può adoperare vantaggiosamente il silicato di potassa o vetro solubile, per fare la liscivia. Si prepara alla vigilia una soluzione di:

Silicato di potassa 1 – Acqua 20 a 30.

Vi s'immerge la biancheria; all'indomani si rimesta dopo averla fatta scaldare. Si ritira poi e si fa sgocciolare. Si termina l'operazione con una

lavatura di sapone. È però bene di passare ancora la biancheria in una soluzione di silicato al 2% e di terminare con una risciacquatura all'acqua pura.

917 – *Profumata* – Si fondono a bagno-maria od a fuoco nudo, fino a che la massa sia liquefatta, e rimescolando per renderla omogenea, le seguenti sostanze:

Cristalli di Soda 200 – Olio di palma 10

Sapone bianco di Marsiglia 200.

Si lascia raffreddare, poi si polverizza.

Si può profumarla coll'aggiunta di uno del soliti profumi. Si usa questa liscivia mescolandone 4 cucchiaiate in 5 litri d'acqua tiepida; vi si lasciano i pannolini da 4 ore ad una notte. Occorre evitare l'uso dell'acqua bollente per la prima immersione, dopo la quale si strizzano i panni e si mettono a

bollire per un quarto d'ora nello stesso liquido. Si risciaqua con acqua pura. Questa liscivia è particolarmente adatta per la lavatura delle flanelle.

918 – ***Acqua di Javel*** – Si usa per la sbianca. Si prepara nel modo seguente: si stemperano p. 30 di cloruro di calce commerciale in p. 900 di acqua e si aggiunge soluzione di p. 30 di carbonato potassico in p. 100 di acqua: si agita la miscela, e dopo averla lasciata a sè per qualche tempo, la si filtra; al liquido filtrato si aggiungono 3 parti d'acido cloridrico. *È velenosa*.

Burro.

919 – ***Conservazione*** – Il burro subisce alterazione di sapore oltrechè per l'azione di batteri, anche per l'azione dell'aria e della luce; la bassa temperatura è inoltre una condizione indispensabile per la conservazione del burro.

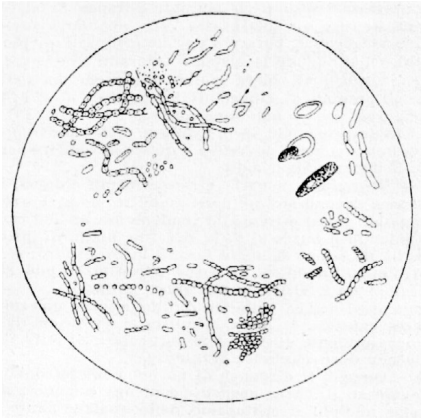


Fig. 22. Microbi e crittogame del burro.

920 – Si dispone il burro preparato di recente e ben asciugato con un pannolino in vasi di maiolica, comprimendolo a mano in modo che non vi restino vani. Si mettono questi vasi in una caldaia in modo che non restino ricoperti dall'acqua e si fa fondere il burro. Si leva la pentola dal fuoco, e quando l'acqua è fredda si ritirano i vasi. Così preparato il burro può conservarsi sei mesi freschissimo, poichè l'inacidamento è prodotto dal siero, che con detta operazione si raccoglie in fondo ai vasi, anzichè rimanere diffuso nella mas-

sa del burro. Naturalmente il burro deve esser tolto da vasi, separato dal siero, asciugato e riposto in luogo fresco.

Il riscaldamento altera però il sapore naturale del burro.

921 – Si comprime fortemente, a piccole porzioni per volta, entro un recipiente di maiolica o di vetro, fino a che ne sia pieno fin quasi all'orlo. Si capovolge il vaso sopra un piatto pieno di acqua che impedirà l'accesso dell'aria e quindi l'irrancidimento. Ogni volta che si preleva del burro dal vaso, sarà bene cambiare l'acqua.

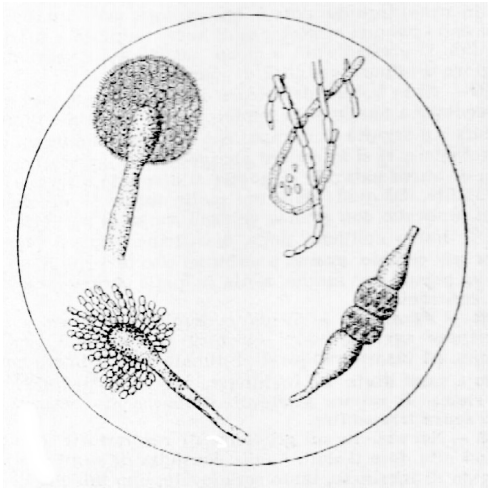


Fig. 23. Microbi e crittogame del burro.

922 – Riempito il vaso, come è indicato nel numero precedente, si coprirà il burro con uno strato di parecchi cm. d'acqua satura di bicarbonato di soda.

923 – Quest'operazione si compie colle mani, su d'una lastra di marmo, quando il burro è sodo. Si bagnano le mani e la tavola di acqua fresca; si lavora il burro colle mani, come se fosse pasta da tagliatelli, per spremerne perfettamente il lattime che ancora contiene e che sarebbe causa di acidità.

Quando tutto il burro è ben lavorato, spremuto, lavato, si getta con forza, a piccole manate, in un vaso di terra, cosicchè il burro si attacchi al fondo.

Si capovolge il vaso di terra e si colloca in un piatto, così capovolto. Nel piatto, tutt'intorno

all’apertura del vaso, si vena dell’acqua fresca, che si rinnoverà ogni volta che si prende burro.

Badisi di tenere il piatto ben pulito.

Se il burro è molle, si lascia prima raffermare nell’acqua fresca, anche avvolto dalla sua carta. Poi si procede alla lavorazione o manipolazione accurata, tenendolo nell’acqua fresca che si rinnova fino a che l’acqua sia limpida.

Rinnovare in seguito l’acqua, il più sovente che sia possibile.

924 – Secondo il chimico *Pavesi* il miglior modo per conservare il burro consiste nel tenerlo immerso in una soluzione diluitissima di acido solforico, in recipiente di vetro o di terra verniciata.

La soluzione di acido solforico da adoperarsi può essere quella nota col nome di *limonata solforica*, cioè al 2% circa. È soverchio il dire che si

dovrà lavare con cura quella quantità di burro che si dovrà adoperare.

925 – Si mette il burro in iscatole di latta con acqua contenente 3 gr. d'ac. tartarico e 6 gr. di bicarbonato di soda per litro; si salda. L'agente conservatore è in questo caso il gas carbonico che si svolge per l'azione dell'acido sul carbonato.

926 – Nelle migliori latterie tedesche si raggiunse una migliore conservazione del burro impastandolo con molta acqua che asporta principalmente gran parte dello zucchero di latte. Questa lavatura non può tuttavia spingersi molto oltre per non incorrere nella perdita dell'aroma del burro.

927 – *Metodo scozzese* – È uno del migliori procedimenti.

Si spreme bene il burro per espellerne il siero e

l’acqua, indi s’impasta accuratamente con queste sostanze, in polvere:

Zucchero bianco gr. 15 – Salnitro 15 – Sale comune 30.

per ogni kg. di burro. Si pone poi in barile pigiandovelo per espellere l’aria. Si tura e si conserva in luogo fresco.

928 – ***Rancido*** – *Ripristinato* – Per togliere al burro il sapore di rancido, si fa scaldare e si screma come per chiarificarlo, poi vi si introduce un pezzo di pane abbrustolito. Il burro perde ben tosto il suo cattivo sapore, ed il cattivo odore è trascinato dal vapore acqueo svolgentesi dal pane.

Non resta che a colare il burro fuso in vasi di grès, e conservarlo in luogo secco e assai fresco.

929 – Si lava bene una quantità sufficiente d’acqua a cui stano stati prima aggiunti 15 gram-

mi di bicarbonato di sodio per ogni chilogr. di burro rancido. Poi si lascia il burro per una o due ore nella stessa acqua. Quindi si lava in acqua pura, stendendolo con un mestolo di legno su d'una tavola ben bagnata che abbia il piano inclinato, affinchè tutto il siero possa facilmente sgocciolare. Fatta questa operazione e ridotto che sia ad un sottile foglio, vi si aggiungono 50 gr. di sale comune ben polverizzato. Lo si impasta nuovamente e lo si conserva ben compresso in un vaso.

930 – ***Adulterazioni e sofisticazioni*** – Il burro si falsifica generalmente per renderlo più pesante, più appariscente all'occhio del compratore, quando non si ricorra alla fabbricazione con sostanze o aggiunte estranee. Si falsifica con acqua, grassi, sego o sugna, grasso d'oca, oleomargarina, farina, amido, fecole diverse, borace

e perfino con sali di piombo e di bario! Generalmente le sostanze coloranti, che vi si aggiungono per dargli quel colore giallo-pallido che ha nell'estate quando gli animali si cibano di foraggi freschi – *zafferano, succo di carote*, ecc. – non sono nocive.

Ma la frode principale, la più diffusa, e che, purtroppo non viene repressa come si dovrebbe, è quella di vendere per burro di latte il burro margarinato.

931 – ***Saggio*** – A parte gli esperimenti chimici, l'odore ed il sapore devono aiutare nello stabilire se al burro siano stati aggiunti grassi estranei. Si rendono ancora più caratteristici scaldando il burro al di là del suo punto di fusione. Se il fumo ha un odore di burro fuso, il burro è puro; se invece i vapori hanno un odore di carne arrostita, si può

ritenere che il campione è falsificato con grassi animali.

Mescolandovi dell'ac. solforico diluito, oppure una soluzione di potassa caustica, il burro acquista la proprietà di accentuare maggiormente questi odori particolari. Al tatto, il burro genuino non deve sembrare granuloso.

932 – Quando si disponga di un buon microscopio si potrà rilevare se il burro sospetto contenga o meno i suoi caratteristici microbi e crittogame, delle quali le figure 22 e 23 rappresentano i principali tipi.

933 – Per accertarsi della qualità di un burro, si raccomanda di assaggiarlo nel caffè bollente. Se il burro presenta un cattivo sapore di rancido, di muffa, di paglia, di legno o peggio, se sa di formaggio, di letame, d'olio o d'altro, è bene scartar-

lo; perchè è burro guasto o dall'origine, o per contatti impuri, o per miscele fraudolenti, o per pessima lavorazione, o perchè vecchio o stentìo. La prova nel caffè bollente fa risaltare i pregi dell'ottimo burro; vi si sente quel profumo leggero, delicato, e quel sapore dolce ed aromatico, che provengono dalle essenze che si trovano nel buon foraggio.

È noto a tutti, come il burro s'impossessi di tutti i pregi del fieno e del latte; come è anche vero che, mal preparato, il burro si appropria a preferenza i difetti dei foraggi e gli effluvi o le sostanze disgustose, che dal fieno vennero al latte.

934 – Fondendo il burro si hanno precipitati quei diversi sali che si sogliono aggiungere per aumentarne il volume, e quindi il peso. La fusione del burro nell'acqua permetterà di raccogliere in

fondo al recipiente, la creta, il solfato di bario, ecc., che potessero esservi stati aggiunti.

935 – La soluzione acquosa di iodio dando colorazione violetta, svelerà le possibili aggiunte di fecola, di amido, ecc.

936 – La colorazione è una delle sofisticazioni più comuni, se pure può dirsi tale quando applicata a burri naturali; costituisce però una vera adulterazione se impiegata a far passare per naturali i burri artificiali.

Un mezzo abbastanza semplice per determinare la natura delle sostanze che più di frequente si usano per sofisticare il burro dandogli un colorito simile a quello del burro naturale, è seguente: Si agita una piccola quantità del burro sospetto con un po' d'alcool e dopo avere separato l'alcool, lo si fa evaporare per mezzo del calore. Se il

burro non è adulterato, non si otterrà dopo l'evaporazione dell'alcool alcun residuo: se invece il burro fu colorito coll'*oriana*, si otterrà un deposito rosso-scuro, che diviene azzurro in contatto coll'ac. solforico. La *curcuma* dà un deposito roseo, che si fa bruno coll'ac. cloridrico: lo *zafferano* dà un precipitato aranciato col sotto acetato di piombo; e finalmente le sostanze coloranti tratte dalle carote, si fanno verdi coll'alcali.

937 – *Burro artificiale* – Difficile all'occhio è di riconoscere l'aggiunta della *margarina* (che è grasso di bue chimicamente e perfettamente purificato) il quale prende così tanta affinità col burro naturale da essere facilmente scambiato con esso; solo un palato delicato lo sa discernere, perchè manca dell'aroma butirrico. Questa falsificazione non è nociva alla salute, ma è disonesta

perchè il valore della margarina è solo un terzo di quello del burro.

Un procedimento semplicissimo per riconoscere la margarina nel burro consiste nel fondere il burro sospetto, immergervi uno stoppino e lasciarlo poi solidificare: accendendolo poi, se il burro è naturale non svolge puzzo: invece la margarina sviluppa un lezzo nauseabondo di sego.

938 – Un metodo semplice per distinguere il burro naturale dall'artificiale, alla portata di tutti è il seguente:

Facendo liquefare in un piccolo recipiente, del burro naturale, si ottiene sopra il deposito uno strato di burro, che è liquido e trasparente. Facendo liquefare invece della margarina, lo strato liquido non è trasparente, ma lattiginoso. Liquefacendo poi una mescolanza di burro naturale e

margarina, il liquido si presenta più o meno lattiginoso, a seconda della maggiore o minore quantità di margarina.

939 – Si fa bollire dell'acqua distillata in un vaso pulito e nel medesimo tempo si fa fondere in un cucchiaio il burro da saggiare. In seguito si riempie con l'acqua bollente un vetrino da orologio e vi si fa cadere una goccia di grasso fuso. Se si tratta di burro naturale la goccia si disperde e forma un cerchio sottile, dal quale derivano molte decine di piccole goccie, che si muovono con grande celerità verso la periferia; se invece il burro contiene della margarina o grassi vegetali, si forma un cerchio grosso e untuoso, che in seguito si suddivide in poche ma larghe stelle le quali permangono riunite sulla superficie[26].

26Per la descrizione dei procedimenti chimici per l'analisi del burro, si consultino i Manuali di

940 – ***Al miele*** – Si può comunicare al burro uno squisito sapore aggiungendovi circa 60 gr. di miele per chilogramma, ed incorporandovelo intimamente. Il burro così preparato è assai usato in Inghilterra ed in Isvizzera. Non solo esso riesce di sapore gradevolissimo, ma si conserva più a lungo senza irrancidire.

941 – Nei casi in cui gli elementi respiratori sono necessarii ad alta dose il dott. *Pauliet* consiglia di sostituire all'olio di fegato di merluzzo, tanto sgradevole, una miscela di burro fresco e di buon miele (due parti per una) battuti sino a formare una crema biondo-dorata di ottimo sapore. I malati ed i bambini la gradiscono molto, stesa su fette di pane. Si può accompagnarla con thè aro-

questa collezione: *Latte, burro e cacio* del prof. Sartori (L. 2) e *Chimica applicata all'igiene* de1 dott. Prof. P. E. Alessandri (L. 5,50).

matizzato all’anice, all’arancio o al mandarino, essendo troppo ricca di sapore.

942 – ***Alla rosa*** – In Inghilterra si produce oggi del burro con profumo di rosa, il quale ha trovato voga e gradimento. Le latterie che si sono dedicate alla preparazione di questo burro profumato artificialmente, sono olezzanti come la bottega di un fiorista o di un profumiere. Il burro naturale proveniente dalle latterie viene prodotto in piccoli pani eleganti, che si avvolgono in mussolina sottile e si dispongono su di uno strato di petali di rose disposti entro vasi di maiolica. Lo si mantiene poi per dieci ore in ghiacciaia e infine lo si spedisce al cliente come burro con profumo di rose.

Naturalmente si potrebbero sostituire ai peta1i di rose piccolissime quantità di essenze di rose, naturali od artificiali.

C

Cacao.

943 – ***Solubile*** – Il cacao in polvere è semplicemente cacao sgrassato parzialmente. Per renderlo solubile si tratta con vapore o con ammoniaca o carbonato d'ammonio, come nella marca Gaedtke; con carbonato di potassio o di sodio, come nel Cacao olandese, Van Houten, ecc., o con miscele di tali due sostanze od anche con magnesia. Con tali aggiunte non si rende propriamente *solubile* il cacao, ma se ne modifica la struttura in modo che le parti insolubili, nel trattamento con acqua bollente, in parte diventano solubili e in parte depositano meno facilmente al fondo.

Caccia.

944 – ***All'acetilene*** – La caccia con riflettori ad acetilene pare riesca ottimamente, tanto per la selvaggina da pelo che da piuma. Il subitaneo chiarore affascinerebbe talmente l'animale da poterlo prendere facilmente colle mani.

A Liebenthal, in Germania, si ricorse a tale mezzo per liberare la campagna dalle civette. Con quattro potenti riflettori portatili si catturarono in breve tempo ben 25000 civette, cifra ben rispettabile, data da parecchi giornali tedeschi.

Cachou aromatico.

945 – ***Composizione***:

Ess. di cannella gocce VI –

di menta piperita XXXII – di neroli XII

Chiodi di garofani recentemente polverizzati gr.

2,7

Cardamomo in polv. 5,4 – Vaniglia polverizzata di fresco 7,8

Iride 16,5 – Noce moscata 26,00 – Zucchero 30,00

Estratto di liquirizia in polvere 90.

Si aggiunge tant’acqua da farne una pasta consistente che si foggia e si fa seccare.

946 – Polvere di estratto di liquirizia gr. 88 – Zucchero 28

Noce moscata in polvere 28 – Iride 16 – Anice in polvere l

Vaniglina 0,2 – Ess. di rose gocce XV

Ess. di menta piperita XXV – Ess. di fiori d’arancio X.

Si riduce in pasta densa, con acqua, e si cola nei soliti modi.

947 – *Di Bologna* – Si fanno fondere a b. m.:

Estratto di regolizia per infusione gr. 10 – Acqua 10

e si aggiungono:

Cachou Bengala polv. gr. 30 – Gomma arabica polv. 15

Fatto evaporare a consistenza di estratto, vi si incorporano le seguenti polveri, molto fine:

Resina mastice gr. 2 – Cascariglia 2 – Carbone vegetale 2

Iride fiorentina 2.

Si ritira dal fuoco quando è resa ben omogenea, e vi si aggiunge:

Essenza di menta *inglese* gr. 2

Tintura d’ambra gocce V – tintura di muschio gocce V.

Si cola la miscela su lastra di marmo oliata; e si

stende mediante un rullo in istrato d'un millimetro di spessore. Quando la massa si sia raffreddata, la si sfrega con carta senza colla, onde eliminare per bene l'olio, indi si umettano assai leggermente le due facce della lamina, vi si stendono dei sottilissimi fogli di argento, e quando è secca si taglia in istriscie e quindi in losanghe o in quadretti.

Due o tre granuli bastano per dare alla bocca un odore ed una freschezza gradevole, col vantaggio di correggere assai bene l'alito cattivo, l'odore del tabacco, ecc.

948 – *Alla violetta* – Mediante una soluz. di 16 gr. di gomma adragante nell'acqua si fa una pasta con:

Cachou gr. 125 – Zucchero 750 – Iride fiorentina in polv. 12

Si aggiungono alcune gocce d'estratto di cannella o di violetta e si tritura in mortaio. Si riduce la massa in pallottoline o in quadrettini, e si fa seccare.

949 – *Al fior d'arancio* – Si procede come nel N. precedente con:

Cachou gr. 125 – Zucchero 750

Essenza di neroli 30 – Gomma adragante 15.

950 – *Alla rosa* – Si procede come al N. 948, con:

Cachou gr. 125 – Zucchero 750

Essenza di rose 2 – Gomma adragante 15.

951– *Alla vaniglia.*

Cachou gr. 125 – Zucchero 750

Vaniglia in polv. 45 – Gomma adragante 16.

Si può aggiungere un poco d'acqua di rosa, vaniglia ed essenza d'ambra.

952 – *Diversi* – In modo analogo si prepara il cachou all'ambra, alla cannella, ai garofani, ecc.

Caffè.[27]

953 – ***Caratteri*** – Un buon caffè dev'essere di grano secco e sonoro, di consistenza fra la cornea e la cartilaginosa, difficile a comprimersi tra i denti e deve sommergersi nell'acqua. I grani devono essere lucidi, mondi da frammenti e scevri da impurità; possibilmente eguali in grossezza, colore e forma, di odore e sapore gradevoli.

Sono preferibili i caffè di chicchi mezzani. Nel commercio si preferiscono i caffè verdi, verdi-

27Per più estese notizie e indicazioni rimandiamo ai Manuali di questa collezione: *Caffettiere e sorbettiere* di L. Manetti (L. 2,50). *Droghiere* di L. Manetti (L. 3). *Aromatici e nervini nell'alimentazione* di A. Valente (L. 3).

azzurrognoli e gialli, sebbene vi siano caffè buonissimi di ogni colore.

954 – Si ritiene essere di buona qualità quel caffè che dà coll'acqua un infuso poco colorito, a cui aggiungendo alquante gocce di ammoniaca si ingenera, particolarmente alla superficie del liquido, un colore intensamente verde.

955 – ***Torrefazione*** – Si mondi accuratamente d'ogni corpo estraneo il caffè, prima di tostarlo. Non si riempia mai il cilindro che per metà, in modo che il fusto che l'attraversa non ne sia coperto, e che il caffè, gonfiandosi a misura che si scalda, non sia mai pigiato e possa muoversi e venir facilmente agitato. Il fuoco occorre mantenerlo sempre eguale: deve essere di carbone di legna, e moderato, specialmente in principio dell'operazione. Bisogna girare e rigirare il cilin-

dro ora da destra, ora da sinistra, fino al momento in cui il caffè svolge assai fumo: allora si leva di frequente l'ordigno dal fuoco per scuoterlo e agitarlo in ogni verso.

Quando l'operazione è presso al suo termine, il che esige per lo meno tre quarti d'ora se trattasi di una mediocre quantità di caffè, il fumo esce dal cilindro con maggiore abbondanza, il granello scoppietta, diventa umido, di color bruno, e spande un gradevole odore: è quello il momento di ritirare dal fuoco il cilindro per lasciare che la cottura si compia da sè medesima, mercè il vapore concentrato nell'apparecchio; questo si agita per alcuni minuti.

Si distende allora il caffè sopra un vassoio di legno perchè si raffreddi presto. Si avverte inoltre di non macinar mai il caffè prima del suo totale

raffreddamento.

956 – Il caffè perde nella tostatura il 20 per cento del suo peso, cosicchè 500 grammi devono ridursi a 400.

Il caffè perde circa la metà della sua parte aromatica; di qui la premura di coprirlo per sottrarlo alla grave perdita. Si ottiene però favorevole risultato anche coll'aggiungere su chilogr. 25 di caffè grammi 750 di melassa o dello zucchero in polvere, la quale o il quale, mentre concorre a raffreddare e dare con maggior prestezza il seme torrefatto, arresta la perdita dell'aroma, rivestendolo come di una specie di vernice che lo conserva meglio. Lo zucchero dev'essere nella proporzione del 3% del caffè.

957 – ***Conservazione*** – Bisogna guardarsi dal riporre il caffè in grani crudo, ed a più forte ragio-

ne quello tostato od in polvere, in vicinanza di sostanze odorose di qualsiasi sorta, poichè il caffè contrae il sapore e gli odori con grande facilità. Naturalmente gli odori forti sono i più pericolosi, quali quelli del pepe, dei liquori, dell'aceto, della muffa, ecc.

958 – Devesi evitare l'uso dei recipienti di latta per conservarvi la decozione di caffè, poichè contenendo il caffè una proporzione notevole di tannino, questo combinandosi col ferro comunica al liquido odore e sapore sgradevole, stittico.

959 – ***Potere deodorante del caffè*** – La polvere di caffè torrefatto è un prezioso correttivo dell'odore di certi medicamenti e medicinali, quali l'iodoformio, l'olio di merluzzo, il creosoto, il guaiacolo, il muschio, il timolo; di certe altre droghe il caffè attenua l'odore: tanto è vero che è noto

l’impiego della polvere di caffè per eliminare l’odore persistente in alcuni recipienti, che hanno contenuto tali droghe, prima di lavarli.

960 – Sono inoltre state proposte le proprietà non solo disodoranti ma anche antisettiche del caffè torrefatto per risanare ambienti infetti. Infatti invece di abbruciare il tradizionale zucchero sulla paletta per attenuare e fugare i cattivi odori – come generalmente si usa – vi si può spargere del caffè crudo, che sia stato pestato in mortaio: si produrrà lo stesso odore che esala dalla torrefazione del caffè.

I vapori empireumatici che si sviluppano dal caffè in tal modo abbrustolito non hanno, dicesi, soltanto la virtù di *nascondere i cattivi odori*, ma sono disinfettanti. E la prova sarebbe che, fino a quando nella camera ci sono miasmi, l’odore del

caffè non si sente, perchè i suoi vapori vengono assorbiti e decomposti: quando si comincia a sentire l'odore del caffè, vuol dire che l'aria è purificata.

961 – Infine, secondo E. Crouzel, l'impiego dei residui di gr. 250 di caffè secchi, mescolati con gr. 15 di polvere di iride, riesce efficacissimo a correggere un ettolitro di vino che abbia contratto sapore di muffa, lasciandovelo a contatto per 4-5 giorni.

962 – ***Come bisogna fare il caffè*** – Il fare un "buon caffè" non è una manipolazione semplice, nè è una cosa facile. Prima di tutto il caffè va scelto bene. Molti affermano che il buon caffè, purchè conservato all'asciutto, migliori, come il buon vino. Altri dànno grande importanza alla torrefazione e predicano che essa deve cessare

quando i granelli hanno preso il colore bruno delle... tonache dei cappuccini! – Spingendola oltre si otterrà un caffè più intensamente colorato, ma assai meno gustoso.

963 – L'acqua che si deve usare perchè il caffè riesca veramente squisito è l'acqua piovana. meglio ancora l'acqua distillata.

Le acque calcari che cuociono male i legumi e non sciolgono bene il sapone sono da proscriversi assolutamente.

964 – La dose conveniente per una tazza ordinaria di un decilitro di capacità è di 20-25 grammi. La proporzione dell'acqua per una sola tazza è circa un decilitro e mezzo, compresa quella che resta assorbita dalla polvere. Per un numero maggiore di tazze questa dose può essere un poco minore.

965 – La temperatura dell'acqua con cui si fa l'infusione deve essere un poco inferiore a quella dell'ebollizione.

966 – I vasi nei quali si infonde il caffè devono essere esclusivamente di vetro, di porcellana o di maiolica: sono da evitarsi i recipienti di metallo, e quindi le macchinette di latta, ecc.

967 – I turchi non adoperano come noi il così detto mulinello per ridurre il caffè in polvere: lo pestano invece in mortai di legno e con pestelli della stessa natura; quando questi istrumenti hanno per lungo tempo servito a questo uso e quando sono impregnati di principi oleosi odoranti, se ne fa molto caso e sono venduti assai cari.

La differenza di gusto fra il caffè macinato e quello pestato è grandissima; evidentemente superiore però, ad unanime opinione, risulta essere

sempre quello pestato.

968 – Il principio aromatico del caffè, esalandosi assai facilmente, ed essendo anche alterabile al di sopra dei 50 a 55 gradi, dovrebbesi abbandonare l'uso di preparare la bevanda per infusione a caldo.

969 – *A freddo* – Un procedimento semplice ed economico per avere sempre eccellente caffè sia al latte, sia all'acqua sarebbe questo: si prendono gr. 100 di buon caffè, tostato convenientemente e macinato, lo si diluisce in circa due bicchieri di acqua fredda, coprendo il vaso che lo contiene. Il giorno susseguente si versa questa infusione a freddo, con precauzione, su di un fine pannolino collocato in un imbuto di vetro su di una bottiglia.

Con questo mezzo si avrà una infusione assai carica, di cui una sola cucchiaiata versata in una

tazza di latte bollente basta per dargli tutto il desiderabile profumo. Un terzo poi di della infusione e due terzi di acqua pura messi a scaldare dànno un caffè all'acqua di un bel colore e di sapore perfetto.

970 – *Verde* – Una bibita di aroma più leggero ed anche differente da quella ottenuta col caffè tostato, si può preparare con caffè verde ossia crudo, macinandolo molto finemente e facendone l'infuso nel solito modo.

È una bevanda di sapore gradevole e di effetti analoghi a quelli del caffè nero.

971 – ***Saggio*** – Le falsificazioni, le aggiunte fraudolenti vengono generalmente praticate nel caffè macinato: vi si aggiungono polveri di varie specie, quali cicoria, orzo, carote, ghiande, carrube, castagne d'India, datteri, mele, mandorle,

ecc. Riesce però facile di svelarlo versando un pizzico od una cucchiaiata del caffè sospetto in un bicchiere d'acqua.

Se il caffè è puro, cioè non commisto ad altra sostanza, rimarrà a galla: se è mescolato a sostanze diverse, come la cicoria, l'orzo, le ghiande od altro, queste andranno a depositarsi sul fondo del vaso. La cicoria rende anche colorita l'acqua.

972 – In saggiolo si colloca circa 2 gr. del caffè da esaminare e poi per ⅔ del tubo acqua distillata: si chiude col polpastrello delle dita, e si scuote bruscamente capovolgendo il tubetto. Se la parte solida dopo questo trattamento galleggia ed il liquido assume una leggera tinta giallastra, quasi impercettibile, il caffè sarà puro.

Se il liquido assumerà colorazione rosso scura e nel liquido si scorgeranno scendere striscie do-

rate (che non sono altro che traccie di zucchero caramellizzato separantesi del caffè e solventesi e che pel loro maggior peso guadagneranno il fondo del tubo) il caffè sarà stato mescolato con zucchero bruciato. Se in fondo al tubo si raccoglierà una parte solida, sarà probabilmente dovuta a fecola. Mediante ripetuti lavaggi con acqua distillata si riesce a liberare la fecola e a renderla suscettibile della reazione coll'acqua d'iodio[28].

973 – Recentemente è stata segnalata la sofisticazione del caffè torrefatto mediante la polvere di sughero bruciato.

Per riconoscerla si prendono da 5 a 10 grammi

28Per la descrizione dei procedimenti analitici consultinsi i Manuali di questa collezione: *Chimica applicata all'igiene*. del dott. prof. P. E. Alessandri (L. 5,50) e *Merceologia tecnica*, Vol. I, del medesimo Autore (L. 6).

del caffè sospetto e si fanno bollire in circa 50 cc. d'acqua acidulata con acido cloridrico. Dopo 10 minuti si versa la decozione in un bicchiere a calice. La polvere di caffè andrà a fondo, quella di sughero resterà a galla.

Per meglio accertarne la presenza si raccoglie e si fa seccare la polvere che è rimasta alla superficie, un pizzico della quale poi stropicciato sopra un foglio di carta bianca lo tingerà in nero, mentre la polvere di caffè tinge solamente in marrone.

974 – La polvere di caffè stenta ad imbeversi e resta asciutta per un certo tempo, al contrario di quella della maggior parte dei surrogati che si inumidisce tosto e si spappola nell'acqua.

975 – Per riconoscere l'aggiunta di grano, orzo, avena, ghiande e simili si fa un infuso di caffè so-

spetto e lo si decolora con nero animale, poi si filtra. Il liquido che cola dovrà essere quasi senza colore, altrimenti lo si filtra di nuovo. Versando poi uno strato di circa mezzo centimetro di questo liquido in un piatto e lasciandovi cadere goccia a goccia della tintura d'iodio diluita con tre volte il suo volume di acqua, si avrà colorazione azzurra se vi fu aggiunta delle sostanze suindicate.

976 – Per riconoscere la bontà di un caffè crudo, alcuni autori consigliano di pestarlo, di farne poi un infuso con acqua tiepida e di versare alcune goccie di ammoniaca alla superficie del liquido tranquillo. Dopo qualche tempo si produce una colorazione verde alla parte superficiale dello stesso. Quanto più è intensa la colorazione, tanto migliore è il caffè. Questa colorazione è in ragio-

ne diretta del contenuto del caffè in acido caffe-tannico .

977 – ***Estratto di caffè*** – Secondo *Bardet* si prepara un caffè concentrato versando su 1 kg. di caffè tostato di recente e contuso, collocato su largo imbuto, tre litri d'acqua bollente; raccolto il liquido, lo si tiene a parte, e si continua a versare sul caffè acqua bollente sino ad esaurimento, cioè sinchè il liquido scoli incolore. Allora si evapora a bagno maria il tutto, per ridurlo ad 1 litro, e si aggiunge 10% di glicerina.

978 – ***Aroma*** – Si può comunicare ad un mediocre caffè l'aroma di un caffè di qualità superiore (Moka, Portorico, ecc), mescolando nel tostino, una piccola proporzione di questo al caffè da aromatizzare.

979 – ***Caramellato*** – Quando nell'abbrustoli-

mento, il caffè comincia a sviluppare il suo aroma vi si uniscono 50 a 100 gr. di zucchero bianco in polvere. Continuando la cottura lo zucchero si caramellizza e ricopre i grani d'una specie di intonaco che comunica al caffè un sapore speciale e forte colorazione.

980 – ***Siroppo di caffè*** – Caffè tostato polv. 20; fa infuso con acqua bollente 80 e alcool 5. Nella colatura sciolgasi zucchero 120. Serve per fare bibite molto dissetanti.

981 – ***Surrogati*** – I semi di girasole tostati e macinati col caffè dànno un'ottima bevanda:

Semi di girasole 30 – Caffè 9 – Acqua 200.

982 – *Di fichi* – Si scelgono fichi secchi di scarto, si fanno ben seccare al sole, si riducono in pezzettini e si seccano in una stufa ben calda, o in un forno non troppo caldo, sino a che diventino

quasi neri. Nel tostino usuale da caffè si agglomerano e non si riesce a torrefarli convenientemente.

Si polverizzano nel macinino comune e si conserva la polvere, alquanto compressa, a modo di tavolette, entro stagnola o carta paraffinata, perchè è molto avida d'umidità.

Se ne fa la decozione nel modo usuale, Essa costituisce un surrogato del caffè preferibile alla cicoria.

Calendario perpetuo.

983 – ***Giuliano e Gregoriano, del matematico E. Lucas.***

Quantitativi	Q	Giorni	Secoli Grego-	Gr	Bisestile

| | | |

		coli Giu-lia-ni																				
Marzo	3	0	1	5	0	2	5	8	0	1	4	7	9	3								
Aprile	6	1	4	4	0	8	6	4	1	4	2	0	8	4								
Maggio	1	2	1	3	0	2	5	8	2	1	4	7	9	6								
Giugno	4	3	5	2	1	9	7	5	3	5	3	1	9	0								
Luglio	6	4	1	1	0	3	5	8	5	1	4	7		1								
Agosto	2	5	6	0	2	0	8	6	6	6	4	2		2								
Settembre	5	6	1	6	0	3	5	8	0	1	4	7		4								
Ottobre	0	7	7	5	3	1	9	7	1	7	5	3		5								
Novembre	3	8	1	4	0	3	6	8	3	1	4	7		6								
Dicembre	5	9	8	3	4	2	0	8	4	8	6	4		0								
Gennaio	1	1	1	2	0	3	6	8	5	1	4	7		2								

Febbraio	4	0 9 1	5 3 1 9 6	9 7 5	3
		1 2	0 3 6 9	2 4 7	
		1 0	6 4 2 0	0 8 6	
		2	0 3 6 9	2 4 7	
		1	7 5 3 1	1 9 7	
		2	0 3 6 9	2 5 7	
		2	8 6 4 2	2 0 8	
		2	0 3 6 9	2 5 7	
		3	9 7 5 3	3 1 9	
		2	1 3 6 9	2 5 8	
		4	0 8 6 4	4 2 0	
		2	1 3 6 9	2 5 8	
		5	1 9 7 5	5 3 1	
Per i mesi di		1 2 0	1 4 6 9 1	2 5 8	4
Genn. e		2 6 6	2 0 8 6 2	6 4 2	5
Febbr. si		1 2	1 4 6 9	2 5 8	
deve dimi-		3 7	3 1 9 7	7 5 3	

nuire di 1 la data dell'anno.																

984 – ***Uso*** – I. Si voglia determinare ad es. il giorno della settimana corrispondente al 15 Ottobre 1582. Si tratta di eseguire la somma:

$$Q + M + Gr + A$$

i valori di Q, M, Gr, A, essendo segnati nei quadri rispettivi.

Si comincia a vedere che, nel caso proposto, al *quantitativo* 15 del mese corrisponde Q = 1; al mese di ottobre corrisponde M = 0; al secolo *gregoriano* 15... corrisponde Gr = 1; finalmente all'anno 82 di tale secolo corrisponde A = 4. Dunque sostituendo si ha:

$$1 + 0 + 1 + 4 = 6$$

perciò il giorno della settimana cercato è il 6° cioè

il venerdì, come si vede indicato nel primo quadro.

Se la somma risultasse maggiore di 7 si dovrebbe sottrarre da essa tante volte 7 quanto è possibile e considerare il numero residuo.

Esempio. – Cercare il giorno corrispondente al 20 luglio 1899.

Si ha:

$$6 + 6 + 3 + 4 = 19$$

$$19 – 14 = 5.$$

Il giorno cercato è il 5° cioè Giovedì.

985 – II. Viceversa, debbansi cercare le date corrispondenti ai Venerdì del mese di Aprile 1899. Si trova:

$$M + Gr + A = 6 + 3 + 4 = 13$$

Nella colonna dei quantitativi si cerca, nella riga del Venerdì, il numero immediatamente superiore

al 13 che è il 20; si fa 20 – 13 = 7; le date cercate saranno quelle della riga dei quantitativi che cominci con 7, cioè l'ultima. Infatti i Venerdì dell'Aprile 1899 corrispondono alle date 7, 14, 21 e 28.

986 – Il calendario *Giuliano* è valevole dal 1° Gennaio dell'anno 45 avanti Cristo.

Quello Gregoriano dal 15 ottobre 1582, data della modificazione introdotta da Papa Gregorio XIII.

987 – ***Calendario secolare***

ANNI	**GIORNI**	**Differenze**	**MESI**	**Date**	**MESI Anni**

| Lunedì | | |

1785 1757	1729		1701	Sabato
1985 1957	1929		1901	Martedì

988 – ***Uso*** – Questo calendario serve a trovare il giorno della settimana che corrisponde ad una data precisata. Alcuni esempi ne faciliteranno l'uso.

1° Caso. Che giorno era il 18 luglio 1829?

L'anno 1829 è precisamente, nella colonna degli anni, sotto al *Giovedì*, il che significa che tale anno cominciava in giovedì. Non essendo bisestile (perchè le sue ultime due cifre a destra non formano un numero divisibile per 4) cerco nella colonna dei mesi, per gli *anni comuni*, il mese di *luglio*; nella colonna *Date* trovo 2, 9, 16, 23, 30 le quali corrispondono ad altrettanti giovedì del mese di luglio 1829. È dunque facile vedere che il 18 luglio sarà stato un sabato.

989 – *2° Caso*. Che giorno era il 25 gennaio 1866?L'anno 1866 non è compreso nelle colonne

degli *anni;* prendo allora l'anno immediatamente ad esso inferiore cioè il 1857 e lo sottraggo dal 1866. Tale differenza non superando mai il 27 potrà sempre farsi a memoria. Cerco nella colonna *differenze* il residuo 9 ed osservo nella colonna a sinistra (*giorni*) qual giorno della settimana corrisponda a tale differenza, avvertendo di consultare la colonna che comincia col giorno stesso col quale cominciò l'anno che servì da minuendo, cioè il 1857; tal giorno è il giovedì; dunque nella 2ª colonna del giorni in corrispondenza della differenza 9 trovo un *lunedì.* Se ne conclude che il 1866 cominciò in lunedì. Siccome non è bisestile, cerco nella colonna *Mesi* (anni comuni) il mese di gennaio; i giorni 1, 8, 15, 22, 29 di tale mese erano lunedì; dunque il 25 era un giovedì.

990 – *3° Caso*. Quando l'anno è bisestile si

procede in modo identico, salvo che si ricorre alla colonna degli *anni bisestili* anzichè a quella degli *anni comuni*. Si osservi però che se il mese proposto è *gennaio* o *febbraio* si dovrà *sempre* ricorrere alla colonna degli *anni comuni*, sia l'anno proposto bisestile o no.

Calli.

991 – ***Cura*** – Si asportano, dopo un bagno nell'acqua calda, sia con le unghie, sia con penna d'oca; si può anche far uso di forbici non molto taglienti, purchè si adoperino con precauzione, in modo da non produrre ferite, sempre pericolose in questi casi. È da evitarsi l'uso di temperini, rasoi e simili.

992 – Si sfregano i calli con un pezzo di pietra pomice foggiata a lima ed intinta in una soluz. concentrata di potassa caustica: il callo si stac-

cherà in varii strati a poco a poco. Si continua l'operazione fino a che si senta un lieve pizzicore. Questo trattamento deve ripetersi di tempo in tempo. La potassa caustica non intacca le parti sulle quali non si fa agire la lima di pomice. Si applichi però con molta prudenza.

993 – ***Callifughi*** – Quando il callo sia molto indurito, stadio al quale non si dovrebbe mai permettergli di arrivare, lo si rammollisce con l'applicazione di adatte composizioni. Le più semplici sono le pennellature con tintura d'iodio e i cataplasmi di semi di lino.

994 – I callifughi si applicano sulla callosità fino a che sia rammollita, tanto da poterla staccare con l'unghia. In generale producono irritazione se applicati sulla pelle non incallita, per cui si devono usare con precauzione.

995 – Acido salicilico gr. 3

Acido lattico 2 – Collodion 30.

Di questo collodio si applica uno strato sul callo ogni sera, per una settimana: dopodichè si pratica un bagno caldo e prolungato ai piedi e così si riesce con trazione dell'unghia ad allontanare la massa tenace, la quale trascina totalmente od in gran parte la callosità.

996 – *"Cerotto alpino"* – È un callifugo assai efficace.

Ecco una miscela con la quale si ottiene un preparato consimile:

Cera gialla 24 – Trementina veneta 3 – Ragia di pino 2

Acido salicilico 2 – Balsamo peruviano 2 – Lanolina 4.

La massa ottenuta fondendo queste sostanze

viene distesa su una tela.

997 – *Pomata*:

Acido salicilico p. 6 – Cloruro d’ammonio 6

Acido acetico 1,5

Cera bianca 6 – Lanolina 6 – Grasso di montone 50.

998 – Una pomata qualunque col 10% d’acido salicilico può bastare per rammollire i calli, preferibilmente dopo aver circoscritti questi mediante un anello di feltro gommato (paracallo).

Calorifughi.

999 – ***Efficacia relativa*** – Ecco in quale ordine si possono disporre alcune delle più comuni sostanze usate per preservare i corpi dal disperdimento e dalle irradiazioni del calore, cominciando dalla più efficace:

Piumino, cotone cardato, peli, tela di cotone,

juta, polvere di sughero, segatura di legno, magnesia calcinata, gesso, amianto.

Calze.

1000 – ***Di seta*** – *Lavatura* – Si fa un'infusione di legno di Panama nell'acqua bollente: poi si lascia intiepidire. L'infusione sarà perfetta quando produrrà schiuma come se fosse saponosa. Quando è ancora un po' calda vi si mettono le calze e si sfregano accuratamente evitando l'uso della spazzola, se non sia proprio necessario. Si lavano poi in acqua chiara e nell'ultima acqua di risciacquatura si mette mezzo bicchiere d'aceto, affine di conservare il calore.

1001 – ***Colorate*** – *Conservazione della tinta* – In molti casi – cioè dipendentemente dalla natura della materia colorante, del procedimento di tintura, ecc. – si potranno rendere stabili le tinte delle

calze, maglierie, ecc, versandovi sopra dell'acqua bollente mista ad una forte dose d'aceto.

Calzoni.

1002 – ***Modo di dare la piega*** – Si usa generalmente dare ai calzoni una piega sul davanti della gamba. Si può ottenerla facilmente, duratura, in questo modo: Si arrovesciano i calzoni e si inumidiscono per bene, uniformemente. Si rimettono al dritto, si coprono con tela per evitare il contatto diretto del ferro e si stirano lentamente premendo assai fortemente, con ferro caldo.

Caminetti.

1003 – ***Che dànno fumo*** – Sovente il cattivo tiraggio del camino non dipende da difetti di costruzione, ma da circostanze di temperatura

dell’ambiente o dell’aria esterna, dai venti, ecc.

In molti casi si tratta però di una troppo larga apertura del camino, per cui la massa d’aria calda del focolare trovandosi circondata da una quantità d’aria fredda, si stabiliscono correnti secondarie tali da disturbare il tiraggio diretto principale. Si rimedia facilmente chiudendo in via provvisoria una parte della detta apertura con una coperta, un cartone, ecc., fino a che siasi avviato il tiraggio regolare.

1004 – Per assicurarsi che l’accensione della legna nel camino non abbia a produrre fumo è bene abbruciare pel camino un giornale che con la sua fiammata riscalda l’aria della condotta del camino e stabilisce la corrente d’aria necessaria ad attivare la combustione della legna che verrà accesa subito dopo il giornale.

1005 – *Miscela per impedire il fumo del camino*

– Si sparge sulla legna, a riprese:

Sale comune 40 – Carbonato di soda 40 – Idrato d'allumina 20.

Campanelli elettrici.

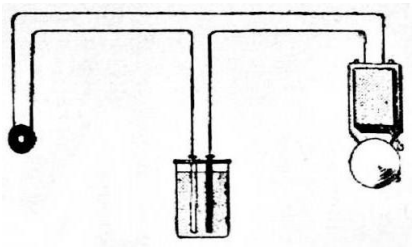


Fig. 24.

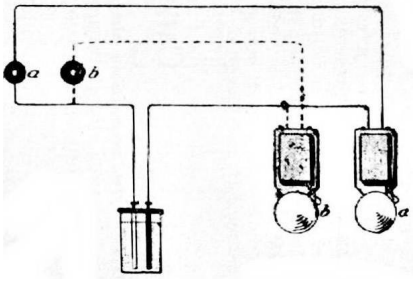


Fig. 26.

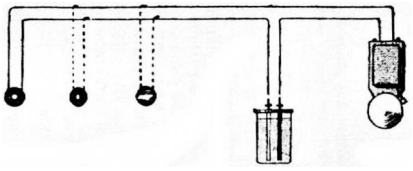


Fig. 25.

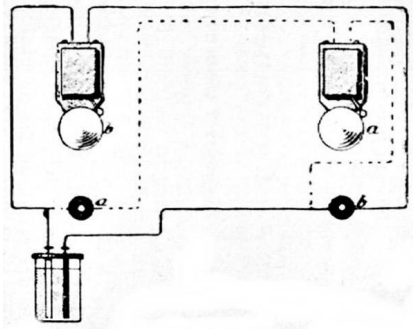


Fig. 27.

1006 – ***Impianti domestici*** – Occorre procu-

rarsi un elemento (secco o liquido), uno o due campanelli, tre o più bottoni e parecchi metri di fil di rame isolato. Si comincia dal collocare l'elemento in un luogo sicuro, poi i bottoni e i campanelli nel punto dell'appartamento scelto per essi. Dai bottoni si fanno partire due fili, serrandoli sotto alla vite. Questi fili si tendono parallelamente lungo le pareti, appoggiandoli agli isolatori, finchè si arrivi presso alla pila, dove uno dei fili viene fissato ad una morsetta dell'elemento stesso, e un terzo filo, serrato sulla seconda morsetta dell'elemento, corre parallelamente sino al campanello, dove, ambedue i fili si chiudono nei serrafili (fig. 24). Se si preme il bottone i due fili si uniscono, e il campanello suona.

1007 – La fig. 25 presenta l'apparecchio per l'impianto in tre locali. Questa disposizione si ot-

tiene unendo i due fili dei nuovi bottoni coi due del primo impianto, nel punto di attacco si toglie la rivestitura ai fili, si uniscono questi mediante un po' di fil di rame e si avvolgono ancora con nastro isolante.

1008 – La fig. 26 presenta due bottoni per due suonerie diverse in modo che il bottone *a* metta in movimento il campanello *a* ed il bottone *b* il campanello *b*.

1009 – Nella fig. 27 si vedono due suonerie per due locali, in modo che da uno di essi si possa dare nell'altro il segnale col campanello, e viceversa.

Canarini.

1010 – ***Colorazione delle penne*** – Fu constatato che somministrando ai canarini qualche pizzico di pepe di Caienna, di tanto in tanto, le loro

penne acquistano colore rosso. Ciò accade pure in parte per le galline di piuma bianca. Il colore apparisce più carico col tempo umido. Resta pure più colorato il tuorlo dell'uovo.

Furono pure fatti esperimenti con colori d'anilina sciolti nella trioleina, ma non ne conosciamo ancora i risultati.

1011 – ***Alimento:***

Semi di papavero contusi gr. 30

Osso di seppia polverizz. 30 – Giallo d'uovo disseccato 60

Zucchero polv. 60 – Biscotto 240.

1012 – ***Malattie*** – I canarini allevati in gabbia, vanno soggetti ad una malattia che si rivela con un notevole dimagrimento; ventre quasi diafano, tumido, duro e coperto di piccole vene rosse. Tale malattia proviene da cibi troppo sostanziosi,

che loro riscaldano gli intestini. Bisogna perciò privarli di detti cibi, e se il male continua, mettere nell'acqua che bevono un pezzo d'allume grosso quanto un pisello: se il rimedio non è sufficiente, si darà loro per cibo del latte bollito con mollica di pane, come pure foglie d'insalata, che si cambierà tutti i giorni onde sia sempre fresca.

Si somministri questo cibo per due o tre giorni, dopo di che si darà un pizzico di semi di miglio e di canapa bolliti per un istante, e quindi mescolati con il rosso di un uovo sodo, un pezzetto di biscotto, alcuni semi di lattuga ed alcune foglie di cicoria, il tutto impastato insieme.

1013 – L'ascesso sul codione bisogna aprirlo colla punta delle forbici, farne uscire il *pus*, e spruzzare la piaga con un granellino di sale sciolto in bocca. Se pare che il canarino sia tormenta-

to dal bruciore, dopo un po' di tempo si può mettere sulla piaga un pezzettino di zucchero sciolto nella saliva, per mitigare il bruciore e promuovere la cicatrizzazione.

1014 – Per garantirli da una specie di pidocchi pollini che li tormentano, l'unico mezzo è quello di tenere la gabbia ben netta, e scuotere ogni due o tre giorni le cannuccie che l'attraversano.

Candele.

1015 – ***Accensione*** – Per facilitare l'ignizione delle candele nuove si consiglia di imbevere la parte libera dello stoppino con una soluzione di celluloide nell'acetone, e di lasciarla poi seccare.

1016 – ***Che non colano*** – Per impedire alle candele di colare si rivestono d'una sostanza, che secca e indurisce quasi istantaneamente. Durante la combustione la stearina fonde più pre-

sto dell'involucro, in modo che si forma un piccolo recipiente che trattiene il prodotto fuso. Per la preparazione in bianco si prendono 15 p. di solfato di magnesia, 10 di destrina bianca e si sciolgono in 100 cc. di acqua. Vi si immergono le candele; si ottiene così un rivestimento d'aspetto madreperlaceo, che si può colorare a piacere.

1017 – Si può evitare facilmente lo sgocciolare delle candele circondandole con una specie di mantello, di cui il materiale ha un punto di fusione più alto della candela stessa. Le ordinarie candele di stearina che hanno un punto di fusione di circa 48° C., si immergono, ad es., in un bagno di paraffina dal punto di fusione 54°,5 C; le candele di paraffina e spermaceti in una miscela di paraffina e cera d'api. Un'aggiunta di resina aumenta il punto di fusione.

1018 – ***Colorate*** – Per colorire le candele basta immergerle nella soluzione preparata con:

Gommalacca gr. 40

Alcool litri 1 – Colore d'anilina a piacere q. b.

Il colore d'anilina deve essere solubile nell'alcool.

1019 – Spalmarle, a pennello, con una soluz. di 5 a 10% di fucsina, di violetto metile od altro colore simile, nell'alcool da ardere. Volendo colorazione uniforme si può immergere la candela nella soluz. colorante, tenendola pel lucignolo.

Naturalmente, con queste soluzioni si possono decorare le candele con disegni policromi a piacere.

1020 – *Colorazione superficiale* – Basta spalmarle a pennello con una soluz. di 5 a 10% di fucsina od altro colore d'anilina, nell'alcool da ar-

dere. Vi si possono tracciare scritte o disegni.

Per ottenere maggiore omogeneità di colorazione si può immergere la candela intiera, sostenendola pel lucignolo, nella soluz. colorante.

1021 – ***Fumigatorie*** – Carbone di tiglio 6000, saturato d'acqua contenente 150 di nitro in soluzione e poi asciugato viene mescolato con:

Benzoino 750 – Storace 700 – Mastice 100

Cascarilla 450 – Balsamo peruv. 40

Ess. di menta, lavanda, limone e bergamotto 15 – Neroli 3.

Si faccia una massa impastandola con gomma dragante.

1022 – Legno sandalo 1000 – Benzoino 1,50

Balsamo Tolù 2,50 – Olio ess. sandalo 25 – Id. id. cannella 25

Id. id. di garofani 25 – Nitro 90.

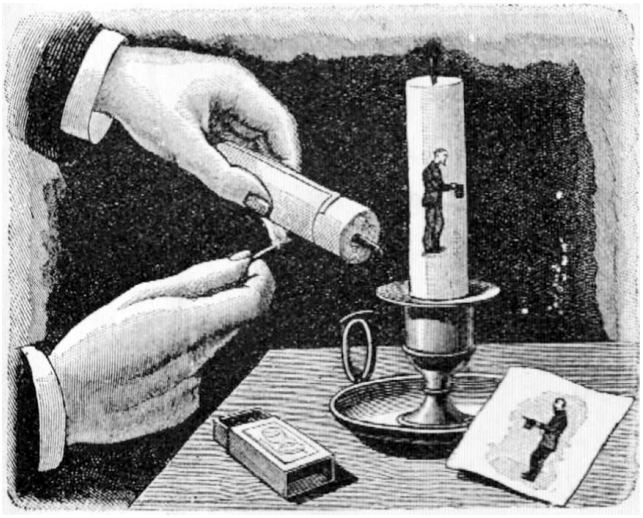


Fig. 28.

1023 – Carbone 7500 – Nitro 150 Bals. Tolù 500 – Muschio 2 – Essenza di rose 1.

1024 – ***Decorazione*** – Si possono fissare sulle candele di stearina delle figure stampate, purchè molto nere e a tratti non molto serrati – preferibilmente su carta sottile – nel modo seguente. Si avvolge la carta attorno alla candela, in modo che la figura sia a contatto di essa: indi si fa scal-

dare uniformemente la carta in corrispondenza della figura. Staccandola si troverà la figura riprodotta assai bene sulla superficie della candela: la riproduzione riesce meglio se la stampa è recente (fig. 28).

1025 – Per applicare decalcomanie sulle candele di cera si impiega una vernice composta di p. 50 di gommalacca bianca in polvere, p. 7 di sandracca sciolta in quanto basta di alcool e aggiunta a 20 parti di trementina di Venezia. Naturalmente con l'aggiunta del colore che si desidera.

Candellieri.

1026 – ***Pulitura*** – Non si debbono mettere sul fuoco, né esporli alla fiamma, potendo ciò produrre rotture in quelli di porcellana, vetro, ceramica, o fusione delle saldature, alterazione della niche-

latura, argentatura o doratura in quelli metallici. Si ottiene invece l'allontanamento delle sostanze grasse mettendo i candellieri nell'acqua fredda e scaldando alquanto, cioè sino a fusione della stearina, cera, ecc. Non resterà più che a pulire nei modi ordinari.

Cani.

1027 – ***Parassiti intestinali***[29] – ***Vermi*** – I cani si infestano di tenia mangiando della carne cruda di porco o di bue, di coniglio, ecc. che può albergare il parassita allo stato larvale. Una specie di tenia viene trasmessa dalle pulci del cane stesso, eventualmente inghiottite.

29Per quanto riguarda i Cani in genere – razze, varietà, allevamento, ammaestramento, malattie – rimandiamo il Lettore all'ottimo manuale di questa Collez.: *Il Cane*, di A. Vecchio.

La penetrazione nell’intestino dei vermi rotondi si fa per mezzo delle acque, che possono contenere le uova o gli embrioni del parassita.

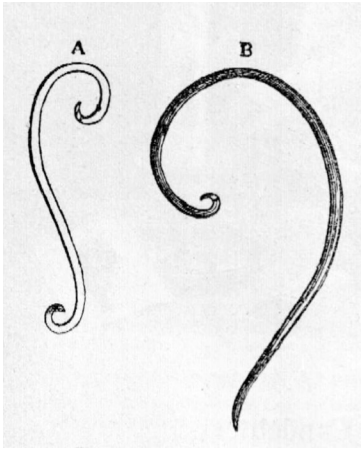


Fig. 29. – Ascaride del cane. A. maschio – B femmina gr. n. (Railliet)

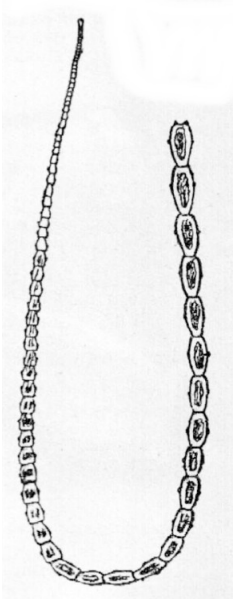


Fig. 30. – Tenia cocumeria gr. n. (Railliet),

1028 – *Sintomi* – Se sono in piccolo numero i parassiti intestinali non apportano in generale nessun disturbo; se, al contrario, esistono in grande quantità provocano dei fenomeni di varia intensità (appetito capriccioso, dimagramento, coliche, vomito, ostruzione intestinale, gastro-enterite). A tutto ciò si accompagnano assai spesso dei sintomi nervosi (agitazione, convulsioni, crisi epilettiformi).

Da quanto abbiamo rapidamente accennato si comprende di leggeri come la malattia possa confondersi con molti altri stati morbosi, e come, quindi, possa riescirne difficile la diagnosi. Specialmente importante è il diagnostico differenziale colla rabbia che può essere confusa coll'elmintiasi intestinale, quando questa provoca delle manifestazioni nervose più o meno rilevanti. Le norme

che, pertanto, è bene seguire nella pratica, per evitare dolorose confusioni, le abbiamo esposte nel paragr. sulla *rabbia.*

1029 – Un elemento decisivo per l'esatta diagnosi dell'elmintiasi è la presenza di parassiti nelle feci. I parassiti assai spesso vi compaiono spontaneamente, ma si può determinare l'espulsione di qualcuno o di parti di essi somministrando all'animale un purgante qualunque.

1030 – *Cura* – La cura dell'elmintiasi si fa coi medicamenti antelmintici, i quali uccidono o sopiscono i parassiti, che si distaccano quindi dall'intestino e vengono poscia emessi colle feci.

Di qui la necessità di far seguire da un purgante l'amministrazione dell'antelmintico. I principali antelmintici usati contro le tenie sono il rizoma di felce maschio, il cusso, la camala, ecc. L'estratto

etereo di felce maschio si amministra alla dose di gr. 1-5 a seconda della taglia dell'animale:

Estratto etereo di felce maschio gr. 2-5 – Etere solforico 2-3

oppure:

Estratto etereo di felce maschio gr. 2-5

Vino o infuso di camomilla 50.

1031 – Tra gli altri diversi modi d'amministrazione, l'estratto di felce maschio si dà anche in capsule di gelatina da 50 centigr. ciascuna in numero sufficiente a raggiungere la dose voluta. In tutti i casi dopo ¼ d'ora circa si faccia seguire un purgante oleoso (olio di ricino 20-30 gr.).

1032 – Il cusso in polvere è anch'esso di grande efficacia e si dà alla dose di gr. 3-5 nei cani piccoli. gr. 10-15 nei grossi, sospeso in un po' di latte. Dopo 2-3 ore si fa seguire un purgante.

1033 – La camala, alla dose di 3-10 gr., si dà pur essa in un po' di latte o acqua. L'uso di questa sostanza è specialmente comodo pel fatto che non richiede assolutamente il solito purgante.

La tenia viene espulsa dopo 4-5 ore dalla somministrazione dell'antelmintico, oppure durante il tempo in cui agisce il purgante. La cura deve essere ripetuta dopo un certo tempo nel caso non si ottenga, o si ottenga in parte, l'effetto voluto. Questa eventualità si verifica in ispecial modo allorchè, per la mancata espulsione della testa, avviene la riproduzione del parassita.

1034 – Contro i vermi rotondi (ascaridi) giova specialmente la santonina:

Santonina centig. 5-15 – Calomelano 10-20-30 – Zucchero 10

Di tali polveri N. 3; una ogni mattina a digiuno

in un po’ di latte.

1035 – ***Cimurro*** – Molti attribuiscono alle più svariate e fantastiche cause questa malattia che è semplicemente infettiva e dovuta ad uno speciale microbio. È però certo che in questa – come in tante altre malattie infettive anche dell’uomo – predispongono all’infezione le condizioni di debolezza dell’organismo.

Il cimurro ha due forme, una *catarrale* – digestiva e respiratoria – ed una *nervosa.* La trasmissione della malattia si effettua sempre per contagio e i cani la contraggono più facilmente nel primo anno di vita e più nei cuccioli di razza fina e in quelli tenuti con troppi riguardi.

La malattia non recidiva mai.

1036 – *Sintomi* – Elevazione della temperatura fin verso 41°. Gli animali sono tristi, abbattuti,

senza appetito; restano volontieri nella cuccia; hanno gli occhi cisposi e il naso caldo e secco; sono presi da brividi. Per vari giorni appetito capriccioso e sovente accessi di vomito dopo il pasto. Del resto i sintomi variano assai a seconda dell'intensità della malattia e della resistenza dell'animale.

Nella forma digestiva si hanno inoltre vomito insistente, alito fetido, dapprima stitichezza, indi diarrea. Dimagrimento notevole e progressivo. La morte sopraggiunge in uno stato di estrema spossatezza dell'animale.

1037 – Nella forma respiratoria i fenomeni accessori consistono in un intenso prurito della mucosa nasale, che l'ammalato manifesta stropicciando il naso sugli oggetti a sua portata o sulle sue stesse gambe. La respirazione è frequente;

esiste la tosse, che si produce sotto il più piccolo stimolo. Dalle narici cola un liquido sieroso, che in seguito diviene muco-purulento, talora striato di sangue. Gli occhi sono cisposi, nè mancano dei disturbi gastro enterici sotto forma di vomito e diarrea.

Una complicanza frequente del cimurro a forma respiratoria è la bronchite e la polmonite. E allora si aggiungono i sintomi di questi stati morbosi.

1038 – Nella forma nervosa si hanno dei sintomi in rapporto con alterazioni del sistema nervoso. Talora prevalgono dei fenomeni di depressione, di ebetismo, di stupidità, di coma; tal altra invece si osservano dei periodi di eccitazione più o meno notevole, per cui i malati si agitano, divengono irritabili, e, se provocati, possono anche mordere. Questi due fatti si verificano isolata-

mente oppure alternativamente.

Altre volte la malattia assume un aspetto nettamente epilettiforme. Gli accessi epilettici si succedono ad intervalli sempre più brevi; la morte si ha quasi sempre dopo una di queste crisi ed è preceduta da un periodo di coma.

Complicazioni pressochè ordinarie del cimurro nervoso sono la *corea* e la *paralisi.* La corea consiste in una contrazione ritmica dai muscoli di una o più regioni del corpo e spessissimo del treno posteriore. In conseguenza di ciò gli animali si reggono a mala pena e non possono restare in piedi.

1039 – La forma cutanea del cimurro è costituita da una eruzione della pelle consistente in piccole macchie sanguigne, al di sopra delle quali l'epidermide, sollevandosi, forma delle vescicole

ripiene di liquido chiaro, che si trasforma più tardi in pus. Queste vescicole si trovano in ispecial modo sul ventre e alla faccia interna delle cosce, ma possono estendersi a tutte le altre regioni del corpo. Esse si aprono spontaneamente trasformandosi in piaghette che si ricoprono ben tosto di croste, intorno a cui si vedono i peli agglutinati.

Altre complicanze che si possono osservare nel corso del cimurro sono dei disturbi oculari consistenti in congiuntiviti, ulcerazioni della cornea, cheratiti (infiammazione della cornea), ecc. Puossi inoltre osservare perdita della voce, dell'odorato, sordità, ed altri accidenti diversi.

Come si vede adunque il cimurro ha una sintomatologia molto complessa; le sue diverse forme possono sussistere da sole od anche associarsi, ciò che dà luogo a dei quadri clinici diversi e

svariati.

1040 – *Prognosi* – Il cimurro è malattia oltremodo grave in ispecial modo nelle sue forme respiratorie e digestive, le quali ammazzano i cuccioli nella proporzione del 60-80%. Anche se la malattia guarisce può lasciare delle conseguenze gravi e indelebili: la convalescenza è in ogni caso lunga e penosa. Talvolta la sordità e la perdita dell'odorato rendono i cani inservibili ai servigi della caccia.

Ma tuttociò vale per i cani d'appartamento, tenuti con eccessivi riguardi. In quelli tenuti all'aria aperta invece – lo dicemmo già – il cimurro, in tutte le sue forme, è molto meno grave e spesso si presenta con fenomeni di trascurabile importanza.

1041 – *Cura* – Un trattamento curativo specifi-

co contro il cimurro dei cani non è ancora stato trovato. La proteiformità della malattia poi non permette una cura unica, ma solo una cura variabile nei differenti casi.

I concetti, pertanto, a cui deve informarsi la cura del cimurro sono questi: sostenere le forze, molto depresse, dell'ammalato per metterlo in grado di resistere meglio al morbo; combattere i fenomeni d'intossicazione prodotti dalle tossine microbiche, combattere i sintomi dominanti.

Alle prime due indicazioni si soddisfa tenendo gli ammalati in buone condizioni d'igiene (locali puliti, ben aerati e a temperatura costante) ed a conveniente dieta. I cibi che meglio si adattano sono il brodo di carne, la carne cruda tagliuzzata, ai cani sempre bene accetta, e il latte. Di grande utilità riescono gli eccitanti diffusivi (caffè, bibite

alcoliche); se havvi debolezza estrema convengono le iniezioni sottocutanee di caffeina, d'etere, ecc. La febbre si combatterà coll'antipirina, coll'idroclorato di chinina alla dose di 10-50 centigrammi (a seconda della taglia dell'animale) per volta.

Le localizzazioni intestinali devono curarsi dapprima coi purganti e in ispecial modo col calomelano da somministrarsi a piccole dosi (5-10-20 centigr.) e di poi, allorchè si è stabilita la diarrea, coi disinfettanti intestinali. Le altre localizzazioni e complicanze saranno curate a seconda dei singoli casi.

La forma esantematica o cutanea non richiede generalmente alcuna cura.

1042 – *Convalescenza* – Durante la convalescenza si ordineranno delle cure ricostituenti a

base di liquore arsenicale di Fowler, di preparati di ferro: Cacodilato di ferro gr. 150, siroppo amaro di corteccia d'arancia gr. 300. S. un cucchiaio grande o da caffè al mattino (Brusasco-Boschetti), ecc.

1043 – ***Rabbia*** – La parola *idrofobia* che in greco suona orrore dell'acqua, ha origine dal pregiudizio che uno dei primi segnali della rabbia nel cane sia appunto quello di rifuggire dall'acqua. E un altro pregiudizio, che rappresenta la proposizione inversa della prima, è quello, che se il cane mangia e beve, non, può essere rabbioso. Niente di più erroneo; chè anzi alcuni cani arrabbiati nel primo periodo mangiano più avidamente del solito e bevono anche copiosamente; l'orrore dell'acqua non suole comparire che verso la fine, insieme con gli ultimi sintomi, quando cioè insor-

gono i fenomeni riflessi di stringimento della laringe.

Il primo segno che realmente deve far sospettare la rabbia nel cane è il *mutamento più o meno brusco nel carattere, nell'umore, nelle abitudini*. Il più delle volte l'animale diviene triste, taciturno, sonnolento, cerca di stare solo, appare distratto, non obbedisce prontamente come di solito. Ma non è sempre così: talvolta il cane diventa per contrario più festevole dell'usato e scherza con eccessiva vivacità, addentando fortemente, se anche non morda nel vero senso della parola.

1044 – *Sintomi* – Generalmente si distingue una rabbia *furiosa* e una rabbia *muta* o *tranquilla.*

La prima è caratterizzata principalmente dall’esagerazione nell’istinto di mordere del cane, ma ciò non si osserva che ad un periodo inoltrato della breve evoluzione della malattia. L’inizio di essa si traduce solo con un cambiamento più o meno manifesto nelle abitudini dell’animale. Questo si mostra agitato, inquieto, triste, distratto; preferisce la solitudine e la oscurità, cerca di nascondersi nella cuccia, sotto i mobili, ecc. non resta coricato che per brevi istanti, poi si alza bruscamente come preso da

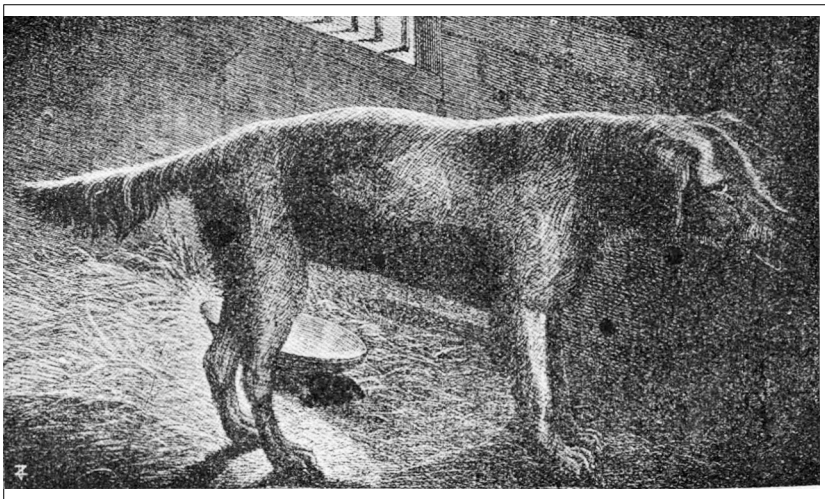


Fig. 31. Cane idrofobo.

una viva agitazione, va e viene per la stanza, raspa il suolo. Spesso risponde con maggiore affetto del solito alle carezze del padrone oppure si mostra irritabile e reagisce alle più piccole provocazioni.

I periodi di agitazione si alternano con quelli di depressione, ma prevalgono ben tosto su questi ed aumentano progressivamente. L'animale allora gratta il suolo, sconvolge la cuccia, rompe coperte, tappeti, ecc. ed è preso da momenti di allucinazioni, sì che fissa e si avventa contro corpi immaginari. La voce si altera ed assume un timbro speciale, diviene rauca o si perde del tutto. La deglutizione si fa sempre più difficile; ma non è vero che il cane idrofobo abbia orrore dell'acqua, come si crede generalmente: esso cessa di bere solo quando non lo può più.

Divenuto realmente furioso l’animale morde rabbiosamente tutto ciò che lo circonda, ingoiando i più diversi oggetti; abbandona la casa del padrone e fugge per le campagne, colla coda bassa, collo sguardo fiero, addentando gli animali e le persone che incontra sul cammino.

Il suo triste pellegrinaggio cessa allorchè è preso da paralisi. La paralisi s’inizia da alcune regioni, in ispecial modo dal treno posteriore o dalla mascella inferiore, e si generalizza presto a tutto il corpo: essa costituisce l’ultimo e costante fenomeno della rabbia e prelude alla morte inevitabile.

Tutto quanto abbiamo in breve descritto evolve ordinariamente in 4-5 giorni soltanto. Questo periodo talvolta è ancora più breve e raramente si prolunga fino ad una diecina di giorni.

1045 – La rabbia *muta* vien detta ancora paralitica, poichè la paralisi ne è il sintomo dominante. La paralisi, come si è testè detto, si osserva anche nella rabbia furiosa, ma solo come fenomeno ultimo, secondario; nella rabbia muta invece essa insorge fin da principio, cominciando dalle più diverse regioni.

Specialmente caratteristica è la paralisi della mascella inferiore, che resta pendente e rende impossibile la prensione degli alimenti. L'animale è calmo ed ha la lingua fuori della bocca da cui cola abbondante la saliva; se provocato non reagisce e sembra cosciente della sua impotenza. Esso non soltanto non può mordere per lo stato paralitico della mascella, ma non ha neanche volontà di farlo.

Questi – come notò il Bouley – sono i due

caratteri che differenziano nettamente la rabbia paralitica dalla furiosa.

La malattia fa rapidamente il suo corso e la morte giunge, per asfissia, dopo 2 a 5 giorni.

1046 – *Cura* – La rabbia finisce sempre colla morte; di cura non è neanche a parlarne. Del resto la nostra legislazione sanitaria, come quelle di tutti i paesi del mondo, impone senz'altro l'uccisione degli animali idrofobi.

Se non curare la malattia dichiarata si può però impedirne lo sviluppo nei cani che siano stati morsicati. Ciò si ottiene con un trattamento generale e con un trattamento locale.

Il trattamento generale in altro non consiste se non nella cosidetta cura antirabbica, la quale, applicata su larga scala nell'uomo, non viene però quasi mai praticata negli animali e tanto meno nel

cane. In ogni modo essa può essere fatta solo in appositi Istituti.

Come cura locale si suggerisce di sbrigliare largamente la ferita e di cauterizzare profondamente con caustici chimici (ac. solforico, nitrico, fenico) oppure col ferro rovente. Ma noi dubitiamo che quest'operazione, anche se eseguita nel più breve tempo possibile dopo avvenuta la morsicatura, sia realmente efficace.

1047 – *Misure preventive* – La rabbia essendo un morbo infettivo, che non sorge mai spontaneo ma è costantemente trasmesso per inoculazione, per proteggere i cani contro la rabbia conviene anzitutto vigilare che essi non siano morsicati da altri cani, i quali siano rabbiosi o fondatamente sospetti.

1048 – ***Alimentazione*** – Quanti pregiudizi in

questa materia! – E non solo per i cani, ma purtroppo – anche per l'uomo. Si è troppo corrivi ad accettore per oro di zecchino qualsiasi affermazione talvolta anche assurda. Uno vi dice: badate, gli ossi fanno male ai cani; sono causa del cimurro, ecc. E voi *credete*, con relative conseguenze per il vostro fedele compagno. E basterebbero invece due cose semplicissime:

1° Un po' di ragionamento con la propria testa, in luogo di *credere* ciecamente alla *scienza* degli altri; e il ragionamento sarebbe questo: I cani hanno denti da *carnivori,* dunque perchè dovrebbero esser loro dannosi la carne, gli ossi? Allo stato selvaggio non mangiano che carne con relativi ossi... Lo stato di domesticità non può che averne *traviato* i gusti; il loro stomaco e il loro intestino sono fatti per *digerire carne* e si saranno

solamente *adattati* ad altri cibi, in cattività; inoltre, la più gradita leccornia per un cane è l'osso proverbiale; è l'*istinto* che lo porta a prediligerlo, sicchè ..... Le deduzioni sono facili; ma si preferisce *credere* a chi vi suggerisce di lesinare gli ossi al cane, senza sapere neppur lui il perchè vi dà tale suggerimento ;

2° L'altra cosa da sapere sarebbe che il cimurro (V. N. 1035) è malattia *infettiva*, causata *da un microbo* e non dagli ossi.

1049 – Con ciò non si vuoi dire che si debba *eccedere* alimentando i cani con *sola* carne o con *soli* ossi, perchè il lungo stato di domesticità ha certamente modificato alquanto lo stomaco e i gusti del cane. Ma bisogna ben persuadersi che se il cane abbaia e latra al menomo allarme ricordando atavicamente la sua vita antica nelle step-

pe e nelle savane, del pari ricorda, e predilige, digerisce ed assimila i cibi carnei che *allora* costituivano esclusivamente i suoi pasti.

1050 – Del resto, sono ottimi alimenti per i cani le zuppe di pane, di biscotto, di vermicelli; l'orzo e il riso ben bolliti.

1051– La segale è pure un ottimo alimento, specialmente per i cani da caccia.

1052 – Occorre salare i cibi per i cani poichè il sale – come in noi – aiuta la digestione.

1053 – Gli avanzi delle trattorie, alberghi, ecc. possono fornire per i cani un buono ed economico alimento, come pure il sangue di bue, bollito. Tre volte la settimana si possono somministrare verdure variate – cavoli, rape, patate.

1054 – I latticini riescono dannosi.

1055 – I cagnolini da casa si possono alimen-

tare – giudiziosamente – coi rimasugli della tavola; occorre aver cura di non alimentarli eccessivamente, se no, invecchiano anzi tempo, e sono disturbati da dispepsia, mal di fegato ed altri acciacchi che li traggono a morte prematura.

Se il cane è a catena bisogna aver cura che non gli manchi mai cibo o bevanda nella giusta misura.

1056 – Non è vero che qualsiasi cibo sia buono pel cane. Non devesi somministrargli carni guaste, ecc. E, specialmente quando è malato, conviene dargli latte e manzo.

1057 – Per i canili molto popolosi si avrebbe vantaggio nell'uso del sangue dei macelli; bollito esso costituisce un nutrimento sano ed economico; ma si dovrà alternarlo con verdure, tre volte la settimana, e sempre variate, cioè alternando

patate, rape, cavoli, ecc.

1058 – È adattissima la carne di cavallo, mescolata con molti legumi; è bene aggiungervi del fondaccio di caffè che agisce come disinfettante intestinale.

1059 – Lo carne di pecora può produrre malattie cutanee.

1060 – Il pesce attutisce l'olfatto.

1061 – ***Parassiti cutanei*** – *Bagni solforosi* – Questi bagni sono utilissimi per liberare i cani dai parassiti. Se ne fa uno per settimana.

Si fanno sciogliere 100 gr. di solfuro di potassa (fegato di solfo) in 1000 d'acqua; si versa in una vasca da bagno e si aggiunge dell'acqua calda a 35°.

1062 – *Cura elettrica* – Un elettricista di Chicago ebbe l'idea di applicare il ben noto apparec-

chio per l’aspirazione della polvere, detto *vacuum-cleaner* alla spulciatura dei cani. Munitolo d’un tubo aspiratore speciale ad estremità stretta e sottile lo provò sul proprio cane. Il risultato fu ottimo inquantochè non solo le pulci adulte passarono nel serbatoio della polvere dell’apparecchio, ma anche le loro uova, restandone il cane completamente liberato.

Senonchè la carezza di quella ventosa ambulante pare non sia di pieno gusto del cane, il quale sembra preferire di ospitare la sua molesta corte anzichè perderla con un mezzo così energico.

1063 – Si possono liberare i cani ed altri animali domestici dai parassiti con frizioni d’acqua mista a petrolio. Occorre lavare con sapone l’animale dopo alcuni giorni dalle frizioni suddette.

1064 – ***Modo di tenerli alla larga*** – Le vetrine dei negozi, ecc., ecc. ricevono frequenti e non desiderati saluti dai cani che fanno la loro passeggiata. Volendo mandarli a... far visita altrove, basterà spolverare con solfo finissimo le parti che si vogliono proteggere.

Canili.

1065 – ***Lettiera*** – Usare fibra o lana di legno per lettiera, in sostituzione della paglia, e cambiarla ogni settimana.

1066 – ***Parassiti*** – Facendo uso d'una botte da petrolio si potrà esser sicuri che le pulci non si annideranno nel canile e lascieranno quindi tranquillo il cane.

1067 – Una manata di foglie di noce fresche collocata nel canile ne scaccia gli insetti parassiti .

Cantine.

1068 – ***Norme generali*** – Secondo un antico adagio, *è la cantina che fa il vino*; vale a dire che la sua ubicazione e la sua manutenzione sono della massima importanza. – La temperatura dovrà conservarvisi fra i 3 ed i 16°. – Le migliori cantine sono quelle nelle quali il termometro resta sempre intorno ai 10°. L'esposizione a nord è la migliore sotto ogni aspetto. Occorre un'umidità costante, ma media, per tema delle muffe. Lo scolo delle acque e la ventilazione sono di tutta necessità quando l'umidità sia soverchia. Ma se le cantine sono troppo asciutte, i fusti si deteriorano e aumenta l'evaporazione.

La luce deve esservi debole, ma è da evitarsi l'oscurità completa che favorisce le muffe e l'infracidire del legno. Sono pure dannose le tre-

pidazioni, le scosse, che rimettono in sospensione le materie intorbidanti e sono causa di alterazione dei vini.

I muri debbono essere puliti e intonacati a calce, di tanto in tanto. Sarà bene aggiungere al latte di calce un poco di formolo o di bisolfito di potassa, che serviranno ad impedire la formazione di muffe, le quali sviluppano odori che vengono facilmente fissati dal vino.

1069 – È, sopratutto, da evitare la vicinanza di fusti di aceto. Il fermento acetico si propaga con grande facilità, e le cantine che ne sono infette conservano a lungo – nonostante la massima pulizia – la proprietà di far inacidire il vino che vi si mette. Per la medesima ragione si dovrà asportare la terra sulla quale si fosse sparso del vino affinchè essa non diventi sede d'una fermenta-

zione acetica. E se il suolo è pavimentato si dovrà tenerlo ben lavato.

1070 – ***Disinfezione*** – Uno dei migliori e più semplici mezzi consiste nel farvi bruciare alquanta paglia, in modo da produrre molto fumo. È ormai scientificamente constatato che nel fumo prodotto dalla combustione dei vegetali, in genere, sono contenute sostanze antisettiche, e prevalentemente la formaldeide o formolo; il che spiega come la fumigagione sia pure un ottimo mezzo di conservazione dei prodotti specialmente animali (aringhe, carni suine, ecc.).

Capelli.

1071 – ***Taglio*** – Regna ancora il pregiudizio che tagliando di quando in quando i capelli alle fanciulle e alle giovinette, abbiano a crescere più lunghi, ma invece avviene che essi non raggiun-

gono più la lunghezza, che avrebbero avuta naturalmente. Le più belle chiome sono le primitive, e potei osservare un fatto interessantissimo che dimostra questa verità.

Anche quando si vuol rifrescarne le punte, convien tagliarne solo pochi centimetri.

1072 – ***Conservazione*** – La cura più adatta per la conservazione di una bella capigliatura, è la lavatura accurata con un liquido adatto, preparato scientificamente in base alla composizione anatomica del capello e al suo modo di svilupparsi. Saranno perciò da escludersi dalle acque per testa tutte le sostanze irritanti, come naturalmente i pettini e spazzole con punte troppo acute.

Per preparare una buona acqua per testa, bisogna dunque conoscere come è composto il ca-

pello umano. Il capello è composto di tre parti. La parte interna midollare è costituita da piccole cellule riempite di liquido e bollicine d'aria, questa parte è racchiusa da una parte fibrosa che costituisce la massa del capello; il tutto è poi contornato da uno strato corneo. Nella sostanza fibrosa, c'è il pigmento del capello il cui colore va dal giallo chiarissimo al nero intenso. La radice giace nello strato medio della pelle, in un'infossatura detta follicolo.

Alla base del follicolo si trova un piccolo tubercoletto ricco di vasi e nervi, dal quale procede la formazione del pelo. Alcune glandole laterali, dette sebacee, secernono del grasso.

Il capello cresce solo dalla radice, nella quale il sangue produce i nuovi tessuti per la crescita del capello. Quando il capello ha raggiunto una data

lunghezza (il capello umano raggiunge la lunghezza anche di 6 metri), cade per esaurimento della radice.

Da queste spiegazioni risulta chiaramente, che bisogna aver specialmente cura della nutrizione della radice, bisogna tener sempre pulito il cuoio capelluto. Di una proprietà speciale del capelli bisogna tener calcolo nella fabbricazione delle acque per testa, cioè dell'igroscopicità di essi. In causa di questa proprietà il profumo vi aderisce molto a lungo; è quindi superfluo profumare molto le acque per capelli.

Uno del principali componenti delle acque per testa è l'alcool, che all'azione fortificante unisce un'azione disinfettante. Le acque non devono però contenere una percentuale troppo forte di alcool, non più del 60% perchè allora esso riuscireb-

be dannoso e irritante per l’epidermide, e farebbe inoltre perdere la lucentezza ai capelli.

Un altro componente utile delle acque per testa è una sostanza grassa. L’olio di ricino, che è solubile in alcool, serve benissimo quale aggiunta al liquido alcoolico.

Oltre a queste sostanze si usano degli eccitanti, quali le tinture di arnica, di china e di cantaridi. Alcuni usano a questo scopo anche l’essenza di garofani.

Tutti questi prodotti eccitano l’azione dei nervi, come pure la circolazione nei vasi sanguigni.

1073 – ***Lavatura e cure igieniche*** – Per conservare la capigliatura piena e sana devonsi pettinare i capelli di frequente, fare almeno una volta la settimana la lavatura della testa. Si può usare una delle lozioni sotto indicate.

La lavatura radicale della testa si pratichi però solo la sera: all'uopo si bagni dolcemente la testa con la suddetta acqua, e la si spruzzi pure di quando in quando, con acqua pura. Finalmente si sciacqui la testa con acqua tiepida e la si asciughi accuratamente. La mattina o durante il giorno la testa non deve venir bagnata, ma la si pettini e la si unga con la pomata o coll'olio seguenti.

1074 – *Pomata*:

Lanolina 2 – Vaselina 2 – Pomata alla rosa 1.

1075 – *Olio* – Olio di vaselina bianco gr. 370, di mandorle dolci 100, essenza di bergamotto 10, di lavanda 8, di cedro 4, di neroli 2. Dopo averli unti si spazzolino i capelli con una spazzola dura.

1076 – Chi deve usare la pomata o l'olio per dare ai suoi capelli troppo asciutti la necessaria elasticità, non ne adoperi più del necessario. Si

eviti di abbruciare i capelli coi ferri; si eviti pure di legare troppo strettamente i capelli, potendosi con ciò guastare facilmente il bulbo capillare. Sono dannose le doccie fredde e specialmente le correnti d'aria, e una copertura troppo densa. Per il capo si scelga sempre un cappello che non trattenga la traspirazione.

1077 – Si battono dei gialli d'uovo e si sfregano con essi capelli e la testa in modo che ne siano ben bagnati. Si lava con acqua fredda e si fanno frizioni con alcool misto ad acqua di rose.

1078 – Il sapone essendo generalmente assai ricco di soda e di potassa rende i capelli troppo ruvidi. Ad esso è preferibile una soluzione diluita di ammoniaca, che ravviva il colore dei capelli e li rende morbidi e lucenti.

1079 – *Lozioni*:

Un tuorlo d’uovo – Acqua di rose 600

Acqua di colonia 30 – Sapone trasparente 4 –

Zafferano 0,70

Carbonato potassico 4 – Alcool rettificato 75.

Sciogli il sapone e la potassa in 300 d’acqua di rose a b. m. aggiungendovi lo zafferano. Tritura il tuorlo d’uovo col resto dell’acqua di rose. Mesci le due soluzioni e aggiungi lo spirito e l’acqua di Colonia.

In questa maniera i capelli e la testa restano pulitissimi e i capelli acquistano particolare lucentezza.

1080 – Un tuorlo d’uovo, spirito saponato gr. 15, carbonato di potassa 3,75, essenze di rose, bergamotto, palmarosa, mandorle amare gocce una, acqua di rose a 300. Fa emulsione. È raccomandabile preparare di volta in volta l’emulsione.

Coll’uso di questa lozione i capelli divengono morbidi come seta.

1081 – Acqua di rose gr. 400

Bay-rum (V. n. 1100 e seg.) 400 – Estratto di quillaia 120

Glicerina 60 – Carbonato di potassio chim. puro 10

Carbonato d’ammoniaca 5.

1082 – ***Tonici pei capelli e cura della forfora*** – Contro la forfora il miglior trattamento è una regolare lavatura con saponi medicati, come quelli di resorcina, solfo e balsamo del Perù. La lavatura deve però venir fatta giornalmente, usando acqua tiepida.

1083 – Si fa una lavatura alla testa con questa soluzione:

Acqua 1100 – sapone 80 –Bicarbonato di soda

Quando i capelli sono asciutti si lava la pelle con questa lozione:

Resorcina gr. 5 – Olio ricino 2 – Alcool 150

Essenza a piacere.

Si ripetono, ad intervalli, questi trattamenti fino a scomparsa delle pellicole, cioè, in generale, per circa un mese.

1084 – Resorcina 4 – Solfato di chinina 2 – Olio di ricino 4

Acqua di Colonia q.b. a 120

1085 – È molto raccomandato da Stryzowsky contro la forfora il linimento che si ottiene mescolando assieme spirito 50, acqua di Colonia 50 e glicerina 15 con sapone verde 100, e aggiungendo infine betanaftolo 5 qualche goccia di essenza di mandorle amare. Si strofina la cute mattina e

sera dopo lavatura con acqua tiepida.

1086 – F. Weitlaner raccomanda lo spirito canforato al 10% che ritiene superiore alla soluz. alcoolica 1% di acido salicilico, essendo la sua azione non solo disinfettante, ma anche rinforzante.

1087 – Eichhoff afferma che il Captol riesce sostanza assai efficace nella seborrea del cuoio capelluto. Così nel prurito, nella forfora e nella rarefazione dei capelli. Non è però esatto il dire che il Captol sia uno specifico contro l'alopecia.

Si raccomanda la seguente formola per l'igiene dei capelli :

Captol gr. 1 – Acido tartarico 1 – Cloralio idrato 1

Alcool a 65° 100 – Essenza eterea di fiori q. b.

Olio di ricino 0,50.

Per frizioni mattutine del cuoio capelluto, facen-

do precedere una buona lavatura con acqua fresca all'asciugamento.

È superfluo avvertire che oltre a quest'acqua si continuerà a lavare la testa con sapone e pettinarsi accuratamente.

Il Captol in questa misura agisce come antiseborroico, il cloralio idrato attenua il prurito, l'acido organico (tartarico) si oppone alla formazione di macchie originate dal Captol colle sostanze contenenti ferro, o le fa scomparire se già esistessero; l'olio di ricino serve come rimedio meccanico per rammollire le pellicole: l'essenza come cosmetico.

1088 – Si mescolano:

Alcool 50 – Acqua di Colonia 50

Glicerina 15 – Sapone verde 100.

In ultimo si aggiungono 3 p. di betanaftolo.

1089 – Solfo precipitato 5 a 10

Resorcina 2,5 a 5 – Ac. salicilico 1,5 a 3

Tintura di benzoino 2 – Vaselina 100.

1090 – Resorcina 1 a 2 – Cloralio idrato 1,5 a 3

Tannino 1,5 a 4 – Tintura di benzoino 1 a 1,5

Olio di ricino 5 – Alcool 100.

1091 – *Di Krieger*:

Alcool 4000 – Acqua distillata 5000 – Mentolo 60

Etere acetico 15 – Bicarbonato sodico 60 – Ess. di Bergamotto 15

Ess. di limone 5 – Olio di mandorle dolci 2,5.

Si colora con tintura di zafferano.

1092 – *Di Moose*:

Alcool 80 – Acqua distillata80

Bicarbonato sodico 1,5 – Acqua di Colonia 20

Glicerina 1 a 5 – Olio di ricino 1 a 5.

1093 – Resorcina 2 – Solfato di chinino 1

Olio di ricino 2

Acqua di Colonia q. b. per portare a 60.

1094 – *Al benzoino*:

Tintura quillaia 30 – Id. benzoino 12

Acqua Colonia 120 – Alcool diluito 700.

1095 – Borace 10 – Tintura di benzoe 10

Acqua di rose 200 – id. di Colonia 50.

1096 – Si può usare questo sapone: Fatto fondere, a dolce calore, p. 100 di sapone bianco, vi si aggiungono 50 p. d'alcool e 15 di glicerina; si filtra, indi si aggiungono 5 p. di naftol e qualche goccia d'essenza di mandorle amare.

1097 – ***Lozioni*** – *Al sapone*:

Spirito saponato 200 – Glicerina 100 – Rhum 50

Ess. di lavanda 50 – Alcool 350 – Acqua di rose 200

Vaniglina 0,1 – Ess. di Wintergreen gocce II

Legno sandalo rosso polv. 5.

Si macera per due giorni e si filtra.

1098 – Borace 2 – Glicerina 8 – Spirito saponato 15

Rhum 15 – Alcool diluito 60 – Ess. di garofani gocce IV

Ess. di timo I – Id. di rosmarino I.

1099 – *Per bambini*:

Legno quassio 120 – Ammoniaca 30

Tabacco da fumo 60 – Olio ess. lavanda 8 – Id. id. citronella 2

Id. id. rosmarino 4 – Alcool diluito 900.

Si maceri per 7 giorni e si filtri.

1100 – ***Bay-Rhum***:

Olio essenziale di bay cc. 16 – id. id. d'arancio dolce 1

Olio essenziale di pimento 1 – Rhum 1500

Acqua 500 – Borace gr. 5.

1101 – Ess. di bay gr. 20 – id. pimento gocce XXV

Etere acetico gr. 3,50

Alcool (95%) (oppure acqua di Colonia) litri 4 ½

Rhum Giamaica litri 4 ½.

Si lascia a sè la miscela per tre settimane in recipiente tappato, scuotendolo sovente ed infine si filtra.

1102 – *Spumante*:

Alcool (90%) 550 – Tintura quillaia 550

Acqua distillata 550 – Borace polv. 8 – Carbonato ammonico 8

Ess. di bay-rhum 12,5 a 15.

1103 – ***Shampooing*** – *Liquido*:

Soluz. alcoolica di sapone gr: 200 – Alcool 100

Acqua Colonia 50 – Etere acetico 2,5 – Terpineol 20

Ess. bergamotto gocce XXXX

Glicerina gr. 50 – Soluz. di carbonato potassico 50

Ammoniaca liq. 5 – Acqua distillata a 1000.

Dopo 8 giorni si filtri, eventualmente per caolino.

1104 – Carbonato d'ammoniaca 15, cremortartaro 15, borace 23; si sciolgono in acqua 1000; a parte si mescolano glicerina 75 e rhum 1000 con 3 litri d'acqua, e si uniscono le due soluzioni.

1105 – *Gelatinoso* – Questa pasta gelatinosa si scioglie, al momento dell'uso, in un po' d'acqua

calda.

In 170 gr. d’acqua si mettono circa 110 gr. di sapone bianco di Marsiglia ridotto in pezzettini, indi circa 30 gr. di carbonato di potassa; si scalda a b. m. sino a fusione completa; si aggiungono poi 55 gr. di glicerina, poi V gocce di ess. di fiori di lavanda e X di ess. di bergamotto.

1106 – *Semplice* – Si fanno sciogliere gr. 50 di sapone potassico sopraffino in 500 d’acqua distillata. Si aggiunge una soluz. di:

Bicarbonato potassico gr. 50 – Acqua distillata 250

Si profuma con emulsione di:

Ess. di mandorle amare artif. gr. 1 – Glicerina a 30° 25

e infine si aggiunge acqua distillata di rose gr. 200.

1107 – *Alla saponina* – Si fanno sciogliere gr. 8 a 10 di buon sapone in polvere in:

Acqua distillata di rose gr. 50 – Id. id. di fior d'arancio 100

Acqua distillata di gelsomino 250.

Si filtra per carta e sul liquido ottenuto si filtra questa soluzione:

Eliotropina gr. 0,15 – Ionone 1 – Ess. d'ylang-ylang 0,15

Alcool deodorato a 90° 75

Soluz. al 7‰ di muschio artificiale 0,80.

1108 – Sapone bianco di Marsiglia gr. 120, carbonato di potassa gr. 30, acqua cc. 180, glicerina cc. 60, ess. di lavanda gocce V, bergamotto gocce X. Si scalda il sapone raschiato con acqua a b. m., si aggiunge il carbonato di potassa e si lascia poco a poco raffreddare. Si incorporano gli

altri ingredienti, aggiungendo, se necessario, ancora acqua.

1109 – Carbonato di ammoniaca 15, borace 30, alcool 60, acqua 750. Profumo a piacimento.

1110 – *Secco* – Sapone bianco gr. 5, ess. lavanda cc. 4, alcool cc. 210, acqua cc. 90. Fa macerare per 1 a 2 giorni, filtra e aggiungi ammoniaca liquida cc. 30.

1111 – *In polvere*:

Borace 90 – Carbonato soda secco 180 – Sapone polv. 90

Profumo q. b.

1112 – Borace 24, carbonato soda secco 30,corteccia quillaia 15, ess. neroli gocce V.

1113 – ***Caduta dei capelli*** – *Cause* – È per lo più dovuta alla deficienza di sangue nel cuoio capelluto, necessario alla nutrizione del capello. Bi-

sogna quindi rinforzare la vitalità della cute favorendovi la circolazione sanguigna, al che si perviene col mantenerla pulita e col sottoporla a frizioni con la flanella calda e spazzole. Bisogna esser cauti nell'uso di pomate o acque irritanti, quali sono quelle a base di cantaridi e di tartaro stibiato, perchè l'eccessiva irritazione della cute potrebbe produrre l'effetto contrario di quello desiderato.

1114 – Alcune cause di caduta di capelli vanno ricercate in intossicazioni croniche gastriche ed intestinali; altre in malattie del sangue (clorosi, anemia, ecc.), altre sono conseguenti a malattie, sforzi intellettuali; altre invece sono di ordine puramente meccanico, come copricapo troppo pesanti e male aerati, mentre è risaputo che il cuoio capelluto abbisogna di una frequente ventilazione

per irrobustirsi.

1115 – Quando le papille capillari sono completamente morte, tutti i mezzi proposti e raccomandati riescono affatto inefficaci. Se invece i capelli sono radi si deve lavare di sovente la cute usando le soluz. detersive e toniche, delle quali indichiamo più avanti la composizione.

1116 – *Cura* – La lavatura con acqua semplice o mista ad alcool dà in generale buoni risultati.

1117 – Nei nn. seguenti indichiamo le formole per preparare varie *Lozioni, Rigeneratori, Acque di China*, ecc. che vengono considerati come efficaci per arrestare la caduta dei capelli, senza potere però – nè volere – prounziarci sul loro merito, tanto più, che, per le ben note idiosincrasie, non si può mai affermare in modo reciso l'efficacia di un qualsiasi medicamento, sia pure in mo-

do relativo.

1118 – ***Acqua di china*** – Ecco una buona ricetta per preparare l'acqua di china.

China gialla gr. 30 – Carbonato di potassa 2 Alcool a 90° gr. 80 – Acqua 500 – Ess. odorosa a piacere.

Si fa una decozione con la china e l'acqua. Quando è fredda vi si aggiunge il carbonato di potassa, si filtra e si versa nel liquido l'alcool contenente l'essenza odorosa.

Volendo, si può colorare con 2 gr. di cocciniglia in polvere.

1119 – *Paschkis* – Si fanno macerare per alcuni giorni, 70 p. di corteccia di china contusa in 700 di alcool: si filtra ed al filtrato si aggiungono 350 p. di rhum e q. b. di una essenza profumata a piacere.

1120 – *Pinaud*:

Solfato di chinina gr. 1,5 – Glicerina 120

Spirito di lavanda 75 – Tintura di ratania 30

Id. di cantaridi 15 – Alcool 760.

1121 – *Dieterich*:

Solfato di chinina gr. 1 – Rhum 100 – Glicerina 100

Acqua di Colonia 10 – Id. di rose 600 – Alcool 100.

1122 – *H. Kühl* – Si triturano assieme gr. 0,5 di cloridr. di chinina e gr. 1 di mentòlo. La massa risultante si scioglie in gr. 10 d'alcool e si aggiunge ad una soluzione di resorcina 2 in alcool canforato 20, spirito di sapone 35 e alcool diluito 35. Si profuma con essenza di lavanda o di Wintergreen, si lascia a sè alcuni giorni e si filtra.

Per usarla si friziona al mattino, colla soluzione

diluita con 2 p. d’acqua tiepida, si spazzolano i capelli e si ungono con olio d’oliva.

1123 – ***Rhum chinato***:

Olio essenziale di geranio rosato 12 – Id. id. d’arancio dolce 40

Olio essenziale di bergamotto 40 – Balsamo peruviano 75

Tintura cantaridi 120 – Tintura china 500

Spirito di sapone 400 – Alcool 1000 – Acqua di Colonia 1000

Carmino 5 – Rhum q. b. per formare 10.000.

1124 – ***Rigeneratore*** – *Al mattino*, frizioni con:

Sublimato corrosivo centigr. 20 – Idrato di cloralio gr. 4

Resorcina 2 – Alcool a 90° 200.

Alla sera, con:

Etere solforico gr. 30 – Ac. acetico cristallizzato 2

Idrato di cloralio 2.

1125 – ***Lozioni a base di Jaborandi*** – Pare sia molto efficace la *pilocarpina*, alcaloide contenuto nelle foglie del *Pilocarpus Jaborandi*, pianta dell'*America Meridionale*. Siccome la pilocarpina costa cara, nei prodotti commerciali se ne trova poca o punta; perciò è bene prepararli per proprio conto.

Eccone una formola:

Cloridrato di pilocarpina gr. 0,50 – Pomata comune 30 a 50.

Oltre alle unzioni al cuoio capelluto con questa pomata, si faranno lozioni con una macerazione alcoolica di foglie di Jaborandi.

1126 – Si prepara anzitutto la tintura di jaborandi da gr. 200 foglie di jaborandi, con 700 d'alcool a 95% e 300 d'acqua, facendo digerire la miscela

per 8 giorni e filtrando dopo spremitura.

Tint. jaborandi suddetta gr. 1000 – alcool (a 95%) 700

Acqua 300 – Glicerina 150 – Ess. odorosa 100.

Si dà il colore di vino bianco-scuro con caramello.

1127 – Tintura jaborandi 1000 – Alcool (75%) 1500

Tannato di chinino 4 – Balsamo Perù 20 – Id. d'eliotropina 50.

Si filtra dopo alcuni giorni. Si friziona la cute alla sera, due volte la settimana.

1128 – Resorcina 30, borace 60, glicerina 120, tint. capsico 60, id. cantaridi 60, id. jaborandi 60, ess. palmarosa 25, ess. rosmarino 5, acqua 4500.

1129 – Kletzinshy disapprova l'uso delle cantaridi per lo scopo indicato e consiglia invece di

valersi di glicerina, nella quale sia stato infuso del pepe di Cajenna. Una parte notevole della materia eccitante vi si scioglie insieme colla materia colorante, e il cosmetico; che è di una bella tinta granata, ammorbidisce la capigliatura meglio di tanti altri.

1130 – Twisselmann consiglia di lavare accuratamente il cuoio capelluto con sapone dolce unito ad un po' di lanolina, tamponare con pannolino secco, poi bagnare la cute ancor umida colla mistura seguente:

Tannino gr. 5 – Acqua di Colonia 2 – Spirito di senape 10

Alcool rettificato 90.

1131 – ***Lozioni diverse*** – Raccomandata dal "*Scientific American*":

Rhum 10 – Tintura di china 1 – Tintura di rosmari-

no 1

Tintura di jaborandi 1 – Olio di ricino 2.

1132 – Fregagioni sul cuoio capelluto, due volte la settimana, con spazzola morbida:

Olio di ricino gr. 3 – Catrame di Norvegia 1 – Cloroformio 15

Tintura di benzoino 15 – Alcool a 70° litri 0,5.

1133 – Contro la calvizie Lutaud indica questo trattamento:

Rasi i capelli superstiti si insapona e lava tutti i giorni con

Sublimato corrosivo 0,1 – Acido acetico 1 – Alcool (a 90°) 100

Etere solforico 50 – Alcoolato di lavanda 50.

Più tardi si fanno lozioni eccitanti con:

Ammoniaca 5 – Essenza di trementina 25 – Alcool canforato 125.

1134 – Il Dr. Richema ha impiegato con successo contro la calvizie l'acido lattico in soluz. al 50%. Si sgrassa la pelle con un miscuglio d'alcool ed etere e si friziona con un batuffolo di cotone idrofilo impregnato d'acido lattico, che origina un dolore leggero, fugace. Quando la cute è irritata si sospende la frizione e si unge poi con vaselina borica. È utile fare una lavatura quotidiana con soluzione di sublimato al ½ p. %.

1135 – Acido acetico glaciale 5, tintura cantaridi 10, tintura rosmarino 25, tintura jaborandi 25, rhum 150.

1136 – ***Linimenti:***

Olio di ricino 100 – Solfato di chinina 1

Ac. acetico diluito (30%) 0,5 – Ac. fenico 0,8 – Glicerina 30

Balsamo vitale dell'Hoffmann 20.

1137 – Ammoniaca gr. 8 – Olio mandorle dolci 8

Alcool di rose 60 – Acqua di rose 10 – Ess. di macis 4.

Si mescola dapprima l’olio coll’ammoniaca, si aggiungono poi l’alcool e l’essenza; si agita vivamente aggiungendo a poco a poco l’acqua di rose.

1138 – Per impedire la caduta del capelli e le erpeti furfuracee, fu trovata vantaggiosa la miscela seguente, specialmente quando vi sia disciolta qualche sostanza tonica ed eccitante:

Glicerina gr. 60 – Borace 10 – Acqua di fiori d’arancio 1.

1139 – Ogni sera prima di andare a letto si fanno frizioni con una miscela di 1 p. di lanolina e 30 d’alcool.

1140 – Frizioni con la soluzione:

Tintura di mirra gr. 240 – Resorcina 2.

Quando il cuoio capelluto è molto secco si aggiunge dell'olio di ricino e della glicerina.

1141 – ***Olii per capelli*** – Si prende una grande quantità di violette delle più odorose, che sono le più scure tra le diverse qualità selvatiche. Si privano del gambo e si mettono in macerazione nell'olio di mandorle preparato di recente.

Dopo otto giorni si filtra attraverso ad un pannolino. L'olio avrà ritenuto il delizioso profumo delle viole e sarà ottimo per i capelli.

1142 – *Lozione Wilson*:

Olio di mandorle dolci cc. 30 – Ammoniaca soluzione 30

Spirito di rosmarino 120 – Acqua di miele 60.

1143 – L'olio di ricino è pure indicatissimo per

la conservazione dei capelli, ma lascia odore sgradevole.

1144 – Gli Annamiti fanno molto uso d'olio di cocco per la testa ed i capelli e ritengono che sia ottimo per farli crescere e conservarli. Siccome essi hanno tutti abbondantissime capigliature e la calvizie è presso quei popoli quasi sconosciuta, si può argomentare che realmente tale olio abbia le buone qualità che gli attribuiscono. Ma l'odore di questo grasso irrancidito è assai disgustoso.

1145 – ***Petrolio*** – Le tante strombazzate preparazioni a base di petrolio, non ne contengono traccia, per la maggior parte. Esse sono semplici soluzioni alcooliche di qualche essenza o miscela di essenze, e devono la loro efficacia – quando ne hanno! – all'eccitazione cutanea prodotta dall'azione dell'alcool e dello sfregamento.

Una buona lozione di questo genere è composta di:

Alcool a 90° cc. 100 – Acqua distillata 100

Essenza di bergamotto o di lavanda 20.

1146 – *Hahn*:

Petrolio bianco inodoro cc. 10 – Ess. di citronella 10

Olio di ricino 5 – Alcool 90% 50 – Acqua 75.

1147 – Ess. bergamotto 15, cedro 10, corteccia arancio 10, palmarosa 10, garofani 3, alcool 2500, petrolio bianco deodorato 1500, acqua di rose 1000. Il liquido risultante è opalescente.

1148 – ***Polvere per lavare i capelli, al rosmarino*** (*Rosemary Hair-wash Powder*). – Borace polv. 350, carbonato soda polv. secca 250, ess. di rosmarino 4. Mesci.

Sono in commercio dei pacchetti contenenti 15-

20 gr. di detta polvere, che si vendono 10-20 cent. cadauno. Un pacchetto si scioglie in mezzo litro d'acqua calda per lavare la capigliatura.

1149 – ***Polvere per lavare i capelli dei bambini*** – Borace polv. 500, infuso concentrato di quassio 30.

Si evapora l'infusione con gr. 50 di borace sinchè sia totalmente secca, quindi si mescola con la rimanente polvere.

Questa polvere è anche antiparassitica.

1150 – ***Tintura*** – La canizie è determinata dalla vecchiaia o da debolezza generale, oppure da condizioni particolari individuali: essa può manifestarsi più o meno precoce.

Nel solo caso che essa sia prodotta da debolezza generale, si può ovviarvi, o per lo meno attenuarla mediante una cura ricostituente interna,

che dovrà essere indicata dal medico.

Altrimenti si ricorre alle Tinture, colle quali si ridona ai capelli il colore primitivo, o per lo meno una colorazione omogenea: la quale però è affatto superficiale, cioè si limita ad un rivestimento, ad un involucro del capello, senza che questo venga modificato nella sua pigmentazione.

Nel solo caso in cui sia stata impiegata l'acqua ossigenata per rendere biondi i capelli, questi subiscono modificazione nella loro struttura, in conseguenza dell'ossidazione in essi apportata.

1151– Non è consentito dall'indole nè dai limiti di spazio di questo Ricettario di entrare in particolari intorno all'impiego, alla composizione ed all'azione delle tinture per i capelli. Vogliamo però accennare come queste non sempre riescano innocue come si potrebbe credere, poichè general-

mente esse contengono o sali metallici o prodotti organici di azione tossica. In modo speciale sono da sconsigliarsi quelle a base di sali di piombo e di rame, perchè il loro uso prolungato non è scevro di inconvenienti. Molti ritengono doversi proscrivere quelle a base di parafenilendiamina, ed anzi in alcuni Stati vennero rigorosamente proibite, poichè in conseguenza della ripetuta applicazione di misture contenenti tali sostanze, furono constatati non pochi casi di avvelenamento, determinando queste eruzioni cutanee, vomiti, disturbi dispeptici, ecc.

Ma pare che si tratti di casi rarissimi, in individui di speciale predisposizione. In ogni modo basta fare una prova per constatare i primi sintomi – eventuali – di tali disturbi, in seguito ai quali si smetterebbe tosto l’uso della tintura, senza dover

temere altre conseguenze. Daremo, pertanto, le formole anche per queste tinture.

Riescono invece innocue, o per lo meno non sono dannose, le tinture preparate con sostanze vegetali (mallo di noci anhacardium, henna, ecc.): bisogna però osservare che tali tinture esercitano anche un'azione meno pronta e meno durevole

Ne indicheremo pertanto, scegliendole nella svariata plejade, diverse che segnaliamo quali tipi; avvertendo che sono da distinguersi le tinture propriamente dette dai ristoratori (*hair restorers*), i quali, insieme alle sostanze che sono destinate a tingere il capello, contengono anche sostanze eccitanti o toniche o semplicemente detersive.

1152 – Solo a titolo di notizia accenneremo come oggidì le tinture per capelli minaccino di esse-

re detronizzate da un nuovo mezzo curativo, che si annuncia assai efficace e durevole per ridare il colore nero ai capelli, che per età o per qualsiasi altra malattia abbiano perduto la loro tinta corvina.

In seguito a ripetute esperienze infatti i Dott. Imbert e Marques avrebbero provato come i raggi Roentgen e la radioterapia, che costituiscono un prezioso nuovo agente terapeutico specialmente per alcune malattie della pelle, determinino anzitutto la caduta dei capelli e peli bianchi, seguita però da riproduzione di nuovi, neri o bruni, che poi mantengono la loro tinta senza ulteriori modificazioni.

Naturalmente questa cura non può essere applicata se non da un medico specialista mediante gli apperecchi necessari: non crediamo quindi

che sia il caso di diffonderci in maggiori particolari.

1153 – ***Nera*** – Il nitrato d'argento è una delle più attive sostanze per quest'uso. Prima di applicarlo bisogna insaponare i capelli per togliere il grasso, poi lasciarli asciugare per un'oretta. La cute dopo l'applicazione del nitrato deve essere subito lavata con acqua salata per impedire che si tinga anche essa in nero.

Per lo più le tinture sono a due liquidi, uno al nitrato d'argento e l'altro all'acido pirogallico o al fegato di solfo.

Liquido n. 1:

Nitrato d'argento cristallizzato gr. 25 – Acqua di rose 200

Ammoniaca 70.

Liquido n. 2:

Acido pirogallico gr. 5 – Acqua distillata 400

Spirito di vino rettificato 150.

1154 – Joseph consiglia una pomata di vaselina al 10-20% di nitrato d'argento (previamente sciolto in poca acqua). Ogni 8-15 giorni se ne spalma il pettine e si pettinano accuratamente i capelli.

1155 – La tintura di permanganato di potassa è per lo più una soluzione all'8% circa in acqua distillata: ha colore violetto e si dà ai capelli con un pennello possibilmente fatto con filamenti di vetro.

Il modo di agire del permanganato è questo: essendo molto ricco di ossigeno opera sulle sostanze organiche del capello una ossidazione trasformandosi in perossido di manganese, che è nero. Risulta da questo che la tintura al perman-

ganato deve alla lunga riuscire dannosa ai capelli atrofizzandoli.

1156 – Dieterich. Si lavano i capelli con soluzione di soda, si sciacquano con acqua pura e si asciugano.

a) Permanganato potassico 5 – acqua distillata 95;

b) Iposolfito di sodio 1 – Acqua distillata 25.

Si applica uniformemente la soluzione *a)* mediante spazzola o pettine. Per levare le macchie dalla pelle si friziona con la soluzione *b)*.

1157 – Una tintura innocua si prepara con:

Citrato di bismuto gr. 50 – Alcool 30 – Acqua di rose 200

Acqua distillata 300.

Si mette il citrato nella miscela dei tre liquidi e si aggiunge quanto basta di ammoniaca perchè

la soluzione sia completa.

A parte si prepara una soluzione con:

Iposolfito di sodio gr. 60 – Acqua 200.

Al mattino si frizionano energicamente i capelli con la soluzione di bismuto dopo averli digrassati con sapone e soluzione leggera di soda; alla sera si applica la soluzione d'iposolfito di sodio.

Aggiungendovi una miscela di:

Tintura di cantaridi gr. 1,2 – id. di cannella 0,75

id. di garofani 0,75

il liquido potrà avere efficacia anche contro la caduta dei capelli.

1158 – *Al ferro* – Si fa disciogliere acido pirogallico 10 in alcool (o acqua di Colonia) 500, e si aggiunge acetato di ferro liquido 5 e glicerina 30.

1159 – *Al mallo di noci* – Un preparato affatto innocuo e di facile preparazione è l'estratto di

mallo di noci. Occorre usare il mallo fresco nelle noci mature: lo si contunde e lo si tratta con acqua non calcare contenente 1% di cloruro sodico.

Dopo 3 giorni si porta il tutto in caldaia ampia nella quale si pratica un segno del livello del liquido, e si fa scaldare per 4-6 ore fino all'ebollizione; si ripristina mediante aggiunta l'acqua evaporatasi, si lascia raffreddare e poi si cola per tessuto fitto di tela e si spreme. Si riversa il liquido colato nella caldaia e lo si riduce ad un ¼ per evaporazione. All'estratto così ottenuto si aggiunge il 16% di alcool (95°) e lo si aromatizza con miscela di essenza bergamotto 20, balsamo peruviano 5: si può anche aggiungere un po' di glicerina.

Per rendere stabile il colore nero si aggiunge allume, impiegando mallo di noce fresco p. 45, allume 3, acqua dist. 12. Si lascia macerare per

48 ore poi si spreme il liquido ottenuto e si aggiungono p. 30 di alcool a 96°.

1160 – Si fa decozione di mallo di noci fresche 30 in acqua 350 e si cola; nel liquido ottenuto si fa disciogliere resorcina 3,50; si completano p. 550 con acqua e si aggiunge glicerina 30.

1161 – È bene avvertire che un preparato che trovasi in commercio sotto la denominazione *Nussol* è invece costituito da glicerina 400, acqua dist. 100, acido pirogallico 20, nitrato d'argento 5.

1162 – *Estratto di noce* – Le bucce verdi delle noci si tagliano in piccoli pezzi e si fanno bollire per 3-4 ore con acqua, si passa per un panno e si evapora alla consistenza di un estratto. Questo estratto si mescola con la doppia quantità di olio di lardo lavato e si scalda a fuoco mite, finchè tutta l'acqua sia evaporata. Quest'olio o lardo colo-

rato si adopera allora per tingere i capelli, con una spazzola.

1163 *– Olio:*

Mallo di noci verde 120 – Allume polv. 15 – Olio olivo 600.

Si stempera la miscela in mortaio, la si riscalda, rimestandola a bagno di arena, fino ad eliminazione dell'umidità, si spreme, si cola e si profuma a piacere.

1164 *– Pomata:*

Mallo di noci verde 450 – Allume polvere 60 – Olio olive 720

Olio di palma 120 – Cera bianca 90.

Si scalda la miscela rimestandola a bagno di arena fino ad eliminazione dell'umidità; si cola e alla massa raffreddata si incorpora pomata 330 previamente fusa a q. m.

1165 – ***Bruna*** – Si fa bollire per mezz'ora mallo di noci verdi 60 con acqua 750, quindi si cola; nel liquido ottenuto si fa disciogliere resorcina 6; si aggiunge infine glicerina 100 e acqua q. b. per completare 700. Questa tintura è affatto innocua.

1166 – Acido pirogallico gr. 15, solfito soda gr. 15, alcool cc. 30, acqua cc. 90; Sciogli l'acido pirogallico nell'alcool e il solfito nell'acqua, mescola.

1167 – *a*) Nitrato d'argento crist. 32 – Acqua distill. 450

Ammoniaca 50

b) Spirito di legno rettif. 200 – Acqua di Colonia 50

Acqua distill. 250 – Acido pirogallico 7.

1168 – ***Bionda*** – Non esiste una tintura bionda per capelli, propriamente detta. Le tinture sotto

tal nome non sono che *acqua ossigenata* diluita al quinto od al decimo; con tale acqua, la quale non è che un *decolorante* dei capelli scuri, si possono ottenere varie gradazioni, le quali dipendono oltre che dalla concentrazione dell'acqua e dalla durata della sua azione, anche dal colore e dalla speciale natura dei capelli che con essa vengono trattati.

L'acqua ossigenata, non offre altro inconveniente se non quello di rendere più fragili i capelli. Bisogna adoperarla per parecchi giorni di seguito e tener sempre la bottiglia ben turata.

1169 – Il preparato seguente offre il vantaggio della semplicità. Far bollire in ½ litro di vino bianco Rabarbaro gr. 150 fino a ridurlo a metà: imbeverne i capelli, poi lasciar disseccare.

1170 – Quando si vuole cambiare un colore

rosso-fuoco in giallo, si adopera una soluzione di un sale neutro di ferro, per esempio solfato di ferro, ed indi una soluzione di alcali (carbonato di potassio, acqua di calce, ecc.).

1171 – Per rendere più scuri i capelli rossi si prepara una mescolanza di 3,5 soluzione di calce e zucchero, 15 glicerina, 7 acqua di Colonia, 15 spirito di vino e tanta acqua per avere 300.

Ogni mattina si aspergono i capelli con questo liquido e dopo si spazzola bene.

1172 – ***Alla parafenilenediamina*** – La parafenilenediamina – o semplicemente: *para* – è un derivato del catrame di carbonfossile. Ha potere colorante assai alto, non però direttamente, ma perchè determina l'ossidazione dei capelli; le tinte prodotte dalla *para* sono solidissime e si ottengono usando pochissima quantità di tale sostan-

za. Essa è incolora e solubile in acqua. Sotto l'azione dell'ossigeno si trasforma in una sostanza nera insolubile, detta *base di Bandrowsky*. Si favorisce tale ossidazione aggiungendo un po' d'acqua ossigenata.

Le migliori ricette sono quelle di Guesquin che sotto indichiamo, riferendoci però a quante osservammo nel N. 1151.

1173 – *Biondo*:

Bicarbonato di soda gr. 20 – Acqua ossigenata cc. 100

Acqua 1 litro – Parafenilenediamina 1 a 2%.

1174 – *Castano* – Come per il biondo, ma con 2 a 3% di *para.*

1175 – *Nero* – Come per il biondo, ma con 3 a 5% di *para.*

1176 – *Osservazione* – Durante l'operazione

potrebbe formarsi un corpo derivato del para, meno ossigenato, assai velenoso. Si può evitarne la formazione lavando abbondantemente con acqua i capelli, immediatamente dopo l'applicazione della tintura.

1177 – ***Arricciatura*** – Per rendere i capelli ondulati o ricciuti, si pettinano alla sera e si strofinano poi col seguente estratto preparato per continua agitazione:

Il bianco d'un uovo mescolato a gr. 4 di zucchero e un cucchiaio di vino.

Si rotolino poi i capelli con appositi cartocci, che si levano la mattina. Devesi tagliare di frequente le punte dei capelli; se i capelli si spezzano si taglino sempre, fintantochè mostransi le spezzature.

1178 – Per facilitare l'arricciatura dei capelli si

inumidiscono alla sera andando a letto con questa soluzione:

Acqua calda gr. 1000 – Borace 100 – Gomma arabica 3,50.

Si agita e si aggiunge:

Alcool canforato gr. 45.

Indi si attorcigliano i capelli con la carta, al solito,

1179 – Si riesce ad arricciar bene anche i capelli più rigidi inumidendoli alla sera con birra calda ed avvolgendoli poi in cartocci di carta come al solito.

1180 – Serve assai bene una soluzione di benzoino nell'alcool, con la quale si bagnano prima di usare il ferro.

1181 – *Ricciolina* – Per arricciare i capelli si possono usare questi preparati:

Alcool rettificato gr. 120 – Glicerina 40 – Ammoniaca 10

Carbonato di potassico 20.

Si aggiunge un’essenza a piacere.

Bisogna farne uso moderato. Essa saponifica il grasso del capello e quindi li rende rigidi e secchi.

1182 – Colofonia 12 – Alcool 1000.

profumasi con bergamotto e muschio.

1183 – Potassa gr. 15 – Ammoniaca 7 – Glicerina 30

Acqua di rose 800 – Acqua di fior d’arancio 200 – Alcool 90.

1184 – Se i capelli appaiono troppo asciutti, ruvidi, si applica di quando in quando la pomata seguente:

Olio ricino 20 – Balsamo Peruv. 10

Estratto fluido china 10 – Midolla bue 100.

Alla midolla fusa e colata per tela si aggiunge l'olio di ricino; quindi, rimestando con spatola di legno, quando la miscela incomincia a raffreddarsi, si incorporano il balsamo e l'estratto fluido, fino ad ottenere una massa densa ed omogenea.

1185 – ***Brillantina*** – Con questo nome s'indica una soluzione alcoolica d'olio di ricino (di recente preparazione) o glicerina, che serve a dare il lucido alla barba ed ai capelli.

La soluzione si fa per lo più al 10% di olio o di glicerina, e si aromatizza con un profumo a piacere.

1186 – Alcool rettificato (previamente colorato con zafferano) 150 cc.; olio essenziale di rose gocce XL, olio mandorle q.b. a 600 cc.

1187 – Si mescola 1 p. di glicerina con 10

d’alcool a 95%, si riempiono con questa le boccette fino a metà e si completa con olio (mandorle, olive, o arachidi) profumato.

Si agiti prima dell’uso.

1188 – Come brillantina solida è raccomandato un miscuglio di p. 3 spermaceti con 16 d’olio ricino.

1189 – Fondansi insieme:

Vaselina bianca 95 – Olio di ricino 2,50 – Ceresina bianca 2,50.

Si profuma con essenza di palmarosa gocce X oppure con eliotropina gr. 0,25 e colorasi in rosa con cocciniglia o estratto di orcanetto.

1190 – ***Cosmetolina:***

Lanolina 13 – Glicerina 13 – Tintura benzoe 4
Acido borico 1,75 – Essenza di rose q.b.

1191 – *In polvere:*

Carbonato potassico 50 – Spermaceti 56 – Amido di riso 500

Benzoe polvere 50 – Essenza mandorle amare q.b.

1192 – ***Bandoline*** – Con questo nome s'indicano quei composti mucillagginosi che servono a fissare i capelli in determinate posizioni:

Gomma adragante gr. 15 – Acqua di rose 450

Essenza di rose 1.

Si fa macerare la gomma nell'acqua per 48 ore, avendo cura di agitare di tanto in tanto la mucillaggine che si forma. Si passa poi per pannolino grosso. Sostituendo l'acqua di rose con quella di mandorle amare si ottiene la bandolina alla mandorla.

1193 – Si mescolano 35 gr. d'acqua con 15 d'alcool a 36° e si aggiungono 10 gr. di gomma

adragante. Si fa macerare per 24 ore, indi si filtra, si profuma a piacere e si conserva in bottiglie a smeriglio.

1194 – Bianco di balena gr. 1 – Olio di ricino 15.

Si fa fondere, si passa per pannolino e si aggiunge:

Essenza di bergamotto gr. 4 – id. di rose gocce V.

1195 – Cera bianca gr. 4 – Olio mandorle dolci 30

Tintura di mastice 12 – Essenza di bergamotto 1.

Si fonde la cera nell'olio e poi si aggiungono le altre due sostanze.

1196 – ***Cosmetici fissativi in cannoli*** – Si profumano a piacere versando qualche goccia di essenza alla miscela fusa semiraffreddata.

Bianco – Ceresina 2, olio di ricino l, trementina

veneta 1.

1197 – *Nero* – Cera gialla 2, olio di ricino 1, trementina veneta 1, nero fumo (o nero avorio) quanto basta.

1198 – *Bruno* – Invece del nero fumo si mette terra umbra quanto basta.

1199 – *Biondo* – Si sostituisca gr. 0,10 di estratto etereo di oriana alla terra umbra.

1200 – Si fondono cera gialla 70 e spermaceti 10, ed alla miscela fusa si incorpura olio di olive fino 90; poi si aggiunge essenza di bergamotto 2, essenza di melissa 1: ed infine si cola negli stampi.

1201 – ***Pomata trasparente:***

Spermaceti 60 – Olio di ricino 150 – Alcool a 60% 150

Essenza bergamotto gocce XXX – Essenza nero-

Si fonda lo spermaceti nell'olio di ricino e si versi poco a poco nell'alcool. Dopo raffreddamento si aggiungano le essenze.

1202 – ***Cera per applicare le parrucche*** – Resina Dammar 200, ragia di pino 200, cera gialla 400, trementina di larice 200. Si fondono assieme, si cola la massa, si colora con 0,5 di alcannina e si profuma con ess. bergamotto gocce X, ess. cedro gocce X, ess. palmarosa gocce V.

Capnografia.

1203 – ***Modo di eseguirla*** – Viene indicato con questo nome, che significa *disegno al fumo*, un procedimento semplicissimo col quale si ottengono disegni bianchi su fondo nero di bellissimo effetto.

Si spalma un foglio, di superficie maggiore del disegno da eseguire, con un leggero strato di cera bianca. Poi, dopo aver affumicato una lastra di vetro vi si applica sopra la carta in modo che il lato incerato sia a contatto col nero fumo. Si sfrega un poco, in modo che questo aderisca alla cera. Per fissare lo strato nero non si ha più che a portare la carta su di una superficie calda, tenendo la parte annerita in alto. La cera fonde e la polvere rimane fissata. Si disegna allora sulla carta con un ago da cucire o simile punta a seconda delle dimensioni dei tratti che si vogliono ottenere.

Fig. 32. Disegno capnografico su carta da visita.

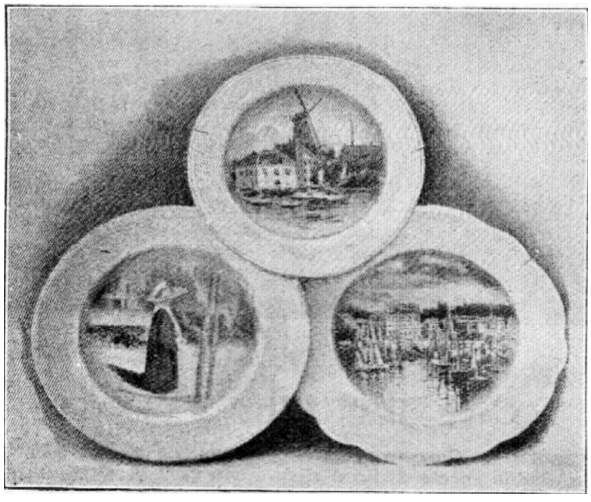


Fig. 33. Capnografie su piatti di porcellana.

1204 – Si può eseguire l’affumicatura su di un piatto bianco, esponendolo alla fiamma d’una

candela. Si eseguisce quindi il disegno con una punta o con penna (asciutta, beninteso) sino a scoprire lo smalto bianco del piatto. Indi si fissa con un fissativo (V. questa Voce).

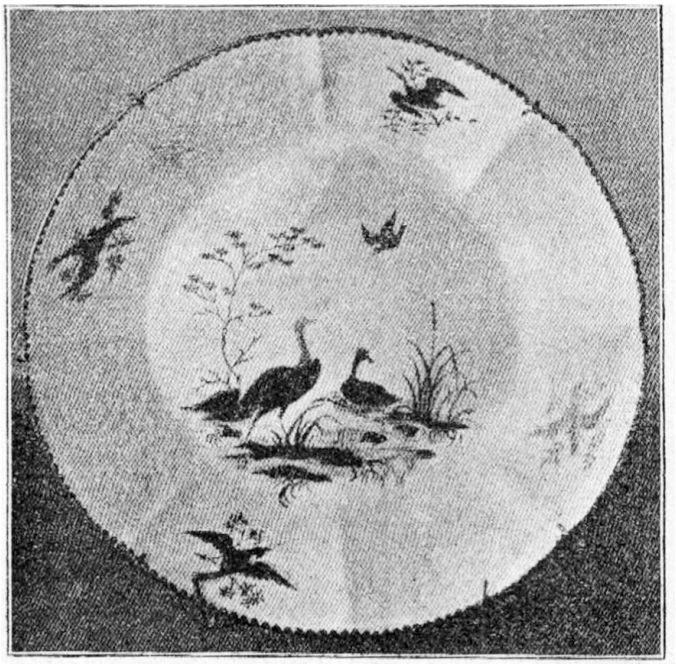


Fig. 34.

La fig. 34 rappresenta un piatto disegnato in capnografia imitato da ceramiche classiche; la fig. 33 disegni di fantasia, parimente su piatti e la

fig. 32 un paesaggio su cartoncino.

Cappelli di feltro e di seta.

1205 – ***Conservazione*** – Si versano in uno straccio di seta alcune goccie d'olio d'oliva e con esso si sfrega circolarmente il vecchio cappello, compreso il nastro. Si ripete l'operazione due o tre volte nella settimana. Si può sostituire all'olio di oliva il petrolio. Il cappello diventa lucido e sembra assai meno deteriorato.

1206 – Quando un cappello a cilindro fu danneggiato dalla pioggia, lo si spazzola accuratamente e quindi si sfrega con forza con un pezzo di flanella o di pelle flessibile previamente scaldate, agendo nel verso preciso del pelo. La seta riprende il lucido ed il cappello è rimesso a nuovo.

1207 – Per conservare come nuovi i cappelli a cilindro si versa una goccia d'olio di mandorle

dolci su una spazzola morbida e vi si stende sopra sfregando la spazzola stessa su di un foglio di carta bianca. Si spazzola quindi il cappello e poi vi si ripassa sopra con un pannolino morbido, un fazzoletto di seta o, meglio ancora. con un pezzo di velluto.

1208 – ***Pulitura del cuoio*** – Si digrassa il cuoio dei cappelli con un cencio od una spugnetta, imbevuti di benzina o meglio d'ammoniaca diluita con tre o quattro volte il suo volume di acqua.

Cappelli di paglia.

1209 – ***Lavatura*** – Se sono maculati dall'umidità, si immergono per due o tre ore in una soluzione di sale di acetosella, poi si pongono su forme di legno bianco, si stendono sopra un tavolo e si sfregano con una spugna bagnata in una leggera soluzione di potassa. Si ripassano nell'acqua aci-

dulata sfregandogli con una spugna.

1210 – È molto raccomandato l'uso della miscela seguente: Bisolfito sodico polv. 100, acido tartarico 2, borace 10.

Si applica con acqua.

1211 – Si strofinano accuratamente con una soluzione satura di buon sapone comune, mediante una spazzola. Si lavano poi con una soluzione diluita di cloruro di calce. Si risciacquano e si sospendono in un recipiente ben chiuso entro al quale si fa bruciare dello zolfo. Dopo 24 ore si estraggono e si stirano dopo averli bagnati con acqua gommata.

1212 – ***Imbianchimento*** – Per levare la tinta carica della paglia invecchiata, la si mette in bagno saponato e si espone alla solforazione. Si dà allora la rincartatura al cappello bagnandolo uni-

formemente con una spugna inzuppata di una soluzione tiepida di gelatina bianca e di un po' di allume e sapone bianco. Si ripassa ponendo un foglio di carta tra la paglia e il ferro.

1213 – Si elimina la tinta gialla dei cappelli di paglia, e specialmente dei Panama strofinandoli a spugna con questa soluzione

Iposolfito di sodio gr. 10 – Glicerina 5 – Alcool a 95°, 10

Acqua distillata o piovana 75.

Si lasciano per 24 ore in luogo umido (cantina). Indi si soffregano con quest'altra soluzione:

Acido citrico gr. 2 – Alcool a 95°, 10 – Acqua piovana 90.

Si lasciano di nuovo a sè per 24 ore. Indi si stirano con ferro non tanto caldo.

Se il cappello è molto sporco, si pulisce dappri-

ma con sapone ed acqua.

1214 – Per evitare l'indurimento dei cappelli che generalmente avviene dopo la lavatura e imbiancatura, li si immergono, dopo averli puliti, in acqua di glicerina assai diluita (1:100) e si fanno asciugare sopra una forma adatta.

1215 – ***Panama*** – *Pulitura* – Si sottopongono i cappelli a questi trattamenti:

1° Digrassatura mediante immersione in acqua di sapone tiepida;

Sapone di Marsiglia gr. 100 – Acqua di *pioggia* litri 5.

Spazzolatura con spazzola assai morbida, quando la paglia è ben impregnata. Risciacquatura con acqua *piovana*; è necessario usare quest'acqua perchè i sali calcari generalmente contenuti nelle acque comuni precipiterebbero

sulla paglia dei saponi di calce, di magnesia o d'allumina, che col tempo la farebbero ingiallire;

2° Disporre il cappello entro un bagno di permanganato di potassio:

Acqua litri 5 – Permanganato gr. 25 – Ac. solforico cc. 25.

lasciandovelo per alcune ore, rimuovendo di tanto in tanto, fino a che la paglia sia tinta in bruno quasi uniformemente; specialmente nei cappelli nuovi tale impregnazione richiede del tempo;

3° Immersione in un bagno di:

Acqua litri 5 – Bisolfito sodico del commercio cc. 100

Ac. cloridrico cc. 50.

Siccome si svolgerà gas solforoso, si dovrà operare all'aria aperta. Si lascia il cappello nel bagno sino a completa decolorazione di tutte le parti ab-

brunite dal permanganato. Si risciacqua abbondantemente e a più riprese con acqua pulita sino a che il cappello abbia perduto ogni traccia di odore solforoso.

I primi due bagni si possono riutilizzare; il terzo dev'essere preparato al momento dell'uso; siccome esso perde la sua efficacia da un giorno all'altro, si può *ravvivarlo* aggiungendovi metà dose di bisolfito.

Questo procedimento si può usare anche per altre paglie, ma occorre qualche precauzione onde evitare deformazione durante l'essiccazione.

Capperi.

1218 – ***Sott'aceto*** – I capperi abbondano in Sicilia, in Calabria e in Liguria. Ecco in qual modo si conservano. Man mano che si raccolgono i bottoni – preferibilmente piccoli – si lasciano ap-

passire all’ombra, per tre o quattro ore, indi si acconciano in un alberello con buon aceto e un poco di sale, facendo in modo che l’aceto li ricopra sempre per tre o quattro centimetri d’altezza. Si conservano in luogo fresco. Possono conservarsi per parecchi anni, ma occorre cambiare ogni anno l’aceto.

Caramelle.

1217 – ***Per famiglia*** – Questo dolciume, al quale si possono dare varie forme, e principalmente quella quadrata o a linee trasversali a guisa di sbarre mediante uno stampo di latta, è facilissimo da comporsi. Tutte le caramelle hanno per base un siroppo di zucchero bianco assai cotto, che si aromatizza a piacimento. Così per le caramelle di cedro, si pone in una casseruola 500 gr. di zucchero rotto a pezzettini, che si ba-

gna con 8 decilitri d’acqua e che si lascia alquanto stemperare.

Si colloca allora il recipiente sopra un fuoco vivissimo, e quando lo zucchero è cotto, vi si aggiungono alcune gocce di acido citrico. Bisogna aver cura durante questa operazione di bagnare frequentemente le pareti della casseruola per impedire che lo zucchero vi si attacchi.

Quando la preparazione si fa sempre più densa, il mezzo di assicurarsi che è giunta al punto voluto si è quello d’immergere la punta d’una bacchetta di vetro nello zucchero, e bagnarlo poi subito nell’acqua fredda; se lo zucchero si frange di netto sotto la pressione del dente, si ritira la casseruola dal fuoco, e dopo avere aggiunto al siroppo di zucchero due o tre goccie di essenza di cedro, ovvero, in mancanza, un pezzo della

corteccia d’un cedro, si versa sopra un marmo lievemente spalmato d’olio e quasi subito si taglia a pezzetti mediante lo stampo. Le caramelle al fior d’arancio si preparano allo stesso modo. Si possono ottenere colorate impiegando pel rosa alcune goccie di tintura di cocciniglia.

1218 – *Con siroppi* – Si possono fare caramelle con siroppi di frutta – lampone, limone, rosa, amarena, ribes, ecc. – aggiungendo una certa quantità di uno di questi siroppi al siroppo denso, di zucchero semplice, di cui al N.° precedente, ed operando poi nel modo ivi indicato.

1219 – *Con gelatine di frutta* – Per ottenere caramelle *infarcite* di una gelatina di frutta si preparano due strati di zucchero caramellato; sul primo si stende la gelatina e su questa si applica l’altro strato ancora caldo e flessibile. Si compri-

me *subito* col *taglio* di un'assicella apposita, producendo solchi paralleli e ad incrocio, come per fare i ravioli alla genovese (a scacchiera): la gelatina rimarrà presa fra le due lastre di *caramella*, a guisa di ripieno, e i due strati di caramella aderiranno per la pressione subita mentre erano ancora plastici. Quando sarà il tutto raffreddato, si potranno separare le singole caramelle spezzando secondo le linee dei solchi.

Sarà bene usare, anzichè caramella di zucchero semplice, caramella già preparata col sapore stesso della gelatina.

1220 – *D'orzo* – In pentola di rame si scaldano a fuoco nudo: zucchero 500 con acqua 100, tintura di vaniglia 5 e gocce XX di tintura zafferano, fino a che un saggio preso su bastoncino dì vetro e tuffato rapidamente in acqua fredda, divenga

duro e fragile. La massa zuccherina fusa viene versata in striscie su lastra di marmo o di metallo oleata: semiraffreddate si arrotolano con le dita queste striscie sul loro asse. Durante la cottura non si deve rimestare la massa. È consigliabile anche l'aggiunta di qualche gr. di tartaro depurato. Come si vede queste caramelle, non hanno dell'orzo che il nome.

Carato.

1221 – ***Metrico*** – Con legge 7 luglio 1910 n. 480 è disposto che:

L'unità di massa per il commercio delle perle fine e delle pietre preziose è il *carato metrico* del peso di 200 millig.

L'uso della parola *carato* per indicare pesi diversi è proibito.

Carbone.

1222 – ***Di legna*** – *Caratteri* – Il buon carbone di legna deve essere in pezzi di 25 a 50 mm. di diametro: compatto, duro, fragile, con frattura lucente. Deve essere di quercia, di faggio o di carpino. Il carbone di betulla, di pioppo, e di legno dolce in genere deve esser rifiutato. La carbonizzazione vuol essere completa. Un metro cubo di buon carbone di legna peserà 250 kg.

1223 – ***In polvere impalpabile*** – Scaldasi del carbone sminuzzato, di qualsiasi qualità con acido solforico concentrato, coll'intervento di sostanze ossidanti, come mercurio, finchè il carbone, mentre sviluppa anidride solforosa e biossido di carbonio, abbia raggiunto la finezza desiderata.

Quanto più si scalda, tanto minore è il ricavo, ma il carbone è pure altrettanto più fino. Si può

così ottenere un prodotto che rimane sospeso in acqua e si presta a preparare l'inchiostro della Cina.

Carburo di calcio.

1224 – ***Caratteri*** – Se il carburo è di buona qualità deve essere in masse ben fuse, omogenee, con frattura nettamente cristallina, con riflessi brillanti, e di color bruno.

La polvere frammista alle masse più o meno voluminose non deve eccedere il 10%. Le impurità totali del carburo non devono superare il 6%.

1225 – ***Negli occhi*** – Nel frantumare il carburo di calcio può avvenire che qualche piccolo frammento penetri in un occhio, il che può riuscire di grave danno, perchè l'umidità dell'occhio scompone il carburo, ecc. Quando accadesse tale accidente s'immerga la faccia in acqua, possibil-

mente tiepida, aprendo ben bene l'occhio.

1226 – ***Deodorato*** – Si inaffiano 100 kg. di carburo con due litri di una soluz. al 10% di nitrobenzina (essenza di Mirbana) nel petrolio limpido. Il carburo sarà in tal modo deodorato e, inoltre, verrà attaccato dall'acqua, nei generatori d'acetilene, con assai maggiore regolarità.

Carciofi.

1227 – ***Bianchi*** – Si possono ottenere dei carciofi quasi bianchi anzichè verdi avvolgendoli (alla pianta s'intende) in una pezzuola di panno o di flanella e ricoprendo poi il tutto con un cappuccio di paglia che si lega inferiormente. L'operazione dev'essere fatta appena il carciofo emerge dall'ascella della foglia.

Il carciofo, in assenza di luce non si colora, diviene tenerissimo, acquista in finezza di gusto.

1228 – Giunto il carciofo all'altezza di 10 cent. sullo stelo s'involge in carta (quella di giornali è adatta): indi in altra carta più forte che si lega al gambo. Dopo un mese il carciofo sarà bene sviluppato e bianco.

Lo scopo di questo imbianchimento non consiste soltanto nell'apparenza, ma anche nel render tenero tutto il carciofo.

1229 – ***Precoci*** – In Algeria e Francia si hanno prodotti più precoci, lasciandoli produrre per un anno solo invece di tre, come si usa per esempio nella piana di Catania.

1230 – *Forzatura sul posto* – In gennaio si leva la terra dei sentieri che separano le aiuole, facendo un fossetto profondo 60 cent. che si riempie di letame cavallino, fresco e ben compresso; si riparano le piante dall'azione del gelo difendendole

con stuoie e coprendo il suolo con stallatico. Di quando in quando si aggiunge nei fossetti del nuovo letame fresco mescolandolo col primo per mantenere attiva la produzione di calore.

1231 – ***Grossissimi*** – Bisogna avere scalzata la pianta in autunno prima dei geli, togliendo tutti gli *occhi* ad eccezione di uno, il migliore, indi avere rincalzate le piante in modo che non si vedano più se non le punte delle foglie e il *cuore* o parte centrale.

A primavera si lavora e si concima, usando a preferenza un concime chimico composto di:

Solfato d'ammoniaca 30 – Superfosfato 70.

Ogni pianta dovrà riceverne un decilitro diluito in molta acqua.

Ogni tre settimane si rinnova questa concimazione.

Sin dall’apparizione dei primi carciofi, tutte le mattine si ricoprono con pezzo di panno *nero* leggermente unto, in modo da renderlo impermeabile; tale panno si toglie tutte le sere e si rimette la mattina dopo.

In questo momento si debbono sopprimere le foglie più grandi della base.

Con tale procedimento si possono ottenere carciofi di ben 30 (trenta) cent. di diametro.

1232 – ***Conservazione*** – Si scottano dopo averli tagliati in quattro parti: si fa alzare il bollore poi si stendono e si fanno essiccare completamente. Si pongono poi entro scatole o sacchetti di carta con poco sale.

Quando si vuol farne uso, si fanno bollire e si friggono o si adoperano negli altri modi culinari.

Carne.

1233 – ***Qualità*** – Quali sono le carni migliori? Se si tratta di avere carne morbida, delicata, albuminosa, le carni bianche sono quelle da scegliersi: ma se si intende di cercare quella che nutrisca veramente di più, che dia maggiori materiali assimilabili e sia ricca di principii fibrinosi non che di ferro, allora bisogna scegliere le carni rosse in generale, ed i pezzi nei quali la carne è più rossa in quegli animali che, come il pollame, hanno le due qualità di carne: quindi la carne vicina all'osso è la migliore.

Le carni molto albuminose e gelatinose, anzichè facili sono difficili a digerirsi.

1234 – ***Di bue*** – Perchè sia eccellente, deve provenire da un soggetto di 4-6 anni, 1100 troppo magro nè grasso. La buona carne di bue è deli-

cata, dolce, rosea, con poche venature bianche: il grasso di un bianco giallognolo dinota che l'animale era giovane e in buona salute.

Se la carne è di prima qualità, la compressione delle dita scompare col cessare della pressione: nelle carni inferiori l'impronta della pressione scompare lentamente.

1235 – Tra i salumi si deve ricordare principalmente la lingua cotta dei bovini. che è una parte tenera, nutriente e molto gradita.

1236 – ***Di vacca*** – E più dura e meno appetitosa di quella di bue, essa può distinguesi da quella di manzo per la grana più compatta, per un rosso meno vivo e pel grasso che è bianco.

1237 – ***Di vitello*** – Ha le medesime qualità nutritive di quella di bue, benchè meno sostanziosa: essa è ritenuta gelatinosa, nutriente, rinfre-

scante e leggera per la digestione; si addice a tutti i temperamenti e a tutte le età. Perchè essa sia buona, è necessario che l'animale conti sei o sette settimane di vita.

1238 – ***Di maiale*** – È alquanto meno digeribile, vale a dire che rimane sullo stomaco più a lungo per essere completamente digerita.

Le persone deboli di stomaco faranno quindi bene astenendosene o facendone un uso limitatissimo. È però una carne assai sapida ed apprezzata, quando non sia troppo grassa.

1239 – ***Di cinghiale*** – La carne di cinghiale è pure assai stimata, ma è, in generale, più dura di quella di maiale.

1240 – ***Modo d'infrollirla*** – Non sono poche le circostanze nelle quali occorre o torna comodo di rendere la carne più frolla e quindi più masticabi-

le; specialmente quando è fresca o... stagionata *in corpore vivo!*

Se avete in giardino delle piante di passiflora (fior di passione) potrete spremere da alcuni steli il succo latteo che contengono e metterlo a contatto con la carne. In pochi minuti renderete tenera la carne più somigliante al caucciù, senza che essa acquisti sapori nè odori sgradevoli, nè qualità nocive.

1241 – ***Caratteri delle carni sane*** – Non sempre nei contadi le carni che vengono messe in vendita, sono garantite immuni da malattie o infezioni mediante visita veterinaria; torna quindi utile, ed è igienicamente e commercialmente opportuno, sin pei consumatori, sia per gli stessi venditori di carne macellate, il conoscerne e distinguerne la sanità.

In un bue ammazzato in condizioni normali, si osservano i seguenti caratteri:

Il *grasso* che forma la copertura o quello che circonda i rognoni, deve essere duro, bianco roseo o leggermente giallastro, senza iniezioni sanguinolenti. Se è fluido, senza consistenza, untuoso, esso indica anemia, debolezza, denutrizione estrema. La carne striata di rosso proviene da animale salassato in causa di malattia asfittica o febbre di lavoro.

I *muscoli* saranno ben compatti, secchi di un bel rosso.

La loro mollezza indica sempre un'alterazione di salute dell'animale: badare che nell'inverno, con l'azione del freddo, i suddetti organi diventano duri e secchi. Se facendovi un'incisione vien fuori molto liquido, oppure il loro colore è di un

grigio opaco o di un rosso pallido, essi provengono da animali febbricitanti. Il bue è morto d'indigestione, quando i muscoli presentano un colore bruno carico, quasi nero: quando sono gommosi, attaccaticci.

Le *sierose* (pleure, peritoneo) debbono essere assolutamente trasparenti a lasciar vedere i muscoli intercostali e quelli delle pareti addominali. In un animale malato diventano pallide, opache, s'impregnano di liquido, si coprono alcune volte di false membrane e di tubercoli.

Le *ossa,* naturalmente bianco giallastre, quando sono rossastre denotano una malattia infiammatoria.

L'*odore* della carne è caratteristico, non sgradevole. L'odore di escrementi, di ammoniaca o di burro rancido, di etere, di acido fenico, ecc. è in-

dizio di malattie differenti, per cui la carne deve essere rifiutata.

1242 – La carne sana deve avere reazione acida, cioè arrossare la carta di tornasole, deve essere soda al tatto, non elastica e non lasciare le dita bagnate. Il colore, a seconda della quantità e dell'età dell'animale, deve variare tra il rosso-chiaro e il rosso bruno.

1243 – ***Guasta*** – Se le carni sono guaste o putrefatte, non c'è cottura che valga a salvarci dall'influenza deleteria dei veleni potentissimi, ch'esse contengono.

Per riconoscere se le carni sono guaste si usa *il reattivo di Eber*, un liquido che si prepara mescolando gr. 10 di acide cloridrico (dens. = 1,10), gr. 10 di etere e gr. 30 di ammoniaca; ingredienti comuni, che si trovano in qualsiasi farmacia.

Avvicinando alla carne sospetta un bastoncino di vetro, bagnato nel reattivo, se la carne è guasta si produce una specie di nebbia proveniente dalla formazione di cloruro ammonico o sale ammoniaco.

1244 – ***Cruda, per ammalati*** – Utilissima per ammalati estenuati. Si trita del buon magro di manzo, dopo averlo separato dalle pellicole, tendini, ecc. e si passa al setaccio; con questa polpa si fanno pallottole che si somministrano al malato, sia con brodo, sia semplicemente con un po' di sale. Si può condirla con olio, aceto, sale e pepe; si mascherano così l'odore e il sapore della carne cruda che non a tutti tornano graditi.

1245 – Si può preparare la carne per ammalati, a cui ripugna se schietta, nel modo indicato dal dott. Yvon:

Carne cruda 250 – Mandorle dolci 75 – Mandorle amare 5

Zucchero 80.

Si pestano le mandorle, mondate, con zucchero e la carne in un mortaio sino a formare una pasta omogenea, che si può, volendo, passare allo staccio.

1246 – Quando si voglia ridurre ad emulsione si usino le proporzioni seguenti:

Carne cruda 50 – Mandorle dolci 15 – Mandorle amare 1

Zucchero 16.

Si pesta il tutto in un mortaio aggiungendo gradatamente la voluta quantità d'acqua: indi si passa il miscuglio allo staccio di maglie non troppo fitte. L'aggiunta di uno o due tuorli d'uovo rende l'emulsione anche più nutriente e gustosa.

1247 – Marmellata di carne:

Filetto di bue scelto gr. 60 a 100 – Sale da cucina gr. 1 a 2

Gelatina di frutta gr. 30 a 50 a piacere.

Si riduce in polpa il filetto di bue pestandolo in un mortaio; si aggiunge il sale (in finissima polvere, ovvero disciolto in q. b. di acqua) e poi la gelatina di frutta. Si mescola quindi il tutto accuratamente.

1248 – Si può procedere a questo modo:

Carne cruda raschiata 100 – zucchero 40

Vino bianco generoso 20 – Tinura di cannella 3.

1249 – *Purée* – Si tolgono tutte le parti fibrose da un pezzo di filetto di bue, indi si batte sul tagliere e si espone sulla graticola a fuoco ardente: si volta e rivolta, indi si sala. Si mette poi in un piatto, si taglia a pezzetti e se ne fa colare il suc-

co spremendolo con un cucchiaio.

Si rimette la carne, senza il sugo, sul tagliere e si riduce in polpa tritandola.

Si pesta poi nel mortaio fino a ridurla ad una pasta fina, ed in ultimo si bagna col succo giù messo da parte e si passa allo staccio.

In luogo del filetto si può adoperare carne di vitello, manzo o pesce (tinca, trota, salmone).

1250 – *Gelatina:*

Filetto di bue scelto gr. 500 – Acqua fredda 1000 – Sale 4

Carote od altra verdura 50.

Si faccia bollire il tutto a fuoco lento per quattro ore finchè si riduca a metà volume. Si filtri poi attraverso ad un tovagliolo. Si metta in una forma e si lasci raffreddare.

1251– *Estratto* – Si riscalda su di una graticola

mezzo chilo di filetto di manzo a fuoco vivo. Quindi si taglia in piccoli pezzi e si pone in uno spremi-limone od un torchio da carne, in modo da estrarre il succo, che viene raccolto in una tazza.

Si deve allontanare il grasso.

Bisogna aver riguardo di non cuocere la carne ma abbrustolirla soltanto.

1252 – *Polvere* – Si rende in polpa della carne fresca, privata delle parti ossee e del grasso, passandola attraverso uno staccio metallico: si stende la polpa così ottenuta in sottili strati su piatti concavi, scaldandoli a bagno maria sino ad essiccazione. Si riduce così in una massa indurita in lamine, che si tritura in mortaio o in macinino da caffè; eventualmente vi si possono mescolare sale da cucina, droghe, ecc.

La polvere ottenuta è fine e aggradevole al palato.

1253 – ***Lesso*** – Il momento più opportuno per la salatura del lesso non è quello in cui la carne viene messa al fuoco, ma quello in cui si fa la schiumatura del brodo.

1254 – Per rendere tenera la carne anche la più coriacea, basta aggiungere, quando è stata schiumata e bolle tumultuosamente, due cucchiaiate di acquavite per ogni mezzo chilogramma di carne. La carne diventa così tenera all'istante, senza trattenere il minimo sapore di acquavite.

1255 – ***Conservazione*** – In certi casi, in campagna p. es., non si ha carne fresca che una volta la settimana. Ecco un modo usato in Francia in questi casi per conservare la carne in buono stato per diversi giorni.

Si mette la carne in un recipiente di terra e si copre con pietre per tenerla al fondo, riempiendo poi il vaso con latte. Questo si coagula all'indomani ma ciò poco importa. Ogni giorno si prende quel tanto di carne di cui si ha bisogno, e alla fine della settimana il latte rappreso si da ai maiali, oche, ecc. La carne non solo non contrae cattivo sapore, ma anzi migliora e diventa più tenera. Naturalmente il recipiente dev'essere tenuto in luogo molto fresco.

1256 – Si lava, si asciuga, si avvolge in una salvietta da cucina e si conserva in luogo molto fresco. Gioverà pure la lavatura con aceto e sale, prima di mettere in fresco.

1257 – I volatili si devono sventrare *appena uccisi.* V. anche *Pesci.*

1258 – Quando si disponga di un pozzo profon-

do si potrà mettere il pezzo da conservare in un cestino, piccolo secchio od altro recipiente e calarlo nel pozzo con una fune, in modo s'intende che non tocchi l'acqua,

1259 – Si ripulisce la carne da tutti gli ossicini e membrane si asciuga accuratamente con un pannolino, si sala bene, facendo passare il sale in polvere con la mano su tutta la superficie; si umetta d'olio, facendo ugualmente passare l'olio su tutta la superficie con la mano aperta.

Ricopresi d'un pannolino. Poi si cambia il piatto su cui posa, in modo che si mantenga pulito e perfettamente asciutto.

La carne si può conservare così in luogo mediocremente fresco, per 48 ore.

1260 – Lo zucchero costituisce un eccellente agente di conservazione della carne, e presenta

alcuni vantaggi sul sal marino. Infatti il sale assorbe una parte delle sostanze nutritive, e che dànno sapore alla carne. Esso spoglia tanto maggiormente la carne delle dette sostanze, quanto più profondamente penetra nei tessuti o più a lungo vi sta a contatto; perciò la carne, levata fuori dalla soluzione salina, ha perduto una parte importante dei suoi elementi nutritivi.

Lo zucchero in polvere, al contrario, essendo meno solubile, produce minore quantità di liquido. Esso forma intorno alla carne una specie di crosta solida, che le sottrae pochissima acqua e non ne altera il sapore. Così conservata, basta bagnarla nell'acqua per potersene immediatamente servire. E se questo procedimento costa un po' più caro di quello in cui si adopera il sale, si debbono però tener in conto il risultato finale e

la perdita evitata, superiore alla differenza di prezzo fra i due agenti di conservazione.

Una miscela assai raccomandabile è costituita da p. 4 di zucchero con p. 1 di acido borico. (V. N. 1265).

1261 – La conservazione col ghiaccio e coi frigoriferi in genere è, senza dubbio, il mezzo più semplice e ad un tempo più igienico di conservare le carni.

1262 – Un metodo speciale, semplice ed economico, in uso presso i cinesi, consiste nell'impiego di vasi di porcellana di piccolo diametro ma profondi, entro i quali essi introducono le carni comprimendovele; versano quindi acqua caldissima in modo da coprire le carni stesse e, per evitare il contatto dell'aria, versano un poco d'olio di oliva alla superficie dell'acqua ancora

calda.

1263 – Riferiamo il procedimento proposto dal sig. De Lapparent per conservare d'estate la carne in una campagna isolata.

All'arrivo della carne, questa viene appesa in una dispensa comune, e, dopo acceso alcuni centimetri di miccia solforata, si richiude la porta della dispensa. La carne si trova così avvolta in un'atmosfera di vapori sulfurei e rimane inalterata senza lasciar percepire sapore di zolfo alla degustazione. Dopo una serie di esperimenti, il De Lapparent è arrivato a questa conclusione: che, per conservare la carne durante parecchi mesi, bisogna:

1. Solforarla il più presto possibile dopo la macellazione, entro un vaso chiuso;

2. Metterla entro questo vaso in pezzi che non

presentino sezioni d’ossa, poichè è sempre da queste sezioni che cominciano le alterazioni. Per conseguenza nel preparare i grossi pezzi, bisogna procedere per disarticolazione e non per taglio;

3. Riempire il recipiente in capo a 24-48 ore, di gas acido carbonico, mediante tubi di questo acido allo stato liquido.

1264 – Tutti sanno, che il carbone trito serve per la conservazione delle carni, cui toglie anche il lezzo putrido: esso si usa preferibilmente per la selvaggina.

La carne, ripulita come sopra, si avvolge in un pannolino doppio o in carta bianca impermeabile, e si colloca in un vaso riempiendolo perfettamente di polvere di carbone. Badisi che la carne posi su d’uno strato della polvere stessa.

1265 – In generale le miscele antisettiche che si usano, a base principalmente di acidi e di bisolfiti, essendo ritenute nocive all'organismo, sono condannate dagli igienisti. In Francia e negli Stati Uniti s'è addirittura proibita l'introduzione degli antisettici negli alimenti. Ad ogni modo ecco la composizione di alcune di queste miscele ritenute innocue:

Acido borico 10 – Nitrato potassico 16 – Cloruro sodico 74.

1266 – Cloruro sodico 6 – Bicarbonato sodico 15

Zucchero 20.

Carta.

1267 – ***Incombustibile*** – S'impregna con la seguente soluzione:

Solfato ammoniacale gr. 8 – Ac. borico 3

Borace 2 – Acqua 100.

e si lascia seccare.

1268 – Bagnare la carta in una forte soluz. d'allume, poi farla asciugare. Per certe carte occorrono due immersioni.

Quest'operazione non altera nè la qualità della carta, nè la pittura, nè l'impressione, nè la scrittura, ma serve anzi a migliorarle.

1269 – ***Trasparente*** – Secondo lo spessore della carta da rendere diafana, si scioglie una parte (in volume) di olio di ricino in 2 a 3 d'alcool, se ne impregna la carta e si sospende all'aria.

L'alcool si evapora prontamente e l'olio disseminato nella pasta non tarda a seccare. La carta riesce tanto più trasparente quanto meno densa è la sua pasta. Immergendola nell'alcool si può ri-

metterla nello stato primitivo, dopo avervi decalcato un disegno.

1270 – Si può rendere temporaneamente trasparente la carta bagnandola con benzina per mezzo di una spugna o di un tampone di cotone dopo averla stesa sul disegno da lucidare. Il disegno non resta danneggiato. Dopo avere eseguito il lucido, non resterà traccia della benzina e la carta riprenderà l'aspetto di prima. Naturalmente non si bagna con la benzina che il tratto sul quale si va disegnando e non già tutta la superficie in una volta chè la benzina si evaporerebbe prima del tempo.

1271 – Questo procedimento è applicabile a positive fotografiche, incisioni, ecc.

Si scioglie a caldo, in recipiente di ferro od altro adatto, preferibilmente a fuoco diretto, ma con

precauzione per evitare l'infiammazione, la seguente miscela:

Essenza di trementina gr. 30 – Colofonia 9

Resina elemi 10 – Paraffina 4.

Si stende sul rovescio della carta, con pennello, eguagliandola bene, quando sia asciutta, con tela lievemente imbevuta d'essenza di trementina. Si ripete se la trasparenza non sia riuscita generale.

La trasparenza che si ottiene è perfetta e preferibile a quella ottenuta con olii e grassi.

1272 – Si fa sciogliere della cera bianca in mezzo bicchiere di essenza di trementina e si spalma la carta su ambe le pagine con una goccia di questo liquido, per mezzo di una spazzola a peli fini. Si sospende poi il foglio in luogo caldo per farlo essiccare. Qualche giorno dopo la carta

così preparata potrà servire ottimamente come carta da lucidare disegni.

1273 – ***Per decalcare ricami, ecc.*** – Si spalma un lato d'un foglio di carta da lettere sottilissima con questa composizione:

Sego 2 – Nero d'avorio 5 – Grafite 6 – Nero fumo 1.

La spalmatura si può fare con un batuffolo di bambagia immerso nella miscela fusa e ben rimestata.

1274 – Si mescolano intimamente parti eguali di:

Sapone molle – Nero d'avorio.

Poi con pennello si ricopre un foglio di carta collata con tale miscela e si lascia seccare all'aria. Si può sostituire il nero di avorio con dell'azzurro d'oltremare o con indaco in polvere,

se si vogliono tratti azzurri anzichè neri.

1275 – ***Per macchine da scrivere*** – Si immergono i fogli di carta senza colla (da filtro) nella miscela fusa:

Grasso di maiale 10 – Cera 1 – Nero fumo q. b.

L'eccesso della miscela grassa viene eliminato comprimendola.

Usando, invece del nero fumo, azzurro di Berlino o rosso veneziano o verde cromo, si ottiene rispettivamente lo carta colorata in azzurro, in rosso, in verde.

1276 – ***Iridescente*** – Si sciolgono 10 p. di carraghen

in 150 d'acqua, si aggiunge 1 p. di tannino e la sostanza colorante, come bleu di cobalto, estratto di campeggio, giallo di zafferano, ecc. Con la soluzione si pennella la superficie della carta, e si

espone ai vapori d’ammoniaca.

1277 – ***Smaltata*** – Si sciolgono 10 p. di gommalacca in sufficiente quantità d’alcool; si aggiungono 10 p. d’olio di lino ed 1 p. di cloruro di zinco. S’immerge in questa soluz. la carta, oppure si stende sulla carta o cartone la soluzione, mediante pennello.

1278 – ***Sempre umida*** – Questa carta può servire per involgervi sostanze che vogliansi conservare morbide. S’impregna la carta con una soluzione di acetato di soda mista con un poco di destrina, amido e glucosio; si può aggiungere qualche goccia di soluz. di ac. salicilico o fenico per preservarla dalle muffe, ecc.

1279 – ***Da filtro*** – *Modo di rinforzarla* – La si immerge in ac. nitrico, di densità 1,423, poi si lava accuratamente e si fa asciugare. La carta re-

sta permeabilissima ai liquidi, senza menomamente alterarli: riesce soffice e solida, tanto che può essere manipolata senza che si laceri, mentre la resistenza alla pressione è aumentata più che del doppio.

1280 – ***Saggio*** – Per riconoscere se la carta è fabbricata a mano o a macchina, basta immergere un disco di essa in un po' d'acqua in modo che una sola pagina resti bagnata. Se la carta è a mano tutto l'orlo si rialza, se a macchina gli orli si rialzano da due parti opposte arrotondandosi. Ciò dipende dalla diversa disposizione delle fibre.

1281 – ***Ingiallita*** – *Imbiancamento* – Si puliscono e si rendono bianche le carte ingiallite dal tempo (libri, incisioni, ecc.) immergendole per alcuni minuti nell'*Acqua Javel* e risciacquandole poi in acqua pura; oppure, quando si possa procurar-

si dell’acqua ossigenata (a mezzo volume) si può usarla di preferenza a quella di Javel. Si deve correggerla però con ammoniaca, in modo che risulti appena alcalina.

Si tratta di operazione delicata, che richiede abilità e diligenza.

1282 – ***Metallizzata*** – Su di una lastra metallica levigata si traccia un disegno con una sostanza resistente agli acidi, e non conduttrice dell’elettricità. S’immerge la lastra in un bagno ossidante, cosicchè la sua superficie si copre di uno strato d’ossido e si porta poi in un bagno elettrico dove si ricopre di un leggero strato del metallo del quale dovrà poi essere ricoperta la carta. Questa viene incollata su tale copertura. Quando si toglie il foglio, la pell1cola elettrolitica resta solidamente attaccata alla carta e porta con

sè l’impronta del disegno.

Cartapesta.

1283 – ***Preparazione*** – Una buona composizione di cartapesta è la seguente:

Pasta di carta p. 1½, – Soluz. di colla forte 1

Gesso da indoratori in polvere 1.

La colla si mette nell’acqua e si fa sciogliere al fuoco; essa deve avere la stessa consistenza di quella adoperata dai falegnami.

La pasta di carta si prepara con avanzi di carta e sopratutto carta straccia, che si fanno rammollire nell’acqua, anche calda, per un certo tempo. Ritirati poi dall’acqua si premono bene e a piccole porzioni si pestano nel mortaio per ridurli in pasta, e questa alla sua volta si preme più che si può per privarla dell’acqua che contiene.

La pasta così ottenuta si versa sopra una lastra di marmo, o sopra un tavolo, vi si unisce il gesso e si impasta il tutto con la colla liquida. Se la poltiglia riesce troppo molle vi aggiungeremo un po' di gesso: un po' di colla, invece, se sarà troppo compatta; del resto un giusto criterio per regolarne la consistenza si ha soltanto dalla pratica.

Carte da gioco.

1284 – ***Pulitura*** – Si puliscono le carte da gioco insudiciate per l'uso, strofinandole con uno straccio imbevuto di spirito canforato (V. *Macchie*, *Manoscritti).*

1285 – ***Lavabili*** – Si spalmano le carte usuali con soluzione di guttaperca (v. *Guttaperca*), che, dopo evaporato il solvente resta in sottilissima pellicola abbastanza resistente, trasparente e lavabile.

1286 – ***Lavatura*** – In un litro d'acqua si mettono 20 gr. di saponaria e si fa bollire. Dopo alcuni minuti di bollore si aggiungono 15 gr. d'amido e altrettanto di borace stemperati in poca acqua. Si prosegue la bollitura per una diecina di minuti, si lascia raffreddare, si filtra e si conserva in bottiglia ben turata.

Si lavano le carte con spugna imbevuta di tale mistura.

Carte da tappezzeria.

1287 – ***Norme per l'incollatura*** – Non si lasci mai la spazzola piena di colla sulla carta; si produrrebbero macchie.

Se la carta è sporca di colla fresca si può lavarla con spugna umida; se di colla secca, asportarla con carta vetrata finissima.

Per le carte di colore unito, onde evitare ine-

guaglianze di tinta invertire i margini.

Nei soffitti le sovrapposizioni dei margini dovranno essere disposte in faccia alla finestra, cioè col *taglio* illuminato, altrimenti si vedranno le giunture.

Sui giunti si passerà il rullo solamente qualche tempo dopo l'incollatura, altrimenti la colla – non ancor bene assorbita dalla carta – sortirebbe dal giunto, macchiando la carta.

1288 – È sempre da preferirsi l'incollatura diretta della carta sul muro – raschiando la carta vecchia che vi fosse già fissata – ma, dovendo fissare la carta nuova su altra preesistente, questa dovrà essere spalmata di colla onde evitare possibili macchie.

Fissata la carta alle pareti, occorrerà ventilar bene l'ambiente onde favorire la rapida essicca-

zione, il che evita le macchie dovute ad imperfetta incollatura.

1289 – Le carte con rilievi si allungano assai più delle altre; occorre far attenzione ai raccordi e mettere subito in opera ciascun pezzo dopo averlo bagnato. Queste carte non si devono lasciare immerse.

1290 – Per le carte che s'incollano coi giunti in pari –senza sovrapposizione – occorre mettere sotto ai giunti una striscia di carta di colore analogo alla tappezzeria onde evitare che – restringendosi la carta – abbia a scorgersi il bianco del muro sottostante.

In mancanza di meglio si applicherà sul muro, in corrispondenza dei giunti, un po' di pittura alla colla, di colore adatto.

1291 – Fare una scelta preventiva dei rotoli e

disporre
quelli più scuri – chè sempre ve ne sono nella quantità, specialmente nelle tinte unite – sulle pareti poco illuminate.

1292 – Stendere la colla molto uniformemente onde evitare macchie.

1293 – Non usare colla di segale, chè altera la carta.

1294 – Evitare l'uso di colla vecchia.

1295 – La carta-cuoio dovrà essere fissata direttamente sul muro, dopo averlo raschiato con carta vetrata.

1296 – Quanto più la carta è grossa, tanto più bisogna bagnarla. Per le grosse carte-cuoio occorre una immersione di un'ora, talvolta di due.

1297 – Per istaccare la vecchia carta – quando non si voglia procedere alla raschiatura del muro,

il che è preferibile – occorre bagnarla per bene e procedere al distacco quando sia bene imbevuta. Le carte lucide, verniciate si imbevono con difficoltà: è bene bagnarle prima con ammoniaca e, dopo qualche minuto, con acqua calda: indi raschiare con coltello o raschietto.

1298 – Le carte di *fodera* che si applicano sulle tele (paraventi, paracamini, ecc.) debbono incollarsi a giunti sovrapposti perchè – per reggere alla tensione della tela – la copertura deve resistere come un sol foglio.

1299 – ***Vernice contro l'umidità*** – Sciogliere 40 gr. di borace in un litro di acqua distillata; portare all'ebollizione; aggiungere a fuoco nudo gr. 65 di lacca in fina polvere. Scaldare ancora, a fuoco nudo, per circa un'ora, sostituendo l'acqua che svapora. La gomma lacca scioglierà quasi

completamente. Quando sia freddo, si filtra il liquido ottenuto, per pannolino e si concentra debolmente a bagno-maria.

Occorre stenderne parecchi strati.

Per le tappezzerie chiare occorre sostituire la sandracca alla gomma lacca, in eguale quantità.

1300 – ***Macchie d'olio*** – Si pestano in mortaio, mescolando omogeneamente, parti uguali di allume calcinato e di fiore di solfo.

Si sfrega la macchia con una presa di questa polvere dopo aver *leggermente* inumidito la carta.

1301 – Si dispone sulla macchia un pezzo di grossa carta bibula bianca e vi si passa sopra un ferro caldo, fino a che tutto l'olio sia stato assorbito dalla carta asciugante, che si cambierà, ove occorra, parecchie volte.

1302 – ***Macchie di umidità*** – Quando sono

leggere si possono eliminare bagnandole con soluz. d'ac. salicilico nell'alcool a 95°, al 20 %.

1303 – ***Modo di renderla lavabile*** – Vi si applicano vari strati della seguente miscela, prima o dopo di incollarla sul muro :

Borace gr. 1 – Gommalacca sciolta in alcool 1 – Acqua 10.

Si filtra. – Volendo ottenere un mezzo-lucido si sfregano le superfici con una spazzola morbida dopo ciascuna spalmatura.

1304 – ***Pulitura*** – La polvere aderisce facilmente alla carta alquanto porosa e lanugginosa. Si può rimettere la tappezzeria a nuovo sfregandola con mollica di pane raffermo.

Cartone.

1305 – ***Impermeabile*** – Un procedimento assai semplice per rendere i cartonaggi (scatole)

impermeabili all'umidità ed al grasso è il seguente: p. 100 di paraffina e p. 75 di colofonia si fondono assieme. Le scatole di cartone finite vengono immerse in questo liquido caldo finchè nel liquido non si manifestano più delle bollicine d'aria (segno questo che tutta l'aria è stata scacciata dal cartone) allora si levano e si lasciano sgocciolare.

1306 – Si può applicare sul cartone un intonaco impermeabile, bruno e brillante, dell'aspetto di lacca, che lo rende anche rigido ed assai durevole, applicandovi uno o parecchi strati – a seconda dei casi – di una miscela preparata stemperando p. 54 di calce spenta, parti 5 di allume usato in polvere, in almeno p. 40 di sangue fresco ben battuto, ben rimestata sì da renderla omogenea e fluida.

È da notarsi come questa miscela, quando sia sufficientemente densa, costituisca un ottimo cemento per riparare oggetti di marmo, di porcellana, ecc.

Cartone-lavagna.

1307 – Questa imitazione delle lavagne d'ardesia si ottiene preparando questa soluzione:

Gommalacca gr. 150 – Sandracca 160 – Alcool litri 2.

E aggiungendovi:

Nerofumo gr. 75 – Bleu di Prussia 15 – Smeriglio in polvere 300.

Si applica questa miscela sul cartone mediante spazzola. Per ottenere un buon risultato ne occorrono 4 a 5 strati che si applicano dopo perfetta essiccazione del precedente.

Castagne.

1308 – ***Conservazione*** – In un recipiente adatto si pone uno strato di sabbia *ben secca*, preferibilmente passata al forno. Su tale strato di sabbia se ne depone uno di castagne, che si ricopre nuovamente di sabbia: e così di seguito fino a che siasi ricolmato il recipiente.

Così disposte le castagne si conservano inalterate fino al mese di maggio.

1309 – Pulite per belle le castagne si tuffano nell'acqua (entro tini di legno, caldaie di rame o vasche in muratura) badando che siano da questa completamente ricoperte. Si lasciano stare sotto acqua almeno otto giorni, indi si ritirano, si lasciano asciugare, e si pongono in granai bene asciutti, smovendole spesso. L'acqua deve essere mutata tutti i giorni.

1310 – Si tagliano le castagne colla punta del coltello come quando si vogliono arrostire, poscia si espongono al bagno-maria per qualche minuto al calore dell'ebollizione, si levano, si lasciano raffreddare ed asciugare e poi si collocano in luogo fresco ed asciutto.

1311 – ***Candite*** (*Marrons glacés*) – La maggiore delle difficoltà che si riscontrano nella preparazione dei *marrons glacés* – che varia a seconda dei pasticcieri e dei gusti – è quella di conservarli interi. Bisogna scegliere i più grossi marroni ed i pù sani, sbucciarli e cuocerli nell'acqua a fuoco lento. Quando sono quasi completamente cotti – e questo è il punto difficile da sorprendere – si toglie la seconda buccia, quindi si immergono nel siroppo di zucchero della densità di quindici gradi circa, si aggiunge un po' di vaniglia per dar loro il

profumo e si ricopre il tutto con una rotella di cartone. All'indomani si fa cuocere il siroppo di zucchero fino a che abbia acquistato 18 gradi di densità, il terzo giorno si riscalda ancora più fino a 24 gradi, il quarto fino a 28, il quinto fino a 32, e finalmente fino a 35 gradi.

Beninteso la cottura non deve durare tutto il giorno: basta riscaldare il siroppo e quando è caldo e alla densità voluta immergervi le castagne, lasciandovele fino al giorno successivo,

1312 – Un altro metodo, meno perfetto del precedente, consiste nel porre le castagne accuratamente sbucciate nel siroppo di zucchero a 25 gradi e quindi cuocere a fuoco lentissimo od al forno con temperatura moderata, fino a che la densità del siroppo sia ridotta a 35 gradi.

Naturalmente sono esposti dei numeri per dare

una indicazione esatta il più possibile; la pratica potrà cambiarli e suggerire espedienti più semplici, di quello di controllare la densità dei siroppi col densimetro.

Castagne d'India.

1313 – ***Per pollame*** – In certi luoghi abbondano le castagne d'India che vanno generalmente perdute. Si possono utilizzare come alimento pel bestiame e per le galline, in questo modo:

Si mondano, si schiacciano e si lasciano immerse nell'acqua per tre giorni, rimuovendole di tanto in tanto e cambiando assai di sovente l'acqua. Infine si fanno lessare e si riducono in pasta che si somministra da sola o mista agli altri alimenti (crusca, ecc.).

1314 – ***Commestibili*** – Si innesta il castagno d'India col castagno nostrano e nell'anno susse-

guente, o successivi, si innesta *nuovamente* col castagno nostrano. Si ottengono così ottimi frutti e assai grossi.

Catarro nasale.

1315 – ***Cura*** – Aspirare qualche presa di questa polvere, profumata con essenza di rose e violette:

Ac. borico gr. 25 – Naftalina 25 – Canfora 1.

Non è altro che la tanto strombazzata *Aeschlimann's Schnupfpulver.*

Cavalli.

1316 – ***Preservazione dalle mosche, tafani, ecc.*** – Sfregare la pelle dell'animale con cencio imbevuto di petrolio.

1317 – Può servire allo stesso scopo una forte infusione di foglie o meglio di mallo di noce.

1318 – L’estratto di tabacco (v. *Insettifughi*) che si usa come insettifugo e insetticida per le piante è assai efficace.

1319 – ***Ferite*** – Le ferite prodotte da sfregamento delle bardature si lavano ogni due o tre giorni con sapone nero ed acqua tiepida Si stende poi su di esse un poco di questa pomata antisettica e antiprurigginosa:

Vasellina neutra 10 – Salicilato di soda 1.

Cavoli.

1320 – ***Cattivo odore eliminato*** – I cavoli spandono durante la cottura un cattivissimo odore dovuto allo sviluppo di alquanto idrogeno solforato. Si può impedire ciò mettendo a cuocere insieme ad essi un po’ di mollica di pane, chiusa in sacchetto di seta, qualora se ne voglia impedire la dispersione nell’acqua.

1321 – ***Crauti*** (*Sauerkraut*) – In una botticella scoperchiata si mette uno strato di sale, indi uno strato di cavoli (*cappucci* o simili) e così alternamente comprimendo strato per strato. Si spandono su ciascun strato di cavoli dei granellini di pepe, delle bacche di ginepro, dei coriandoli, del garofani, a seconda dei gusti. Si copre il tutto con grandi foglie di cavolo e si copre con un coperchio che possa gradatamente scendere a coprire la rimanenza, man mano che si farà consumo dei crauti.

Su detto apparecchio si caricano del pesi.

Durante la fermentazione occorrerà sottrarre ogni settimana il liquido prodottosi. Gli acidi lattico e acetico che si sviluppano comunicano il sapore acido particolare al cavoli così conservati. Questi si possono mangiare dopo un paio di mesi

di conservazione, ma prima di cuocerli si laveranno con cura.

Occorre non dimenticare di ricaricare di pesi i crauti nel barile quando se ne prelevano, altrimenti vanno a male.

Celluloide.

1322 – ***Biancheria*** – *Lavatura* – La biancheria di celluloide si lava prima con sapone e si risciacqua ad acqua pura. Poi si lava ancora con una pezzuola imbevuta di alcool canforato sfregando sempre nello stesso senso. Si forma un deposito di canfora che fa scomparire le macchie.

1323 – Si rimette a nuovo lavandola con acqua saponata ben calda e sfregandola poi con etere acetico su *tutta* la superficie, cioè sopra e sotto. Riacquista così la lucentezza e la trasparenza.

1324 – Quando, per l’uso prolungato diventa

gialla o azzurra si ripristina fregandola con pannolino umido intinto in polvere impalpabile di pietra pomice.

1325 – ***Lucidatura*** – Si sfregano le lastre con feltro intriso d'una miscela di benzina e pomice in *finissima* polvere. Si termina sfregando con pelle scamosciata e creta.

1326 – Si fanno fondere p. 4 di stearina, e vi si aggiungono 9 p. di ac. oleico; nella miscela omogenea si stempera del solfato di barite.

Si stende un poco di questa pasta sul pezzo e si sfrega vigorosamente con flanella. In questo modo si rimedia – nelle fabbriche – ai difetti di lucentezza delle lastre di celluloide.

1327 – ***Rammollimento*** – Volendo rammollire il celluloide per piegarlo, basta scaldarlo in acqua bollente. Nel vapore acqueo a 120° diventa così

molle che lo si può facilmente modellare e introdurvi metallo, legno, ecc. Dovendosi rammollirlo soltanto per scioglierlo, basta raschiarlo finamente e farlo macerare in alcool al 90%. Diviene così come una colla e lo si può usare per incollare pezzi di celluloide.

1328 – Se si ha da rammollire il celluloide solo in modo che durante la lavorazione non si rompa per urto o percussione, basta immergerlo in acqua a 40°.

1329 – ***Mastice per oggetti di celluloide*** – Se si mescola 1 p. d'etere con 3 di alcool e vi si aggiunge un po' di gomma lacca, si ha un mastice per celluloide da usarsi a caldo e che asciuga rapidamente.

1330 – Si usa, a caldo, una miscela di 1 p. di canfora, 4 di gomma lacca e 5 d'alcool a 90 %.

1331 – ***Scritte e disegni*** – L'anidride acetica si combina col celluloide in un composto amorfo. Se si scrive con questo liquido sopra una superficie di celluloide liscia, i tratti appariscono nettamente delimitati in *mat* su fondo lucente.

1332 – Aggiungendo all'anidride acetica una materia colorante adatta, questa si fissa nel punti toccati, lasciando una traccia indelebile. Si può in questo modo, decorare il celluloide coi più fini disegni. Essi resistono allo sfregamento, all'azione dell'ammoniaca e del sudore. (V. anche *Etichette per giardini*).

1333 – Si possono avere inchiostri d'altri colori facendo sciogliere nell'acetone dei colori d'anilina.

1334 – ***Pericoli che presenta*** – Oltre alla ben nota facilità di accensione e di combustione, il

celluloide presenta il grave inconveniente di sviluppare nella combustione, il velenosissimo ac. prussico (cianidrico). Da esperimenti eseguiti nell'Istituto Igienico di Lipsia nel 1911 risulta che la combustione di 5 gr. di celluloide all'aria libera svolge gr. 0,5 di ac. prussico, quantità sufficiente per uccidere una persona.

1335 – ***Precauzioni nell'uso*** – Sarà bene ricordare come il celluloide sia estremamente infiammabile, e debba quindi essere maneggiato e conservato colle necessarie precauzioni; è sufficiente toccarlo con un sigaro acceso per provocarne la combustione. In modo particolare si deve evitare di collocare oggetti di celluloide sulle stufe, od in vicinanza di queste; poichè verso la temperatura di 100° svolge fumo ed a 125° vapori bianchi che sono assai infiammabili.

1336 – ***Modellatura dei fogli*** – Volendo rivestire una superficie con lastrina di celluloide, si rende questa malleabile, lasciandola immersa in acqua bollente, per qualche minuto. Si applica allora sul pezzo – liscio o con rilievi – comprimendovela opportunamente contro e lasciando raffreddare.

Volendo operare rapidamente, si proietta sulla lastra di celluloide un getto d'acqua fredda; in tal modo si può staccarla subito dal modello senza che si deformi.

1337 – ***Incisione*** – Si stende sul celluloide uno strato di paraffina fusa ben uniforme; quando sia fredda e indurita vi s'incide il disegno con una punta o con una penna, asportando nettamente la paraffina sino al celluloide Si fa scorrere allora sul pezzo un pennello imbevuto d'ac. acetico o di

acetone, per alcuni minuti; si lava abbondantemente la superficie e poi si scalda per eliminare la paraffina.

1338 – ***Conservazione*** – Gli oggetti di celluloide debbono venire sfregati di tempo in tempo con un cencio impregnato di questa miscela:

Ac. oleico e Acetato d'amile in parti uguali.

In tal modo il celluloide resiste per molto tempo all'azione dell'aria e dell'acqua che a lungo andare lo farebbe screpolare e lo renderebbe fragile.

Cemento.

1339 – ***Idrofugo*** – Si bagna della calce viva con acqua; gonfierà e si ridurrà in polvere da sè per effetto dell'idratazione. S'impasta questa polvere con olio di pesce ed olio di lino e si rimescola fino a che abbia la consistenza del mastice da

vetrai. Si avrà un eccellente cemento plastico e adesivo, che in 24 ore diviene durissimo anche se immerso nell'acqua.

1340 – ***Colorazione dei lavori in cemento*** – *Al ferro* – Abbondante spalmatura con soluz. acquosa concentrata di solfato o di cloruro di ferro. Quando è secco, altra spalmatura con ammoniaca diluita con uno o due volumi di acqua. Si forma nella massa un deposito di ossido di ferro assolutamente inalterabile.

Per far volgere la tinta al verdastro e imitare in tal modo la tinta dei *vecchi* bronzi patinati dalle intemperie si aggiunge all'acqua ammoniacale alquanto ferro cianuro di potassio che dà coi sali ferrici del bleu di Prussia.

1341 – *Al manganese* – Si possono ottenere toni bruni più intensi di quelli ottenibili col ferro,

mediante spalmatura con soluz. di permanganato di potassa a 20-30 gr. per litro.

1342 – *Paraffinatura* – Per rendere ancora più cariche le tinte ottenute coi procedimenti sopra indicati e proteggere in pari tempo il cemento dalle intemperie se ne spalma tutta la superficie (ben secca) con paraffina calda, a pennello.

Per rendere più uniforme lo strato, ed ottenere maggior penetrazione si può far uso d'una lampada a benzina per saldature; si toglie, mediante un cencio, l'eccesso di paraffina che colasse.

Cera d'api.

1343 – ***Caratteri*** – Quando si mastica non deve lasciare impressione alcuna di cattivo sapore: se contiene grasso si sente il suo sapore particolare: se contiene resina, resta attaccata ai denti.

1344 – La cera pura, premuta fra le dita, si

rammollisce e conserva una certa tenacità fra tutte le sue parti, mentre si divide in grumi aderendo alle dita quando è mista al sego.

1345 – Se è mista a solfo si riconosce al gas solforoso che se ne svolge abbruciandola.

1346 – Si riconosce la presenza del sego al fumo denso e sgradevole che spande il prodotto bruciando sul ferro incandescente.

1347 – ***Estrazione dai favi*** – Tolto il miele di terza qualità dai favi per mezzo della pressione, si fonde il panetto ottenuto entro caldaia di rame stagnata, con acqua calda cui si suole aggiungere un gr. di cremortartaro e 2 di borace. Se si tratta di qualità molto impure, si sottopongono ad una prima fondita con acqua contenente qualche goccia di ac. solforico o di ac. nitrico o di alcool o una piccola quantità di aceto. L'acqua scioglie il

miele che ancora può esservi rimasto e le altre sostanze solubili, mentre le impurità più pesanti dell'acqua vanno a fondo e quelle più leggere dell'acqua e più pesanti della cera restano aderenti alla parte inferiore del disco di cera dal quale si separano meccanicamente dopo il raffreddamento.

La cera separata vien nuovamente fusa, filtrata per tela e messa a raffreddare lentamente entro forme. È questa la *cera vergine* del commercio che ha sempre un colore giallo più o meno carico a seconda dell'età dell'alveare.

1348 – Si usa pure fondere la cera greggia entro un sacchetto di tela da sacco tenuto immerso (per mezzo di un peso) legato con uno spago in mezzo all'acqua di una caldaia. La cera fondendosi viene a galla subendo una filtrazione

nell’attraversare le pareti del sacco.

1349 – Per evitare che la cera imbrunisca, è buona cosa non innalzare mai troppo la temperatura nelle varie fusioni.

1350 – I residui rimasti nei sacchi o sui filtri vengono prima spremuti ben bene in presenza di acqua calda per ricavarne altra cera, ed infine utilizzati come concime.

1351 – ***Imbiancamento*** – La cera d’api s’imbianca sia naturalmente per mezzo della luce solare. come pure con mezzi chimici i quali hanno però l’inconveniente di essere costosi e di alterare più o meno la cera. Per mezzo della luce solare la materia colorante viene ossidata e distrutta, ma questo avviene solo alla superficie, così si è obbligati a rifondere la cera e nuovamente esporla alla luce, suddivisa in striscie sotti-

li; l'imbianchimento con questo procedimento necessita perciò molto tempo.

1352 – Gli olii eterei hanno la proprietà di assorbire l'ossigeno dell'aria sotto forma di ozono e si prestano perciò per la sbianca delle cere. Il più adatto a tale scopo è l'olio essenziale di trementina.

Parti 8 di cera gialla vengono fusi con parti 1½ a 2 di olio di trementina e la miscela viene fortemente scaldata finchè l'olio di trementina incomincia a sviluppare vapore, poi si cola e la si espone alla luce solare. Mentre col procedimento ordinario necessitano da 20 a 30 giorni per la sbianca, usando l'olio di trementina occorrono solo 6-8 giorni. Speciali cure si devono avere nella fusione e nel riscaldamento. Con un riscaldamento accurato la miscela si fa oscura e si se-

para una sostanza nera, la quale si deve togliere, per filtrazione attraverso una tela, prima dell'imbianchimento.

La fusione si deve fare in un recipiente di porcellana o smaltato, ma non in recipiente metallico.

1358 – ***Colorazione*** – Per colorare la cera in rosso servono il cinabro, il minio e l'orcanetto; per l'azzurro, l'indaco; i gialli di cromo per i gialli scuri; la gomma gutta per il giallo citrino; per il verde si mescolano il giallo e l'azzurro secondo la gradazione voluta; per altri verdi possono servire il verderame e il verde vescica; si usa pure la biacca per il bianco.

1354 – ***Artificiale*** – Fondere a bagnomaria 100 gr. di ozocerite bruna, aggiungere 100 gr. di colofonia e rimestare sino ad omogeneità. Aggiunge-

re poi 10 cc. di petrolio raffinato, rimestare e colare in uno stampo qualsiasi, dal quale sia facile estrarre poi il pezzo solidificato (bacinella per fotografia, di porcellana).

Questa cera può servire benissimo a preparare encaustici all'essenza di trementina, ma non a base di alcali, cioè saponificati.

Ceralacca.[30]

1355 – ***Fabbricazione*** – Dal lato economico non è certamente consigliabile di preparare in piccola scala prodotti di questo genere. Daremo quindi solamente alcune formule per ceralacche dei vari *tipi*, rimandando chi volesse occuparsi di

30Manuali di questa collezione: *La fabbricazione delle vernici e prodotti affini*, dell'ing. U. Fornari, II Ediz. *Ricettario Industriale* di I. Ghersi, VI Ediz.

questa fabbricazione alle opere *tecniche* sull'argomento.

1356 – ***Per lettere*** – *Comune*: Si compone di:

Gomma lacca 4 – Trementina 7 – Ragia di pino 2

Minio 5 – Gesso 2.

Si fanno fondere prima la gommalacca e la ragia di pino a fuoco dolce; si aggiunge poi la trementina ed in ultimo il minio e il gesso. Quando la pasta sia resa ben omogenea, si lascia raffreddare fino a poterla ridurre colle mani alla forma di bastoncini, il che si fa sopra una lastra metallica o di marmo liscio leggermente scaldata.

1357 COLORE	Trementina veneta	Gomma lacca	Colofonia	Vermiglione	Rosso cinese	Nero fumo	Giallo cromo	Magnesia[31] o creta	Terra d'ombra	Ocra	Bleu di Prussia
Rosa	12 5	17 0	4 7	4 9	1 5	—	—	—	—	—	—
Nera fina . . .	14 0	28 0	1 6	—	—	q. b.	—	—	—	—	—
” comune .	12 5	24 9	9 3	—	—	q. b.	—	—	—	—	—
” ”	30	28	2 4	—	—	5	—	1 2	—	—	—
Gialla . . .	62	12	4	—	—	—	2	3	—	—	—

31Previamente stemperati nella quantità necessaria di olio essenziale di trementina per formare poltiglia.

. . .		5	7				3	9							
Bruno cari-	12	23	—	—	—	—	—	—	—	4	3	—			
co . .	5	3								8	0				
Bruno . . .	12	21	9	—	—	—	—	—	—	4	3	—			
. .	5	8	3							6	0				
Azzurra .	93	12	3	—	—	—	—	1	—	—	1				
. . .		5	0					5			5				
Verde . . .	62	12	3	—	—	—	1	3	—	—	8				
. . .		5	0				5	0							
Carmino .	30	12	3	—	3	—	—	3	—	—	—				
. . .		5	0		6			0							

1358 – Volendo altre colorazioni si possono usare invece del carmino le seguenti sostanze:

Tinta nera		Nero fumo
”	turchina	Ocra o cromato di piombo
”	turchina	Indaco o bleu di Prussia od oltremare
”	verde	Indaco o cromato di piombo

” rosa Bianco di bismuto e carmino

1359 – ***Dorata:***

Resina Dammar 20 – Sandracca 3.

si disciolgono in q. b. di olio ess. trementina (circa 70) e poi si aggiunge polvere di bronzo dorato.

1360 – ***Profumata*** – Aggiungendo alla ceralacca comune, nel momento in cui comincia a solidificarsi, delle tinture di ambra grigia, bergamotto, vaniglia, muschio, ecc., l’alcool di queste si volatilizza e resta la materia odorante nella ceralacca.

1361 – Si può incorporare nella massa fusa della ceralacca, un po’ di benzoino o di storace o di balsamo del Perù.

1362 – ***Di Wilson:***

Gommalacca 500 – Benzoino in polvere 25 – Minio 4

Colofonia 45.

1364 – Gommalacca 25 – Trementina 10

Balsamo peruviano 1 – Cinabro 16.

1364 – ***Per suggelli*** – Fondansi cera d'api pura 100 con trementina veneta 30, e si aggiunga vermiglione 50, caolino 50.

Non deve essere versata negli stampi, ma si foggia in cannoli arrotondandola colle mani su lastre di marmo.

1365 – Galipot 40, colofonia bionda 48, ceresina 4, colcotar 8. A quest'ultimo si può sostituire oltremare (bleu) o biacca (bianco).

1366 – Preferibile alla precedente:

Gelatina gr. 200 – Acqua 600 – Glicerina 30

Materia colorante 200.

La gelatina si fa prima gonfiare nell'acqua, per 12 ore, indi si scioglie a caldo; si aggiungono gli altri ingredienti, si rimesta e si versa negli stampi.

Per l’uso si fonde questa gelatina a b. m. e se ne fa l’applicazione.

1367 – *Da usarsi a freddo*:

Colofonia 8 – Sego 3 – Resina 3 – Trementina di Venezia 4

Carbonato di calce in polvere 4 – Minio in polvere 4.

Si fanno fondere insieme le tre prime sostanze e si aggiungono successivamente le altre tre. Il calore della mano basta per rendere tale ceralacca pastosa così da poterla usare per suggellare.

1368 – ***Inattaccabile dall’alcool*** – Si fanno fondere:

Cera gialla 5 – Cera carnauba 1 – Paraffina solida 1.

Si fanno fondere e nella massa fusa si incorpora a poco a poco minio 5 e creta 1, scaldando fin-

chè la miscela incominci ad addensarsi.

1369 – ***Per bottiglie*** – *Economica* – Si fanno fondere parti eguali di pece nera (dei calzolai) e di pece greca (colofonia), mescolando intimamente.

1370 – Volendo migliorare l'aspetto della ceralacca precedente, vi si aggiunge una parte di gommalacca per ogni due di pece, ed una materia colorante economica, come il nero fumo o il minio.

1371 – *Bianca* (per bottiglie contenenti liquori).

Ragia di pino 60, colofonia 30, gomma lacca 12, trementina 7, biacca 20.

1372 – *Da applicarsi a freddo* – Ragia di pino 6, sevo 3, trementina veneta 4, creta 4, minio 4. Fondere la ragia, il sevo e la trementina e mescolarvi la creta e il minio. Questa massa diviene so-

lida a 36°,5 e può essere usata fredda per capsulare le bottiglie. (V. *Luti*, *Gelatina*, *Mastici*).

1373 – ***Lucidatura*** – Si dà il lucido brillante ai bastoni di ceralacca passandoli rapidamente attraverso la fiamma dell'alcool od esponendoli a un fuoco moderato, su apposito sopporto.

Cesti.

1374 – ***Conservazione dei cesti che avvolgono damigiane, bottiglie, ecc.*** – Si immergono per 2 a 5 giorni in una soluz. di kg. 4 di solfato di rame in 100 litri di acqua.

1375 – Per proteggere i cesti delle damigiane dagli insetti immergerli in una soluz. al 5% di cloruro di zinco greggio.

Cetrioli.

1376 – ***Sott'aceto*** – Si scelgono di bella forma

piccoli e verdi; si taglia il picciòlo, si asciugano con grossa tela e si mettono in vaso di terra verniciata, con del sale; si rimuovono a parecchie riprese affinchè s'impregnino uniformemente di sale, e dopo 24 ore si fa sgocciolare l'acqua formatasi. Vi si versa poi sopra del buon aceto bianco bollente, in quantità sufficiente perchè non restino scoperti: si lasciano in infusione per 24 ore; allora saranno diventati gialli. Si ritira l'aceto e si fa cuocere in una caldaia di rame *non stagnata*. Quando esso bolle vi si gettano i cetrioli, si rimescolano e, quando sono presso all'ebollizione, si lasciano raffreddare; in tal modo riacquistano il primitivo colore verde. Si dispongono allora in boccali con dell'*estragon*, pimento, piccole cipolle, aglio, semi di cappuccina: si riempiono i boccali con aceto e si turano accuratamente.

Chiodi.

1377 – ***Come si pianta un chiodo nel legno e nel gesso*** – Il fissar bene un chiodo nel legno non è operazione del tutto facile, specialmente se il legno è duro, ed occorre prima di fare il posto al chiodo praticando un foro col succhiello. Allora però la fibra del legno esercitando poca pressione sul chiodo, non lo può trattenere molto fortemente. Il chiodo si fisserà invece in modo stabile tanto da non poterlo più estrarre, se prima di fissarlo si avrà la precauzione di bagnarlo con qualche goccia d'ammoniaca. Si forma subito un leggero strato di ruggine nella parte incastrata e il collegamento resta per così dire artificialmente invecchiato; e tutti sanno che i chiodi arrugginiti assai difficilmente possono essere strappati.

In modo analogo si possono fissare chiodi an-

che nel gesso, tanto è forte l'aderenza provocata dalla ruggine.

Cianografia.

1378 – ***Procedimento semplice*** – Un'applicazione del procedimento cianografico, se non del tutto inedita, pochissimo conosciuta, è l' illustrazione di carte da lettera e buste, cartoline postali, minute da pranzi, carte da visita, ecc. Un tal genere di stampa non potrà – è vero –rivaleggiare con la fotocollografia o cogli altri metodi di stampa con inchiostri grassi, ma purnondimeno permette di ottenere lavori graziosissimi ed eleganti, senza che sia necessaria una grande abilità e quasi senza spesa.

S'incomincerà dal munirsi di un pennello o di una piccola spugna; a tutto rigore può servire anche un batuffolo di ovatta. Col pennello però si la-

vora meglio; occorre che questo sia morbido e sufficientemente grosso. Il n. 8 o 10 dei pennelli da acquarello è adattissimo.

Il pennello serve per distendere la soluz. sensibilizzatrice. Questa, in una carta da lettere, per esempio, si distendo presso l'angolo superiore sinistro non per uno spazio regolare, ma bensì irregolarmente in modo che formi una macchia dai limiti più o meno frastagliati, affinchè l'impressione riesca più artistica ed elegante.

Lo strato sensibile dev'essere ben unito e sottile: quindi occorre impregnar ben poco il pennello di soluz. L'asciugamento si fa in ambiente oscuro e non richiede più di 10 minuti. Si stampa sotto ad un negativo indi si sviluppa e si lava.

La carta deve essere ben incollata ed immersa tutta nell'acqua, poichè, aumentando un po' di

superficie, se non s'immergesse che la parte stampata non asciugherebbe distesa, ma rimarrebbe un po' grinzosa. Dopo lavata perfettamente s'immerge in un bagno d'acido cloridrico al 3%, indi si rilava alcun po' e si pone ad asciugare mettendola a cavalcioni ad un filo disteso. Quando la carta è asciutta, la si pone, piegata di nuovo a quinterno, sotto ad un peso, perchè si distenda perfettamente.

1379 – Volendo riprodurre un ritratto, questo può essere *sfumato*, oppure fatto ad ovale a margini netti per mezzo di un ovale in carta nera. È da avvertire però che se devesi eseguire la sfumatura, per mezzo di un degradatore, l'esposizione alla luce deve farsi all'ombra, non mai al sole. Se il ritratto è stato eseguito collo sfondo di un paesaggio oppure di un interno di appartamento,

sarà molto meglio stamparlo a *macchia*, come abbiam detto sopra, cercando però di distribuire giudiziosamente la soluz. sensibilizzatrice in modo che vengano riprodotte le parti più salienti dell'immagine.

Ciò che è stato detto per la carta da lettere vale naturalmente se si tratta di illustrare delle buste, delle cartoline, delle minute, del taccuini da ballo, delle carte d'invito e di partecipazione, ecc.

1380 – Un grazioso elemento decorativo è quello costituito dalle fotografie trasparenti, le quali possono servire per ornamenti da finestre, per tendine, per paralumi, schermi a mano o per candele, ecc.

Per tali fotografie si adopera della carta lucida da disegnatori, che viene sensibilizzata con la soluz. che serve per la carta cianografica, proce-

dendo però in modo un po’ diverso.

A rigore tutte le formule indicate per le carte cianografiche servono per sensibilizzare la carta lucida, ma, per tal genere di lavori, la seguente ha dato i migliori risultati:

Soluzione A:

Acqua distillata cc. 30

Citrato di ferro ammoniacale bruno gr. 1

Citrato di ferro ammoniacale verde 7.

Soluzione B:

Acqua distillata cc. 30 – Ferrocianuro di potassio gr. 1,5.

Soluzione C:

Acqua distillata cc. 30 – Ac. ossalico gr. 5.

Al momento di servirsene si prendono:

Soluz. A p. 10 + id. B p. 10 + id. C p. 1.

La carta – anzichè spalmarla con la suddetta

soluz. – vi si immerge totalmente, affinchè possa esserne penetrata la pasta della carta stessa, mantenendovela per 2 a 4 minuti, dopo di che la si sospende e si fa asciugare in luogo oscuro. Sarà buona regola fissarla con punte da disegno ad una specie di intelaiatura di legno, affinchè non abbia ad aggrinzirsi troppo asciugando. Se si tratta di carte di piccole dimensioni si sospendono, e, quando sono pressochè asciutte, si mettono fra due fogli di carta bibula, ponendovi sopra un libro.

La stampa dovrà essere molto spinta affinchè l'immagine riesca intensa assai, dovendo essere veduta per trasparenza.

Lo sviluppo ed il lavaggio, che dovrà essere assai prolungato, si fa come per la carta cianografica comune.

1381 – Per far acquistare alla stampa un tono più gradevole s'immerge, dopo lavata, in acqua acidulata con ac. nitrico.

Sarà bene che simili fotografie abbiano un margine bianco, quindi la stampa potrà essere fatta per mezzo di un riquadro di carta nera.

1382 – Altre applicazioni del procedimento possono esser fatte imprimendo l'immagine sulla stoffa, sulla seta, sul raso, con cui eseguire poi dei portabiglietti, coperture di cornici, di cofanetti e simili.

Per la soluz. sensibilizzatrice si adotterà la formula seguente:

Soluzione A:

Acqua cc. 600 – Citrato di ferro ammoniacale bruno gr. 25

Citrato di ferro ammoniacale verde 125.

Soluzione B:

Acqua cc. 600 – Ferrocianuro di potassio gr. 100.

Si uniscono le due soluzioni e con la miscela si spalma la carta.

Le due soluz. riunite possono conservarsi 7 od 8 giorni, purchè tenute in luogo oscuro; tenute separate però, si conservano molto tempo.

Purnondimeno, adoperando soluzioni recenti i risultati sono sempre migliori.

Per ottenere poi un colore più vivo, più intenso e brillante, s'immerge la copia, dopo lavata perfettamente, in acqua acidulata col 2% di ac. cloridrico.

1383 – È necessario però sottoporre il tessuto ad una preventiva preparazione affinchè sia meno soffice e pieghevole non solo, ma anche perchè la soluz. sensibilizzatrice penetri il meno pos-

sibile nella trama del tessuto stesso.

Si prendono adunque le seguenti soluzioni:

Soluzione A:

Acqua cc. 50 – Arrow·root gr. 5.

Soluzione B:

Acqua cc. 50 – Gelatina gr. 2.

Soluzione C:

Acqua cc. 300 – Zucchero bianco gr. 1 – Glicerina gocce X

Soluz.satura di potassa caustica gocce X.

La soluz. C si pone a scaldare fino ad ebollizione, indi vi si versano la soluz. *A* e la *B*, sempre rimestando: dopo di che si filtra in una bacinella tenuta a bagno maria.

Si fa galleggiare la stoffa per 4 a 5 minuti su questa soluzione, poi si sensibilizza, si espone alla luce, si sviluppa e si lava come è stato detto

per la carta.

1384 – ***Callitipia*** – *Grigio-nero* – Fra le numerose formule per preparare una carta copiativa, la seguente è la più raccomandabile:

Citrato di ferro ammoniacale gr. 10 – Acqua distillata 50

Ossalato di potassa 2,50.

Si spalma con questa soluz. la carta e la si fa asciugare. Si copia sotto una negativa fino a che tutti i particolari siano visibili. Si sviluppa mediante breve immersione nella seguente soluz. la quale dà immagini grigio-nere:

Ossalato di potassa gr. 10 – Acqua 100 – Nitrato d’argento l-5.

Si aggiunge ammoniaca fino a scomparsa del precipitato dapprima formatosi. Dopo lo sviluppo si mettono le copie a bagno in soluz. diluita

d’ammoniaca, indi per breve tempo nell’acqua,

1385 – *Sepia* – Volendo ottenere delle tinte seppia, si adopera lo sviluppo seguente:

Borace gr. 7 – Acqua 100 – Nitrato d’argento 1-5. e tanta ammoniaca fino a scomparsa del precipitato. Dopo lo sviluppo si adopera un breve bagno di ammoniaca diluita e si lava infine come di consueto.

1386 – S’immerge per 5’ in prova in una soluz. di tannino all’1% poi si passa in una soluz. di carbonato di sodio al 4%. Si ripete l’operazione fino ad ottenere il tono voluto.

1387 – ***Carte cianografiche*** – Col seguente procedimento si possono ottenere carte cianografiche assai facilmente. Si preparano le due soluzioni:

a) Citrato di ferro ammoniacale 8 – Acqua distilla-

ta 60

b) Ferrocianuro di potassio 4 – Acqua 60.

Queste soluz. si conservano in luogo oscuro. Al momento di servirsene si mescolano in volumi eguali. Si spalma questo liquido, con un pennello, sulla carta da sensibilizzare, che può essere qualunque purchè non troppo scadente. La stampa richiede da 5 a 10’ al sole. Si sviluppa con acqua, che serve pure da sola per fissare l’immagine.

1388 – *Tinta verde* – Si prende la solita carta che serve per le prove in azzurro: per avere tinta verde si stampa la copia leggermente; dopo la lavatura si immerge in acqua acidulata solforica (5 gocce d’ac. solforico in 290 gr. d’acqua).

1389 – *Tinta nera* – Si passa la prova al bagno di carbonato di potassio fino ad ottenere il giallo bruno, poi si lava e si passa in un bagno di tanni-

no al 4%.

1390 – *Tinta violetta* – Si passa la prova nel bagno di acetato di piombo al 25%. (V. *Disegni*).

1391 – *Tinta bruno-sepia* – Si prepara il bagno con:

Citrato di ferro ammoniacale 80 a 100

Nitrato di argento 12 a 20 – Ac. tartarico 15 a 20

Gelatina 10 a 15 – Acqua distillata 1000.

Sotto l'azione della luce le linee si riproducono in giallo-chiaro, che, lavato, passa al bruno scuro.

1392 – ***Procedimonto Seuck Nakahama*** – Si sciolgono 15 gr. di gomma arabica in 100 cc. di acqua calda, si aggiungono 2 gr. di ac. tartarico, 9 di cloruro di sodio, 15 di bicloruro di ferro.

Si stende la miscela con una spugna sopra la carta, per il tempo strettamente necessario per imbeverla e non più, si sgocciola e si fa seccare.

Dopo si eseguisce la stampa fino a che il disegno comparisca in bianco e quindi si sviluppa con una soluz. di ac. gallico al 5 per 100, terminando con un lavacro accurato e con una pulitura col pennello o colla spugna (*Journal of Photografic Society of India*).

1393 – ***Procedimento Mercier*** – Si faccia una soluzione di 0,5 di gomma lacca bianca, 10 di fosfato di soda, in 1000 di acqua.

La carta, spalmata e seccata, si sensibilizza in un bagno contenente 120 p. di azotato di argento, 10 di ac. borico, 20 di clorato di soda, per 1000 d'acqua. La prova stampata si fissa col soliti metodi fotografici, cioè con una soluz. di iposolfito di soda.

Cicoria.

1394 – ***Saggio*** – Un eccesso di ceneri può far

supporre l’aggiunta di sostanze minerali. Per assicurarsene bisogna tener conto del colore delle ceneri stesse, che in tal caso sono brune o rossastre e del fatto che facendo macerare la cicoria così adulterata in acqua ben limpida, dopo qualche ora si deposita una certa quantità di sostanze terrose.

Per poter, dalle ceneri ottenute, inferire della purezza della cicoria, bisogna tener conto dei seguenti dati:

Il contenuto in ceneri in una cicoria pura è del 7%; cicoria comune 11-13; fondi di caffè 3; caffè di ghiande 2; caffè di fave 3; caffè di fagioli 2 e caffè di piselli pure 2%.

1395 – Il fegato di bue o di cavallo torrefatto e macinato si riconosce dal fatto che facendo una infusione della cicoria sospetta e lasciandola raf-

feddare si forma alla superficie del liquido una pellicola più o meno spessa.

Cicuta.

1396 – ***Caratteri*** – La cicuta aglina (*Aetusa Cynapium*) è quella che può più facilmente venir confusa col prezzemolo. Però le foglie, assai somiglianti per la forma a quelle del prezzemolo hanno colore più scuro e odore assai diverso, spiacevole. La fig. 35* rappresenta le parti principali della cicuta aglina cioè:

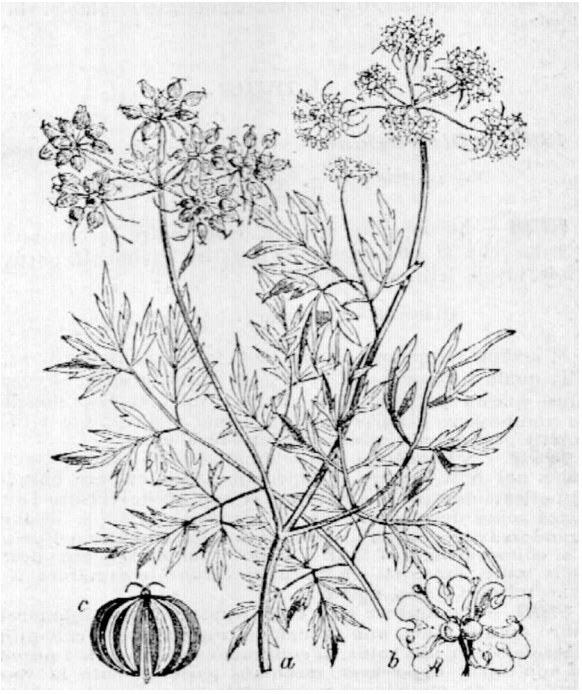


Fig. 35.

a

)

ra-

zio-

metto fiorifero e fruttifero con foglie; – *b*) fiore;– *c*) frutto ingrandito.

È certo superfluo di ricordare come questa pianta sia velenosissima.

Cimici.

1397 – ***Distruzione*** – Si può adoperare un composto di

Coloquintide gr. 5 – Polvere insetticida comune 5

Benzina 100.

1398 – La seguente miscela deve venire incorporata alla vernice che si vuol usare per rivestire pavimenti, porte, seggiole, tavoli, letti, armadi, ecc.:

Allume 11 – Ac. borico 3 – Ac. salicilico 6.

Si lavano dapprima i pezzi con soluz. bollente di sapone, alla quale si mescola il 10-20% di det-

ta miscela. Si cosparge pure questa polvere sui paglericci, sui materassi nonchè tra le commessure dei pavimenti di legno e dovunque i molesti insetti possano aver fissato la loro residenza.

1399 – S'imbevono con ammoniaca dei cenci, e si collocano nel letti, oppure si appendono nelle camere, chiudendo ermeticamente porte e finestre; si può anche versare l'ammoniaca sopra dei piattelli. Se ne prendono da 3 a 5, secondo la grandezza della camera, con 50-60 gr. d'ammoniaca per ciascuno e si collocano sotto i letti o sotto i materassi, ecc. posti su delle sedie. Trascorsi 5-6 giorni si aprono le camere e si trovano tutte le cimici morte.

1400 – Aggiungere alla calce impiegata per intonacare il muro od alla tinta, una decozione concentrata di coloquintide mescolata con una soluz.

di sublimato corrosivo all'1 per mille, ed applicarla dopo aver raschiato perfettamente la vecchia tinta. Questo metodo si raccomanda specialmente per quelle camere dove stanno annidate delle vecchie colonie di insetti, e dà ottimi risultati.

1401 – Miscela di benzina ed ac. fenico.

1402 – La seguente tintura è di effetto sicuro, ma deve essere impiegata colle necessarie cautele, essendo i suoi vapori assai infiammabili.

Si ottiene facendo macerare per alcuni giorni p. 1 di tabacco ordinario (mozziconi di sigaro) in parti 10 di benzina, spremendo poi, filtrando e facendo disciogliere nel filtrato p. 10 di naftalina e p. 1 d'essenza di melissa.

È bene fare lo pulizia prima del settembre, epoca dell'ultima deposizione di uova. (V. inoltre: *Insetticidi*).

Cioccolata.

1403 – ***Caratteri*** – La buona cioccolata è untuosa, ha odore forte di cacao, la sua frattura è unita, un po' giallastra, di aspetto cristallino; cotta nell'acqua o nel latte non prende che una consistenza media[32].

La cioccolata cattiva invece ha frattura irregolare, pietrosa, porosa, biancastra. Quando bolle esala odore di colla e diventa molto spessa; infine irrancidisce rapidamente.

1404 – ***Saggio*** – La cioccolata viene adulterata con diverse sostanze fra le quali: fecola di patate,

32Per notizie e indicazioni più dettagliate consigliamo il Manuale di questa collezione *Pasticciere e confettiere moderno* di G. Ciocca nonchè *Droghiere* di L. Manetti e il vol. I della *Merceologia tecnica* del Prof. P. E. Alessandri.

farina di frumento, d’orzo, ecc.: gusci di cacao polverizzati, gomma, destrina, mattone pesto, sego, olii diversi. Sovente contiene pure del glucosio in luogo dello zucchero.

Quanto ai grassi, questi irrancidiscono presto ed è facile riconoscerne la presenza all’odore ed al sapore. Le farine e le fecole non è possibile riconoscerle che coll’analisi microscopica.

1405 – La falsificazione col carbonato di calce (creta) è una delle più frequenti. Si riconosce trattando la cioccolata con ac. cloridrico diluito; se contiene carbonato produce effervescenza.

1406 – Per riconoscere se la cioccolata sia falsificata, se ne scalda 1 p. in 10 d’acqua. Si lascia raffreddare la soluz., che lascia un deposito rosso-bruno quando si filtra su carta bibula: se la cioccolata è di buona qualità, il liquido passa ra-

pidamente, ha colore rosso-chiaro e il sapore del cacao. Sul filtro si trova una materia bruna che, disseccando, dà una polvere leggera d'un bruno-rosso, assai poco coerente. Se la cioccolata è falsificata, non filtra che lentamente e dà un liquido torbido, giallastro, di sapore dolciastro. Resta sul filtro una massa viscosa, che dissecca assai lentamente e si rapprende in massa coerente. Più la cioccolata contiene di farina torrefatta e più la decozione è viscosa.

1407 – ***In bevanda*** – La quantità di cioccolata da impiegarsi varia da gr. 50-80 in pezzetti o raspata (in media 60) per una tazza comune, disciolta 2 decilitri d'acqua o di latte; scaldasi fino all'ebollizione e poi si frulla per 5 minuti: dopodichè si fa nuovamente levare il bollore e poi si versa: si aromatizza con vaniglia o cannella.

1408 – ***Crema*** – In miscela di alcool litri 4 e acqua 1 litro si lascia digerire per una settimana gr. 200 di polvere di cacao degrassato, gr. 30 di cannella, gr. 5 di vaniglia, poi si spreme, si filtra e nel liquido ottenuto si aggiunge siroppo preparato facendo sciogliere kg. 4 di zucchero in litri 1 ½ di acqua.

1409 – ***Medicinale*** – Si scaldano p. 50 d'olio di ricino con p. 50 di cacao polverizzato digrassato e si incorpora nella massa zucchero polv. 100 e p. 5 di vaniglia o cannella: quindi se ne formano tavolette del peso di gr. 10 cadauna.

Una di tali tavolette è sufficiente per produrre effetto purgativo in un bambino.

Cipolle.

1410 – ***Sbucciatura... senza lacrime*** – Sono già tante le lacrime che si debbono versare du-

rante le la vita che non sarà male il poter evitare di versarne anche nel pelare le cipolle. Basterebbe tenerle immerse per cinque minuti nell'acqua bollente. La pelatura riuscirebbe pure più facile.

Cipria.[33]

1411 – ***Per toeletta*** – Queste polveri hanno per base la fecola di frumento, di riso, di patata, il talco, ecc. colorate e profumate in diverse maniere.

La forma più semplice di cipria è quella d'amido e di fecola di riso finamente polverizzate, unite o no a qualche profumo. Ma una tale cipria sarebbe ben lungi dal soddisfare alle esigenze che a un tale preparato sono richieste nella moderna toilette, la quale, perfezionandosi ed evolvendosi,

33Per più ampie indicazioni si consulti il Manuale di questa collezione *Il Profumiere*, di A. Rossi 2ª ediz. (L. 6,50).

ha di mira in modo sempre maggiore il lato igienico. Infatti, nè l'amido tale e quale è, e tanto meno poi, i miscugli di esso con sostanze minerali, agiscono favorevolmente sull'epidermide. A queste ultime sostanze appartengono segnatamente il magistero di bismuto, i carbonati di stronzio e di bario e perfino di piombo, usato specialmente nelle fabbriche francesi per la preparazione della cipria a buon mercato. L'uso poi di sali di bario e di piombo oltrechè essere nocivo all'estetica della pelle, può avere anche più gravi conseguenze di avvelenamento, per cui esso è in alcuni Stati vietato e punito dalla legge. Migliori risultati dànno invece: il carbonato di magnesio, il carbonato di calcio precipitato, la polvere di giaggiolo, l'ossido di zinco, il talco, ecc. i quali, opportunamente aggiunti d'amido, base della fabbricazione, ne au-

mentano considerevolmente le proprietà per quest'uso, tanto commerciali, quanto igieniche.

Per profumarle s'impiega gr. 1 di estratto di violette o gr.2 d'essenza di palmarosa o gr. 5 di tintura di muschio (previamente diluiti in alcool) per ogni kg. di cipria.

1412 – La *polvere di riso* si può preparare nel seguente modo: in un recipiente di terra, nuovo, si mescolano:

Acqua litri 6 – Riso ben lavato kg. 1.

Dopo 24 ore si decanta. Si rinnova l'operazione per tre giorni di seguito. Poi si fa sgocciolare il riso sopra uno staccio di crine, indi lo si espone all'aria aperta sopra una salvietta. Quando è secco si pesta finamente in un mortaio di marmo coperto ed infine si fa passare con cura attraverso ad una tela fina legata sul recipiente di terra per

non perdere alcuna parte della polvere fina che si vuole ottenere.

1413 – Riportiamo qui parecchie ricette dettate da uno specialista in questa industria, il sig. L. Beck, nella *Seifensieder Zeitung*:

Polvere di riso gr. 5000 – id. di giaggiolo 1000 id. fiori acacia 100 – Ossido di zinco 100 – Ac. borico 20.

L’ac. borico viene sciolto in alcool a bagno maria, mescolato intimamente alla polvere di giaggiolo: poi si asciuga bene il tutto.

1414 – In un mortaio di vetro, di porcellana o di marmo si pesta dell’amido fino, versandovi ogni tanto qualche goccia del profumo che si preferisce o di quelle essenze il cui miscuglio possa dare il profumo desiderato (V. *Profumeria*).

Si passa a staccio finissimo.

1415 – Polvere di riso 1000 – id. di talco 100

Polvere giaggiolo 100 – Ossido zinco 20 – Carbonato di calcio 50

Carbonato di magnesia 50.

1416 – È ottima la seguente, che si profuma a piacere:

Amido di riso gr. 6 – Talco 2

Ossido di zinco 1 – Carbonato di magnesio 1.

1417 – ***Leggerissima*** – Per chi soffre di forte traspirazione della pelle:

Carbonato di magnesia gr. 2000 – Amido di riso 500

Profumo 30.

Si profuma con:

Essenza di bergamotto gr. 100 – Ess. di violetta 10

Muschio ambretta 2 – Ess. d'ylang-ylang 2 – Elio-

tropina 10.

È una polvere quasi impalpabile, di estrema leggerezza; è però poco aderente e si può consigliare piuttosto come antisudorifero che per il viso, ecc.

1418 – È raccomandabile questa miscela:

Talco gr. 1000 – Creta in polvere impalpabile 50

Farina di frumento 80 – Olio di vaselina bianco 25 – Profumo 20.

Come profumo si può usare il seguente:

Infusione di muschio gr. 200 – Ess. di bergamotto 200

Aubépine (biancospino artificiale) 40 – Muschio ambretta 8

Essenza di legno sandalo 50 – Ess. di neroli 10 – Ess. di rosa 20

Vaniglia 5 – Eliotropina 10 – Ess. di Vetiver 10.

È assai adesiva alla pelle.

1419 – ***Latte di giglio*** – È composta di:

Talco gr. 50 – Acqua di rose 120 –Glicerina 10 – Profumo 1.

1420 – ***Polvere fluente*** – Con questo nome vengono designate quelle polveri le cui particelle hanno, le une rispetto alle altre, minima aderenza. Esse si stendono facilmente sulle superfici, ma si bagnano assai difficilmente. Tale proprietà è dovuta a un grandissimo numero di bollicine d'aria interposte fra le loro particelle. Il licopodio, ben noto, è una polvere di questo genere, *naturale*, tipica. Ma si può prepararne artificialmente per uso di cipria da toeletta:

Fecola gr. 98 – Cera carnauba 1

Carbonato di magnesio leggero 1.

Aggiungendo una soluz. di eosina, oppure

d’ittiolo al’1%, o della polvere di ossido di zinco, si avranno polveri di color rosa, giallo o bianco.

1421 – ***A buon mercato.***

Polvere di talco gr. 1000 – Fecola 1000

Carbonato di magnesia 100-200.

1422 – ***Colore della pelle.***

Ossido di zinco 50 – Carbonato magnesia 40

Amido po1verizzato 80

Bolo armeno rosso levigato 5 – id. bianco 25.

Si profuma a piacere.

1423 – Per bambini.

Ossido di zinco 25 – Borato di zinco 5 – Amido polverizzato 70.

1424 – Vellutina.

Ossido di zinco 100 – Carbonato di calce precip. 100

Carbonato di magnesia 60 – Talco veneto 300 –

Amido 300.

Si mescola con soluzione di

Eliotropina 1 – Vaniglina ¼ – Estratto di violette 25

Glicerina 25.

1425 – *Bianco perla.*

Sottonitrato di bismuto gr. 30 – Ossido di zinco 30

Carbonato di calce 450

Ess. di mandorle amare gocce X – id. d’ambra grigia X

Ess. di rose XX.

Cisterne.

1426 – ***Norme generali*** – È importante che nelle cisterne, destinate a raccogliere l’acqua piovana, non abbia a penetrare l’acqua di prima ca-

duta, la quale è generalmente inquinata. Si può ottenere ciò in molti modi. Un mezzo *automatico* consiste in una valvola che chiude il tubo d'immissione nella cisterna. La prima acqua caduta giunge in un recipiente unito con un braccio alla valvola, la quale si apre solo quando nel detto recipiente si è raccolta una certa quantità di acqua; acqua che cola poi all'esterno *lentamente* da un piccolo foro del recipiente stesso.

1421 – Prima che l'acqua arrivi alla cisterna cementata si fa passare in una piccola avancamera in cui, arrivando dal basso, è costretta ad attraversare questi strati di materie filtranti:

1. strato di 10 cm. di carbone di legna
2. " 6 " di ghiaietta lavata
3. " 10 " di carbone di legna
4. " 5 " di ghiaietta lavata

e così di seguito fino a riempire la detta avanca-mera, la quale porta in alto un foro d'uscita che dà nella vera cisterna.

Proprio al disotto del tubo che allaccia i canali delle grondaie, si adatta un fusto da vino, di 6-7 ettolitri collocato diritto sul fondo, bene incatra-mato esteriormente. L'acqua entra al basso ed è costretta ad attraversare i varii strati delle materie sopraindicate, prima di uscire dal foro di spina dove è un tubo in ghisa che guida al serbatoio.

1428 – Per impedire l'infezione delle acque di pozzo e di cisterna si può adottare il procedimen-to *Koch.*

Esso consiste nel far discendere nel mezzo del pozzo un tubo di ferro di 7 a 8 centimetri di dia-metro, sulla cui estremità inferiore è applicato un tramezzo metallico traforato da una serie di pic-

coli buchi, che permettono all'acqua d'introdursi nel tubo. Lo spazio libero tra questi e le pareti del pozzo è riempito da sabbia fina, mescolata con carbone polverizzato, fino ad un'altezza superiore al livello massimo del liquido. Al di sopra e fino all'apertura si ammassa della sabbia ordinaria; finalmente, si stabilisce in alto del tubo immerso un corpo aspirante, che faccia l'ufficio di pompa.

1429 – ***Disinfezione*** – Per purificare l'acqua delle cisterne si può versarvi del permanganato di potassio; si ha però l'inconveniente che questo sale rende l'acqua violetta per qualche tempo.

1430 – Il dott. *Crookes* consiglia di usure il permanganato di calce secondo questa formola:

Caolino in polvere 30

Permanganato di calce 1 – Solfato d'allumina 10.

Si versano nella cisterna 100 a 200 gr. di que-

sta polvere per ogni mc. d'acqua. Questo procedimento devesi applicare specialmente quando le acque debbano restare lungo tempo tranquille e non rinnovate, come avviene nelle cisterne delle case di villeggiatura.

1431 – Il procedimento *Frank* consiste nel sospendere all'orifizio del pozzo un vaso, nel quale si versano da 50 a 100 grammi di bromo. Il bromo si volatilizza all'aria ed i suoi vapori, essendo più pesanti di essa cadono lentamente nel pozzo lambendo la superficie interna e penetrando nei suoi interstizi.

Le materie organiche contenute nel pozzo vengono così distrutte. Il bromo dissolvendosi nell'acqua si diffonde per tutta la massa del liquido.

Con ciò si comunica all'acqua di pozzo un leg-

gero sapore di bromo, che poi finisce con lo scomparire.

Questo procedimento è impraticabile nel caso d'infezione permanente, dovuta a infiltrazioni da latrine; invece può essere utilizzato per le cantine inondate ed infette. V. inoltre *Acqua potabile* (*Sterilizzazione, filtrazione*).

Cognac.

1432 – ***Essenza artificiale*** – Si può preparare in questo modo:

Ac. malico gr. 11 – Etere acetico 6.

Serve per dare al cognac un profumo più spiccato, od anche per trasformare in cognac artificiale lo spirito di vino.

Cold-cream.

1433 – ***Preparazione*** – Questo nome inglese

significa *crema fredda*, ed è proprio di alcuni composti di consistenza cremosa che servono a rinfrescare e a profumare l'epidermide. Nella preparazione di queste creme si fanno fondere prima i grassi, si lasciano quasi raffreddare e vi si aggiunge poi acqua, rimestando il tutto senza interruzione finchè assuma un bell'aspetto bianco spumoso. Nei N. che seguono indichiamo alcune fra le migliori ricette per prepararle, poichè quelle che si trovano in commercio sono a prezzi elevatissimi.

1434 – Cera bianca gr. 30 – Bianco di balena 60

Olio di mandorle dolci 200

Acqua di rose 60 – Tintura di benzoino 15 – Ess. di rose gocce V.

Si fa fondere il bianco di balena nell'olio, a ba-

gno-maria poi si versa la miscela in un mortaio di marmo scaldato e si tritura sino a raffreddamento. Si aggiunge allora l'essenza ed in ultimo l'acqua di rose mista alla tintura di benzoino, avendo cura di passare prima il liquido al pannolino; lo si incorpora e si rende omogeneo a poco a poco.

1435 – Spermaceti 16 – Cera bianca 8
Burro di cacao 16 – Olio di mandorle dolci 80
Polvere d'iride 5 – Tintura d'ambra 5.

1436 – Cera bianca 15 – Bianco di balena 20
Olio mandorle dolci 150 – Paraffina 15 – Acqua di rose 50
Tintura di benzoino 2.

Si fondono prima insieme la cera, il bianco di balena e la paraffina, indi si aggiunge l'olio, poi l'acqua di rose e si dibatte fino a raffreddamento.

Allora soltanto s'incorpora la tintura di benzoino.

La crema preparata con questa ricetta si conserva parecchi anni senza irrancidire.

1437 – *Igienica (Alpers)* – Ecco una formola eccellente e molto usata:

Cera bianca 150 – Vaselina 600 – Acqua 240 – Borace 9

Essenza geranio 1 – Essenza rose gocce X a XX.

Fondere prima la cera bianca poi aggiungerla alla vaselina ad una temperatura non oltre i 50°. Fare disciogliere il borato di soda nell'acqua. Riportare le due soluzioni ad una temperatura uniforme che non oltrepassi i 50°. Mescolare le due soluzioni rimestandole sino a raffreddamento, ed aggiungere in questo momento le essenze.

1438 – *Alla glicerina* – Si fa una miscela di:

Glicerina 8 – Borato soda 1 – Bianco balena 8

Acqua fiori d'arancio 8 – Olio mandorle dolci 64

Cera bianca 4 – Acqua rose 24.

Si stende alla sera sul viso e si leva al mattino.

1439 – *Canforata* (*Camphor-Ice*).

Olio mandorle dolci cc. 240 – Cera bianca gr. 30

Bianco balena gr. 30 – Canfora 30 – Acqua rose cc. 30

Borace gr. 16 – Ess. Rose gocce X.

1440 – *Canforata, con glicerina* – Si fanno fondere: cera bianca 120, stearina 480: nella miscela fusa si fa disciogliere canfora 120; quindi si aggiunge, a poco a poco rimestando continuamente, una miscela previamente preparata stemperando borace 60 in glicerina 950; ed infine essenze di lavanda, di cedro, di garofani e di geranio di ciascuna 1 (gocce XXV).

Si può foggiare a pallottole: il prodotto riesce dell'aspetto del ghiaccio, trasparente.

1441 – *Di mandorle*.

Spermaceti 60 – Cera bianca 60 – Olio ricino cc. 120

Olio cotone 800 – Borace 4 – Acqua mandorle amare 210

Ess. mandorle amare gocce V – Ess. di bergamotto XX

Ess. di palmarosa X.

Colera.

1442 – ***Misure profilattiche*** – Il miglior modo di preservarsi da questa malattia consiste nel conservare in tutta la loro pienezza le funzioni della digestione. Chi digerisce bene, ha poco da temere dai terribili bacilli di Koch. Infatti venne constatato che essi non si sviluppano in stomachi

sani; ciò è dovuto a che, negli stomachi che digeriscono bene, abbondano i succhi *cloridrici*; gli stomachi deboli dovranno dunque essere rinforzati, in caso di tale epidemia, con bevande adatte, quali la *soluzione citrica* e la *cloridrica.*

1443 – Riportiamo le istruzioni, che furono emanate nel 1893 dalla Direzione Generale di sanità pubblica.

1° *Oggetti più specialmente pericolosi per la diffusione dei materiali infettivi*.

Sono a considerarsi come specialmente pericolosi per la trasmissione dell'infezione colerica, localmente o a distanze anche molto grandi dai luoghi infetti:

a) I colpiti dalla malattia, sia pure con forme molto leggere, ed i convalescenti di essa.

b) Le mani; i vestiti, le biancherie ed in genera-

le tutti gli effetti d’uso personale e domestico, i quali siano stati indirettamente insudiciati da materie fecali o da vomito da essi emessi.

c) I pavimenti, le pareti, i mobili degli ambienti dove tali ammalati siano stati anche per breve tempo.

d) La superficie dei cortili e delle vie, i letamai, le latrine, le cloache su cui o entro cui si siano gettate materie di deiezione o di vomito dei colerosi.

e) I corsi scoperti d’acqua dove sia possibile lavare oggetti sudici, e dove si immettano acque di fogna o acque di pioggia di luoghi abitati;

i pozzi aperti in cui si introducano secchi o altri recipienti tenuti nelle case ed entro i quali si lavino oggetti qualsiansi;

le cisterne, i pozzi o i condotti, a pareti permea-

bili per acque di uso potabile e domestico, che si trovino in rapporto coi pozzi neri od altri depositi di acque o di materiali immondi, dove possano essere versate materie di deiezione di ammalati di colera.

f) Erbaggi, frutta, latte, burro o altre sostanze che possano essere inquinati, in natura o dopo preparati, da acque contenenti dette materie di deiezione di colerosi, o direttamente da queste materie stesse.

2° *Agenti fisici e sostanze atte a distruggere l'attività dei materiali infettivi del colera.*

1444 – I materiali infettivi del colera possono essere resi innocui senza che si danneggino gli oggetti su cui stanno, coi seguenti mezzi;

a) L'azione del *calore umido*, applicato col mantenere

per 10 minuti almeno tali oggetti nell’acqua allo stato di ebollizione, o col sottoporli all’azione del vapore acqueo alla temperatura di 100 a 105° entro apparecchi adatti per mantenere tale vapore sotto pressione di mezza atmosfera.

Serve questo agente fisico per disinfettare: l’acqua stessa e il latte (facendoli bollire prima di usarne); gli erbaggi, tuberi, le frutta od altri alimenti: i panni e la biancheria di lana, di lino, di tela, di cotone, ecc.: le stoviglie, i vari altri oggetti d’uso personale domestico.

b) Una soluzione composta di una parte di *sublimato corrosivo*, e di cinque parti di *acido cloridrico* e mille parti d’acqua, colorata (per esempio con indaco o con eosina), ove occorra, per evitare scambi pericolosi.

Con questa soluzione si possono disinfettare le

biancherie, i vestiti e in generale tutti gli effetti di uso personale e domestico, compresi gli oggetti di cuoio, caucciù, ecc., che non resistono al calore umido ed esclusi quelli di metallo alterabili dal sublimato: si possono lavare i mobili e le pareti degli ambienti in cui si sono tenuti o si trovano ammalati di colera: le mani o altre parti del corpo che siano state insudiciate con materie fecali o di vomito di tali ammalati.

Con questa soluzione, meglio che con qualunque altra, conviene lavare abbondantemente l'interno delle vetture ferroviarie o di altre, in cui siano state persone di malattie colerifomi, per averne una sicura e meno incomoda disinfezione.

c) Una soluzione composta di 5 parti di *acido fenico* cristallizzato, in cento parti d'acqua.

Con questa soluzione, oltre che gli effetti di uso personale e domestico di qualsiasi natura, le mani e le altre parti del corpo contaminate, si possono disinfettare gli oggetti di metallo, i pavimenti, le feci stesse dei colerosi, le latrine e le fogne, per i quali non è consigliabile la soluzione di sublimato corrosivo.

d) Il *latte di calce* al 20 % (V. *Disinfezioni*).

Col latte di calce, che si raccomanda pel poco suo costo, si ottiene una buona disinfezione delle pareti, dei pavimenti degli ambienti, delle latrine, delle materie fecali, di vomito, della superficie dei terreni e di qualunque materiale che non venga dalla calce intaccato.

In ogni evenienza, mancando i citati disinfettanti o più attivi, come complemento della loro azione, si adopra con profitto sugli oggetti inquinati

l’*essiccamento,* sopratutto se ottenuto con prolungata esposizione degli oggetti sciorinati all’aria ed al sole.

Il mezzo più sicuro, per gli oggetti di poco valore è la distruzione col *fuoco.*

1445 – 3° *Predisposizione a subire l’azione deleteria dei materiali infetti dal colera*.

I materiali infettivi del colera, anche se penetrati nelle vie digerenti, non si moltiplicano indifferentemente in qualsiasi organismo e in qualunque condizioni si trovi uno stesso organismo. Favoriscono sopratutto lo sviluppo e l’azione micidiale di questi materiali infettivi:

a) Lo stato abituale o provocato anche temporaneamente di debolezza organica, per cattiva nutrizione, per strapazzi di qualsiasi natura, per dimora in ambienti mal ventilati, mal soleggiati od

umidi, per patemi di animo, ecc.

b) I disturbi digestivi prodotti da alimenti malsani o poco digeribili, da eccessi nel mangiare e nel bere, da raffreddamenti improvvisi alla regione addominale, ed in genere, da qualunque causa soglia di ordinario alterare le normali funzioni dell'apparato digerente e cagionare catarri di stomaco o di intestino, diarree, ecc.

Coliche.

1446 – ***Intestinali*** – È assai giovevole il riposo a letto in posizione bocconi. Si somministra laudano per la bocca; se ne dànno 10 a 12 gocce in un cucchiaio d'acqua zuccherata od in una tazza di camomilla. Il laudano può riuscir nocivo ai bambini. È bene usarlo solo secondo la prescrizione del medico.

La sete si può calmare con ghiaccio triturato o

con bevande leggermente acidule (V. *Bevande*).

Si applicano pezzuole sul ventre, o molto fredde o molto calde (V. *Diarrea*).

Colle.[34]

1447 – ***Liquida*** – La colla e la gelatina disciolte nell'acqua come al solito, sono liquide a caldo, ma si rapprendono nel raffreddamento; per conservarle liquide anche a freddo basta aggiungervi il 10% di salicilato di soda.

1448 – Un'ottima ricetta è la seguente:

Colla 10 – Acqua 15 – Salicilato di soda 1

Essenza garofani gocce X.

Si fa bollire la miscela a b. m. finchè diventi liquida.

1449 – Colla 100 – Gelatina 100 Acido acetico 34V. anche le voci *Destrina, Gomma arabica, Gomma elastica, Luti, Mastici.*

150

Alcool 25 – Allume 2 – Acqua 50.

Si scalda il tutto a b. m., surrogando l'acido acetico evaporantesi, sino alla consistenza di sciroppo.

1450 – Colla forte di prima qualità 100, aceto 250; si fa sciogliere a bagno maria; ottenuta la soluzione si aggiungono 250 di alcool e 10 d'allume e si mantiene al fuoco per un quarto d'ora. Se riesce troppo densa si può diluirla scaldandola coll'aggiunta di un po' d'acqua. È assai meno tenace della precedente, ma imputrescibile.

In recipiente a largo collo si lascia a sè, in ambiente caldo; la colla coll'acido acetico agitando sovente, fino a dissoluzione, poi aggiungesi l'acido nitrico. Conservasi in recipienti ben chiusi.

1451 – Si ottiene una colla estremamente tena-

ce sciogliendo della colla forte ordinaria nell'etere nitrico fino a che può scioglierne. Si può ancora aumentarne la tenacità aggiungendovi qualche frammento di gomma elastica, la cui soluzione però richiede qualche giorno.

1452 – *Senza acidi* – Si fanno rammollire 500 gr, di gelatina in 400 cc, di acqua scaldando a b. m. per rendere omogenea la miscela; si aggiungono poi 100 gr. di resorcina. Si può diluire a piacere, con acqua.

In luogo della resorcina si può usare ac. fenico, ma la colla riesce meno buona.

1453 – *A freddo* – È inodora e tenacissima e serve specialmente per carta. Si fa sciogliere della destrina bionda in egual peso d'acqua scaldando a b. m. rimestando di tanto in tanto. Si può profumare a piacere, Riesce di color bruno cari-

co.

1454 – *Per scrittoio* – Si fa macerare nell'acqua per 24 ore della colla forte di prima scelta; si fa poi scaldare, dapprima debolmente e, quando è fusa, si porta all'ebollizione, mantenendovela per circa un'ora. Si schiuma di tanto in tanto e si aggiunge acqua a sufficienza per ottenere la consistenza d'un comune siroppo di zucchero.

Una goccia raffreddata sull'unghia non deve rapprendersi in massa gelatinosa; se così succede occorre continuare l'ebollizione. Si lascia raffreddare, e quando il liquido è ancora tiepido, vi si versa, a poco a poco e rimestando energicamente, da 10 a 12% di questa miscela:

Alcool a 65° – Acetone 1.

Si profuma a piacere. Si dovrà evitare l'ebollizione perchè l'acetone volatilizza facilmente e i

suoi vapori sono combustibili.

1455 – ***Alla caseina*** – Questa colla ha la potenza adesiva della colla da falegname, ma è sempre liquida e di color giallo chiaro. Si può usare senza riscaldarla ed è resistente all'umidità. Si ottiene trattando la caseina secca con una soluzione di borace, oppure con ammoniaca fino a leggera reazione alcalina. L'alcalinità si riconosce con cartine rosse al tornasole che si possono trovare presso tutti i farmacisti.

Può venir usata sola o mescolata con salda d'amido. Serve benissimo per lavori a traforo in legno bianco, poichè non lascia macchie e se impiegata bene non lascia neppure scorgere le linee di congiunzione di due pezzi incollati.

1456 – ***D'amido*** – Si tritura l'amido in un mortaio con dell'acqua fredda in modo da ottenere

una poltiglia densa e senza grumi; si versa in questa poltiglia un sottile filo d'acqua bollente fino a che la colla cominci a formarsi, del che ci renderà avvertiti la trasparenza del miscuglio; si aggiunge allora rapidamente il resto dell'acqua, nella proporzione totale di 12 a 15 per 1 d'amido.

Per conservarla si può aggiungere un po' di allume o di borace all'acqua che serve alla preparazione.

1457 – Si scaldano all'ebollizione p. 300 di amido con p. 1000 di acqua e p. 5 di borace, rimestando la miscela perchè questa non abbia ad abbruciare; a parte si lasciano gonfiare p. 250 di colla da falegname per una giornata in acqua, e poi si scalda la collaggine così ottenuta. Tostochè questa sia divenuta fluida, vi si versa acido acetico quanto basti perchè la collaggine si mantenga

liquida anche a freddo.

Allora si mescolano p. una di questa a p. 2 della precedente poltiglia, e la colla è pronta.

Questa colla è indicatissima per unire porcellana, vetro, ecc.

1458 – *Conservazione della salda d'amido* – Quando la salda d'amido è ancora tiepida, vi si aggiunge della trementina nella proporzione di un bicchiere per due litri circa di salda. Così preparata essa si conserva assai lungamente senza alterarsi.

1459 – Mescolando all'amido, durante la cottura, qualche frammento di canfora, si ottiene una salda assai durevole.

Aggiunta di qualche goccia di essenza di garofani, o di creosoto.

1460 – *Imputrescibile* – Si fa sciogliere a freddo

1 gr. d’acido salicilico in 500 d’acqua. Si aggiungono poi 25 cc. di glicerina a 30° Bé. Parimente a freddo si fanno sciogliere 40 gr. di amido in detto liquido, che si porta poi all’ebollizione su fuoco dolce. Questa colla si conserva indefinitamente.

1461 – ***Di destrina*** – Si prendono gr. 600 di destrina bianca per un litro d’acqua scaldata a 60-70°. Si versa la destrina nell’acqua solamente quando la detta temperatura sia stata raggiunta. Si agita molto, in modo da ottenere una soluzione omogenea, chiara. Quando sia fredda si versa in recipienti e si lascia al fresco in riposo durante varie settimane. Allora essa avrà la consistenza voluta, sarà molle, untuosa, non liquida; ma diverrà liquida agitandola.

1462 – Destrina bianca 1200 – Acqua calda 2000

Essenza di Wintergreen 1 – id. di garofani 1.

1463 – *Per fotografie* – Agli Stati Uniti si usa pei francobolli una colla, che potrebbe essere utile anche in fotografia:

Destrina 2 – Acido acetico 1 – Acqua 5 – Alcool 1.

Si mescola l'acido nell'acqua, si scioglie la destrina nel miscuglio, si aggiunge infine l'alcool e si rimescola il tutto.

1464 – Si stemperano p. 35 di destrina bianca, p. 35 di acqua; quindi si versa sulla poltiglia p. 50 di acqua bollente, si la bollire per 5 minuti e poi alla massa raffreddata si incorporano p. 6 di acido acetico diluito, p. 6 di glicerina e gocce 2 di essenza di garofani.

1465 – *Per carta di seta* – Si sciolgono gr. 200 di destrina in 300 d'acqua, si aggiungono gr. 10

di glicerina e 5 di glucosio e si scalda a 100°.

1466 – *Per carta su metalli.*

Destrina 40 – Solfato d'allumina 1 – Glucosio 2
Glicerina 5 – Acqua 60.

1467 – *Conservazione* – L'aggiunta di qualche goccia di soluzione alcoolica di timolo al 2 ‰ previene le alterazioni della destrina.

1468 – ***Di farina*** – Questa colla comunissima, tanto usata dai rilegatori di libri, lavoranti in cartonaggi e simili viene preparata stemperando dapprima con poca acqua bollente farine comuni di frumento avariate o di segale, per ben penetrarne e suddividerne i grumi, e diluendo quindi con, acqua per ottenere una specie di latte chiaro e ben omogeneo che viene scaldato alla temperatura di 70-75°, rimestando continuamente.

1469 – *Conservazione* – Si può conservare ag-

giungendo all’acqua un po’ di salmarino; è però preferibile l’aggiunta di ¼ ad 1/6 di allume in polvere.

1470 – Migliore ancora dei procedimenti indicati è quello che consiste nello aggiungervi quando è ancora tiepida, un poco di trementina (sino al 5%), rimescolando. Così preparata la colla si conserva benissimo per lungo tempo.

1471 – ***Di riso*** – Si tratta coll’acqua fredda della farina di riso di prima qualità, in modo da farne una crema spessa ed omogenea e si aggiunge al miscuglio dell’acqua calda fino a consistenza voluta; si fa bollire il tutto in un vaso ben pulito per un minuto. È una colla bianca, trasparente, eccellente. Essa è adatta per unire cartoni, carta, ecc. Serve pure ottimamente, quando sia più densa, a modellare statuette, ecc., che, seccate, ricevono

bel polimento. I giapponesi imitano con questa colla la madreperla, in modo perfetto.

1472 – *Conservazione* – Aggiungere alla colla qualche goccia di creosoto.

1473 – Gli acidi fenico, borico, salicilico, hanno poca azione preservatrice sulla colla d'amido. È più utile l'aggiunta di formòlo (aldeide fòrmica). Si spappolano a freddo gr. 8 di amido in 100 d'acqua e si porta all'ebollizione, agitando continuamente. Si passa attraverso setaccio e nella colla raffreddata si versa 1 cc. di formolo agitando energicamente. La colla così preparata ha odore leggermente piccante. Al riparo dell'evaporazione si conserva indefinitamente. All'aria indurisce senza putrefarsi.

1474 – ***Di patate*** – Si stemperano in 250 cc. d'acqua, gr. 50 di raspatura di patate e si porta

all’ebollizione senza mai cessare di rimestare. Si adopera come la colla di farina. Se si vuole conservarla vi si aggiunge circa 1 gr. d’allume.

In luogo delle patate si può usare la fecola, nella proporzione di soli 25 grammi.

1475 – ***Animale*** – *In polvere, solubile* – Si fanno bollire, fino a completa soluz. in 8 parti d’acqua, sempre rimestando:

Carbonato di potassa gr. 2 – Allume 3 – Colla forte comune 20.

Si versa su lastra di marmo, o simile, per facilitarne l’essiccazione. Quando è ben secca, si polverizza. Questa polvere si scioglie benissimo nell’acqua.

1476 – ***À bouche*** – Si fanno gonfiare per una mezza giornata 10 gr. di colla di Fiandra molto chiara, in acqua a sufficienza per coprirla com-

pletamente, indi si fa fondere in recipiente di terra, a fuoco dolce. Si aggiungono 10 gr. di zucchero, indi si versa il tutto in un piatto disposto perfettamente orizzontale, affinchè riesca dappertutto dello stesso spessore; una bacinella da fotografia, di porcellana, è adattissima. Quando è fredda si taglia (a sega) in tavolette. Si può profumarla con qualche goccia d'essenza di menta, mentre è ancora tiepida.

1477 – ***Impermeabile*** – Si fa rammollire nell'acqua della buona colla comune estraendola però dall'acqua prima che abbia perduto la sua forma primitiva. Poi la si fa sciogliere nell'olio di lino comune a fuoco mite, fino a che sia diventata una gelatina.

Questa colla serve per attaccare qualsiasi materia, ed oltre all'essere straordinariamente adesi-

va, ha il vantaggio di resistere all'acqua ed al calore.

1478 – Gli oggetti attaccati con una collaggine semplice di colla forte in acqua si spalmano di soluzione di formaldeide ancor prima che la colla sia secca.

1479 – ***Resistente all'acqua calda*** – Una densa soluzione di gelatina bicromatata, esposta alla luce viva diventa insolubile, anche nell'acqua calda.

1480 – ***Alla glicerina*** – Se ad una buona colla forte animale si aggiunge ¼ del suo peso di glicerina, essa perde, nella maggior parte delle sue applicazioni, il difetto di diventar fragile dopo il raffreddamento e per conseguenza di far rompere o smuovere gli oggetti con essa uniti. Può servire per rivestire cuoi e pelli, dare elasticità alle

pergamene, nella rilegatura dei libri, ecc. Aggiungendovi della cera e del giallo di cromo come base per applicare il rosso d'anilina, si ottiene ottimo effetto. La colla alla glicerina possiede talune proprietà della gomma elastica, quale quella di cancellare i tratti di matita sulla carta.

1481 – Una colla preparata con amido, glicerina e gesso conserva la sua plasticità e viscosità e serve quindi per apparecchi di chimica, ecc.

1482 – ***Universale*** – Questa colla serve per unire fra loro materiali eterogenei, come pietra, legno, porcellana vetro, ecc. Consiste in una semplice soluzione di silicato di potassa; basta spalmarne, mediante pennello, le superfici da congiungere, e riunirle comprimendo con forza. Vi si può aggiungere anche il 20% di zucchero in polvere.

1483 – ***Per legno*** – *Economica* – Si scalda a b. m. una miscela di parti uguali di destrina e d'acqua, fino a che non restino più grumi. Se occorre si aggiunge ancora un po' di acqua prima del termine della cottura. Si usa come la colla forte.

1484 – ***Per attaccare etichette a recipienti di vetro, ecc.*** – Requisiti d'una colla per etichetta sono che mantenga a lungo l'aderenza e non ammuffisca. La pasta di farina, che ammuffisce rapidamente, devesi abbandonare. Migliore è la mucillaggine di gomma arabica; però, se l'etichetta appiccicata con questa difficilmente ammuffisce, non è molto resistente all'umidità.

Per quanto riguarda l'adesione si presta ottimamente la destrina, ma questa pure troppo facilmente ammuffisce. Le etichette appiccicate

coll’albume d’uovo aderiscono così fortemente da potersi tenere le bottiglie per qualche tempo nell’acqua senza che l’etichetta si stacchi; anche l’ammuffire dell’etichetta è assolutamente escluso.

1485 – Secondo esperienze fatte per conservare le colle, la migliore sarebbe quella di destrina coll’aggiunta di 1-2‰ di timol.

Questa colla possiede grande forza adesiva e le etichette appiccicate con essa non ammolliscono neppure se tenute a lungo in luogo umido.

1486 – Volendo che le etichette non vengano rammollite dall’acqua od altri liquidi, usasi il seguente procedimento:

Si prepara una soluzione di 100 p. di gelatina in 300 p. di acido acetico e si mescola questa con 10 p. di glicerina. La miscela col raffreddarsi di-

viene solida: si liquefa però riscaldandola: conservata a lungo si liquefa anche alla temperatura ordinaria. Una seconda soluzione consiste di 20 p. di bicromato di potassa in 200 p. d'acqua. Per l'uso mescolansi 2 p. in peso di soluzione di gelatina con 1 p. di soluzione di bicromato e si applica la miscela sull'etichetta mediante un pennello. Dopo l'essiccazione, le etichette così attaccate non vengono staccate nè dall'acqua fredda o calda, nè da liquidi eterei o alcoolici. Il recipiente nel quale preparasi la miscela nonchè il pennello, devonsi pulire immediatamente dopo l'uso, altrimenti la massa aderendovi indurisce. La miscela è gialla; si può però render bianca mediante aggiunta d'un po' di soluzione di formaldeide.

1487 – Si presta vantaggiosamente il silicato di soda. Se questo non ha la consistenza siroppo-

sa, si evapora con 25% di zucchero candito e un po' di glicerina, La carta applicata con uno strato sottilissimo di questa colla su vetro, aderisce talmente che non si stacca neppure bagnandola con acqua, ma deve venir raschiata.

1488 – La colla di cui diamo qui la composizione aderisce fortemente al vetro e al legno. Si fanno macerare 25 gr. di zucchero cristallino e 12 di gomma arabica; in tutto si usano 100 grammi d'acqua. Si scalda in una capsula di porcellana agitando continuamente, e si mantiene l'ebollizione fino a che la massa sia ben fluida.

1489 – Se la colla deve essere molto adesiva (colla da fioriste) si aggiunge a quella del N. precedente una quantità di farina di segale ben stacciata, eguale al peso della gomma arabica, senza far cuocere. Questa colla è migliore quando co-

mincia a fermentare. È tenacissima.

1490 – Questa colla ha la proprietà di seccare rapidamente e riesce molto tenace e adesiva .

In un liquido costituito da p. 125 di spirito di cereali (45°), e p. 375 di acqua si spappolano 250 p. d'amido.

A parte si fa disciogliere p. 30 di colla in p. 30 di acqua e alla collaggine si incorpora p. 30 di trementina veneziana densa; quindi si versa a poco a poco e rimestando, questa miscela nella poltiglia precedente.

1491 – ***Per etichette di pergamena*** – Si lasciano gonfiare per 12 ore p. 20 di colla di Colonia con la stessa quantità d'acqua, vi si aggiungono p. 40 d'acido acetico al 30%, si liquefa a b. m. e vi si unisce una parte di bicromato potassico sciolto in poca acqua. Conservarla all'oscuro.

1492 – ***Per etichette impermeabili*** – Due cucchiai d'amido di riso si mescolano con un po' d'acqua sino a formazione di una salda, cui si aggiungono 600 cc. d'acqua e rimestando continuamente, una cucchiaiata da caffè d'allume polverizzato. Il tutto si fa passare per mussolina entro un vaso. In altro recipiente si inumidisce per 25-30 minuti gr. 2 di gelatina; si aggiunge a questa la salda dell'amido assieme a gr. 2 essenza di garofani, e si porta il tutto dolcemente all'ebollizione fino alla formazione d'una massa limpida, nè densa nè fluida.

1493 – Si impiega una soluzione ammoniacale di caseina e la si tratta successivamente con formalina (40%).

1494 – ***Per la pergamena vegetale*** – Si bagna prima con alcool la parte della pergamena da in-

collare, e si applica ancora umida sull'oggetto al quale deve esser unita, sul quale si sarà già stesa la colla forte.

Se si tratta di unire pezzi di pergamena vegetale, si trattano entrambi nel modo indicato.

1495 – ***Per far aderire carta (etichette) su metalli*** – Si mescolano in un mortaio 5 parti di farina comune con trementina, quindi si aggiunge tanta soluzione acquosa calda di colla, quanta ne è necessaria per ottenere la consistenza e la viscosità volute. Ammuffisce in ambiente umido.

1496 – Basta aggiungere alla colla di farina una piccola quantità di carbonato di potassa o di soda.

Per impedire che ammuffisca si aggiunge un poco di essenza di trementina.

1497 – Si prepara una pasta con:

Acqua fredda gr. 20 – Farina 30 – Destrina 5.

La si aggiunge alla seguente soluz., quando questa è fredda:

Acqua bollente gr. 80 – Gomma dragante in polvere 10.

Si rimescola il tutto, aggiungendovi 120 gr. d'acqua bollente e poi 5 gr. di glicerina e 5 gr. d'ac. salicilico. Si fa bollire per 5 minuti, agitando costantemente.

1498 – Per far aderire la carta sulla latta: Si mescola e si fa disciogliere a caldo colla chiara 10, acqua 60, glicerina 10, acido borico 3.

1499 – Mucillaggine di gomma dragante 16 con vernice di dammar 1. Devesi dapprima pulire la latta con benzina o ammoniaca o meglio raschiarla con carta vetrata.

1500 – Grammi 30 d'acido tartarico aggiunti a

480 di farina per fare la pasta.

1501 – Si attaccano con colla usuale sulla latta dopo averla spalmata di collodio.

1502 – Soluzione di gelatina bianca in acido acetico dil. e precisamente nella proporzione 15:100.

1503 – Versare sul metallo un po' di tintura di benzoino, dar fuoco a questa, e quando la combustione è cessata, applicarvi un'etichetta gommata asciutta.

1504 – Si fanno sciogliere, sospendendole in sacchetto di tela, in litri 1 ½ d'acqua queste gomme:

Gomma dragante gr. 100 – Gomma arabica 400.

indi si aggiunge gr. 1 di timolo triturato in g. 300 di glicerina. Se necessario per la dovuta consistenza, si può aggiungervi dell'acqua.

1505 – Balsamo d’abete 1, trementina 3.

1506 – Si pennella in strato sottilissimo il dorso d’un’etichetta di carta con vetro solubile e la si attacca. Più tardi si pennella pure di vetro solubile la parte anteriore. Sulle lamiere di ferro o di zinco si può adoperare in eguale modo il vetro solubile, solo si raschia all’uopo la latta con smeriglio, poi si applica l’etichetta e si pennella infine con vetro solubile.

1507 – Devesi prima laccare o intaccare la latta. Per laccarla è adatto il collodio o una soluzione alcoolica di gomma lacca, a cui siasi aggiunta dell’ocra; per intaccarla il cloruro di antimonio liquido.

Come colla adoperasi quella d’amido o la gomma arabica, con aggiunta d’un po’ di timòlo –1%.

1508 – ***Per carta e superficie nichelata*** – Si

fanno sciogliere 500 gr. di destrina in 400 gr. d’acqua, indi vi si aggiunge una soluz. di 20 gr. di glucosio e di 10 gr. di solfato di allumina in 200 di acqua. Si scalda a bagno maria sino a circa 90° e si conserva tale temperatura sino a chiarificazione.

1509 – ***Per tappezzerie*** – Questa colla è preferibile a quella d’amido per incollare le tappezzerie sui muri:

Destrina 2 – Alcool 1 – Acido acetico 1 – Acqua 5.

Si fa sciogliere la destrina nella miscela d’acido acetico ed acqua. Si aggiunge poi l’alcool rimestando.

Serve pure per cartoni, fotografie, ecc.

1510 – Per assicurare la perfetta aderenza delle carte da tappezzeria sui muri, anche in caso di

umidità, basta aggiungere alla comune colla di farina, 15 gr. di vernice grassa e 15 d'ess. di trementina per chilogramma.

1511 – Questa colla è più economica di quella usuale di farina.

Si lavano in acqua 70 p. di argilla bianca; si lascia depositare e si getta l'acqua. Si fa una colla molto fluida con 5 parti di colla forte; vi si aggiunge la detta argilla e 8 p. di gesso in polvere, si rimescola il tutto e si cola a staccio. Si diluisce poi con acqua, per l'uso.

1512 – *Su muri umidi* – Si fanno gonfiare in acqua 100 gr. di colla forte, per una giornata. Si fa poi sciogliere in mezzo litro d'acqua bollente. Quando è fusa, ma ancora calda, vi si incorporano 50 gr. di trementina di Venezia.

Si fa una colla di farina comune (500 gr. di fari-

na in 1 litro d’acqua) e vi si aggiunge la soluz. di colla forte calda. Si diluisce con 2 litri d’acqua bollente e si rimescola accuratamente.

1513 – Per attaccare stoffe su metallo – P. 20 di amido, p. 10 di zucchero e p. 1 di cloruro di zinco si triturano con 200 p. di acqua sino a formare un liquido omogeneo fluido, che si scalda poi lentamente finchè sia reso denso.

1514 – ***Per cuoio e cartone.***

Colla forte 50 – Acqua q. b. – Trementina 2

Pasta d’amido 100.

Sciogli la colla in un po’ d’acqua al fuoco, e dopo levata dal fuoco, aggiungi la trementina: agita e unisci la pasta d’amido mentre è calda.

1515 – ***Per cuoio e metallo*** – Si spalma il metallo con un colore a base di piombo (biacca o minio). Quando questo è secco si ricopre col se-

guente composto:

Si fa rammollire della buona colla nell'acqua fredda; poi si fa sciogliere nell'aceto a calore moderato e si aggiunge alla massa un terzo del suo peso d'essenza di trementina; si rimescola bene in modo da formare una pasta e si applica ancora calda con un pennello. Si stende allora il cuoio e si applica la colla sul punto voluto.

1516 – Si spalma il cuoio con una soluzione diluita di colla forte scaldata all'ebollizione, e si applica sotto pressione sul metallo la cui superficie sarà stata resa ruvida. Poi s'inumidisce il cuoio con una decozione di noci di galla; la combinazione del tannino con certi elementi della colla dà luogo ad una sostanza che fa aderire fortemente il cuoio al metallo.

1517 – Si lasciano gonfiare per un giorno in ac-

qua parti eguali di colla forte comune e di ittiocolla; poi si scalda a b. m. e si aggiunge tannino puro, sino a consistenza siropposa.

Si impiega a caldo, lasciando ben seccare l'oggetto o il pezzo da usarsi. Questa colla è indicatissima per cinghie.

1518 – ***Per fotografie*** – Per applicarle sul vetro giova la seguente colla trasparente:

Gr. 150 di gelatina bianca si fanno macerare per 15 ore con 180 cc. d'acqua, indi si scalda fino a soluzione, si tratta con 150 cc. d'acido acetico e si diluisce con tanta acqua che la quantità totale di colla sia di 500 cc.

1519 – Si lascia gonfiare in 300 cc. d'acqua gr. 120 di gelatina bianca, si scalda a b. m. fino a soluzione, si aggiungono gr. 60 di zucchero, si cola per tela e si diluisce con acqua a 500 cc.

1520 – Prendasi 25 gr. di gelatina e si faccia macerare per 12 ore nell'acqua, poi la si mescoli con 50 gr. di zucchero cristallino e 12 di gomma arabica; in tutto si usino 100 gr. d'acqua.

Si scalda in una capsula di porcellana agitando continuamente e si mantiene l'ebollizione fino a che la massa sia ben fluida.

N. B. – Questa colla come pure la successiva N. 1521, si usano anche per far aderire le etichette ai metalli.

1521 – Gomma arabica fina 60 – Farina 45 – Zucchero 15.

Si fa sciogliere la gomma nella quantità necessaria di acqua per stemperarvi la farina; si scalda e vi si aggiunge la farina e lo zucchero; si prolunga l'azione del calore a b. m. fino ad ottenere soluzione limpida. Per conservarla vi si mescola un

po’ di canfora o essenza di garofani.

1522 – Per applicare su cartoncino si può usare:

Gelatina bianca 5, amido 20, aceto 150. Si scioglie la gelatina nell’aceto, indi si fa una pasta facendola bollire coll’amido.

1523 – Arrow-root gr. 10 – Alcool cc. 200 – Acqua cc. 800.

1524 – Amido di riso gr. 5 – Acqua 52

Gelatina bianca 0,6 – Alcool 4 – Acido fenico liquido gocce I.

L’amido deve esser stemperato in circa cc. 10 di acqua; la gelatina viene sciolta nella rimanente acqua; alla collaggine semiraffreddata si aggiungono lo spirito e l’acido fenico.

1525 – Amido 10 – colla forte 5 – Trementina 6.

1526 – ***Per cartonaggi*** – A sostituire la gomma

arabica, troppo costosa, e la destrina troppo igroscopica, nella preparazione delle colle liquide per cartonaggi e simili, si può usare quella preparata nel modo seguente:

Si sciolgono 1 kg. di colla forte con kg. 1,50 d'acqua 35 gr. di soda, scaldando a b. m, fino a che si sia eliminata per evaporazione circa 1 kg. d'acqua. L'evaporazione deve essere lenta perchè l'alcali abbia azione graduale sulla colla. Questa colla ha forte potere agglutinante e si mantiene fluida specialmente se conservata in recipienti chiusi.

1527 – In soluzione di p. 10 di colla forte in p. 30 di acqua si aggiungono, a caldo, p. 5 di acido cloridrico e p. 7 di solfato di zinco. Si adopera fredda.

1528 – ***Per legno, metallo e gomma elastica***

– Si fa digerire a freddo della gomma lacca in iscaglie, in 10 volte il suo peso di ammoniaca liquida concentrata. L'operazione dura circa un mese e dà un liquido che aderisce al legno, al metallo ed alla gomma elastica.

1529 – Si fanno sciogliere circa 30 gr. dì borace in mezzo litro d'acqua bollente, si aggiungono allora 60 gr. di gommalacca e si fa bollire in vaso coperto fino a che la gommalacca si sia disciolta. È questa una buona colla a buon mercato.

1530 – ***Per tela cerata*** – Incorporare in una buona colla di farina, mentre è ancor calda, alquanta trementina di Venezia.

1531 – ***Per linoleum su pietra*** – Soluzione che si prepara a bagno-maria, con molta precauzione:

Caucciù gr. 1 – Benzina 12 – Gommalacca in pol-

vere 20.

1532 – ***Per vetro, maioliche e porcellana*** – Si fondano insieme parti uguali di colla di pesce e di acido acetico glaciale, riscaldando fino a che la collaggine presenti a caldo consistenza siroppo-sa, tale cioè che, raffreddandosi abbia a solidifi-carsi come gelatina. Si applica la colla calda sulla superficie di rottura, si lega l'oggetto e si lascia a sè per alcune ore. Il mastice che esce dalle fes-sure conviene levarlo, prima che asciughi, me-diante un pannolino inzuppato in acqua calda, con questa colla si può anche far aderire – appli-candola a caldo – il vetro al legno in modo tena-cissimo.

1533 – ***Resistentissima*** – Si scaldano insie-me:

Amido 6 – Creta in polvere 10 – Acqua 22

Quando bolle si aggiungono 3 p. di trementina di Venezia e si rimescola sino a che le varie sostanze siano bene incorporate.

1534 – ***Trasparente, per porcellana*** – In una bottiglia ermeticamente chiusa si mettono 125 gr. di cloroformio e 150 di gomma elastica tagliata in minutissimi pezzi. Dopo alcuni giorni, cioè quando la gomma è completamente disciolta, si aggiungono 30 gr. di resina-mastice in lacrime e si lascia macerare il tutto per otto o dieci giorni.

1535 – ***Per l'avorio*** – Si sciolgono 1 p. di colla di pesce e 2 p. di glicerina in 30 p. d'acqua, si filtra a caldo e si evapora al quinto. Vi si aggiunge p. 0,5 di alcool nel quale siasi disciolto un po' di mastice e finalmente vi si aggiunge 1 p. di bianco di zinco. Si adopera calda.

1536 – Colla di gelatina mescolata con altrettanta albumina.

1537 – ***Per carta e metallo o marmo*** – S'impasta del gesso con colla forte abbastanza fluida da ottenere una miscela omogenea, non troppo compatta, in modo da poterla stendere con una spazzola grossolana.

Bisogna operare rapidamente per non dar luogo a troppo forte raffreddamento. Questa colla serve non solo a far aderire carta forte, ma anche cartone di qualsiasi grossezza, sulla latta o sul marmo.

1538 – ***Inodora ed inalterabile*** – Si versano, agitando, 6 kg. di borace polverizzato in kg 1,480 di una soluzione bollente di gelatina animale, che segni 12° all'areometro Bé; poi si passa allo staccio fino.

1539 – ***Per fiori artificiali*** – Si mescolano a freddo, con acqua a sufficienza:

Gomma arabica 10

Zucchero 7 – Farina di segale ben stacciata 3.

1540 – ***Per rendere inviolabili le corrispondenze:***

a) Si preparano queste due soluzioni:

Ac. cromico gr. 2-5 – Ammoniaca caustica 15 – Acqua 15

Ac. solforico 0,5 – Solfato di rame ammoniacale 30

Carta sottile 4.

b) Colla di pesce o di gelatina sciolta in una miscela di 7 p. d’acqua ed 1 d’ac. acetico.

L’ac. cromico forma con la colla una combinazione insolubile nell’acqua che perciò rende impossibile l’apertura della busta con acqua o con

vapore, quando si sia spalmato uno dei margini con la prima soluz. e l'altro con la seconda.

1541 – ***Per rilegare libri.***

Colla 12 – Acqua 8 – Sapone bianco 8 – Allume 6.

1542 – Si lascia gonfiare per alcune ore p. 1 di colla di Colonia in p. 12 di acqua: poi si riscalda leggermente, e quando la massa è divenuta limpida la si diluisce con p. 65 di acqua bollente. A parte si stemperano p. 30 di amido in p. 20 di acqua fredda in modo che non vi restino grumi sospesi, e in questo liquido si versa la collaggine, rimestando vivamente; dopo raffreddamento si può aggiungere qualche goccia di soluzione fenica per prevenire l'alterazione.

1543 – ***Conservazione*** – Per prevenire le muffe nelle soluzioni di colla, gelatina, ecc., giova

l’aggiunta di gr. 1 di acido benzoico per ogni kg. di preparato.

1544 – È efficace l’uso di gr. 2 di betanaftolo oppure di mezzo gr. di timolo, che devonsi aggiungere alla soluzione quando questa è ancora calda.

1545 – Per rendere la colla inodora e inalterabile si può aggiungere alla collaggine bollente, che segni 12° all’aereometro Bé, gr. 5 di borace polv. per ogni kilogr.

Colori.

1546 – ***All’albumina*** – *Per fotografie* – Servono per colorire e ritoccare le prove fotografiche. Si preparano macinando il colore con la seguente miscela:

Albumina chiara gr. 20 – Cloruro d’ammonio 1 Glicerina 1 – Ammoniaca gocce I – Acqua cc. 5.

1547 – ***Per la pittura a guazzo*** – Le seguenti indicazioni riescono utili principalmente per la preparazione del bianco, che è il colore di cui si fa maggior consumo in questo genere di pittura.

Si impasta la materia colorante – bianco d'argento, biacca, od altro – con un po' d'acqua e poi con acqua gommosa preparata in antecedenza mescolando parti uguali d'acqua e di gomma arabica. Si rimescola con la spatola, fino a perfetta omogeneità regolando convenientemente la proporzione della soluzione di gomma.

1548 – ***Per miniature su avorio, ecc.*** – Sono adatti quelli preparati con fiele di bue.

1549 – ***In tubetti*** – *Conservazione* – Si conservano bene entro l'acqua.

Colori delle stoffe.

1550 – ***Resistenti alla calce.*** – Bleu di cobalto

– Bleu alla calce – Bruno rosso – Cenere verde – Cinabro – Giallo – Giallo d’antimonio – Giallo di cadmio, citrino – Giallo di cadmio, carico – Giallo di Napoli (antimoniato di piombo) – Giallo di stronziana – Giallo di zinco – Lacca garanza cremisi – Lacca garanza rossa – Minio aranciato – Nero d’avorio – Nero fumo – Oltremare – Ocra gialla – Ocra rossa – Rosa – Rosso amaranto – Rosso cremisi – Rosso scarlatto – Rosso cupo – Rosso indiano – Rosso giallastro – Terra d’ombra naturale – Terra d’ombra bruciata – Terra di Siena naturale – Terra di Siena bruciata – Terra verde naturale – Verde-azzurrastro alla calce – Verde alla calce – Verde di cromo (ossido di cromo) – Verde smeraldo N. 1 – Verde inalterabile – Verde minerale – Violetto alla calce.

1551 – ***Che si distruggono fra loro*** – Giallo

cadmio e verde smeraldo – Biacca e lacche vegetali – Verde smeraldo e azzurro-oltremare.

1552 – ***Ripristinazione*** – Si può *tentare* l'uso del cloroformio per ripristinare le tinte sbiadite sulle stoffe, sia di lana che di seta, e sulle peluches.

1553 – ***Saggio*** – Le tinte che si usano oggidì per le stoffe non sempre reggono all'azione dell'acqua, e specialmente alle gocce di pioggia infangata che schizzano sugli abiti; l'azione scolorante di queste è dovuta all'alcalinità del fango delle città. Il seguente liquido può servire a determinare se i colori di una data stoffa resisteranno a tale azione decolorante; basterà provare se una goccia di detto liquido ha o no azione decolorante su di essi. Parti uguali di:

Carbonato di ammonio – Cloruro di ammonio –

Urea

Carbonato di potassio – Solfato di sodio.

sciolte in acqua a sufficienza.

1554 – ***Armonia*** – Sia per usi decorativi come per vestiario, ecc. è bene conoscere quali siano i colori che armonizzano fra loro, chè non tutti gli individui posseggono per natura quella dote che corrisponde, per i colori, a quello che per i suoni chiamiamo *orecchio.* Si può *stonare* in fatto di colori come in fatto di note. Il seguente prospetto per i colori *armonici,* può dunque servire per chi non ha *occhio* per i colori, sebbene sia buon consiglio quello di non cantare per chi non ha *orecchio*, e... analogamente per chi non ha *occhio.*

1555 – **Coppie:** *Rosso* con: giallo, rosso-arancio, azzurro, azzurro-verde, giallo-verde, oro.

Giallo con: Porpora, violetto, celeste, azzurro,

verde.

Verde con: Cinabro, magenta, rosso, porpora, aranciato, giallo.

Rosso-aranciato con: Celeste, azzurro, verde-giallo, verde-bluastro.

Giallo-verdastro con: Porpora, rosso, violetto, azzurro, verde-azzurro.

Azzurro con: Rosso-aranciato, giallo, giallo-verdastro.

1556 – **Terne.** Rosso, azzurro, giallo.

Rosso-rubino, azzurro carico, oro-verde.

Scarlatto, verde-oliva, violetto.

Giallo, grigio-verdastro, porpora

Aranciato, verde, violetto.

Azzurro medio, celeste, giallo aranciato.

Azzurro-verde cupo, rosso aranciato, giallo verdastro.

Bleu di Prussia, rosso aranciato, giallo-carico-verde.

Verde-cavolo, aranciato chiaro, rosa chiaro.

Crema, grigio-azzurro, aranciato.

Oro, rosso, azzurro.

1557 – ***Comportamento con la luce di magnesio*** – Questa luce non altera affatto i colori, vale a dire che ce li fa vedere come sotto la luce del sole. Potremo dunque esaminare, di notte, l'effetto di qualsiasi avvicinamento di colori sotto questa luce, per formarci un'idea di esso sotto la luce diurna.

Colpi di sole.

1558 – ***Cura*** – In estate avviene facilmente di avere la pelle scottata dal sole, incomodo leggero, ma doloroso. Vi si rimedia ungendo il naso e le guance e in generale le parti più colpite, con

sego, sul quale si sparge poi un poco di amido in polvere.

Il sego impedisce che la pelle si screpoli e l'amido calma il rossore e l'enfiagione.

1559 – ***Contro le macchie prodotte dal sole sull'epidermide:***

Vaselina bianca gr. 20 – Glicerolato d'amido 15

Magistero di bismuto 4.

1560 – Ossido di zinco gr. 20 – Borace 15

Glicerina 60 – Estratto di gelsomino 30 – Bay rhum 20

Acqua distillata q.b. a 600.

1561 – Quando la pelle si copre di macchie solo per l'azione del sole e dell'aria forte, specialmente in riva al mare, vi si può rimediare lavandosi due o tre volte al giorno con decotto di fiori di tiglio. V. *Insolazione*, *pelle.*

Colpo apoplettico.

1562 – ***Sintomi*** – L'emorragia cerebrale, che costituisce il colpo apoplettico, si può manifestare in tutte le stagioni dell'anno: più frequente nell'età avanzata, più nell'uomo che nella donna. Talvolta avviene improvvisamente, senza prodromi: generalmente però si avvertono segni forieri, consistenti in un senso di pesantezza al capo, vertigini, sonnolenza, torpore generale, ronzio alle orecchie, formicolio alle membra,

Si manifesta con la perdita improvvisa della coscienza, del senso e del moto: il paziente cade a terra come fulminato, con la faccia arrossata e turgida, gli occhi iniettati di sangue, con respiro affannoso: non risponde affatto alle domande nè reagisce agli stimoli. Dopo alcuni giorni insorge la febbre con paralisi.

1563 – ***Cura*** – Si deve svestire completamente il malato, collocarlo a letto nella posizione semi-seduta, in camera fresca e ben aerata: si applicherà vescica di ghiaccio o pezzuola bagnata di acqua fresca da rinnovarsi di frequente sul capo; si praticheranno senapizzazioni ai piedi, alle coscie e bottiglie di acqua calda ai piedi. Giovano talora i vescicanti alla nuca e qualche purgante salino.

La dieta sia limitata nel primi giorni a qualche brodo raffreddato, latte e qualche tuorlo d'uovo.

Coltelli.

1564 – ***Pulitura*** – Non devesi mai immergere il manico nell'acqua, ammenochè non sia esso pure di ferro. L'avorio, l'osso, il corno, l'ebano e gli altri legni si alterano nell'acqua, specialmente se calda. Lavate ed asciugate le lame, si lucidano

su cuoio coperto d’un leggerissimo strato di polvere di pomice o di smeriglio od anche di mattone inglese. Si dovrà sfregare il coltello sul cuoio nel senso del taglio, come si fa nell’affilatura; uno sfregamento continuo, senza mutare la posizione del coltello, lo rovinerebbe nel taglio.

1565 – Si può lucidare con un turacciolo di sughero e poltiglia di olio e cenere. Si asciugano poi i coltelli e si strofinano con pelle morbida.

1566 – I coltelli da frutta a lama d’argento o nichelata si lavano con sapone, indi si lucidano con poltiglia di bianco di Spagna, e infine, dopo pulitura, con pelle morbida.

Combustibili.

1567 – ***Liquidi*** – Si mescolano volumi uguali di alcool a 90° e di essenza di trementina; sì agita con forza e poi si lascia in riposo, si formano due

strati distinti. Si decanta il superiore, che è quello utilizzabile per lampade. Il lucignolo resta appena annerito nella combustione,

1568 – Si può anche far uso del seguente liquido eterizzato, che arde nell'aria libera, senza tubo.

Alcool rettificato 8000 – Ess. trementina 3000 – id. lavanda 15

Etere solforico 1000.

V. *Carbone*, *Legna*, *Petrolio*.

Composte (o conserve) di frutta.

1569 – ***Norme generali*** – Le conserve, le marmellate, le gelatine di frutti sono ottimi alimenti dei quali si fa larghissimo uso in Inghilterra. in Germania ed anche in Francia; tale uso da noi è assai scarso, mentre potrebbe e dovrebbe essere assai esteso. – Non mancano, infatti, frutta

d’ogni genere, che – in un dato periodo della stagione o in determinate località fuori mano – hanno un valore minimo. Lo zucchero è caro – questo è il guaio – ma, in ogni modo, le marmellate costituiscono sempre per una famiglia una scorta di dolce comodo per l’alimentaz. dei bambini, e che offre il vantaggio di essere genuino, il che non è poco.

Si potrà usare lo zucchero a miglior mercato, quale ad
es., quello di barbabietola detto *cristallizzato.*

Quanto a recipienti, i migliori sono quelli di rame stagnato o di ferro smaltato; questi dovranno essere *sani* onde evitare che particelle di smalto abbiano a restare nella marmellata.

Coi frutti di polpa consistente si opera mescolandoli con lo zucchero prima di metterli al fuoco.

Quelli molto maturi o di tessitura delicata (fragole) si mettono prima in un siroppo di zucchero *alla perla*. Il siroppo è *alla perla* quando nell'ebollizione forma bolle simili a perle. Si ritirano poi con la schiumarola, si continua la cottura e non si aggiungono che un po' prima di ritirare dal fuoco.

La proporz. di zucchero varia da 750 gr. a 1 kg. per kg. di frutti. La durata della cottura, da mezz'ora a due ore, dovendo esser tanto più lunga quanto più acquosi sono i frutti. Per tutta la durata della cottura, occorre tenere il fuoco assai vivo e rimestare di tanto in tanto. La schiuma si leverà solamente in ultimo.

Queste norme generali possono bastare come guida, senza dover ripeterle caso per caso.

1570 – Le frutta più ricercate pel loro profumo o delicato sapore, quali: pesca, albicocca, fragola,

ribes, lampone, ecc. hanno breve durata allo stato naturale e non si prestano per la conservazione allo stato secco o non danno buoni risultati. È più facile apprestarle in composta oppure all'acquavite. (V. N. 2570 e seguenti).

In tre differenti modi si possono fare le composte: con frutti interi, con la polpa di essi, oppure semplicemente col loro succo.

1571 – ***Addensamento*** – Alcuni frutti non contengono sufficiente quantità di *pectina* per gelatinizzare abbastanza i siroppi. A ciò si può rimediare coll'aggiunta di 3 a 5% di gelatina finissima (colla di pesce) che si fa prima rammollire in acqua.

Alla gelatina è preferibile l'agar-agar gelatina vegetale (di alghe); è difficile da sciogliere; occorre farla bollire rimestando costantemente; quan-

do tutti i filamenti sono scomparsi, si lascia raffreddare senza agitare, si forma una gelatina molto consistente, ma poco aderente, che è facile ritirare dalla caldaia.

Con la lama d'un coltello si asportano le impurità insolubili che si saranno accumulate in uno strato inferiore. Si riduce la gelatina d'agar in pezzetti e si aggiunge alla marmellata mentre è in ebollizione.

Il miglior espediente consiste però nell'aggiunta di succo di ribes che è molto gelatinizzante: ne occorre da un quarto ad un terzo del peso dei frutti. a seconda del caso.

1572 – ***Pesche e albicocche*** – Le pesche e le albicocche si prestano bene per conservarsi allo stato intero.

Si scelgono poco mature, si leva il nocciolo,

quindi si fanno leggermente riscaldare in modo da poter togliere leggermente colle dita la buccia senza bisogno di asportare alcuna parte di polpa: rimangono così con una superficie priva d'intaccature, ciò che non si può evitare sbucciandole col coltello.

Così preparate si immergono in un siroppo di zucchero e quivi si lasciano cuocere fino a che abbiano acquistata una certa trasparenza. Si levano allora delicatamente dal siroppo, in modo da non guastarle, e si collocano in vasi, lasciandole alquanto raffreddare: il succo che ne esce si aggiunge al siroppo rimasto, che si rimette al fuoco per pochi minuti, quindi si versa sulle frutta siroppate in modo che restino completamente sommerse.

1573 – ***Prugne*** – Scegliere frutti sani, non trop-

po maturi, fenderli da un lato, estrarne i noccioli, pesarli e metterli in caldaia con 750 gr. di zucchero e mezzo litro d'acqua per ogni chilogrammo. Far cuocere, schiumando ove occorra, portando all'ebollizione tre o quattro volte, sino a perfetta compenetrazione dello zucchero nel frutto.

1574 – ***Ciliegie*** – Levare picciuoli e noccioli da 6 kg. di ciliegie ben mature. Sgranare 1 kg. di ribes rosso e metterlo in caldaia con tanta acqua da coprirlo, far bollire per 20 minuti, schiacciare gli acini con cucchiaio di legno e passare a staccio. Spremere attraverso tela, dei lamponi in quantità sufficiente per ottenere 500 gr. di succo.

Mettere in caldaia le ciliegie coi succhi di ribes e di lamponi, far bollire, schiumare. Dopo mezz'ora di ebollizione aggiungere 6 kg. di zucchero, far bollire per altra mezz'ora e mettere im-

mediatamente in vasi, che si coprono, ma che si chiuderanno solamente dopo 4 a 6 giorni.

1575 – ***Prugne, ciliegie*** – Anche certe varietà di prugne (le mirabelle) e di ciliege (le marasche) si prestano bene a questa conservazione: si opera come per le pesche o albicocche, con la sola differenza che, trattandosi di frutta aventi limitate proporzioni, non si privano nè della buccia, nè del nocciolo; soltanto si forano qua e là con uno spillo e si sottopongono ad una cottura prolungata.

1576 – ***Lamponi, ribes, fragole*** – Vogliono brevissima cottura i lamponi, il ribes, le fragole, ecc. (Le fragole ananas e la Bargemont sono le varietà più adatte allo scopo).

1577 – Essendo il sapore delle fragole troppo *evanescente*, tanto più sotto l'azione del calore, si usa unirvi dei lamponi quando si vuol farne

conserva. Ecco le dosi:

Fragole kg. 1 – Lamponi gr. 200 – Zucchero kg. 1

Acqua litri 0,5.

Sciolto lo zucchero nell'acqua, si la bollire per circa un'ora. Vi si aggiungono poi le fragole e il succo (non i semi) dei lamponi e si fa bollire per altra mezz'ora. Quando è fredda si mette in vasetti nel solito modo.

1578 – Per dare alla composta un sapore più squisito si può aggiungere al siroppo essenza di vaniglia, di cedro, ecc.

Per ogni chilogramma di frutta è sufficiente un siroppo risultante dalla bollitura di mezzo litro d'acqua con un chilogramma e mezzo di zucchero buono. Il momento opportuno per immergere le frutta nel siroppo si è quello in cui questo presenta alla superficie una leggera pellicola.

1579 – ***Fragole o lamponi, a freddo*** – Si prende un kg. di frutti, non troppo maturi e ben asciutti, cioè colti dopo vari giorni di bel tempo. Si schiacciano, si fanno passare allo staccio e vi si aggiunge tanto zucchero in polvere quanto è il peso del succo. Indi si ripone in bottiglie, che si chiudono ermeticamente. Queste conserve durano più di un anno.

1580 – ***Aranci*** – Prendete 12 aranci, foracchiatene la scorza con la forchetta, e teneteli in mollo per tre giorni, cambiandone l'acqua mattina e sera. Il quarto giorno tagliateli a fette sottili, togliendone tutti i semi. Allora pesateli e metteteli al fuoco con tanta acqua quanto è la metà del peso degli aranci. Quando avranno bollito 10 minuti, aggiungetevi un bel limone di giardino tagliato a fette e privo dei semi, come gli aranci. Versatevi su-

bito tanto zucchero quanto era il peso degli aranci, e rimestate continuamente finchè il composto abbia preso il bollore.

Per accertarvi della giusta cottura della conserva, versatene, come di solito, una cucchiaiata in un piatto, e, se stenta a scorrere, levatela subito. Quando sarà tiepida, versatevi 4 cucchiai di rhum eccellente e ponetela in vasetti come tutte le altre conserve.

1581 – Mettere, in recipiente di rame stagnato o simile, 12 belle arancie con 3 litri d'acqua fredda; far bollire per 15 a 20 minuti, gettar via l'acqua, rimetterne altrettanta fredda e far bollire di nuovo, sino a che la capocchia di uno spillo entri facilmente nella buccia. Gettar via l'acqua e lasciare gli aranci in tre litri d'acqua fredda per 24 ore. Tagliarli poi a fette sottili e levarne i semi.

Fare un siroppo con 6 kg. di zucchero e 3 litri d’acqua, gettarvi le fette d’arancio quando è ben denso e lasciar bollire per 20 minuti. Prima di mettere in vetro aggiungere un bicchiere di rhum.

1582 – ***Mele cotogne*** – Prendete 400 gr.di zucchero fine scioglietelo al fuoco con mezzo bicchier d’acqua, fatelo bollire un poco e lasciatelo in disparte.

Frattanto sbucciate 800 gr. di mele cotogne, tagliatele a fette sottilissime scartandone il torsolo, e mettetele al fuoco in una casseruola di rame con un bicchier d’acqua. Tenetele coperte, ma rimestate spesso, onde schiacciarle bene col mestolo. Quando saranno morbide, versatevi il siroppo di zucchero già preparato come abbiamo detto, mescolate sovente e fate bollire finchè la conserva sia fatta.

1583 – Tagliare a pezzetti e mettere in caldaia di rame stagnato con acqua a sufficienza per coprirli. Dopo mezz'ora di cottura, asportare la fine pelurie del frutto e le parti del torsolo. Pesare succo e frutti e aggiungere ¾ di questo peso di zucchero. Lasciar cuocere per un'ora senza rimestare.

1584 – ***Ananas*** – Si spelano ben maturi dopo averne levato l'interno e tagliati a fette o dadi, e si introducono in scatole riempite di succo siroppato (preparato facendo disciogliere 1 kg. di zucchero e gr. 10 di ac. citrico in 1 kg. di succo d'ananas spremuto e poi filtrato): Si chiudono le scatole e si immergono nell'acqua bollente per 10 minuti; il raffreddamento deve essere progressivo.

1585 – ***Banane*** – Le banane ben mature spelate e private dell'involucro cellulosico biancastro

e poi affettate, vengono introdotte in iscatole nelle quali si versa poi succo di ananas siroppato, come è detto sopra: si lascia a sè per 12 ore durante le quali il fermento del succo agisce sull'amido delle banane sviluppandone l'aroma. Allora si aggiunge zucchero 100 e ac. citrico 2 gr. per ogni kg. di frutta, ed infine si chiudono le scatole come al solito.

1586 – ***Corniolo*** – Si scelgono frutti molto maturi, d'una bella tinta granata e si mettono in caldaia con altrettanto zucchero: si aggiunge per ogni kg. di frutti, 250 gr. di *succo* di ribes e si fa cuocere a fuoco vivo sino a che un poco della conserva versata in un piatto formi pasta raffreddandosi e si appiccichi alle dita.

1587 – ***Rabarbaro*** – Si pelano i gambi di rabarbaro ben maturi c si riducono a pezzetti che si

fanno macerare per 24 ore con altrettanto zucchero. Si fanno cuocere circa un'ora, rimestando costantemente in modo che la marmellata non si attacchi alla caldaia, e prenda un bel colore d'ambra carico. A cottura perfetta, schiumare accuratamente e mettere in vasi.

1588 – ***Di frutta immatura*** – Ecco in qual modo semplicissimo si può utilizzarle preparandone una *conserva* per l'inverno. Le frutta (pere, mele, pesche, susine, ecc.) si ripuliscono dal terreno restatovi aderente dopo essere state raccolte dal suolo. Ciò fatto, si decorticano e si fendono in due o tre pezzi gettandone via i torsoli o le mandorle. Indi si pongono in una casseruola stagnata, aggiungendovi un litro d'acqua ogni cinque chilogrammi di frutta. Ciò fatto, si fanno bollire per circa due ore, finchè non siano ridotte in una

specie di gelatina.

Si lascia riposare questa gelatina per 2-3 giorni; indi si versa in un sacco di tela ben pulito e si passa a leggera pressione sotto un piccolo torchio da farmacia, od in mancanza di questo si spreme fortemente colle mani. Il succo che ne cola, si passa in un vaso di terra cotta o di rame stagnato. Questo succo si ripasserà di nuovo a fuoco lento finchè non abbia acquistato consistenza siropposa; durante la cottura vi si aggiungerà gradualmente un chilogr. di zucchero in polvere per ogni 10 chilogr. di frutta preparate. Ultimata la cottura si lascia raffreddare e si ripone in barattoli di vetro, smerigliati.

Ogni 10 chilogr. di frutta si ottiene in media un chilogr. di *conserva.* Essa ha sapore agro-dolce gradevolissimo. Di questa conserva sono molto

ghiotti i bambini, per i quali è un'ottima leccornia igienica e salubre.

Superfluo aggiungere che con lo stesso metodo si possono preparare *conserve* simili, servendosi di frutta matura, di scarto.

1589 – ***Di frutta molto mature*** – Per composte che s'ottengono con la polpa di frutti, è assolutamente necessario che si scelgano frutti assai maturi se si vuole conservar bene il sapore caratteristico del frutto. Si privano del nocciolo, se ne hanno, e si fanno cuocere con poca acqua e fuoco lento, rimestando continuamente. Ottenuta la pasta si passa allo staccio in modo da separare semi e bucce dalla polpa del frutto, alla quale si aggiunge zucchero nella stessa proporzione del suo peso. Polpa e zucchero ben rimescolati si espongono al fuoco, per varie ore, in recipiente

ben stagnato, rimestando continuamente con stecca di legno. Raggiunta la voluta consistenza, si lascia raffreddare e si conserva in vasi. Oltre le pesche, le albicocche, i lamponi, le fragole, ecc., si prestano a questa conservazione le pere Beurré, le mele cotogne, la prugna regina Claudia, ecc.

1590 – ***Gelatine*** – Col succo di frutta si ottengono quelle composte comunemente chiamate gelatine. Queste *gelatine*, tanto che si usino come companatico quanto che servano a riempire dolciumi o si adoperino come bibite durante l'estate, riescono oltremodo gradevoli e bene accette particolarmente ai bambini ed alle signore.

Si scelgono frutti assai maturi e se ne estrae il succo. Le pere e le mele, poco succose per natura, si debbono sottoporre ad una cottura più o

meno prolungata in acqua, allo scopo di spremerne poi il succo. Avuto questo, vi si unisce zucchero nelle stesse proporzioni e si fa cuocere il tutto a fuoco lento. Si ottiene così una specie di sciroppo che, raffreddando, si rapprende in modo semi liquido.

1591 – *Di albicocche* – A due chili di albicocche ben mature e fragranti, togliete il nocciolo e mettetele a cuocere in una casseruola con mezzo bicchiere di marsala, 150 gr. di zucchero, un poco di scorza di limoni ed una presa di cannella. Tramenate spesso e quando le albicocche si saranno quasi spappolate, versate tutto in uno staccio e fate passare la polpa premendo col mestolo. Raccolta quindi in un adatto recipiente la marmellata ottenuta, aggiungetevi un poco di cedro candito trinciato minutamente, ed un bicchie-

rino d’alkermes, mescolate bene il tutto e servite fredda in una compostiera.

Volendo si può riempire di questa marmellata torte e pasticci.

1592 – *Di cotogno* – Scelgansi frutti – pere o mele cotogne – ben gialli e odorosi; si puliscano dalla lanuggine, si taglino in quarti, e se ne tolgano i semi. Si mettano al fuoco con acqua appena sufficiente per coprirli. Quando siano ben cotti si mettano su di uno staccio sopra una zuppiera e si comprimano alquanto, raccogliendo il succo e passandolo attraverso filtro di lana (filtro a calza). Si sarà intanto preparato un siroppo, con zucchero in peso uguale a quello del succo anzidetto. Questo siroppo dovrà avere cottura tale che prendendone un poco fra le dita si possa ridurlo in pallottoline che si rompano sotto i denti senza

attaccarvisi. Ritirato il siroppo dal fuoco vi si aggiungerà il succo di cotogno e si rimesterà con lo schiumatoio. Si rimetterà al fuoco e quando si stenderà sulla schiumarola e formerà *falda* sarà indizio che la gelatina è fatta, per cui si ritirerà subito dal fuoco.

1598 – *Di mele o pere* – Si può preparare anche la *gelatina* colle mele e colle pere, ed ecco come:

Prendete delle buone mele o pere ben mature, sbucciatele e tagliatele in pezzi, asportando i torsoli. Man mano che si tagliano, devono essere gettate nell'acqua fresca onde non anneriscano. Indi ritiratele dall'acqua, fatele sgocciolare e mettetele al fuoco in una casseruola, aggiungendovi qualche fetta di limone.

Fate cuocere a fuoco vivo finchè le frutta non

siano bene spappolate; indi passate per staccio comprimendo col mestolo, e mettete da parte la poltiglia che ne otterrete.

Preparate intanto del siroppo semplice sciogliendo 2-3 chili di zucchero in 5-6 chili di acqua, facendolo bollire e passandolo su panno fino, e quando l'avrete preparato versatelo nella poltiglia di cui sopra e fate cuocere ancora per una mezz'ora o poco più rimenando continuamente.

Quando giudicherete che la vostra *gelatina* abbia assunto consistenza conveniente in guisa che fili, ritirerete dal fuoco e verserete in barattoli a smeriglio.

1594 – *Ribes* – Si lava con cura il ribes, si pesa senza sgranarlo e lo si mette al fuoco con tanti bicchieri d'acqua quanti sono i chilogrammi di frutto. Si scalda a fuoco dolce fino a che gli acini

si rompano, indi si versa sopra uno staccio e si fa passare il succo premendo *assai leggermente* con un cucchiaio o con la schiumarola. Intanto si fa sciogliere al fuoco un peso di zucchero eguale a quello dei frutti con tanti bicchieri d'acqua quanti kg. di zucchero. Al *primo bollore* si ritira dal fuoco, si aggiunge il succo di ribes e si mette *rapidamente* in vasetti perchè si rapprende subito. Si possono unire al ribes dei lamponi, che si pesano insieme.

Quando si adoperi ribes bianco, l'aggiunta dei lamponi è necessaria, altrimenti la gelatina rimane torbida.

1595 – ***Polpe di frutta*** – Le polpe di albicocche, fragole, prugne, ecc., si ottengono passando le frutta allo staccio; si mescolano con 170 gr. di zucchero in polvere per ogni kg. di polpa; per le

frutta ad osso si aggiungono alcune mandorle a quelle già estratte dai relativi ossi; del resto si trattano come i succhi.

V. anche *Gelatine, Composte.*

1596 – Entro una caldaia munita di cesto con filtro, si portano all'ebollizione kg. 2 di siroppo di zucchero, e nel cesto pongonsi 2 kg. di frutta fresche; si fa bollire una volta e si estrae finchè il frutto ha ceduto al siroppo colore e sapore. Si allontana allora il cesto, si lascia sgocciolare il residuo e si toglie senz'altro il siroppo già pronto per metterlo subito in bottiglia.

1597 – *Succhi di lampone, ribes, ciliege, ecc*. – Si fanno bollire questi succhi nel bagno-maria per un buon quarto d'ora. Quando si vogliono adoperare vi si aggiunge dello zucchero; in tal modo possono tener luogo di siroppi.

1598 – ***Conservazione delle composte*** – Affinchè le conserve abbiano lunga durata occorre, oltre al necessario grado di cottura, riporle in vasi *sterilizzati*, cioè privati dei germi sia animali (microbi, batterii) che vegetali (muffe). Si mettono perciò i vasi che poi dovranno contenere la conserva, in un recipiente con acqua fredda e la si porta all'ebollizione. Si versa la conserva in questi vasi ancora caldi e si chiudono con pergamena o con carta-pergamena bollite esse pure. Si lega la pergamena attorno al collo del vaso quando è ancora molle; in tal modo sono eliminati i germi e preclusa l'entrata a nuove falangi.

La carta non deve toccare la conserva altrimenti si produrrebbero muffe alla sua superficie interna.

Quando la conserva è fredda si ricopre il vaso

con carta paraffinata che costituisce una seconda protezione e previene la evaporazione.

Con questo procedimento non è necessario che la conserva sia molto ricca di zucchero.

1599 – Si usa coprirne la superficie libera nei recipienti che le contengono, con carta imbevuta di alcool. Ma quando l'alcool sia evaporato cessa naturalmente la sua azione protettrice.

È preferibile impregnare la carta di buona glicerina, la quale non disseccando nè evaporando, impedisce assai meglio la cristallizzazione dello zucchero alla superficie.

1600 – Quando la marmellata è cotta, si mettono i vasetti nell'acqua a 50° lasciandoveli per alcuni minuti; si estraggono e si tuffano nell'acqua bollente, lasciandoveli cinque o sei minuti. Si estraggono allora, ad uno ad uno, con pinze

adatte, si vuotano e si posano su di un tavolo di *legno* (il marmo, le piastrelle, ecc., li farebbero crepare).

Essi saranno asciutti in un istante, e subito vi si verserà la composta rapidamente, chiudendo con pergamena vegetale che si sarà appena estratta dall'acqua bollente, e che si fisserà con legatura di spago molto stretta.

1601 – ***Cristallizzate*** – La formazione di cristalli di zucchero nelle marmellate che si sono conservate a lungo è dovuta ad imperfetta *interversione*, che sarebbe la trasformazione dello zucchero cristallizzabile in due altri zuccheri – glucosio e levulosio – entrambi non cristallizzabili. Tale interversione è determinata dall'acidità e dal calore. Per rimediare all'inconveniente in questione basterà dunque far ricuocere la marmella-

ta aggiungendovi del frutto stesso di cui è composta, alquanto acerbo, oppure del succo di ribes, o di limone.

1602 – ***Saggio delle conserve*** – Per constatare la presenza della gelatina di alghe con la quale di frequente vengono adulterale le composte di frutta, marmellate, ecc., si diluiscono con acqua e si fanno bollire, filtrando, se occorre, la soluzione calda. Di questa raffreddata, si mescola una parte, in un tubetto da saggio, con soluzione di bicromato potassico (1:10), in eccesso: si fa bollire, si filtra nuovamente e nel filtrato freddo si aggiungono 3-5 goccie di acido solforico conc.; il quale nel caso di presenza di gelatina, determinerà la formazione di un precipitato bianco, piccolo, che rapidamente si deposita.

1603 – Talora si trovano in commercio delle

composte o succhi di frutta preparati . . . . senza frutta, sibbene con le essenze artificiali. Riesce facile di constatare tale sofisticazione, poichè aggiungendo alla soluzione della composta o succo diluito con 3 a 4 volte il suo volume di alcool forte, in un cilindro graduato, l'alcool determina in quelli provenienti da frutta la formazione di un precipitato di sostanze pectiche, in esse contenute, che si rende evidente col riposo; invece ciò non avviene nelle soluzioni di essenze, e soltanto in queste l'alcool può far separare un sedimento zuccherino.

Conchiglie madreperlacee.

1604 – ***Pulitura*** – Si fa una miscela di acido cloridrico ed acqua, in parti eguali, e vi si lascia immersa la conchiglia per circa un quarto d'ora (più o meno a seconda dei casi, cioè della gros-

sezza dello strato da disciogliere) si risciacqua e si spazzola con spazzolino duro.

Concimi.

1605 – ***Utilità*** – La coltivazione delle piante in vasi, relativamente piccoli, non è possibile se non ricorrendo ai concimi chimici, in modo da sopperire all'esaurimento della poca terra di cui dispone la pianta.

Vediamo, nei travasi, le radici compresse fra le pareti del vaso e la massa terrosa. Quelle radici, che, in piena terra, sarebbero andate in cerca di nutrimento in nuove zone non ancora sfruttate, hanno invece dovuto ridursi ad esaurire le risorse del ristretto ambiente.

1606 – ***Per ortaggi***[35] – Gli ortaggi considerati

35Dal Manuale di *Orticoltura* del Dottor D. Tamaro. – Collez. Hoepli.

secondo le loro esigenze di concimazione si possono classificare in tre categorie:

1° Ortaggi di cui si utilizzano le foglie o la parte erbacea in genere (cavoli, carciofi, insalate, sedani, ecc.). Questi prediligono lo stallatico fresco, una concimazione abbondante, in cui prevalga in particolar modo l'azoto.

2° Ortaggi coltivati per la parte sotterranea (barbabietole, rape, carote, patate, cipolle, aglio, ecc.). Questi amano trovare il terreno concimato l'anno prima con stallatico; al momento della semina si danno concimi a base fosfatica e potassica.

3° Ortaggi di cui si mangiano i semi (piselli, fave, lenti, fagiuoli, ecc.). Questi hanno la facoltà di appropriarsi l'azoto dell'aria e del terreno, anche se questo si trova in soluzioni diluitissime. Tale

categoria di ortaggi è perciò meno esigente delle altre due, ma ha pur bisogno di concime a base di potassa e di anidride fosforica.

Dare quindi con uniformità a tutto l'orto lo stallatico, per tutti gli ortaggi, è un errore, non soltanto per i risultati, ma anche per lo spreco di danaro. Ne avvantaggiano soltanto gli ortaggi da foglie; gli altri svilupperebbero la parte aerea erbacea, a scapito dei semi oppure delle radici o tuberi.

1607 – I concimi più adatti all'orto sono quelli di pronta azione, cioè il solfato d'ammoniaca e il nitrato di soda. Sono di un'efficacia sorprendente; si usano nella proporzione di kg. 150 a 300 per ettaro, divisi in 2 a 3 riprese dalla semina al raccolto.

1608 – Negli orti che furono sempre concimati

a stallatico riescono pure utilissimi il perfosfato e il gesso. Il primo nella dose di 5 a 6 quintali per ettaro; il secondo in quella di 10 a 15 quintali; devono spargersi al rinnovo del lavoro, allorchè si eseguisce il cambiamento della coltura ortiva.

1609 – ***Per piante da fiori*** – *Composizione.* Secondo le ricerche di Grandau o Wagner, il migliore concime per piante da fiori (fucsia, pelargonio, eliotropio, rosa, ecc.), sarebbe il seguente:

Fosfato d'ammoniaca gr. 3 – Nitrato di potassio 9

Nitrato d'ammoniaca 6.

Il miglior modo per usarlo è di spolverizzarne la superficie della terra nel vaso e poi inaffiare con precauzione.

1610 – *Dosatura* – P. Vincey, ispettore d'agricoltura in Francia, consiglia la dosatura seguen-

te:

Vaso di 10 cm. di diam. gr. 0,5 – id. 12 cm. id gr. 1

Vaso di 15 cm. di diam. gr. 2 – id. 20 cm. id gr. 4

Vaso di 24 cm. di diam. gr. 8.

La periodicità dell'applicazione è in ragione diretta della rapidità di accrescimento delle piante. In marzo-aprile si può applicarlo ogni 15 giorni.

Queste dosi vanno ripetute almeno due volte al mese per le piante di accrescimento rapido, come gerani, verbene, ranuncoli, rosai, ecc., mentrechè per le piante di accrescimento lento, che si mantengono in serra o negli appartamenti, come palme, begonie, semprevivi, ecc, la concimazione si può ripetere una volta ogni due mesi.

1611 – Trattandosi di giardini ci si regoli a questo modo:

Per ogni metro quadrato si adoperino da 5 a 10 grammi di concime, a seconda delle qualità del terreno, dello sviluppo delle piante, e della qualità delle medesime.

1612 – *Sale nutritivo* – Si mescolino salnitro 10, sale da cucina 5, silicato sodico 5, creta precipitata 5, magnesia calcinata 5, solfato ferroso 15, fosfato calcico 5.

Se ne sciolgono gr. 3-4 per ogni litro d'acqua, per inaffiare i fiori.

1613 – Il *sale nutritivo* si può apprestare in due modi; o sciogliendolo preventivamente coll'acqua e apprestando la soluzione al tempo stesso nel quale si pratica l'irrigazione, o spargendo uniformemente il concime sulla superficie del terreno, e poscia irrigandolo. Nell'uno o nell'altro modo il sale chimico, che è molto solubile nell'acqua, vie-

ne messo sollecitamente a profitto delle piante, le quali se ne avvantaggiano subito, mostrando un nuovo e inusitato rigoglio.

1614 – ***Per piante d'appartamento*** – *Da fiori.*

Nitrato di sodio 5 – Solfato d'ammonio 5
Perfosfato di calcio 10 – Cloruro di potassio 5
Solfato ferroso 5 – Gesso 2.

1615 – *Da fogliame.*

Nitrato di sodio 10 – Solfato d'ammonio 10
Perfosfato di calcio 20 – Cloruro di potassio 3
Solfato ferroso 3 – Gesso 40.

1616 – Si scioglie un gr. del miscuglio sottoindicato in un litro d'acqua e se ne versa sulle piante dapprima 10, poi 20-30 ed infine 50 gr. per settimana al massimo:

Nitrato d'ammoniaca 40 – Nitrato potassico 25
Bifosfato d'ammoniaca 20 – Cloridrato d'ammo-

niaca 5

Gesso 6 – Solfato di ferro 4.

1617 – ***Per piante d'appartamento e di serra,*** specialmente a foglie ornamentali, come palmizi, felci, ecc.:

Nitrato di sodio gr. 60 – Nitrato di potassio 15

Fosfato di potassio 15 – Solfato di magnesia 10.

Per le piante coltivate in vaso, abbisognevoli di una potente cura ricostituente, si usano 10 gr. della suddetta miscela in un litro d'acqua, data sotto forma d'inaffiamento una volta al mese. Naturalmente, se la pianta è più robusta si diminuisce la dose fino a 5 grammi. Specie nei primi tempi, è meglio andare a rilento con questa sostanza concimante potendo essa, se usata soverchiamente, danneggiare la pianta.

Se le piante sono malaticcie e snervate, giova

aggiungere un pizzico di solfato di ferro.

1618 – Ecco ora la composizione di altre miscele fertilizzanti per fiori:

Solfato ammonico 4 – Fosfato potassico 5

Nitrato potassico 9.

Gr. 2 bastano per una pianta di grandezza media.

1619 – Nitro 20 – Fosfato potassico 25

Solfato d'ammonio 10 – Nitrato d'ammonio 35.

Con questa miscela ottiensi un forte sviluppo delle foglie. Volendo far agire di più sui fiori devesi omettere il nitrato di ammonio.

1620 – Solfato ammonico 30 – Cloruro di sodio30

Nitrato potassico 15 – Solfato di magnesia 15

Carbonato di magnesia 4 – Fosfato sodico 10.

Un cucchiaio da caffè in 1 litro d'acqua.

1621 – Fosfato ammonico 30 – Nitrato sodico 25

Nitrato potassico 25 – Solfato ammonico 20.

Si irrori una volta alla settimana con gr. 2 in 1 litro di acqua.

1622 – ***Liquido per piante da vaso.***

Cloruro ammonico 2 – Fosfato sodico 4

Nitrato sodico 3 – Acqua 80.

Per inaffiare se ne diluiscono 25 gocce in un litro d'acqua.

1623 – In moltissime culture si può usare il nitrato di soda, da solo, alla dose di 5 a 10 gr. per litro d'acqua, per le piante erbacee, e di 40 a 50 gr. per quelle legnose.

1624 – ***Per rosai*** – Il miglior concime per rosai è l'acqua saponata; ottima quella delle lavature ordinarie. Essa contiene dello potassa che rinvi-

gorisce la pianta e distrugge i parassiti: è un concime molto economico; si somministra due o tre volte per settimana nei mesi di aprile e maggio.

1625 – Mescolare insieme 500 grammi di nitrato di sodio e 700 gr. di cloruro di potassio con 800 gr. di superfosfato di calce. Nel mese di maggio si sparge questo miscuglio sul terreno ove scorrono le radici delle rose, ed ove il tempo sia secco s'inaffia subito e si ripetono gli inaffiamenti di tempo in tempo. Se ne ottengono ottimi effetti.

1626 – Si mette dalla fuliggine in un vecchio sacco e lo s'immerge in una tinozza d'acqua per alcuni giorni. Si rimuove alquanto la terra attorno ai rosai scavando una fossetta al piede di essi, nella quale si versa l'acqua di cui sopra sino a rifiuto. Cominciando tale trattamento al principio della vegetazione, le foglie ne' rosai diverranno

d’un bel verde carico, i germogli saranno robusti e daranno dei bei fiori.

1627 – ***Per le piante coltivate nella borraccina*** – Si inaffiano le piante con questa soluzione, due volte al
giorno:

Acqua litri 1 – Fosfato acido di calce gr. 1
Sale ammoniaco gr. 1.

1628 – ***Osservazione*** – Siccome i concimi sono destinati a nutrire la pianta per mezzo delle radici conviene aver cura di non aspergere con essi le foglie, sulle quali tali concimi possono esercitare un’influenza perniciosa.

Condotte d’acqua.

1629 – ***Gelate*** – Si toglie la neve, se ve ne ha; poi si ricopre la condotta con uno strato di calce viva di 25 cm. di spessore, e si inumidisce con

acqua. Il calore che si sviluppo nell'idratazione della calce basta per fondere il ghiaccio nel tubo.

1630 – ***Mastici per giunti*** – S'impastano a caldo:

Colofonia in polv. 10

Calce viva 10 – Olio di lino 3 – Cotone cardato 10.

Si applica a caldo.

1631 – Si mescolano;

Cemento Portland 100 – Biacca 40 – Litargirio 10.

e se ne fa una pasta con olio di lino nel quale si sarà fatto sciogliere il 3% di colofonia.

1632 – *A lenta essiccazione* – Si fa un impasto di grafite e olio di lino cotto, con un po' d'olio di papavero.

1633 – ***In piombo*** – La calce e il cemento alte-

rano il piombo, a lungo andare; esso si ricopre d'una pellicola friabile, che va gradatamente ingrossando. Si può evitar ciò rivestendo i tubi – al momento della posa – con nastro Chatterton avvolto ad elica in due avvolgimenti di senso contrario uno all'altro.

Conigli.

1634 – ***Allevamento*** – *Razze* – Le più adatte sono: Comune, argentato, gigante di Fiandra, S. Uberto.

1635 – *Garenna* – Si sceglie possibilmente località situata fra terreni a vite o a grano, e bosco ad alto fusto, argillosi o sabbiosi, *non umidi*. Occorre sia circondata da muri di media altezza, ma con fondazioni di m. 1,50. Vi si possono piantare gelsi, pruni, fragole, lamponi, ginestre, ginepri, uva spina, ribes, ecc. In quanto alle erbe le più

adatte sono le cicorie, i cavoli, le lattughe, le rape, i piselli, lattucone, ecc. Non è necessaria l'acqua. Per ogni ettaro 20 madri e 5 maschi, per l'inverno si stabiliscono tettoie con rastrelliere a fieno. Si prendono poi i conigli o con lacci o col fucile.

1636 – *In domesticità* – Si chiude un piccolo spazio con muri; si costruisce una piccola tettoia esposta a mezzogiorno e a levante, con rastrelliere.

Il suolo dovrà essere mantenuto insabbiato e pulito. Anche qui i muri debbono avere fondazioni di m. 1,50. Ciascuna madre deve avere una capanna di m. 0,65 ad 1, in ciascun senso, ed elevata di almeno 20 cent. dal suolo, col fondo inclinato dall'avanti all'indietro. Vi si dispone una rastrelliera sospesa per il foraggio, un recipiente

per la crusca ed un altro per l’acqua. Le capanne per i maschi possono essere più piccole. Le porte saranno di griglia. La paglia per le lettiere deve essere secca e rinnovata di frequente. Per la madre se ne deve fare il cambio totale ogni tre settimane.

1637 – Sarà bene evitare sempre di spaventare i conigli nella conigliera; le femmine finiscono col calpestare i piccoli, e in ogni caso l’agitazione è causa di disturbi nella digestione e quindi di malattie.

Abituando i conigli ad un richiamo per la distribuzione dei pasti, e facendo eseguire tale distribuzione sempre dalla medesima persona, si renderanno i conigli meno timidi e ciò gioverà assai, perchè il poterli prendere con facilità rende più agevole lo scoprirne le malattie.

1638 – ***Alimentazione*** – Tutto è buono pei conigli[36], in fatto di vegetali. Erbe, tuberi, radici, foglie d'alberi, semi, granaglie, fieno, ecc. Occorre però che il regime non sia troppo costante ed uniforme, ma assai variato. È preferibile mescolare erbe fresche con alimenti secchi e aggiungere un po' di sale che giova assai, in giusta proporzione, alla digestione e alla produzione del latte.

I foraggi verdi non dovranno mai somministrarsi bagnati di pioggia o di rugiada. Quando non si possa farli asciugare, si mesco1ino con crusca, o con foraggio secco.

Le erbe e le radici debbono essere sempre puliti dalla terra. Le foglie d'alberi sarà bene somministrarle attaccate ai ramoscelli poichè i conigli, dopo aver mangiato le foglie, amano rosicchiare

36Vedasi Licciardelli, *Coniglicoltura pratica.* Manuali Hoepli, 4ª ediz. anno 1911 (L. 2,50).

la scorza e le cime tenere dei rami.

Le patate si somministrano cotte poichè crude possono produrre disturbi a causa della solanina che contengono nelle parti rimaste scoperte e quindi verdi.

Le granaglie si dànno per lo più in farina; l'avena però deve sempre somministrarsi in grani.

Le farine e la crusca si somministrano asciutte quando si abbonda di verdure, bagnate quando si abbonda di fieno, grani o cibi poco acquosi.

Il pastone non deve essere annacquato, ma denso e lo si rende meno compatto aggiungendovi crusca.

I rimasugli di pane sono ottimo alimento pel coniglio.

I conigli selvatici mangiano la mattina e la sera; sarà quindi bene tenere lo stesso orario per l'ali-

mentazione del domestici; ma, tenuto conto che il coniglio domestico ha bisogno di nutrizione più abbondante, converrà somministrare un pasto anche nel mezzo della giornata.

1639 – ***Parassiti*** – Si combattono con la polvere di piretro.

1640 – ***Malattie*** – Una delle più frequenti è l'enfiagione del ventre, che si guarisce somministrando molte foglie e scorze di salice, oppure con camomilla, assenzio, ecc. Sarà bene in questo caso spandere sulla lettiera come disinfettante, del solfato di ferro in polvere, nella dose di 100 gr. per mq.

Contatori del gas.

1641 – ***Modo di evitare il congelamento dell'acqua*** –Si faccia uso di miscele d'acqua ed alcool denaturato – 1 parte d'alcool e 4 d'acqua –

È sconsigliabile l'uso della glicerina perchè rende il liquido troppo vischioso il che ostacola il funzionamento dell'apparecchio.

Contusioni.

1642 – ***Cura*** – Sono utili le fregagioni con olio di oliva, una specie di massaggio praticato tanto più a lungo quanto più estesa è la contusione. Si sovrappone quindi una compressa imbevuta dello stesso olio.

Con tale trattamento, nella maggior parte dei casi si arreca immediato sollievo al paziente, si scongiura la formazione della bozza sanguigna e si ottiene pure rapida guarigione delle escoriazioni superficiali. Tale medicazione può restare senza ricambio per più giorni.

1643 – Sono pure assai utili i bagnoli locali con acqua fredda o meglio con acqua *vegeto-minera-*

le a cui si può aggiungere un po' di *tintura d'arnica* (10%), purchè non vi sia escoriazione o ferita, altrimenti la tintura produrrebbe irritazione.

1644 – Invece dei bagnoli si può usare la vescica di gomma con ghiaccio, avvolta in tela, che dà la sensazione di freddo senza *bagnare*, il che è di grande vantaggio, quando si tratti di cura piuttosto lunga.

Convulsioni.

1645 – ***Soccorsi d'urgenza*** – Si adagia il paziente in luogo tranquillo, possibilmente seduto e si ha cura di evitare le cadute. Si slacciano le vesti perchè possa respirare liberamente. Non bisogna impedire del tutto i movimenti. Se sopravviene il vomito, occorre tenere la testa del malato in posizione da impedire la possibile penetrazione delle materie nella trachea. Si eviti qualsiasi som-

ministrazione di cordiali, ecc., fino a che l'accesso siasi calmato. Si spruzzano il viso ed il petto del convulso con acqua fredda e si applicano compresse fredde sul capo.

1646 – ***Dei bambini*** – Nelle convulsioni dei bambini, che sono spesso dovute a vermi, a stitichezza, od alla dentizione, ecco le norme che si consigliano:

1) Slacciare gli abiti per mettere in libertà il collo, il torace e l'addome; lasciare il bambino coricato sul dorso con la testa un po' elevata. Applicare in seguito un clistere oleoso, glicerinato, saponato od al miele (se v'è costipazione);

2) Supponendo che vi sia indigestione, provocare il vomito titillando l'ugola; poi clisteri purgativi;

3) Nello stesso tempo far respirare sopra un

fazzoletto qualche goccia d'etere o meglio di cloroformio; aprire le finestre, a meno che il malato sembri febbricitante;

4) Prolungandosi la convulsione, bagni tiepidi o senapizzati, quando il malato sembra diventar freddo; asciugarlo in seguito rapidamente. Si previene il ritorno di nuove crisi dando a cucchiaiate da caffè, ogni ora, la pozione seguente, di J. Simon:

Acqua di tiglio gr. 100 – Siroppo fiori arancio 30

Siroppo codeina 1 – Bromuro potassico 0,50

Bromuro sodico 0,50 – id. ammonico 0,50.

Se il bambino non può inghiottire, usare per clistere la miscela di Simon:

Muschio gr. 0,20 – Cloralio idrato 0,30 – Canfora 1

Giallo d'uovo 10 – Acqua distillata 100.

Oppure applicare un suppositorio così preparato:

Burro di cacao gr. 2 – Cloralio idrato o ipnal 0,20-0,60.

5) Non abbandonare il paziente che a convulsione cessata (l'ammalato allora urina abbondantemente).

1647 – ***Isteriche*** – Le convulsioni isteriche sono caratterizzate da uno stringimento che dal petto sale alla gola (bolo isterico), affanno di respiro, singhiozzi e pianti alternati con riso, ecc.; per lo più l'accesso termina con profonde inspirazioni e con scoppio di pianto, seguito da sonno ristoratore.

Oltre agli indicati soccorsi si fa annasare dell'acqua di Colonia, aceto, ammoniaca. Bisogna trattare l'isterica con severità.

1648 – ***Epilettiche*** – Nelle convulsioni epilettiche non devesi spruzzare il paziente con acqua fredda, che avrebbe per effetto di prolungare l'accesso.

Copialettere.

1649 – Si possono copiare assai facilmente le lettere scritte con un inchiostro qualsiasi, servendosi, per inumidire i fogli del copialettere, d'una soluzione di 5 a 15 gr. d'ac. ossalico in 1 litro d'acqua distillata o di acqua piovana.

Corallo.

1650 – ***Pulitura*** – La materia colorante del corallo, come pure quella di talune conchiglie d'un bel colore rosa che le fa usare come materia prima per oggetto d'ornamento, è di natura animale, e quindi soggetta a scolorarsi sotto l'influenza di

acidi anche debolissimi, ed annerisce al contatto del vapori solfidrici.

Quando i gioielli di corallo stanno a contatto con la pelle (collane) non tardano a perdere la lucentezza e talvolta anche il colore per l'azione dell'acidità della traspirazione. Si rimedia a tale alterazione immergendoli nell'olio di faggina misto al proprio peso d'essenza di trementina.

1651 – Si può lavare con acqua, sapone, ed un po' di soda. S'immergono poi i pezzi nell'acqua calda contenente un poco d'acido ossalico (circa il 2%). Si risciacquano a freddo e si fanno asciugare al sole.

Corde, spago.

1652 – Per rendere più resistente lo spago o corda da imballaggi lo si fa macerare in una soluzione concentrata d'allume.

1653 – Si impregnano i cordami con soluzione al 10% di sapone e si lasciano seccare: poi si ricoprono con leggero strato di catrame e si lasciano nuovamente seccare.

Cornici dorate.

1654 – ***Conservazione*** – Per preservarle dalle mosche si spalmano con un leggero strato d'olio di lauro, il cui odore sebbene assai leggero, allontanerà le mosche dalle sale.

1655 – Una leggera soluzione di gomma arabica, mescolata con bianco d'uovo stemperato in acqua, forma una vernice solidissima che si può applicare alle cornici dorate ed in generale a tutte le dorature su legno. (V. *Vernici sul legno dorato*).

1656 – ***Pulitura*** – Si puliscono con una spazzola dolce, bagnata in miscela di chiaro d'uova 3 e acqua di Javel 4, fortemente battuta. Si può ri-

petere l’operazione diverse volte senza danno: ogni volta però conviene passare sulla vernice rimessa a nuovo, uno strato di vernice da doratori (Vedi *Vernici).*

1657 – Si sfrega la cornice con un pezzo di flanella inumidita in bianco d’uovo sbattuto con acquavite.

1658 – Si spolvera la cornice, poi si passa su di essa una spugna od uno straccio inumidito di spirito di vino o d’essenza di trementina od anche di vecchia birra. Non si asciuga.

1659 – Per pulire le cornici in genere ed i legni dorati, bisogna spazzare prima la polvere, lavare in seguito delicatamente per un minuto con un pennello bagnato in un liquido composto di 5 gr. di sapone verde e di due decilitri d’acquavite; pulire colla spugna man mano che si lava.

1660 – ***Vecchie*** – Il ripristinarne la doratura non è consigliabile: la verniciatura con bronzina potrà servire a riparare qualche guasto, ma... non è la doratura. Il meglio si è dunque di rinunciare all'oro e rendere *nera* la cornice. La si lava vigorosamente all'acqua di sapone forte, indi col pennello si copre d'uno o due strati di nero di Berlino, quale si usa per gli oggetti di ferro fucinato. Si ottiene una bella superficie non lucida.

1661 – ***Stucco per ripararle*** – Si forma una pasta omogenea con:

Bianco di Spagna polv. gr. 110 – Collaforte calda

Arcanson 25 – Olio di lino q. b.

Indurisce rapidamente, ma si può conservare per qualche giorno avviluppandolo in un pannolino umido.

Corno.

1662 – ***Conservazione*** – *a*) Fresco: immergere in benzina, indi asciugare; laccare con soluzione di paraffina-naftalina-benzina *b*) Vecchio: intaccato dalle tarme; come in *a*) omettendo solo lo sgrassamento con benzina.

1663 – Il corno divenuto di colore alterato si rinfresca mediante addizione di alcune goccie di lacca d'asfalto o d'un granello d'asfalto alla lacca.

1664 – ***Saldatura*** – Si può saldare il corno su sè stesso, specialmente quello di rinoceronte, facendolo rammollire nell'acqua calda e tenendo fortemente unite le parti da saldare.

1665 – ***Lucidatura*** – Occorre anzitutto rendere il corno tenero ed elastico, lasciandolo immerso per 12 ore nel bagno:

Acqua 2 – Ac. nitrico 3 – Aceto 2 – Vino bianco

Quindi lo si fa seccare, lo si immerge poi in acqua calda mescolata colla metà di ac. nitrico. Poscia lo si tinge cogli opportuni processi e lo si immerge in altro bagno di aceto ed acqua per 10 ore. Dopo asciutto lo si lucida soffregandolo con cuoio inumidito con glicerina, adattato su ruota, che si fa girare, ed infine lo si riveste di vernice di gommalacca in alcool.

1666 – ***Imitazione della tartaruga*** – Scelti i pezzi di corno bianco o bruno, si applica sulle parti che si vogliono tingere, un intonaco costituito da p. 2 di calce viva, p. 1 di litargirio, impastati con acqua saponata: si lascia essiccare, e poi si leva mediante spazzola; il corno così preparato appare in parte opaco ed in parte trasparente, simile alla tartaruga, specialmente se collocato su

fondo di lamiera d'ottone[37]

1667 – ***Imitazione della madreperla*** – Si prende all'uopo 3 p. minio, 5 p. potassa caustica triturata con lisciva di potassa per modo che il miscuglio sia scorrevole, e lo si fa agire per circa 15-20 minuti sul corno chiaro. Si estraggono poi l'un dopo l'altro gli oggetti e si strofinano leggermente con uno straccio di lana: però non devesi lasciarli asciugare completamente perchè la superficie diverrebbe ruvida.

Il bagno acido da adoperarsi consta di una parte di acido cloridrico e 5 p. d'acqua distillata. Se in questo si manifesta il colore desiderato, si tolgono gli oggetti dal bagno e si pongono entro un recipiente pieno di farina di segale, dopo si fanno

37Per maggiori particolari consultisi il mio *Ricettario Industriale*, 6ª ediz., di questa Collezione (L. 9,50).

asciugare con leggero sfregamento: quando si tinga del corno alquanto chiaro e trasparente secondo il detto processo, usando un bagno acido ancor più diluito e lucidando dopo asciugamento con uno straccio di lino, si otterrà un bel lucido madreperla puro.

1668 – ***Tintura*** – *Con anilina* – Tutti i colori d'anilina, sciolti nell'alcool si applicano bene al corno bianco, dimodochè si possono ottenere i toni dal rosso scuro al cremisi, dal violetto all'azzurro e al verde.

Il colore d'anilina così sciolto viene filtrato su carta bibula e conservato in bottiglia ben chiusa. Eccettuati il rosso ed il verde tutti i colori d'anilina debbono essere scaldati prima di adoperarli.

Per ottenere le varie gradazioni si aggiunge ad 1 p. della materia colorante la quantità d'alcool, a

90%, qui indicata:

Colori d’anilina	Gradazioni	Alco-ol
Rosso	rosso scuro . .	20
	amaranto . .	20
	cremisi . . .	30
Violetto	rossastro . .	25
	bluastro . . .	30
Azzurro	rossastro . .	30
	turchino scuro	40
		40

Grigio	verdastro . . in pasta . . .	10

Corpi estranei.

1669 – ***Nella trachea*** – Titillare la gola con una barba di penna o bere qualche sorso d'acqua calda e salata: si provoca in tal modo vomito violento che può facilitare, per azione riflessa, l'uscita del corpo dalla trachea.

In caso grave si corica il paziente sopra un letto, bocconi, con la testa sporgente da uno dei lati.

1670 – Giova pure moltissimo il battere con la palma della mano colpi secchi sulla schiena a brevi intervalli.

1671 – ***Nell'esofago*** – Se si tratta di un corpo

non nocivo, si procura di farlo discendere nell'esofago bevendo acqua a grandi sorsi e sospingendolo con le dita; tale atto provoca in generale il vomito, sicchè o in un senso o nell'altro si ha probabilità di spostare l'ostacolo. Si riesce pure talvolta battendo colpi secchi sul dorso, fra le scapole.

Se si tratta di bottoni, monete, ecc, già deglutite, è inutile somministrare vomitivi; basta un po' d'olio d'oliva per procurare l'evacuazione, od un po' di olio di ricino in caso di stitichezza.

In casi più gravi si ricorra al medico.

1672 – In caso d'inghiottimento di corpi puntuti o taglienti si farà inghiottire al paziente un grosso batuffolo di cotone idrofilo, in parte nel latte, in parte in un sandwich con marmellata. Alcune ore più tardi si somministra dell'olio di ricino. L'espul-

sione del corpo estraneo non tarda a prodursi; esso sarà avvolto nell'ovatta, in modo tale che sarà evitata qualsiasi lesione interna.

1673 – Le spine del merluzzo o di qualunque altro pesce perdono la loro durezza, quando sono sottoposte all'azione dell'aceto, specie quando questo è alla temperatura del corpo. Per quest'azione anche le piccole ossa si rammolliscono. Un'azione più energica si ha coll'acido cloridrico all'1-5%, applicato mediante tamponi di cotone (la soluzione raccomandabile è al 2%). Se il corpo estraneo si trova già nell'esofago o nello stomaco, conviene prendere di questa soluzione a sorsi.

1674 – ***Nel naso*** – Se non vengono espulsi con sternuti o soffiandosi il naso, conviene ricorrere subito al medico, anzichè aggravare il caso

con tentativi mal diretti di estrazione.

1675 – ***Negli occhi*** – Si tratta per lo più di piccoli insetti, di pulviscoli di terra o di carbone, ecc. Se si trovano sotto la palpebra inferiore, è facile toglierli con un pezzetto di carta arrotolata o con un angolo di fazzoletto. Se sono sotto la palpebra superiore l'estrazione è meno facile.

1676 – Si può procedere in varii modi:

1° Chiuso l'occhio si afferrano le ciglia di entrambe le palpebre attirandole all'infuori in modo da lasciare un vano tra esse ed il globo dell'occhio. Le lacrime libere di scorrere sull'occhio smuoveranno più facilmente il corpuscolo portandolo agli angoli, d'onde è facile levarlo.

1677 – 2° Si estrae il corpuscolo, se lo si vede, dopo avere arrovesciata la palpebra afferrandone

l’orlo e portandolo all’insù. Se il corpo non si vede perchè troppo in alto, si fa passare sotto la palpebra arrovesciata un fuscello di carta; la lacrimazione che si produce, riesce in generale a spostarlo.

1678 – 3° Se la scheggia od altro, è conficcata nella cornea si chiude l’occhio applicandovi una pezzuola umida e si ricorre tosto all’oculista per l’estrazione.

1679 – *Calce* – Quando si tratti di calce, può prodursi una violenta infiammazione. La semplice lavatura con acqua calda o fredda accrescerebbe il dolore anzichè calmarlo: un rimedio sicuro è invece l’acqua zuccherata; si forma nella lavatura, del saccarato di calce che non ha azione sugli occhi.

1680 – Si puliscono rapidamente gli occhi con

cotone imbevuto di olio, indi, mediante schizzetto, si lavano con olio, oppure con glicerina e latte.

La lavatura si farà nel seguente modo:

Si colloca il paziente su terreno piano. Uno dei soccorritori inginocchiato a fianco del paziente apre, dopo aversi ben pulito le mani, le palpebre dell'occhio contenente la calce, poggiando il pollice di una mano sulla palpebra inferiore, quello dell'altra sulla superiore e tirando; nell'occhio così aperto, un altro versa da un recipiente pulito dell'acqua zuccherata in filo sottile dall'altezza di circa ½ m. finchè non si vedan più particelle di calce. Intanto si farà chiamare un medico.

1681 – *Carburo di calce* – Immergere la faccia nell'acqua, possibilmente tiepida, aprendo ben bene gli occhi.

1682 – ***Nell'orecchio*** – Partiamo qui solamen-

te dei corpi estranei che occorre più frequentemente di trovare nell'orecchio, specialmente dei bambini.

Per regola generale, salvo rare eccezioni, ammenocchè l'oggetto si trovi proprio all'entrata del condotto uditivo e si presti *assai facilmente* ad essere preso con una pinza e con un uncino, non si dovrà mai tentare di estrarre il corpo dall'orecchio. Nove volte su dieci, a causa sia della superficie liscia, sia della rotondità o del volume, invece di riuscire ad estrarlo non si farà che maggiormente spingerlo nell'orecchio. Insistendo poi si rischia di ferire le pareti del condotto uditivo, spesso già irritate.

1683 – L'unico espediente da tentare, ma con molta precauzione, è questo: si fa tenere ben ferma la testa del paziente e quindi s'inietta

nell’orecchio dell’acqua tiepida, semplice o boricata, per mezzo di una siringa, la cui cannula, per maggior precauzione, sarà munita di un piccolo tubo di gomma elastica. Lanciando l’acqua moderatamente, essa riesce talvolta a penetrare dietro l’ostacolo formando un risucchio che determina una corrente, il cui effetto è quello di spinger fuori il corpo estraneo. Non riuscendo, senza tentar altro, si ricorra *tosto* al medico, senza di che si possono produrre perforazione del timpano, otite suppurante, ecc.

1684 – *Cerume* – Quando si tratti di *cerume* dell’orecchio accumulato troppo all’interno, saranno utili le irrigazioni con acqua tiepida leggermente saponata, ripetute per varii giorni.

1685 – *Acqua* – Basterà introdurre nell’orecchio un batuffolo lungo ed attorcigliato, di cotone idro-

filo. Non si avrà così a temere alcuna lesione dell'organo dell'udito e l'assorbimento dell'acqua sarà rapido e sicuro.

1686 – ***Nella pelle*** – Occorre estrarli subito con ogni cura mediante pinze, procedendo – ove occorra – ad una piccola incisione con lama fine tagliente seguita da accurata disinfezione.

Giova ricordare che molti ascessi e paterecci devono la loro origine alla presenza di corpi estranei nella pelle o nei muscoli sottocutanei, e che talvolta il tetano sussegue a ferite di minima importanza, se non disinfettate accuratamente.

1687 – ***Sotto le unghie*** – S'immerge in una soluzione di potassa o soda caustica al 20% un pezzetto di legno, e si tocca l'unghia al disopra della scheggia sotto conficcata, per una larghezza di qualche mm. Con un pezzetto di vetro si ra-

schia l’unghia, per togliere la poltiglia cornea che si forma in contatto dell’alcali. Si ripete l’applicazione dell’alcali, si raschia di nuovo fino a che si arriva sul corpo estraneo, che verrà allora enucleato facilmente. Occorre però molta prudenza e accuratezza.

1688 – Si lima l’unghia, indi si fende in corrispondenza del corpo estraneo, che così potrà essere tolto con delle pinze. Si disinfetta poi la ferita, per quanto piccola, con molta cura. (V. *Ferite*).

Corrente elettrica.[38]

1689 – ***Precauzioni e soccorsi in caso di infortunio per il contatto di un filo conduttore di corrente elettrica.*** – Quando una persona è col-

38V. *Pile*, *Galvanoplastica, Fulmini*, ecc. Intorno alle diverse applicazioni dell'elettricità non credo di riferire notizie, poichè i limiti dello spazio non mi consentono neppure una sommaria descrizione degli apparecchi od impianti di uso domestico o per passatempi da dilettanti. Consiglio pertanto, di consultare, all'occorrenza, i Manuali di questa collezione: *Illuminazione elettrica* di E. Piazzoli, l'*Operaio elettrotecnico* di G. Marchi, *Elettricità medica,* ecc. di A. D. Bocciardo, *Galvanizzazione,* ecc. di F. Werth, *Il Telefono* di G. Motta e il mio *Ricettario dell'elettricista* di recentissima pubblicazione.

pita dalla caduta di un filo elettrico o dal contatto di esso colle mani, importa separare la vittima dal filo elettrico il più presto possibile, evitando di toccare questo colle mani, servendosi di un pezzo di legno secco (un manico da scopa, per esemp.). Quindi medicarle le eventuali bruciature e praticarle la respirazione artificiale, evitando di somministrarle bevande.

Con lo stesso pezzo di legno si scosterà il filo, se impedisce la circolazione delle persone.

Indi si deve correre all'officina elettrica della regione, oppure al posto telefonico più vicino, per fare arrestare la corrente, e prevenire il medico, che tratterà la vittima precisamente come un annegato (V. *Asfissia, Soccorsi d'urgenza*).

Corroborante.

1690 – ***Stomatico*** – Per ristorare le forze

esaurite (eccesso di fatica, inanizione, emorragie, ecc.), giova il pane di semola abbrustolito intinto in vino vecchio generoso addolcito con zucchero; aggiungere nel vino mezzo cucchiaio d'acqua distillata di cannella per bicchiere.

Cosmetici.

1691 – ***Moderno*** – Si prepara con materie grasse minerali, che hanno il vantaggio di non irrancidire:

Paraffina gr. 1 – Ceresina bianca o gialla 2

Vaselina filante pura 2.

In inverno si potrà aumentare la proporzione della vaselina. I cosmetici castani e neri vengono colorati con terre fine, nero avorio o nero fumo o con coloranti sintetici solubili nei grassi. Si fanno fondere i prodotti su fuoco dolce e si lascia raffreddare fino a consistenza siropposa. Indi si cola

negli stampi adatti.

Crampi.

1692 – ***Alle gambe*** – Per combattere i crampi alle gambe è assai utile una forte legatura fatta al disotto del ginocchio appena la gamba venga assalita dai crampi. Il sollievo è immediato. Chi ne va soggetto potrà tener pronto il legaccio per usarlo il più presto possibile.

1693 – ***Allo stomaco*** – Si sbottonano gli abiti onde permettere la dilatazione dello stomaco. Si procura il vomito bevendo *acqua calda salata* od altro emetico.

1694 – Se i dolori persistono, si somministrano 4 a 8 gocce di laudano in un cucchiaio d'acqua zuccherata o nell'infuso di camomilla.

1695 – Giova pure l'applicazione di flanella riscaldata.

Creme.

1696 – ***Per il viso.***

Vaselina bianca 100

Paraffina 12 – Borace in polvere 4 – Tintura di benzoino 4.

Si fa fondere la vaselina con la paraffina; si aggiungono a poco a poco il borace e la tintura e si lascia raffreddare, senza agitare. Vi si incorporano poi:

Ossido di zinco 5 – Glicerina 5.

1697 – *Di Ehrlich.*

Cera bianca 80 – Spermaceti 80 – Olio di mandorle 560

Alcannina 0,2 – Acqua distillata 280 – Borace 5.

Si può profumare così:

Ess. di gelsomino 1 – Ess. neroli 1 – Ess. iride 1

1698 – *Alla glicerina.*

Spermaceti gr. 100 – Cera bianca 60 – Olio ricino cc. 150

Olio cotone cc. 330 – Borace gr. 4 – Glicerina cc. 180.

1699 – *Hazoma.*

Gomma dragante in polvere gr. 36 – Glicerina cc. 225

Alcool cc. 150 – Tintura di benzoino cc. 30

Ess. di neroli cc. 1,8

Ess. di bergamotto cc. 5 – id. di palmarosa cc. 5

Acqua distillata cc. 1160 – Olio di mandorle dolci cc. 60.

Si tritura la gomma dragante con l'alcool, si aggiungono la tintura di benzoino, poi la glicerina, le essenze e l'olio e, per ultima l'acqua.

1700 – *Margit* – Si fanno bollire fino a saponificazione, cioè per circa due ore:

Stearina 2 – Glicerina 5

Acqua distillata 10 – Carbonato di potassio 1.

Si profuma con terpineolo e tintura di benzoino.

1701 – Si fanno bollire per mezz'ora:

Carbonato di potassa 7

Acqua distillata 1400 – Spermaceti 560 – Stearina 230.

Indi si agitano sino a raffreddamento. Si triturano poi:

Glicerina 8 – Borace 4 – Sottonitrato di bismuto 2.

e si incorpora alla pomata fredda.

1702 – *Alla lanolina*.

Lanolina 100 – Glicerina 100 – Acqua di rose 150

Tintura di benzoino 50 – Mucillaggine di gomma

arabica 30

Terpineolo 4 – Giacintina 1 – Ess. di bergamotto 2.

Si fonde la lanolina, si aggiungono la glicerina e l'acqua di rose, indi il rimanente.

1703 – *Al miele, cristallina.*

Olio di noce gr. 100 – Spermaceti 12 – Giallo Oriana 1,5

Ess. di verbena gocce II – id. cannella g. IV

Ess. bergamotto g. VI – id. di rose gocce I.

Si fa fondere a b. m. lo spermaceti nell'olio e vi si fa digerire per 20 minuti la gomma-gutta. Si cola e si aromatizza. Occorre far raffreddare lentamente.

1704 – ***Surrogato*** – Lo fornisce, secondo il *Pharm. Record*, una miscela di:

Arrow root gr. 30 – Acqua fiori d'arancio 30

Glicerina gr. 650 – Ess. di rose gocce XV – id. di neroli XV

Essenza di gelsomino XX.

Creosoto, guaiacolo.

1705 – ***Deodorazione*** – Si deodorano i locali che puzzano di creosoto o di guaiacolo bruciandovi un po' di caffè crudo.

1706 – Si maschera l'odore delle pillole o capsule di creosoto cospargendole di caffè torrefatto, in polvere.

Crescione.

1707 – ***Coltivazione*** – La cultura del crescione (*nasturtium officinale*), è facile quando si ha a disposizione un corso d'acqua, un ruscello, od anche un minimo corso di acqua corrente. In città e spesso anche in campagna, queste condizioni

non esistono. Ecco pertanto un modo di coltura alla portata di tutti.

Una vasca qualunque, un barile segato a metà, ad esemp., costituisce il bacino; lo si colloca possibilmente in luogo ombroso e si riempie di acqua pura. Alla superficie si fissa una griglia di ferro galvanizzato o simile. Si dispongono allora del rami freschi di crescione su detta griglia. Dopo 15 a 20 giorni le radici e i germogli si saranno sviluppati e copriranno il bacino.

È inutile rinnovare l'acqua, solo occorre mantenere il bacino più pieno che sia possibile: come concime il migliore è un miscuglio di 5 gr. di solfato d'ammoniaca e 1 gr. di solfato di ferro per 10 litri d'acqua.

Nel fare la raccolta delle foglie è bene tagliarle dove sono più spesse, affine di permettere

l’accesso dell’aria e della luce, e favorire così lo sviluppo di quelle che rimangono.

In Francia si fa molto uso di questa pianta, specialmente colle carni arrostite o lessate, come guarnizione. Essa costituisce un eccellente depurativo; eccita l’appetito, attiva la secrezione della saliva, e gode di varie altre preziose proprietà medicinali che non è qui il caso di enumerare.

1708 – Si può fare una piantagione di crescione in giardino, in questo modo semplicissimo. Si piantano in terra disposti a zig-zag dei fondi di bottiglia o simili mettendo della buona terra negli intervalli. Si riempiono d’acqua i detti recipienti e si semina il crescione nella terra interposta. Esso crescerà e andrà gradatamente a *abbeverarsi* nei coppetti che si dovranno conservare sempre pieni d’acqua. Naturalmente i coppetti debbono es-

sere fra loro poco distanti, 15 a 20 cm.

Crespo.

1709 – ***Rimesso a nuovo*** – Per rimettere a nuovo il tessuto di crespo, si tiene, senza stenderlo troppo, sopra il vapore di acqua bollente.

Sopratutto non si deve mai *bagnarlo.* Lo si fa poi asciugare stendendolo vicino al fuoco.

1710 – Le gocce d'acqua (pioggia) lasciano sul crespo nero delle tracce che si possono far scomparire in questo modo: Si stende il crespo sopra una tavola tenendolo steso con dei pesi; sotto alla parte macchiata si stende sulla macchia, un pezzo di seta nera. Si stende sulla macchia con un pennello, un po' d'inchiostro comune e lo si asciuga prontamente con un pezzo di seta. La goccia d'inchiostro dissecherà rapidamente e farà sparire le tracce dell'acqua senza apparire.

Crisantemi.

1711 – ***Putrefazione grigia*** – È una malattia che si sviluppa nel fiori dei crisantemi quando si usano eccessive inaffiature e soverchia concimazione azotata. È dovuta ad un fungo parassita, il *Botrytis cinerea* di forma filamentosa assai intricata. Si dovrà aver cura di abbruciare i fiori infetti.

Come mezzo preventivo è efficace la seguente polvere:

Talco gr. 92 – Solfato d'alluminio 3 – Solfato di calce 4

Solfato di ferro 1.

La si sparge con un soffietto da solforare, alla mattina o alla sera, in modo da coprire tutta l'infiorescenza. Il trattamento si farà a metà settembre, rinnovandolo ogni 8 a 10 giorni sino a completa fioritura. Si dovranno, inoltre, limitare le

inaffiature ed evitare gli eccessi di concimazione azotata, come è ben naturale, dopo quanto si è detto in principio.

Cristallizzazioni.

1712 – ***Modo di ottenerle*** – Varii sono i procedimenti per ottenere cristallizzati i corpi sia semplici che composti. Ecco i principali:

1° Raffreddamento delle soluzioni sature.

2° Evaporazione delle soluzioni suture.

3° Sublimazione.

4° Fusione.

5° Azione elettrica sulle soluzioni saline.

Lo scopo per il quale si tende in molte industrie ad ottenere prodotti sotto forma cristallina, si è quello di purificarli. Infatti si può, con successive soluzioni e cristallizzazioni, riuscire a separare un dato corpo da altri coi quali si trova condisciolto e

che restano nelle *acque madri.* In qualche caso si tratta invece di dare al prodotto aspetto più elegante.

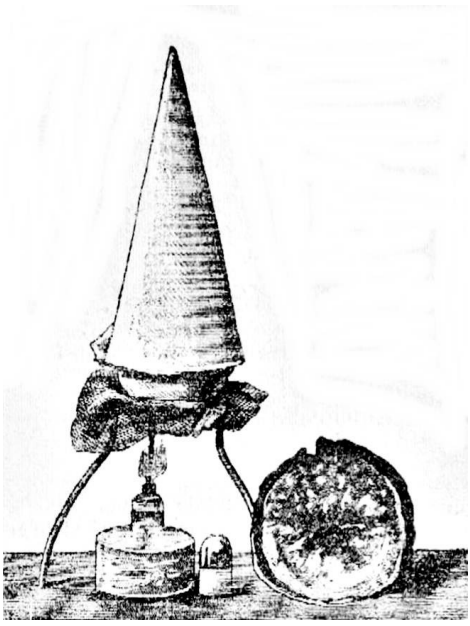


Fig. 36.

La cristallizzazione riesce tanto più perfetta, e dà cristalli più limpidi e voluminosi, quanto più si compie con lentezza e da corpi puri, soluzioni filtrate, ecc.

Molte sostanze solide (iodio, solfo, naftalina)[39],

39Vedasi il mio volume: *700 giuochi di chimica,*

danno bellissimi cristalli per *sublimazione* ossia scaldandole in apparecchi di sufficiente capacità perchè i vapori che si svolgono possano trovare pareti abbastanza fredde da condensarvisi. La sublimazione serve ottimamente a depurare molte sostanze, specialmente se *frazionata*, cioè regolata a diversi stadi successivi di temperatura corrispondenti al volatilizzarsi delle varie sostanze commiste nel corpo da purificare.

La fig. 36 rappresenta il modo di ottenere semplicissimamente la cristallizzazione della naftalina per sublimazione.

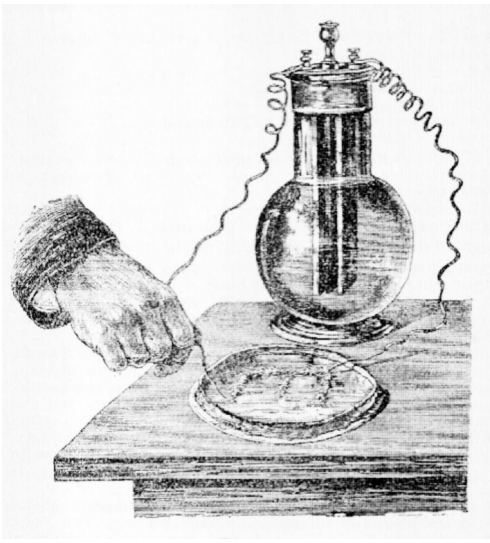


Fig. 37.

Altre sostanze infine (solfo, bismuto, varie leghe metalliche facilmente fusibili) si possono ottenere ben cristallizzate fondendole in massa di qualche entità, lasciando che si raffreddino lentamente, forando la crosta prima che tutta la materia sia rappresa e facendo colare la parte ancora liquida.

1713 – ***Per mezzo dell'elettricità*** – Questo procedimento curioso ed elegante è descritto nella mia raccolta sopracitata, alla quale rimando il lettore.

La fig. 37 rappresenta la disposizione semplicissima della pila e del bagno per ottenere questa cristallizzazione brillante.

1714 – ***Modo di ostacolare la cristallizzazione*** – In certi casi occorre impedire la formazione di grossi cristalli: vi si riesce agitando continua-

mente la soluz. satura a caldo, mentre si continuerà a scaldarla; oppure mantenendola sempre agitata per mezzo dell'ebollizione.

1715 – ***Di allume*** – Si filtra una soluzione di allume che si fa poi bollire lentamente fino a ridurla a metà volume. Si versa ancora calda in un recipiente di terra nel quale si sarà immerso un canestro di vimini, o di fil di ferro ricoperto di lana.

Col raffreddamento il canestro si ricopre di bellissimi cristalli di allume.

Naturalmente invece della forma di canestro si potrà dare al supporto di vimini e di filo di ferro un'altra forma a piacere.

1716 – *Colorate* – Colorando la soluzione di allume si otterranno cristalli colorati.

Rosso – Tintura di garanza o di cocciniglia.

Giallo – Zafferano o curcuma.

Nero – Inchiostro di China gommato.

Azzurro – Indaco sciolto nell'acido solforico.

Verde – Solfato di nichelio.

1717 – ***A disegno*** – In modo semplice ed elegante si possono preparare monogrammi, disegni od ornamenti, cristallizzati.

Si prepara una specie di quadro o di scheletro rappresentante l'oggetto da cristallizzarsi e formato di filo di ferro, di legno o di qualsivoglia altra materia. Le parti che debbono essere cristallizzate vengono poi ricoperte o attorniate da un tessuto fibroso e flessibile, sul quale si farà la cristallizzazione. Il tutto infine si immerge in una soluzione sufficientemente concentrata di sali diversi, di allume, di solfato di ferro o di rame a seconda del colore dei cristalli da ottenersi.

I cristalli non si depositano che sul tessuto, la-

sciando a nudo le parti dello scheletro, che servono solo a tenere insieme le diverse parti del disegno e che non debbono essere vedute. Si può, per maggiore sicurezza, ungere leggermente tali parti, che servono solo da sostegno, prima di introdurre il quadro nella soluzione, per evitare qualsiasi aderenza accidentale.

Una volta che la cristallizzazione è terminata e il deposito si è fatto abbastanza spesso, si toglie il quadro e si fa seccare: si ottiene così un effetto straordinario.

1718 – ***Ramificate, sui vetri*** – Spalmando i vetri con
soluzioni saline si ottengono, quando sia evaporata l'acqua, dei sottili strati cristallini, aderenti, che assumono forme elegantissime, ramificate, varie a seconda della natura del sale usato. Indi-

cheremo alcune delle soluzioni che danno migliori risultati, in tal senso. Soluzione di solfato di magnesia.

1719 – Soluzione di mannite.

1720 – Soluzione di solfato di zinco e solfato di magnesia in parti uguali.

Crup o difterite.

1721 – ***Caratteri e durata dell'incubazione*** – Il crup è la difterite localizzata nella laringe. Voce rauca, fioca tosse rauca, abbaiante; inspirazione rumorosa, prolungata, un poco fastidiosa, a sega, con diminuzione nella frequenza degli atti respiratorii, febbre poco o nulla; assenza di ingorgo ghiandolare; spesso fauci arrossate, o con essudato difterico.

Cuoio e pelli.[40]

1722 – ***Lavatura*** – Questo procedimento è applicabile al cuoio bianco o tinto, resistente alla lavatura con acqua e sapone – guanti, calzature, ecc.

Quando questi oggetti vengono lavati con acqua e sapone – specialmente i guanti tinti – presentano, dopo asciugamento, una certa rigidità e aspetto irregolare, oltre alla sbiaditura della tinta.

Tali inconvenienti si possono evitare se si aggiungono al sapone sostanze capaci di fissare il colore che si trova nel cuoio, per es., sostanze vegetali, tanniche, o sostanze che durante la la-

40A complemento di questo capitolo vedansi le voci: *Finimenti e Bardature, Guanti, Scarpe e Calzature*; nonchè *Colle, Mastici, Gomma elastica*, ecc.

vatura possano restituire al cuoio il colore; le migliori sono le terre coloranti insolubili in acqua. I migliori risultati si hanno unendo sapone, sostanza tannica (cachou, gambier, ecc.) e terra colorante.

Si possono pure usare sostanze atte ad ammorbidire la pelle, quali l'olio, la glicerina, il salmarino e la farina. Si fanno asciugare gli oggetti a bassa temperatura.

1723 – ***Dei mobili*** – Si lava con acqua saponata tiepida e si lascia essiccare. Si applica, a pennello, sulle parti deteriorate un po' di questa soluzione:

Alcool denaturato cc. 10 – Bruno Bismarck gr. 1.

Si ricoprono le parti così colorate con un po' di acqua gommata e, quando sono secche, si sfre-

ga il tutto con cencio di lana imbevuto d'un encaustico per cuoio (V. *Encaustici*).

1724 – ***Per dare il lucido al cuoio nero.***

Gomma arabica 82 – Acqua 100 – Inchiostro nero copiativo 180

Alcool denaturato 50 – Zucchero 45.

Si applica mediante spugna.

1725 – ***Impermeabilizzazione*** – Sono innumerevoli i procedimenti consigliati per questo scopo.

In generale si tratta di rivestire il cuoio con sostanze grasse o con saponi di allume, come si può rilevare dalle seguenti ricette:

Olio di lino 500 – Sego 250 – Resina 125 – Cera gialla 200.

1726 – Si fa bollire il cuoio in una soluzione di gelatina; quindi si aggiunge il 15-20% di olio essenziale di trementina e un po' di acido fenico.

1727 – Si passa sul cuoio una prima soluzione composta di sapone 62, colla 124, acqua 2 litri. Poi, quando la soluzione è perfettamente incorporata all'interno, si passa una seconda soluzione composta di allume 100, sale 460, acqua 2 litri; si fa seccare. Si può tenere immerso il cuoio due ore in ciascuna delle soluzioni.

1728 – Secondo un brevetto di Hensen, si mescolano: sego 4, cera 1, olio di pesce 8, olio di fegato di merluzzo 4, nero avorio 1.

1729 – Si applicano sul cuoio uno o più strati di paraffina sciolta nel petrolio, oppure dell'olio seccativo.

1730 – Si applica sul cuoio la miscela: benzina 20, ess. di trementina 20, colofonia 30, vernice 10.

1731 – Secondo il procedimento svedese si im-

piega miscela di resina 120, grasso 80, trementina 3.

1732 – ***Tintura*** – *Nera* – Il seguente procedimento è indicato per ripristinare il colore nero, deteriorato per l'uso e dal tempo, negli oggetti di pelle, quali borsette, astucci di occhiali, buste da avvocati, cartelle, ecc., in marocchino o montone:

Si fa disciogliere estratto di campeccio 50 gr. in 1 litro d'acqua e vi si fa cuocere gr. 50 di amido: dopo raffreddamento si aggiunge solfato di ferro gr. 50 (disciolto in poca acqua) ed olio di lino (od altro) gr. 50.

Si applica uno strato di questa miscela e si lascia seccare l'intonaco, il quale riesce opaco.

1733 – Con la tintura seguente si raggiunge meglio lo scopo anche per gli altri oggetti di cuoio, comunque tinti (guanti, ecc.). Con questo pro-

cedimento si possono annerire le calzature gialle e brune usate e deteriorate.

In gr. 100 di alcool denaturato si stemperano gr. 75 di nero di anilina (solubile in alcool) e gr. 20 di bruno marrone Bismark, si aggiunge un litro di olio di anilina e si riscalda la miscela a b. m. sino a quasi totale dissoluzione dei colori (resta sempre una porzione indisciolta). Si applica mediante spugna o spazzola tenera, od anche mediante pennello, uno strato tenue sulla pelle; si fa asciugare preferibilmente al sole od alla stufa.

1734 – *Marron* – Scorza di abete o di ontano con circa 10 volte il suo volume di acqua pura (di pioggia); si agita fino ad ottenere un liquido carico della materia tintoria contenuta nella corteccia. In essa si immerge il cuoio e poi si fa seccare. Si ripete l'operazione varie volte.

1735 – Si sospende il cuoio, mantenendolo teso, in una camera nella quale si brucia della paglia umida o simili, per produrre molto fumo. Il cuoio assume in tal modo una colorazione durevole e resistente, che varia dal giallo chiaro al bruno dorato.

1736 – Per tingere il cuoio con colori basici di anilina, si deve prima tenerlo immerso per ¼-½ ora in soluzione di tartaro emetico; quindi lo si lava con acqua e poi si tinge.

1737 – ***Verniciatura*** – Un procedimento semplicissimo e che non richiede che un po' di pratica per dare eccellenti risultati, consiste nell'impiego dell'olio di lino. Si applicano 2-3 strati con olio, nel quale siasi fatto bollire prima un po' di azzurro di Berlino, facendo poi seccare ogni strato a 60-70°. Finalmente si applica un ultimo strato con

olio nel quale sia stato bollito del nero fumo. Per un lavoro più fine si puliscono con pietra pomice gli strati inferiori della vernice.

1738 – ***Intonaco nero per cinture.***

Colla da falegname 140 – Sapone domestico 35 – Acqua 1300.

Si disciolgono separatamente le due sostanze a caldo: poi si mescolano le soluzioni calde e si aggiunge una miscela intima preparata con:

Vernice 40 – Alcool (80%) 50 – Amido 25 – Nero fumo 15.

Si riscalda la miscela per ridurla a consistenza pastosa e se ne riempiono vasetti.

Per l’uso la si applica stemperandola con acqua.

1739 – ***Encaustici.***

Cera gialla 30 – Cera carnauba 60

Olio ess. trementina 300 – Benzina 300.

Fondere la cera, aggiungere cautamente l'olio essenziale e la benzina rimestando bene sino a raffreddamento.

1740 – Sego 10 – Olio di pesce 5 – Sapone oleico 4

Cera gialla 4 – Solfato di ferro 1 – Nero fumo 2.

Alla cera fusa si incorporano il solfato ferroso ed il nero fumo in polvere fina, quindi si aggiunge il sapone raspato, poi il sego e infine l'olio.

1741 – ***Cera per giberne*** – Fondansi cera gialla 40, trementina veneta 15, colofonia 5, nero animale 15. Si forma in cannoli o si taglia in tavolette. Si soffrega il cuoio con questa miscela, quindi si rende lucido strofinando con pezza di lana o con spazzola.

1742 – ***Conservazione*** – Per preservare gli

oggetti di cuoio dalla muffa basta spalmarli ogni tanto con essenza di trementina.

1743 – Le spalmature di grassi, ecc., devono essere fatte sempre sul cuoio ben asciutto e preferibilmente caldo, affinchè il rivestimento possa ben penetrare.

1744 – ***Grassi per cuoio*** – Sego 70, ragia di pino 4, olio di ricino 38.

1745 – Fondansi cera gialla (o ceresina) 20, con vaselina gialla 80, oppure con olio essenziale di trementina 45.

1746 – Cera gialla 36, ragia di pino 150, sego di bue 300, olio di merluzzo 12, nitrobenzolo 1.

1747 – Vaselina l5, sego 12, olio di pesce 20, ceresina 1.

1748 – Si fondono paraffina 40 (fusibile a 52°), cera carnauba 25, ed alla miscela si incorpora

olio essenziale di trementina 150. La massa viene poi versata in scatolette metalliche.

1749 – Si può far uso di un grasso preparato fondendo insieme 50 p. di grasso di montone, 50 d'olio di lino, 2 di cera ed 1 di trementina. È eccellente per preservare il cuoio dall'azione dell'acqua e della neve. Si deve applicarlo sul cuoio quando questo è secco e caldo.

1750 – *Economico.*

Oleina 40 – Lanolina greggia 60 – Olio di paraffina 200

Calce idrata 12 – Soluzione di soda (10° Bé) 10.

Si fanno fondere l'oleina e la lanolina colla metà dell'olio di paraffina, alla massa si aggiunge la calce sfiorita in una polvere e la soluzione di soda, rimestando bene: si fa bollire per 20 minuti circa e si aggiunge il restante olio di paraffina a

piccole porzioni mantenendo l'ebollizione per circa 1 ora. Si lascia raffreddare e sedimentare per 2 ore la miscela e se ne riempiono poi le scatolette. Si può incorporarvi circa gr. 0,50 di giallo cromo previamente stemperato con olio, aggiungendolo alla massa quasi raffreddata, e si può profumare con essenza di mirbano.

1751 – *Per cuoio fino* – Si fonde a b. m.:

Ess. di trementina gr. 50 – Olio d'oliva 100

Olio di merluzzo 100

Cera carnauba 50 – Asfalto 15 – Ess. di mirbano2.

1752 – *Per cuoio giallo* – Si fa bollire per mezz'ora curcuma in polvere 10, in acqua 100; si cola per tela e si aggiunge al liquido sapone ordinario 5.

A parte si fa disciogliere, a b. m., cera gialla 45

in ess. di trementina 100.

Si mescolano le due sol. prima che esse siano completamente raffreddate e se ne riempiono vasetti.

1753 – *Per cuoio verniciato* – Si fondono insieme:

Cera o ceresina 100 – Sego o grasso 10 – Olio di cotone 10

Ess. di trementina 5 – Ess. lavanda 1.

Si applica questa miscela, di consistenza di pomata, sul cuoio verniciato e poi si strofina con pezzuola di flanella.

1754 – Contro lo screpolarsi dei cuoi lucidi si impiega una miscela, ottenuta fondendo insieme:

Cera giapponese 50 – id. carnauba 50 – Ess. trementina 300

Olio di lino 50 – Nero d’anilina solubile negli olii

1755 – *Per vetture* – Si usi l'emulsione (agitare prima di usarla) composta di:

Sego 40 – Allume 1 – Olio di lino 2 – Acqua 40.

1756 – Si fa una soluz. di p. 25 di sapone bianco in 150 d'acqua calda e vi si incorporano p. 50 d'olio d'oliva.

1757 – ***Morbido*** – Il cuoio si rende assai morbido spalmandolo con glicerina, ma questo liquido ha l'inconveniente di trasudare poi dal cuoio con molta facilità. Ciò non avviene se alla glicerina si aggiunge un poco di destrina oppure di albumina.

È consigliabile l'uso della lanolina (v. *Lanolina*) o della vaselina gialla, che vengono assorbite dal cuoio assai prontamente e gli conferiscono morbidezza nelmentre lo conservano a lungo.

1758 – Per conservare al cuoio la sua morbidezza, lo si sfrega con una miscela di:

Sego fuso 10 – Olio d'oliva 1.

Essa è preferibile all'olio di pesce, che si adopera generalmente per tal uso.

1759 – Per rendere morbido e soffice il cuoio (specialmente quello delle vetture, ecc.) si applica mediante pennello la miscela: sego 40, olio di lino 2, allume l, acqua 40. Il prodotto riesce un'emulsione poco stabile, che devesi rimestare ogni volta che si ha da applicare, prima dell'uso.

1760 – Si prepara una crema incorporando olio di olive 50 in una soluz. di sapone bianco 25 in acqua calda 150.

Si applica, mediante batuffolo di mussolina o spugna, in tenue strato sulla pelle e si lascia seccare l'intonaco.

1761 – ***Indurito*** – *Modo di ammorbidirlo.* – Questi procedimenti sono utili specialmente per cuoi di guarnizioni di pompe.

Si mette il cuoio a rammollire nell'olio di ricino, fino a che ne sia completamente compenetrato.

1762 – Si tratta il cuoio con soluz. diluita di soda a 75°, si lava il materiale così sgrassato e lo si fa bollire per un quarto d'ora in soluzione di borace, aggiungendo di tempo in tempo l'acqua evaporatasi. Lo si lascia indi raffreddare nella soluzione di borace e asciugare all'aria. Il cuoio così trattato è corneo, duro ma non fragile, si lascia tagliare e comprimere col torchio. Fino a un certo grado può supplire il celluloide.

1763 – ***Pulitura e smacchiatura*** – Si sciolgono gr. 4

di cloruro di potassio in 50 d'acqua e si aggiungo-

no 60 gr. di acido cloridrico. A parte si fa una sol. di 15 gr. d'ess. di limoni in 90 d'alcool a 85° e si mescolano le due soluzioni in recipiente che si tiene ben chiuso fino al momento di usarne. Si applica con una spugna sul rovescio del cuoio; si fa seccare a fuoco dolce, indi si pulisce. Le macchie d'inchiostro, di grasso, di frutta, di vino rosso possono essere tolte in questo modo.

1764 – Per levare la vernice dal cuoio o dalla tela cerata basta versarvi sopra dell'olio di nafta. La vernice si rammollisce e diventa perciò facile l'asportarla con un coltello o simile. Se il cuoio o la tela non sono sciupati possono ricevere un nuovo strato di vernice ed essere quindi rimessi a nuovo.

1765 – Si lava con soluz. di acetosella.

1766 – Il cuoio delle rilegature si può rimettere

a nuovo sfregandolo con uno straccio di lana imbevuto di torlo d'uovo stemperato con alcool a 90°.

1767 – I cuoi antichi si possono pulire con un miscuglio a parti uguali di olio di lino ed etere solforico.

1768 – Per rimettere a nuovo il cuoio dei mobili si può spalmarlo con una soluz. allungata di gommalacca nell'alcool o nell'etere solforico. Si applica con pennello piatto.

1769 – Si può anche pulire con una miscela di olio di lino ed etere solforico.

1770 – *Nero* – Si sfrega con bianco d'uovo battuto a neve, misto a nero animale ed a nero fumo finissimo.

1771 – *Giallo* – Il miglior modo di pulire i cuoi gialli senza indurirli, consiste nel lavarli in una mi-

scela di:

Acquavite od alcool 9 – Glicerina 1.

facendo uso d’una spazzola per unghie: si spolvera quindi con una polvere assorbente (creta), si lascia seccare e si pulisce con pannolino.

1772 – *Per far sparire le traccie di muffa sugli oggetti di pelle* – Si possono lavare con una debole soluz. d’acido fenico oppure con una soluz. al 3% d’acido borico. Si strofinano poi con un pannolino umido d’acqua e si asciugano.

Nel caso che la pelle si indurisca si può renderla nuovamente morbida spalmandola ripetutamente con olio di
pesce.

1773 – ***Lavatura*** – Questo procedimento è applicabile al cuoio bianco o tinto, resistente alla lavatura con acqua e sapone – guanti, calzature,

ecc.

Quando questi oggetti vengono lavati con acqua e sapone – specialmente i guanti tinti – presentano, dopo asciugamento una certa rigidità e aspetto irregolare, oltre alla sbiaditura della tinta.

Tali inconvenienti si possono evitare se si aggiungono al sapone sostanze capaci di fissare il colore che si trova nel cuoio, per es. sostanze vegetali, tanniche, o sostanze che durante la lavatura possano restituire al cuoio il colore; le migliori sono le terre coloranti insolubili in acqua. I migliori risultati si hanno unendo sapone, sostanza tannica vegetale (cachou, gambier, ecc.) e terra colorante.

Si possono pure usare sostanze atte ad ammorbidire la pelle, quali l'olio, la glicerina, il salmarino e la farina. Si fanno asciugare gli oggetti a

bassa temperatura.

1774 – *Dei mobili* – Per *rinfrescarlo* si può usare una soluz. di gommalacca nell'alcool o nell'etere solforico, applicandola con pennello piatto.

1775 – La lanolina e la vaselina gialla vengono assorbite dal cuoio assai prontamente, lo rendono morbido e lo conservano.

1776 – ***Doratura e argentatura*** – Si rammollisce il cuoio, ben privo di materie grasse, in un bagno di soda di media concentrazione, proporzionando la durata dell'immersione allo spessore di esso. Si essicca, poi s'imbeve con soluz. di colla di pesce e allume, e si fa nuovamente seccare all'aria. Si spalma una e due volte di collodio greggio contenente 2 gr. d'olio di ricino per ogni kg. Dopo essiccazione si passa il cuoio in una

debole soluz. di caucciù nella benzina. Finalmente si applica la solita vernice grassa per doratura preparata con olio di lino cotto con litargirio e trementina di Venezia. Quando la vernice è ancora leggermente vischiosa si applica la foglia d'oro o d'argento, nel modo usuale e si copre il tutto con soluz. di resina mastice o di sandracca nell'alcool.

1777 – ***Mastice*** – Il mastice elastico di guttaperca si ottiene nel seguente modo: si sciolgono 10 p. di guttaperca in 100 p. di benzolo; si unisce la soluzione a 100 p. di vernice d'olio di lino e si agita.

Le superfici del cuoio devonsi rendere ruvide prima della applicazione del mastice.

1778 – ***Odore del cuoio di Russia*** – L'odore assai gradevole del cuoio di Russia proviene

dall’uso dell’olio di betulla nel trattamento delle pelli.

1779 – ***Saggio del cuoio*** – Si taglia un pezzo di cuoio di circa un millimetro di spessore. Se la qualità è buona il taglio deve presentare una sezione netta color nocciuola, uniforme e brillante. In caso contrario questa sarà striata di righe oscure.

Un ottimo cuoio deve essere poi impermeabile all’acqua anche se sottoposto a lunga immersione. Per giudicare della concia si pone poi il campione in un recipiente di acqua bollente: se il cuoio si gonfia o si accartoccia vuol dire che la concia è mal fatta.

1780 – Lasciare il campione durante un paio di ore nell’aceto molto forte. Se il cuoio è ben conciato, e in conseguenza se è di buona qualità, es-

so rimarrà inalterato per parecchi mesi senza cambiare, eccetto il colore, il quale diverrà un po' più scuro. Ma se, al contrario, esso non è ben conciato, le fibre gonfiano rapidamente e in poco tempo si trasformano in una massa gelatinosa.

Cuoio sbalzato.

1781 – ***Cera per rinforzarlo*** – Si fonde la seguente miscela a b.m., rimestando. Quando è ben omogenea s'immerge il vaso nell'acqua fredda continuando a rimestare sino a che il liquido sia divenuto pastoso.

Con una spatola e le dita bagnate, se ne foggiano cilindretti. Questa cera è assai dura, una compressa fra le dita diviene plastica e aderisce al cuoio.

Cera d'api 4 – Resina elemi 5

Trementina veneta 1 – Farina o fecola 1.

D

Dalie.

1782 – ***Fioritura*** – Per ottenere due fioriture dalle dalie si piantano i tuberi in fine di marzo; si avranno così fiori in giugno e luglio; quando la fioritura comincia a decrescere e divenire scadente si tagliano i fusti a circa 30 cm. dal suolo; si produrranno tosto nuovi rami, e, se la stagione correrà favorevole, si avranno fiori nell'ottobre.

È però preferibile fare in maggio una nuova piantagione di tuberi, che darà fiori in autunno.

1783 – ***Conservazione*** – Nella prima quindicina di novembre o sul finire d'ottobre si tagliano gli steli a 10-15 cm. dal suolo. Qualche giorno dopo, con tempo buono, si sradicano le piante e si elimina con cura la terra che sta attaccata ai tuberi. Si lasciano essiccare sul suolo per mezza giorna-

ta, poi si mettono in cantina, per terra, oppure si sotterrano in sabbia fina, in modo che appena ne siano coperti.

1784 – ***Modo di renderle odorose*** – Pare si possa ottenere questo risultato inaffiando frequentemente le piante con acqua tiepida. I fiori svilupperebbero in tal modo un odore simile a quello delle rose.

Damigiane.

1785 – ***Conservazione degl'involucri*** – Immersione per 2 a 5 giorni in soluz. di solfato di rame al 5%.

1786 – Immersione in soluz. di cloruro di zinco greggio al 5%.

Decantazione.

1787 – La decantazione consiste nella separa-

zione d’un liquido da un altro di differente densità, oppure di un liquido da un deposito solido.

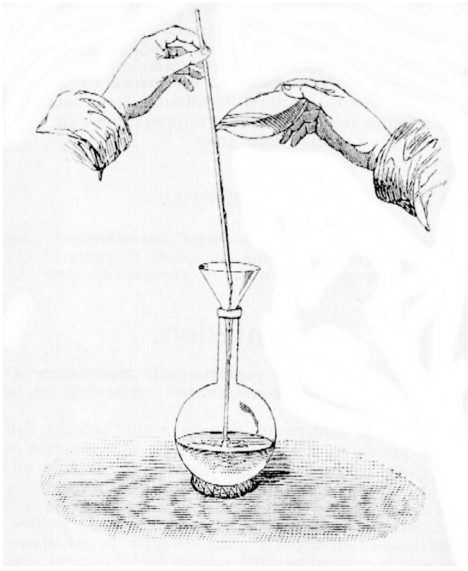


Fig. 38.

Quando si deve filtrare un liquido molto torbido, conviene lasciarlo alquanto in riposo, per dar agio alle materie pesanti in sospensione di separarsi per gravità. Si decanta allora il liquido più o meno limpido sovrastante al deposito, e lo si filtra. La decantazione in alcuni casi può dispensare dalla filtrazione. Così ad es. agitando, o me-

glio facendo bollire della cenere di legno nell'acqua si sarà ottenuta la soluzione delle sostanze saline contenute nelle ceneri (soda, potassa, ecc.). Lasciando il liquido in perfetto riposo, dopo 24 a 48 ore lo si troverà limpidissimo e si potrà separarlo con un'accurata decantazione dal deposito delle materie insolubili (calcari, silicee, ecc.) contenute nella cenere.

1788 – Se il recipiente nel quale è contenuto il liquido da decantare non ha il beccuccio, l'operazione non è tanto facile per la tendenza che ha il liquido a scorrere lungo la parte esterna del vaso. Con un piccolo artificio però si riesce a far colare il liquido nel punto voluto; basta accostare all'orlo del recipiente una bacchetta (di vetro od altra materia a seconda della natura del liquido da decantare) nel modo indicato dalla fig. 38.

Se il recipiente ha il beccuccio tanto meglio, ma anche se non ne abbia si riesce ad impedire la deviazione del liquido. Con la pratica s'impara a dare alla bacchetta l'inclinazione più adatta.

1789 – Quando il recipiente sia troppo grande per poterlo maneggiare si ricorre al sifone che, come è a tutti noto, consiste in un tubo di gomma, di latta, di vetro, ecc. ricurvo ad ∩; i due rami sono ineguali; il più corto pesca nel liquido; il più lungo nel recipiente dovo si vuole travasare il liquido limpido. L'aspirazione dell'aria fatta nel tubo obbliga, per effetto della pressione atmosferica, il liquido a salire nel ramo corto fino alla piegatura e a discendere poi con efflusso continuo per l'altro orificio il quale dovrà *sempre* essere più basso del livello del liquido nel primo vaso, altrimenti l'efflusso cessa tosto.

Naturalmente si farà in modo che il tubo peschi nella parte limpida del liquido da decantare, e non sul fondo, nel qual caso aspirerebbe le impurità su di esso depositate. Occorre pure aver cura di non agitare il liquido affinchè non s'intorbidi e di non estrarre le ultime porzioni che sono sempre le meno chiarificate.

Denti.

1790 – ***Generalità*** – Innanzi tutto crediamo utile qualche notizia sulla struttura e sul numero dei denti.

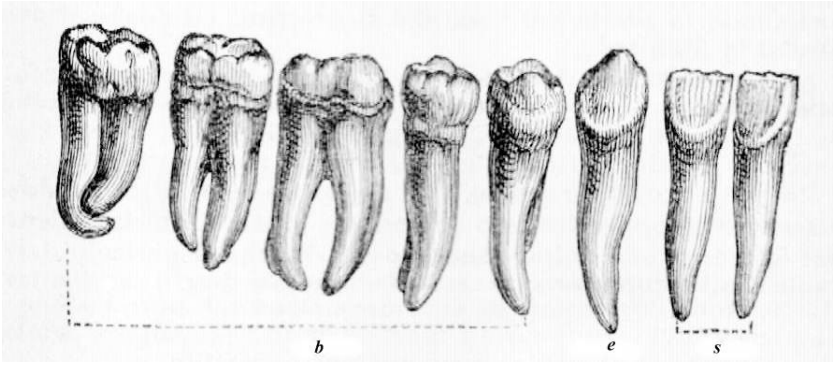


Fig. 39.

denti permanenti sono trentadue, ossia – per ciascuna mascella – quattro incisivi (I), due canini (C), quattro premolari o bicuspidi (B) e sei molari (M).

Sono disposti nel modo seguente (fig. 39).

	M	B	C	I	C	
B M						
Superiori	3	2	1	4	1	} 32
2 3 = 16						
Inferiori	3	2	1	4	1	
2 3 = 16						

Il dente è diviso in tre parti, ossia la corona, il collo e la radice. La corona è la parte che si eleva al disopra della gengiva, ed è ricoperta da *smalto*; il collo è la parte situata al margine della gengiva, e la radice è racchiusa negli alveoli ed è ricoperta da *cemento*. Sulla superficie della corona del dente havvi uno strato molto notevole per la

sua densità e durezza. Tale strato è lo smalto che termina al collo di dove ha principio il cemento. Lo smalto è formato da una sostanza dura ed elastica traslucente quando il dente è sano, opaca quando il dente è ammalato. Il cemento ha l'apparenza di un vero osso e forma una dura crosta sopra la radice del dente, la quale è impiantata negli alveoli consistenti in una serie di cavità disposte lungo i margini di ciascuna mascella. Ogni incavo, sia per denti con una sola radice o con una sola branca che per ogni radice dei denti che ne hanno diverse, è racchiusa in quattro pareti che a seconda dei casi, se superiore od inferiore, sono situate verso le labbra o le gote e l'altra verso la lingua, o il palato; inoltre vi sono due partizioni separanti gli alveoli gli uni dagli altri.

Tutte queste pareti sono traversate da numerose piccole aperture pel passaggio dei vasi capillari: all'esterno delle branche ed alla parete più profonda della radice esistono alcune aperture più grandi per lasciare accesso al nervi e vasi sanguigni sino alla polpa contenuta nella cavità del dente.

1791 – Una dentatura sana è una condizione essenziale della bellezza; e contribuisce in pari tempo alla salute generale del corpo; dentatura cattiva = salute cattiva.

I denti sono sani quando nella bocca non ve n'è alcuno *cariato* o affetto da *periostite*, o coperto da tartaro nè attorniato da gengiva ammalata.

Il dente cariato, oltre riuscire di difficile pulitura, è spesso causa del cariarsi dei denti vicini. La perdita dei denti offende oltremodo la grazia del

viso, che si deforma, ed anche il parlare si fa fischiante.

La mancanza dei denti in una mascella è causa quasi sempre della perdita del denti della mascella opposta, perchè, mancando essi del debito appoggio, si allungano, escono dall'alveolo e cadono. I denti cariati devono essere otturati.

Un dente cariato e morto, tale da non potersi otturare, deve essere estratto, perchè esso presenta – oltre all'inconveniente del fetore di una polpa cancrenosa – anche il pericolo derivante dall'accumularsi in esso facilmente detriti alimentari che ne fanno un focolare di decomposizione e di putrefazione.... La presenza dei denti cariati morti è inoltre pericolosa, perchè ad ogni momento può occasionare una periostite.

La conservazione dei denti di latte è importante

e deve essere accurata come quella dei denti permanenti.

1792 – ***Conservazione***[41] – Si conservano sani i denti con la continua pulizia e disinfezione lavandoli di frequente mediante spazzolino morbido con alcool od acquavite diluiti in molta acqua, o con acque dentifricie di buona qualità (v. *Dentifrici*); è assai utile la lavatura con soluzioni disinfettanti, quali quelle di acido borico, acido fenico, acido timico, ecc. La lavatura dovrebbe farsi non solo al mattino, ma anche dopo ogni pasto per evitare la giacenza di sostanze organiche a contatto coi denti: è da consigliarsi specialmente alla sera, affinchè non restino a contatto con essi per tutta la notte i residui dei cibi, che decomponen-

41Consigliamo di consultare il Manuale di questa collezione *Igiene dei denti e della bocca* del dott. Lodov. Couillaux.

dosi lentamente producono carie e determinano cattivo odore al fiato. (V. *Alito fetido*, *Bocca*).

La lavatura con buon sapone è ottima, ma il sapore del sapone riesce per molti disgustoso. (V. *Dentifrici*).

1793 – La scelta dello spazzolino per i denti deve essere falla con la massima cura. Esso deve essere piccolo e di forma rotonda, e piuttosto morbido. Deve pulire e non raschiare.

Si può anche umettarlo con una soluzione di sapone di Marsiglia che, quando è puro, è alcalino e antisettico.

I denti non devono essere spazzolati per il lungo, per non offendere le gengive: ma i superiori dall'alto in basso e gli inferiori dal basso in alto: e così pure la parte interna.

1794 – I migliori stuzzicadenti sono quelli di

penna d’oca. Bisogna evitare quelli di legno che restano facilmente fra i denti; i peggiori sono quelli di metallo, poichè intaccano lo smalto e rovinano anche i denti sani.

1795 – Ecco le norme igieniche principali per la conservazione dei denti:

Non schiacciare o rompere coi denti corpi troppo duri, come noci, mandorle, noccioli, ossa, ecc.;

Nel masticare non s’impieghino sempre gli stessi denti, ma ora gli uni, ora gli altri;

Non s’introducano nella bocca cibi troppo caldi o troppo freddi, e tanto meno immediatamente gli uni dopo gli altri;

Dopo l’uso di sostanze acidule, lavarsi la bocca prontamente, meglio se con acqua salata;

Non abusare dello zucchero o delle sostanze

zuccherine;

Avvezzare per tempo i fanciulli a sciacquarsi la bocca, dopo ogni pasto e a togliere dai denti il rimasuglio dei cibi.

1796 – Ricordiamo, infine, che molti cominciano ad avere cura dei denti quando è troppo tardi; se fosse abituale nei fanciulli la pratica quotidiana della pulizia e disinfezione della bocca, come si è qui sopra raccomandato, non si vedrebbero più quelle caverne, quei vuoti nelle file dentali, quelle bocche spesso ripugnanti, che anche in persone ancora giovani si riscontrano frequentemente.

È compito delle madri, degli educatori, infondere nei giovinetti il concetto dell'assoluta necessità della pulizia giornaliera della bocca e dei denti.

1797 – ***Nevralgia e carie dentaria*** – Il dolore di denti, sia localizzato ad un solo dente, sia

esteso a più denti anche sani, ha sempre la sua origine in un dente cariato, il cui nervo irritato comunica l'irritazione, e quindi il dolore, ai nervi dei denti vicini. La più logica maniera di prevenire questi dolori consiste perciò nel conservare i denti sani e nel farli otturare od estrarre quando siano cariati; le radici specialmente, che rimangono nelle gengive dopo la rottura della *corona*, sono causa di nevralgie, di ascessi, e in casi più gravi di carie dell'osso mascellare. Non tenete dunque radici in bocca; sono cosa morta e la Natura vorrà presto o tardi sbarazzarsene, rendendovene avvertiti col dolore o coll'ascesso.

Ed ecco ora una serie di rimedi per la cura momentanea delle nevralgie e delle carie dentarie.

1798 – La soluzione alcoolica di mentolo all'1 per cento usata per sciacquare le gengive, basta

nei casi leggeri per calmare il dolore del denti, per l'azione refrigerante che esercita: così si può momentaneamente applicare sulla parte malata un po' di aceto forte o di un liquore spiritoso (mistrà, kummel, ecc.).

1799 – Secondo il dott. Dunajer l'acido fenico è il rimedio più efficace contro il dolore dei denti, preferibile anche al creosoto. Riesce facile il mascherarne il sapore e l'odore sgradevole mescolandolo con ess. di limoni: ac. fenico crist. gr. 2, ess. di limoni gr. 2, alcool (90°) 10. Questa miscela deve esser applicata da un medico; usata da persone profane alla tecnica medica, può causticare le labbra, le gengive e la lingua.

1800 – La seguente miscela è meno irritante: ac.fenico niveo 1, alcool 1, ess. di limoni 1, alcoolato di menta 10, tintura di benzoe 10. – Si può

usare semplicemente: ac. fenico 1 e glicerina 20.

1801 – Pennellature con questa soluzione:

Tannino 1 – alcool rettificato 5.

Tali pennellature giovano anche a consolidare i denti mal fermi.

1802 – S. Voiloff raccomanda come quasi infallibile il seguente rimedio:

Cloridrato di cocaina gr. 0,1 – Canfora 5 – Cloralio idrato 5

Acqua distillata alcune gocce.

Si tritura il tutto fino ad ottenere una soluzione limpida. Un piccolo batuffolo di cotone idrofilo imbevuto in detta soluzione viene introdotto nella cavità del dente malato. Ordinariamente i dolori cessano rapidamente; se persistessero, rinnovare il trattamento.

1803 – Si intinge una pallottolina di cotone, av-

volta intorno ad uno stecco, in una buona acqua dentifricia e si ripulisce per bene la piccola cavità cariata, asciugandola quindi con altro cotone asciutto. S'introduce in questa cavità un po' di cotone imbevuto della seguente mistura: ac. fenico, cloralio idrato, canfora, glicerina in parti eguali. Si comprime l'ovatta nella cavità e vi si lascia 24 ore.

1804 – Per calmare il dolore dovuto all'infiammazione della polpa dentaria per carie (pulpite): si aggiunge il 20% d'ess. di geranio od una soluz. commerciale di formòlo (cioè di formaldeide a 40%) nell'alcool a 80°; s'introduce nella cavità cariata un tamponcino di cotone idrofilo imbevuto in tale preparazione, che agisce come calmante e antisettico ed ha odore assai gradevole. Si chiama *formòlo geraniato*.

1805 – Tintura di benzoino gr. 4 – Cloroformio 2

Creosoto puro 2.

Questo giova specialmente nei casi ribelli, quando eccessiva sia la sensibilità.

1806 – Il fenolo ed il creosoto nella carie dentaria non sono da usarsi, secondo Claret, se le secrezioni hanno cattivo odore. Si elimina questo trattando ogni giorno la cavità con tampone di ovatta imbevuta di soluzione d'iposolfito di soda che si copre con un altro tampone.

1807 –Introdurre nella cavità del dente una piccolissima pallottola di cotone imbevuta di tintura d'iodio.

1808 – Introdurre nella cavità del dente un po' di polvere di allume. Man mano che essa si andrà sciogliendo sotto l'azione della saliva, dimi-

nuirà il dolore sino a cessare completamente.

1809 – Hartman propone per calmare i nervi dentari, di sostituire alle miscele finora usate, il timolo allo stato solido, il quale oltre a non essere velenoso, agisce efficacemente in pochi minuti anche contro la pulpite acuta, calmando il dolore; occorre però previamente ripulire la polpa dentaria.

1810 – ***Dolori consecutivi all'estrazione dei denti.***

Alcool puro gr. 15 – Cloroformio 30 – Etere solforico 10

Canfora 8 – Tintura di oppio 2 – Ess. di garofani 1.

S'introduce nell'alveolo un tampone di cotone impregnato di questa miscela (V. anche *Emorragie*).

1811 – ***Tartaro*** – Il grande nemico del denti è il *tartaro*, una specie di deposito calcare che si forma, talvolta in abbondanza, e nonostante tutte le cure, anche sui denti tenuti con i massimi riguardi.

Qualche volta il tartaro forma un tale strato, che bisogna, per eliminarlo, ricorrere all'opera energica del dentista.

1812 – Due preservativi abbastanza efficaci contro il tartaro dei denti, sono le pastiglie di clorato di potassa, e le sciacquature di acqua e sale.

1813 – Lavature frequenti con acqua di seltz.

1814 – Si mette una piccola quantità di allume sullo spazzolino, leggermente umettato, e si fanno delle frizioni ai denti, ogni mattina per due o tre giorni di seguito.

Sarà bene sciacquarsi poi la bocca con una so-

luz. di miele nell'acqua.

1815 – Sfregare con precauzione la corona dei denti mediante un pezzetto di legno poroso imbevuto di soluz. di acido tricloracetico, oppure di acido cloridrico.

1816 –Si può far uso, con uno spazzolino, del glicerolato fenico composto di:

Glicerina pura 30 – Fenolo cristallizzato 1

Ess. di menta 2 – Alcool rettificato 5.

Si conserva in vaso chiuso.

1817 – ***Macchie dentarie prodotte da preparazioni ferruginose*** (Combe) – Si sfregano leggermente i denti fino al colletto, per una volta, con batuffoletto di cotone impregnato della soluzione seguente, in parti uguali:

Acido cloridrico puro – Acqua distillata.

Poi per 15 giorni si usa la polvere dentifricia se-

guente:

Creta lavata 10 – Polvere d’iride 20 – Clorato potassico 5

Ess. menta piperita q. b. – Carmino q. b.

Considerando l’azione nociva sulla pasta dentaria prodotta dai preparati ferruginosi (specialmente il protoioduro di ferro danneggia lo smalto, decalcificandolo), Morgenstern consiglia di ingerire quelli liquidi assorbendoli mediante cannuccia di vetro, oppure in forma di pillole o polveri involte in capsule di gelatina o in *cachets.*

1818 – ***Allegamento*** – A questo piccolo disturbo prodotto dai frutti immaturi od aciduli, si rimedia risciacquando la bocca con una soluz. di bicarbonato di sodio, aromatizzata se si vuole.

1819 – Si può anche tenere in bocca una presa di sale e poi lavarsi la bocca.

1820 – ***Denti vacillanti*** – Quando i denti *sani* diventano vacillanti e finiscono col cadere devesi con tutta probabilità attribuire il fatto a *reumatismo* e intraprendere quindi le cure relative a questa grave malattia organica.

1821 – Frequenti collutorii, con acqua contenente una cucchiaiata della miscela:

Tannino gr. 8 – Tintura di iodio 4 – Ioduro potassico 1

Tintura di mirra 5 – Acqua di rose 200.

Dentifrici.

1822 – ***Norme generali*** – Una buona acqua dentifricia deve essere neutra, poichè gli alcali attaccano la parte organica dei denti e gli acidi ne sciolgono i sali; non essere caustica; essere indifferente per le gengive più sensibili; essere deodorante ed antisettica. Per ragioni diverse si usa-

no però anche dentifrici leggermente alcalini od acidi.

Pretendere la sterilizzazione della cavità boccale è inammissibile; anche cogli antisettici più energici la sterilizzazione non può essere realizzata che per qualche minuto.

L'acqua ideale sarebbe quella che impedisse qualsiasi processo di fermentazione nella bocca per una durata almeno di 3 ore. Quest'acqua ideale costituisce ancora un pio desiderio.

Il miglior dentifricio sarebbe ancora un'igiene ben intesa. Pulire collo spazzolino i denti e sciacquarsi la bocca almeno quattro volte al giorno, alzandosi, coricandosi e dopo ciascun pasto; insegnare ai fanciulli questi principi d'igiene, prima che s'inizi il processo della seconda dentizione.

1823 – L'igiene razionale della bocca non com-

prende solo la pulizia della cavità boccale alla mattina: conviene, specialmente in tempi di epidemia, sciacquarsi dopo ogni pasto, e anche prima di coricarsi.

Durante la notte le sostanze organiche entrano in fermentazione, producono acidi, che decalcificano i denti e portano alla carie. È bene usare la miscela seguente, in polvere ben omogenea, mediante spazzolino, frizionando energicamente:

Salolo 5 – Fosfato di calce 25 – Carbonato di calce 25

Magnesia leggera 25 – Bicarbonato sodico 13 – Ess. menta q. b.

Carmino q. b.

poi sciacquare con 50 gocce di questa soluz. in un bicchiere d’acqua tiepida.

Acido fenico 5 – Salolo 5 – Ess. menta 10 – id.

badiana 10

Alcool (a 90°) 120.

1824 – In molti individui i dentifrici contenenti salolo producono eczemi boccali. Anche l’acido fenico riesce talvolta irritante, perchè usato in dose troppo elevata.

Si può ottenere una buona disinfezione boccale lavando i denti, sera e mattina, con del buon sapone bianco, mediante spazzolino piuttosto duro, bagnato in questo dentifricio:

Glicerina neutra, Ac. fenico glaciale, in parti uguali.

Di questa soluzione se ne contano 20 gocce per 125 gr. d’alcool di menta.

Siccome di questo dentifricio non se ne deve usare che un cucchiaino da caffè per ogni lavatura, la proporzione d’ac. fenico non può riuscire in

alcun modo nociva. Si terminerà la pulitura con polvere di carbonato di calce o di magnesia.

1825 – *Lavatura iodica* – È un ottimo mezzo di disinfezione e giova ad eliminare la fetidità dell'alito, quando è dovuta a carie dei denti.

Si prepara il liquido aggiungendo un gr. di ioduro di potassio a 20 gr. della comune tintura d'iodio. Ogni mattina si versano tre gocce di questa soluz. in un quarto di bicchiere d'acqua bollita e se ne risciacqua minuziosamente la bocca.

Senza l'aggiunta dell'ioduro la tintura si scomporrebbe a contatto coll'acqua e si fisserebbe sulle mucose determinando un sapore sgradevole, persistente.

Il leggero ingiallimento dei denti che produce – alla lunga – l'uso della tintura d'iodio, si elimina facilmente coll'uso di una polvere dentifricia a ba-

se di creta, (carbonato di calce).

1826 – ***Liquidi*** – Ecco, tra le innumerevoli e svariate che vengono proposte, alcune buone ricette per dentifrici liquidi: *Tinture*, *Elixir, Acque dentifricie*.

Semplice, economico e di ottimo uso:

Acquavite fina gr. 5 – Acqua di menta 5 – Cloruro di sodio 1.

1827 – *All'aceto* – In p. 350 di buon aceto si lasciano digerire per alcuni giorni:

Corteccia china 20 – Radice galanga 20 – Resina guaiaco 20

Cannella 2,50 – Garofani 250 – Spirito coclearia 100.

Quindi si filtra e si aggiunge: Tintura cocciniglia 10.

1828 – *Alcalino* – Si usa applicandolo mediante

spazzolino, oppure diluito con p. 4 di acqua per sciacquarsi la bocca:

Bicarbonato sodico 1 – Borace 1 – Ess. di pino 2 Glicerina 20 – Acqua 200.

1829 – *Tonico; per lavatura della bocca:*

Ac. borico gr. 20 – Glicerina cc. 110
Ess. di wintergreen gr. 10 – Alcool cc. 150.
Acqua distillata q. b. per portare il totale a cc. 600.

1830 – *Tintura di mirra e borace* – Questa preparazione è molto popolare in Inghilterra; spiega azione astringente sulle gengive che molti preparatori usano aumentare coll'aggiungervi tintura di ratania.

Borace 30 – Glicerina 30 – Acqua 150 – Tint. di mirra 1000.

1831 – Si mescolano e triturano miele depurato

22, borace 20 e vi si aggiunge a poco a poco alcool 550, mirra polv. 5 e legno sandalo 5; dopo 15 giorni si filtra la tintura.

1832 – Alcool (a 85°) 1000 – Radice di ratania 50

Mirra in lacrime 50 – Chiodi di garofano 50.

Si fa macerare nell'acqua per 10 giorni, poi si filtra.

1833 – È eccellente una soluz. alcoolica d'acido salicilico, alla quale si aggiunge un po' di ess. di *gaultheria* diluita in un po' d'acqua tiepida.

Usata dopo il pasto lascia nella bocca un odore soave e fa sparire ogni traccia dell'odore dei cibi ingeriti.

1834 – *Al salolo.*

Spirito coclearia 25 – Tintura china 25 – Salolo 1

Tint. guajaco 5 – Spir. menta piperita 10.

1835 – Salolo gr. 50 – Ess. menta 15 – id. anice 15

Ess. garofani 2,50 – Alcool q. b. per ottenere 1 litro

Tintura di mirra 100.

Mescolate le tre essenze, si scioglie nel miscuglio, a lieve temperatura il salolo.

Alla soluz. ottenuta si aggiungono circa 500 cc. di alcool forte; poi si unisce la tintura di mirra. Si completa con alcool ad 1 litro. Il liquido che si ottiene non è limpido, e nemmeno la filtrazione eseguita parecchie volte può dare una limpidità perfetta. Bisognerà lasciarlo in riposo per circa 8 giorni. Si ottiene così un liquido di color giallo oro e perfettamente limpido. Basta allora decantare.

1836 – *Al fenolo.*

Alcool a 95° gr. 370 – Timolo 5 – Fenolo puro 10

Ess. di menta 15 – Tintura d’anice 100.

1837 – *Al timolo.*

Timolo 4 – Balsamo del Perù 2 – Ess. menta 2 – id. garofani g. 2

Ess. di cannella gocce 2 – Alcool puro 300.

1838 – *Al mentolo ed al timolo.*

Spirito di coclearia 60 – Tintura di ratania 30

Ess. di garofani 3 – Mentolo 2 – Timolo 1.

Se nle usano 10 gocce in un bicchiere d’acqua tiepida.

1839 – *Al mentolo.*

Mentolo gr. 2 – Ess. di menta p. cc. 50 – Garofani 5

Tint. di mirra cc. 135 – id. coccinìglia 60 – Acido borico gr. 35.

Sciolti in alcool q. b. per avere 1 litro.

1840 – Semi di anice stellato 10 – Corteccia di

china 5

Cannella 5 – Garofani 5 – Radice piretro 2 – Cocciniglia 1

Alcool 500 – Acqua 70 – Mentolo 5.

Dopo alcuni giorni di macerazione delle droghe contuse nella miscela di acqua ed alcool, si filtra e si fa disciogliere nel filtrato il mentolo.

1841 *– All'anice.*

Anice verde gr. 30 – Cannella Cina 10

Garofani 10 – Ess. di menta 3 – Cocciniglia 3 – Cremor tartaro 3

Allume 0,5 – Alcool a 85° litri 1.

Si mettono in macerazione gli aromi nell'alcool, insieme all'essenza di menta. A parte si triturano la cocciniglia col cremor di tartaro e l'allume con un po' d'acqua. Si mescola il tutto e si lascia macerare per 10 giorni, poi si filtra.

1842 – *All'Ylang-ylang*, I.

Alcool a 20% gr. 1000 – Ess. d'ylang-ylang 3 – id. garofani 6

Ess. wintergreen 1 – id. geranio Spagna 4 – Coccíniglia 2.

1843 – II. Alcool gr. 1400 – Ess. d'ylang-ylang 3

Ess. garofani 6 – id. menta piperita 6 – id. geranio 2 – id. salvia 3.

1844 – *Botot* – Si compone di :

Anice gr. 30 – Cannella 8 – Garofani 8

Cocciniglia 3 – Ess. di menta 5 – Tintura d'ambra 3.

Si riducono in polvere le sostanze solide e si tengono in macerazione per un mese in un litro d'acquavite. Si filtra e poi si aggiungono l'essenza e la tintura.

1845 – Oppure, secondo Lindel, la ricetta originale sarebbe:

Semi anice 80 – Garofani 20 – Cannella 20 – Cocciniglia 5

Alcool rettificato 300 – Acqua di rose 200.

Dopo macerazione per 8 giorni xi filtra e si aggiunge al filtrato:

Tintura di ambra 1 – Ess. di menta pip. 10.

1846 – *Dr. Pierre*:

Anice stellato 15 – Alcool a 90° 200.

Si lascia a sè per 3 giorni, si filtra e si colora di rosso con alcannina; indi vi si aggiunge: Ess. di menta e d'anice stell. di ciascuna gocce 60.

1847 – Si può preparare con:

Ess. di cannella gocce XXX – id. garofani XXX Id. geranio rosato XX – id. anice verde gr. 5 – id. di menta 5

Tintura di cocciniglia 15 – Alcool (a 90°) 800 – Acqua 120.

Si contano e si pesano le essenze in una piccola bottiglia.

Si sciolgono nella metà dell'alcool prescritto, contenente la tintura di cocciniglia, si mescola l'acqua al resto dell'alcool e si aggiunge questo miscuglio all'alcool già profumato.

1848 – *Elisir dei Benedettini*.

Olio ess. menta piperita gr. 300 – id. id. d'anice 50

id. id. di calamo 5.

Si fanno digerire per 8 giorni con 10 kg. d'alcool a 96%. Come colore si impiega:

Gr. 50 di cocciniglia triturati con 50 di cremortartaro.

Dopo 8 giorni si filtra. Ma poichè il cremortar-

taro è alquanto dannoso allo smalto dei denti, si può sostituire del carmino al detto colore.

1849 – *Andrieu*:

Alcool litri 1 – Ess. di fiori d'arancio gr. 2 – id. di rose 2

id. di menta 10 – id. d'anice 1 – Cocciniglia q. b.

1850 – *Dervault*:

Semi d'anice 2 – Cannella 2 – Garofani 2 – Cremortartaro 1

Cocciniglia 1 – Ess. di menta 1 – Alcool a 80° 320.

Si mettono gli aromi pestati in infusione nell'alcool misto all'essenza: la cocciniglia si tritura col cremor di tartaro e un po' d'acqua. Dopo 10 giorni di contatto si filtra.

1851 – Antisettico *Bruneau*:

Alcool a 90° 100 – Tint. di vaniglia 100 – id. euca-

lipto 100

Ess. di limone 10 – id. garofani 10 – id. menta 15

Acido timico 3.

Si colorisce con cocciniglia. Se ne usano 20 gocce in mezzo bicchier d'acqua.

1852 – *Métral*:

Ess. di lavanda gr. 15 – id. melissa 15 – Acqua di Colonia 90

Saccarina 0,025 – Salolo 2 – Tannino 2

Safranina 0,03 – Essenza di menta gocce XII.

1853 – *Monin*:

Tintura d'eucalipto gr. 30 – id. vaniglia 30

Tint. timo 20 – Alcoolato di rosmarino 30 – Acido borico 10

Carmino 3 – Ess. garofani 4 – Acido cloridrico fumante gocce 11.

1854 – *Witzel*:

Alcool rettificato gr. 400 – Acque di menta 100

Acido fenico 5 – Ess. d'anice 1 – id. di cannella 0,5.

1855 – *Desforges*:

Guaiaco gr. 150 – China 100 – Piretro 120 – Benzoino 8

Scorze d'arancio 8 – Zafferano 2 – Garofani 120.

Filtrare, dopo 8 giorni di macerazione.

1856 – *Miller.* Questo professore consiglia come eccellenti conservatori del denti i seguenti liquidi:

Acido timico gr. 0,25 – id. benzoico 3 – Tint. d'eucalipto 15

Alcool 100 – Ess. di menta 0,75.

1857 – *Stomatol* (G. Paccéa)

Alcool a 90° gr. 100 – Cloralio idrato 1 – Mentolo puro 0,60

Salolo puro 2 – Saccarina 0,10 – Estratto odoroso 1,50.

1858 – *Odol* – È un dentifricio molto usato in Germania ed in Isvizzera; ma da noi, ad onta della *réclame* che gli venne fatta, pare non riesca a sostituire i prodotti francesi, poichè il suo sapore speciale, a molti non riesce gradito. Ad ogni modo ecco come si può preparare una miscela consimile:

Salol gr. 40 – Saccarina 0,40 – Ess. di garofani gocce XX

Ess. di menta V – Tint. di vaniglia gr. 200

Alcool q.b. per completare 1 litro.

Se ne versano alcune gocce in un po' d'acqua fino a che prenda una tinta opalina.

1859 – *Acqua spumante*:

Sapone di Marsiglia in polvere gr. 35

Carbonato di potassio 8 – Ratania 3 – Glicerina litri 0,1

Zucchero gr.100 – Alcool lit. 0,45 – Essenza di cannella cc. 1,5

Essenza Wintergreen 2 – id. anice 2

id. garofani 9 – id. menta 1,5.

La potassa vien sciolta in litri 0,45 di acqua e si aggiunge il sapone. Le essenze si sciolgono nell'alcool, in altri litri 0,45 di acqua si scioglie lo zucchero, vi si aggiunge la glicerina e la polvere di ratania; si aggiunge questa miscela alla soluz. di sapone, e si aggiunge la soluz. alcoolica delle essenze, indi tanta acqua finchè il complesso formi litri 2,25. Si lascia a sè agitando alcune volte, per un paio di settimane e si filtra.

1860 – Tint. quillaia 50 – Acido salicilico 2

Alcool diluito (60%) 100 – Ess. menta 5 – id. ani-

ce 2.

1861 – ***Per bambini*** (Dr. Monti) – Sono sconsigliabili gli alcalini; si usino gli acidi vegetali: acido tartarico 3, acqua distillata 180, acqua di menta piperita 20 (oppure mentolo 1). Si strofini la cavità orale dei bambini, mediante pezzuola di tela o batuffolo di garza imbevuto in questa miscela.

1862 – ***Polveri*** – Secondo il Dr. Dowson le polveri dentifricie debbono contenere pochi ingredienti, e la loro migliore base è la creta in polvere finissima. Da escludersi in modo assoluto le polveri di sostanze capaci d'intaccare lo smalto dei denti, specialmente la pietra pomice.

È da osservare che la polvere di carbone ha l'inconveniente d'introdursi sotto il margine vivo delle gengive, tra esse e i denti, producendovi una striscia nerastra; il suo uso continuato può

alterare lo smalto del denti.

Il Dowson raccomanda quindi questa polvere:

Creta precipitata finiss. 450

Sapone bianco ottimo, secco, in polv. 30 – Iride fiorent. polv. 65

Zucchero 30 – Ess. di wintergreen 7.

Si può colorare in rosso mediante carmino sciolto nell'ammoniaca e impastato con una parte della creta; prima di fare la miscela con gli altri ingredienti si lascia svolgere completamente l'odore dell'ammoniaca.

1863 – La più semplice e la meno dannosa per lo smalto dei denti è la magnesia calcinata, specialmente per bambini. Essa serve inoltre a correggere l'acidità della cavità boccale.

1864 – *Harris*:

Creta precipitata gr. 120 – Radice d'iride 120

Cannella 16 – Bicarbonato di sodio 2 – Zucchero bianco 30

Ess. di rose gocce X – id. di limone XV.

1865 – *Acida*:

Tartrato acido potassico polv. gr. 200 – Zucchero di latte 200

Carmino cgr. 40 – Ess. di menta gr. 1.

Si pesta in mortaio il carmino con parte dello zucchero di latte; la menta si aggiunge in ultimo. Si conserva in vaso nero (o allo scuro), ben chiuso.

1866 – *Alcalina, antisettica Bruneau*:

Polvere d'iris gr. 20 – Magnesia inglese 30 – Borato sodico 40

Naftolo β 5 – Pietra pomice polv. fina 5

Ess. di rose gocce I – id. di menta I – Cocciniglia q. b.

Da usarsi un paio di volte al mese.

1867 – *Morton*:

Creta lavata e precipitata gr. 340 – Sapone bianco polv. 113

Biborato di sodio polv. 113 – Saccarina 0,02.

Si profuma a piacere.

1868 – *Redier* :

Polv. d'iride fiorentina gr. 30 – Creta lavata 20

Magnesia ingl. 10 – Salolo 5

Tintura d'ambra muschiata 1 – Ess. di menta poche gocce.

Si colorisce in rosa pallido, con cocciniglia.

1869 – *Per gengive molli*:

Creta lavata e precip. gr. 100 – Sapone in polv. 2 – Canfora 1

Saccarina 0,05 – Timòlo 0,1 – Olio di sassofrasso g. 2 a 4.

Si scioglie la canfora in un po' d'alcool caldo, vi si aggiungono il timòlo e la saccarina e si versa sulla creta; si mescola bene e si profuma.

1870 – *Roy*:

Carbonato di calcio gr. 20 – Carbonato di magnesio 20

Tannino 10 – Carminio 0,05

Saccarina 0,05 – Ess. di menta gocce XX – id. di rose IV.

1871 – *Monin*:

Iris in polv. gr. 40 – Resorcina 2 – Salolo 4

Carbonato di calcio 8 – Ess. di menta gocce X.

Si colorisce con carmino.

1872 – *Body-Wallis, contro la sensibilità dei colletti dentali*:

Creta precipitata gr. 160 – Fosfato di calcio 160

Polv. d'amido 60 – Cloridr. cocaina 1 – Eugenolo

gocce XXX.

Si scioglie la cocaina in un po' d'alcool, si aggiunge l'eugenol, si versa la soluzione sul fosfato di calcio secco riscaldato. Si mesce e si aggiungono gli altri ingredienti, fino ad avere una polvere omogenea.

1873 – *Astringente, per le gengive*:

Carbon. calce precip. gr. 400 – Acido tannico 6 – Mirra 25.

Profumo e colore q. b.

1874 – Tannino gr. 1,5 – Lacca carmino 1 – Zucch. latte 100

Ess. di menta gocce II – Id. anice II – Id. fiori d'arancio II.

Si comincia col pestare in un mortaio la lacca col tannino; indi si aggiunge a poco a poco lo zucchero di latte polverizzato finamente ed infine

le essenze, goccia a goccia.

1875 – Si mescola e si passa allo staccio:

Creta precip. 4 – Borace in polvere 2

Polv. di mirra 1 – Id. d'iride 1.

1876 – *Mialhe* – È utile specialmente per combattere la colorazione nera che assumono i denti quando si fa uso di preparati di ferro:

Zucchero di latte gr. 200 – Tannino puro 5 – Carmino 2

Ess. di menta 4 – Id. anice gocce IV – Id. fiori d'arancio II.

1877 – *All'acido fenico*:

Talco o terra a infusorii gr. 400 – Sapone bianco 25

Iride fiorentina polv. 50 – Acido fenico 6.

1878 – *Alla canfora*:

Canfora polv. gr. 7,50 – Sapone 30 – Carb. calce

precip. 120

Iride in polvere 30.

1879 – Creta precipit. gr. 4 – Borace in polv. 2

Canfora in polvere 1.

Si polverizza la canfora pestandola in un mortaio con un po' d'alcool; si aggiungono le altre sostanze polverulenti e si passa il tutto insieme allo staccio. Si conserva in recipienti ben chiusi od in iscatole foderate di stagnuola.

1880 – Carbonato di calce 300 – Bicarb. di sodio 40

Mastice polv. 20 – Radice iride fiorentina polv. 100

Ac. salicilico 8 – Ess. di menta pip. 2 – Id. d'eucalipto 5.

1881 – *Al borace*.

Carbonato di calce puro gr. 1500

Borace in polv. (raffinato) 1000 – Resina elemi in polv. 375

Ireos polv. 350 – Ess. di cannella 6 – Anesolo 10

Ess. di garofani 5 – Id. bergamotto 5.

1882 – *Al salolo* (Hugenschmidt):

Mentolo gr. 0,50 – Salolo 4 – Sapone 10

Carb. calce 10 – Carb. magnesia 30 – Ess. menta 1.

Se il tartaro esiste in grande quantità si aggiungerà a questa formola da 5 a 10 gr. di pietra pomice polverizzata.

1883 – Carbonato calce prec. 450

Sapone domest. bianco polv. 20 – Borace 10 – Mentolo 1,50

Timolo 1 – Eucaliptolo 1 – Ess. di Wintergreen 1 – Alcool 15.

1884 – *Al clorato potassico* – Il clorato potassi-

co è un eccellente antisettico della cavità boccale; inoltre provoca la espulsione del detriti alimentari, perchè aumenta la secrezione salivare. Tenuto conto di questo fatto si può usare la seguente polvere dentifricia:

Clorato potass. polv. gr. 30 – Salolo 10 – Creta polv. 10

Corteccia di china polv. 10.

Il clorato potassico deve essere aggiunto per ultimo e cautamente mescolando.

1885 – La seguente polvere è d'uso abituale presso i marinai:

Clorato potassico gr. 10 – Acido borico polverizzato 10

Creta lavata 60 – Ess. anice gocce V.

1886 – Questa polvere è ottima per combattere l'annerimento dei denti :

Clorato di pot. in polv. gr. 14 – Borace in polv. 28 Magnesia calcinata 28 – Carbonato di calce precipitato 28

Ess. di menta piperita gocce X.

1887 – *Giapponesi* – Le polveri dentifricie giapponesi sono molto diffuse ed apprezzate in tutto il mondo: infatti è noto come questo popolo sia assai progredito nella cura dei denti: tali polveri sono in finissima suddivisione, rosse e nere. Indicheremo la composizione di alcuni di tali preparati, sebbene contengano pomice, che abbiamo già detto non essere consigliabile; giova però insistere, a questo riguardo, sul fatto che nel prodotti *genuini cioè giapponesi veramente* l'estrema finezza della polvere attenua notevolmente i danni che la pomice potrebbe produrre allo smalto rigandolo.

Radice Ireos 100 – Zucchero latte polv. 100
Gusci di ostriche polv. 50 – Pomice polv. 120 – Bicarb. sodico 20
Ess. di menta 2 – Id. garofani 0,2 – Id. geranio 0,5.

1888 – *Rossa*:

Legno sandalo polv. 100 – Cort. china polv. 30
Allume polv. 0,25
Pomice polv. 1 – Ess. menta 0,5 – Id. bergamotto 0,3.

1889 – ***Paste o creme*** – Si aggiunge alle seguenti sostanze dello siroppo di zucchero sino a formare una pasta:

Creta finiss. precipit. gr. 25 – Polvere d'iride 25
Miele 25 – Carmino 0,30 – Essenza di garofani gocce II
Ess. di noce moscata II – Ess. rose II.

1890 – *Alla formaldeide*:

Carbonato di calce precip. gr. 500 – Ossa seppia polv. finiss. 70

Pomice in polv. finiss. 60 – Ess. di menta 3

Formald. 10 – Ess. anice gocce X – Id. limone XV – Glicer. q. b.

1891 – *All'acido fenico* – Fondansi a b. m. gr. 360 di miele purissimo e diligentemente schiumato; vi si aggiungano gr. 120 di glicerina. Quindi lo si riduca alla dovuta consistenza aggiungendovi la necessaria quantità di polvere così composta:

Carbon. calce p. precipitazione 360

Polvere d'iride fiorentina 120 – Carmino gocce III

e al tutto si incorpori:

Ac. fenico gr. 1,50 – Ess. Wintergreen 20

Essenza di garofani 5 – Alcool rettificato 12.

1892 – *Al clorato potassico*:

Clorato potassico 36 – Benzoato sodico 3 – Sapone 4 – Borace 8

Glicerina 8 – Ess. di menta (od altra) 1.

1893 – *Harlan.* S'impastano con glicerina:

Polv. d'iride fiorentina 4 – Calce precip. 4

Sapone bianco di Marsiglia 1 – Borace in polv. 1.

1894 – *Redier – Acida* – S'impasta con glicerina:

Iride fiorent in polv. 30 – Creta precip. 10

Bitartrato potassico 10 – Tintura d'ambra muschiata 1.

1895 – *Redier – Neutra* – S'impasta con glicerina:

Iride fiorent in polv. 20 – Creta lavata 20

Tintura d'ambra muschiata 1.

1896 – *Dubrac*:

Glicerina a 38° gr. 80 – Fosfato di calcio 80

Magnesia calcinata 10 – Sapone bianco 5 – Gomma arabica 8

Carmino 2 – Ess. di menta cgr. 50 – Id. di rose 50 Id. anice verde 35.

1897 *– Alla ciliegia (Cherry tooth paste)* – Nonostante il nome, questa polvere, di ciliegie non contiene traccia.

Miele chiarif. gr. 225 – Calce precip. 225

Radice d'iride polv. finiss. 225 – Polvere di petali di rose 25

Ess. garofani, noci moscate, geranio di cad. gocce XXX.

Un po' di glicerina.

In mortaio s'impasta intimamente la calce col miele, si unisce quindi la polvere d'iride e rose colle essenze, aggiungendo un po' di glicerina per mantenere la massa uniformemente molle.

1898 – *All'ylang-ylang*:

Carbonato di calce gr. 300 – Talco 200 – Gliceri-na 170

Sapone medicin. in polv. 1000 – Licopodio 80

Ess. d'ylang-ylang 3 – id. Rosa 3 – id. Cannella 2 id. Ireos 0,5 – id. Garofani 0,2.

1899 – *Al burro di cacao* – Si saponificano 10 parti di burro di cacao con 4 di soda caustica al 50%. Si prepara poi il dentifricio, mediante que-sto sapone di cacao, con questa formola:

Sapone di burro di cacao parti 10 – Talco in polv. id. 10

Magnesia calcinata id. 20 – Creta macinata id. 20.

Mescolato il tutto, si aggiunge un poco di glice-rina, tanto da formare una pasta omogenea. Si aggiunge un poco d'acido salicilico – $^{1}/_{15}$ di *parte*

– e qualche goccia d’essenza di menta. Si può colorire con carmino di cocciniglia.

1900 – *Economica*:

Carbonato di calce precipitato gr. 25 – Sapone di Marsiglia 15

Magnesia calcinata 8 – Glicerina 5 – Ess. menta 0,5

id. Cannella 0,2.

Colorire con carmino.

1901 – *Crema “Vilbliss”*:

Carbonato di magnesia pesante gr. 60 – Borace polvere 45

Carbon. di calce precip. 30 – Sapone in polv. 22,5

Ess. di rose 0,1 – id. di iride 0,1 – id. di garofani 0,1

Essenza di geranio 0,1 – Soluzione di carmino

0,6 – Miele 46

Acqua di rose q. b.

1902 – *Kalodont* (Jankowski):

Sapone neutro polv. gr. 150 – Carbonato di calce 250

Carbonato di magnesia 80 – Glicerina 500 – Ess. di menta 5

Essenza di cannella 2.

Si aggiunga soluzione ammoniacale di carmino q. b. per colorare, si scaldi a bagno di vapore, agitando.

Di questo preparato e dei seguenti 1859 e 1860, si riempiono tubi di stagnola.

1903 – *Dentalina*:

Sapone med. polv. 700 – Creta 1000 – Ac. benzoico 50

Timol 10 – Mirtol 10 – Essenza menta pip. 10

Glicerina 1400-1500.

1904 – *Odontina*:

Gomma dragante polv. 2 – Pomice finiss. 10

Sapone medicinale 10 – Polv. Iride 60 – Carbon. calce prec. 120

Ess. menta pip. 1 – Carmino 2 – Soluz. carb. potassico 2

Glicerina 120.

1905 – *Elettuario dentifricio* – È questa una pasta, molle che si prepara mescolando :

Carb. calce 50 – Pietra pomice in finiss. polv. 5 – Radice ireos 5

Legno sandalo polv. 5 – Sapone medicinale 5.

e impastando con:

Glicerina 250 – Gomma arab. soluz. 250 – Mentolo 5

Ess. di menta pip. 10 – Id. di garofani 1 – Id. di

anice 3.

In questo preparato si può incorporare anche ac. salicilico 25, oppure salolo 25, oppure timolo 5, oppure estratto di china acquoso 15.

1906 – ***Saponi*** – Si mescolano parti uguali di sapone di Marsiglia, di radice ireos polv. e di talco e si profuma la miscela con ess. di menta e di garofani.

1907 – Si mescolano talco veneto p. 200, creta precipitata 10 radice ireos polv. 10, carmino (o clorofilla) q. b. per tingere in rosa o in verde. Si aromatizza aggiungendo essenza di menta 2, di salvia 1, di garofano 1, di timo 0,5, di calamo 0,5.

Si incorpora questa miscela in una pasta molle, previamente preparata con sapone in polvere 50, alcool 20, glicerina 10.

1908 – Si fanno sciogliere in acqua gr. 225 di

sapone bianco, fino; si aggiungono 112 gr. di acqua di rose; indi vi si incorporano gr. 112 di zucchero bianco, 225 di radice d'iride in polvere e altrettanto di calce polverizzata. Si rimesta per bene, aggiungendo IX gocce di ess. di garofani e 7 gr. d'ess. di menta piperita e rendendo la miscela ben omogenea.

1909 – Sapone bianco di Marsiglia gr. 225 Carbonato calce polv. 225 – Radice d'iride polv. 225

Zucchero di latte 112 – Acqua di rose 250

Essenza di garofani gocce LX – Id. di menta piperita VII.

Si taglia il sapone a piccoli pezzi e si fa fondere a b. m. nell'acqua di rose. A parte si mescolano la calce, l'iride, lo zucchero, le essenze, che vengono intimamente incorporate col sapone. Quando

la miscela totale è fredda, si lascia seccare per alcuni giorni, quindi si taglia in piccole saponette che si mettono in iscatole metalliche o di celluloide.

1910 – *Molle* – Si prepara con:

Sapone di potassa gr. 20 – Carbonato di calcio 20

Carb. di magnesia 25 – Burro di cacao 12 – Ess. a piacere 0.75.

1911 – *Al timolo*:

Timolo gr. 0,5 – Estratto di ratania 1 – Glicerina 10

Magnesia calcin. 0,50 – Borato sodico 1 – Ess. menta gocce XX

Sapone medicinale gr. 30.

1912 – *Avvertenza* – Si potrebbe continuare l'indicazione di svariate altre miscele di paste, sa-

poni, creme dentifricie: ma certamente non ne vale la pena. poichè in generale tutte somigliano ai tipi che abbiamo riferiti.

Del resto basterà avvertire come qualunque polvere dentifricia possa essere facilmente ridotta in pasta, sapone o crema mediante l'aggiunta di ¼ del suo peso di sapone in polvere, ed incorporandola poi con glicerina (o miele) e spirito nella quantità necessaria per ottenere una pasta di consistenza media.

Dentizione.

1913 – ***Modo di calmare i dolori*** – Si applica sulle gengive, mediante pennello, una o due volte nella giornata, la miscela:

Tintura di coca 1 – id. di zafferano 1 – Miele rosato 3.

Depilatori.

1914 – ***Generalità*** – Per depilatori si intendono le preparazioni atte a togliere i peli superflui. Ve ne sono di due tipi: sostanze caustiche che corrodono i peli e ne determinano la caduta; oppure materie agglutinanti che aderiscono ad essi fortemente e permettono quindi di strapparli per trazione.

In pratica non v'è che una classe sola di tali composti e la loro azione dipende dalla presenza di un solfuro e di alcali caustici. Vengono usati sotto forma di una pasta preparata al momento di farne uso. La pasta dovrebbe essere applicata sulla parte pelosa in uno strato dello spessore d'una lama di coltello. I peli rammolliti vengono raschiati via con uno spatolino di legno, di osso, ecc.; si lava quindi con acqua e si asciuga. Per

evitare che, per azione del caustico, la pelle possa irritarsi, diventar rossa, è bene spalmarvi dopo un po' di cold-cream.

1915 – La durata dell'applicazione sulla pelle, è in relazione con la causticità più o meno forte del preparato.

L'azione del depilatorio è determinata da un prurito seguito da bruciore: quando quest'ultimo si fa sentire, si dovrà togliere la pasta. I risultati di questi depilatori chimici sono temporanei e puramente superficiali, come quelli che si ottengono col rasoio; tali composti non agiscono punto sul bulbo del pelo, e questo cresce nuovamente.

1916 – L'applicazione dei depilatori deve essere fatta con molta precauzione, e si deve porre attenzione agli effetti che producono sulla pelle, potendo dar luogo a dolorose ulcerazioni, infiam-

mazioni ed anche avvelenamenti.

1917 – ***Polveri*** – *All'arsenico* – Il depilatorio più efficace, od almeno il più popolare, è quello che contiene dell'orpimento. È però questo un composto arsenicale assai velenoso, che, se la pelle fosse per caso tagliata, può dar luogo ad avvelenamento:

Calce viva 8 – Amido 5 – Orpimento 1.

Si conserva questa polvere ed al momento di usarla s'impasta con acqua ecc.

NB. All'amido si può sostituire il doppio di gomma arabica in polvere.

1918 – *Senza arsenico* – Sono preferibili quelli a base di solfuro di calce o di bario, dei quali ecco alcune ricette.

Solfidrato di calce in poltiglia verde bluastro, con odore d'uova guaste, si agita al momento di

farne uso e si applica sulla pelle in istrato da 1 a 2 mm. Dopo 8 a 10 minuti si solidifica e la pelle è depilata senza irritazione. Si lava con acqua. Occorre ripetere l'applicazione di tempo in tempo, Ha l'inconveniente di sviluppare cattivissimo odore che riesce assai sgradevole, specialmente quando se ne fa applicazione sul labbro o sul mento.

1919 – Si mescolano intimamente queste polveri:

Protosolfuro sodico 3 – Calce caust. polv. 10 – Amido polv. 10.

Si usa riducendola in pasta con un po' d'acqua.

1920 – Calce viva polv. 8 – Carbonato potassico 1

Solfuro di potassio 1.

Si conserva la bottiglia ben turata.

1921 – *Boudet*

Calce viva 60 – Solfuro di soda 45 – Amido 60 – Iride polv. 30.

Si stempera questa polvere nell'acqua e si applica sulla parte: l'azione richiede da 20' a mezz'ora.

1922 – ***Paste*** – Ognuna delle formole sopra indicate può essere ridotta in *pasta depilatoria* con un po' di sapone molle o glicerina.

Si mescolano e si stemperano con chiaro d'uovo ed un pizzico di polvere di sapone, 40 gr. di calce viva in polvere fina e 5 gr. d'orpimento pure in polvere. Prima di applicare la pasta si spalma il luogo da depilare con olio d'oliva e si applica la pasta solamente dopo un'ora. Quando è secca la si toglie con una abbondante lavatura.

1923 – Si mescolano

Protosolfuro di sodio 125 – Acqua di calce 300

Calce idrata in polvere 100.

e vi si aggiungono a poco a poco 25 parti d'amido.

1924 *– Metlinger –*

Olio ricino gr. 15 – Glicerina 3,5 – Sugna 7,5 – Burro cacao 7,4

Amido 1 – Solfuro sodico 7,5 – Liscivia soda (al 25%) 15

Acqua 17 – Ess. di melissa 1.

1925 *– Allo stronzio –* Si fa una pasta con:

Solfuro stronzio 60 – Ossido zinco 20 – Amido 19 – Mentolo 1.

Si applica questa pasta stemperandola in un po' d'acqua e si lascia in posto per un quarto d'ora circa.

Si leva la crosta con acqua e si spalma la pelle

con olio sterilizzato. Questo depilatore irrita pochissimo la pelle.

1926 – Si triturano insieme:

Solfuro di stronzio gr. 3 – Amido 4 – Acqua 16.

La miscela ben omogenea si fa bollire, agitando continuamente. Dopo raffreddamento avrà consistenza cremosa.

1927 – *Bottger*:

Solfidrato calce gr. 20 – Amido 10 – Unguento di glicerina 10

Essenza d'arancio 10.

1928 – ***Saponi***

Solfuro di stronzio gr. 60 – Ossido di zinco 20 – Amido 20

Mentolo 1 – Polvere di sapone 20.

Si usa come il sapone per la barba: soltanto che invece di adoperare, dopo, il rasoio, si usa,

dopo circa un quarto d'ora, una stecca di legno o di avorio.

1929 – Glicerina gr. 45 – Sego 9 – Olio di cocco 9

Olio di ricino 18 – Liscivia caustica (30%) 180 – Amido 11

Acqua 17 – Solfuro sodico nitrato 10 – Ess. di melissa 11.

L'amido, il solfuro di sodio e l'essenza si mescolano con acqua e si aggiungono quando i primi elementi hanno formato un sapone denso.

1930 – Calce viva gr. 15 – Salnitro 2

Liscivia forte 60 – Orpimento 6 – Solfo 2.

Si fa evaporare a consistenza giusta.

1931 – ***Collodio*** – È un liquido che deve essere conservato in recipienti ben chiusi. Si applica sulla pelle mediante pennellino, per quattro giorni

consecutivi. È innocuo.

Tintura d'iodio gr. 75 – Olio ricino 2 – Alcool 10

Ess. di trementina 5 – Collodio 30.

Per eliminare poi la colorazione dell'epidermide prodotta dall'iodio basta lavarsi con una soluz. diluita di ammoniaca.

Diaframmi fotografici.

1932 – ***D'ottone*** – *Bronzatura* – Si fanno bollire, per un quarto d'ora nella seguente soluzione:

Verderame in polv. gr. 500 – Sale ammoniaco id. 475

Aceto forte 160 – Acqua litri 2.

Diamanti.

1933 – ***Saggio*** – Si distinguono facilmente i veri dai falsi immergendoli nell'acqua limpida. Se la pietra vi perde il suo brio e non luccica più è fal-

sa; è vera invece se conserva il suo fulgore.

1934 – Coi raggi *Röntgen* riesce facile distinguere i veri diamanti dalle comuni imitazioni. Non è un saggio alla portata di tutti i dilettanti, ma volendolo applicare si può ricorrere ad uno specialista in *radiografia.* La fig. 40[42] rappresenta, a confronto, le ombre radiografiche ottenute su schermo fluorescente di diamanti veri e di falsi. Queste ombre bastano per il saggio senza ricorrere alla fotografia.

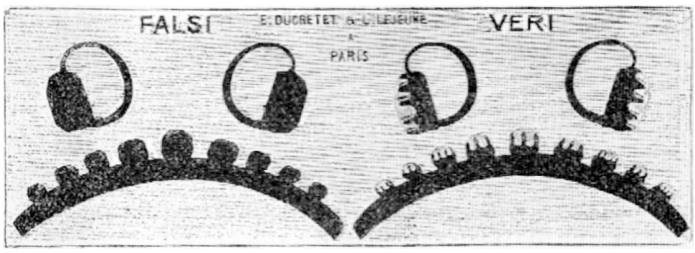


Fig. 40.

42Dal Manuale *Raggi Röntgen e loro pratiche applicazioni*, di Italo Tonta, di questa collezione.

1935 – ***Pulitura*** – Si immergono nella schiuma di sapone, lasciandoveli mezz'ora. Si fanno ben sgocciolare e quindi si mettono a seccare nella segatura di legno.

Quando sono asciutti si spazzolano con apposita spazzolina.

1936 – Si puliscono con uno stecchino di legno bagnato di ammoniaca, poi si sfregano con pelle di guanto.

Questo procedimento però ha l'inconveniente di smuovere a poco a poco la pietra dalla montatura e facilitarne lo smarrimento.

È quindi preferibile usare all'estremità dello stecchino una spugnetta, procedendo nel modo indicato.

1937 – Si lasciano immersi per un'ora nell'alcool, si asciugano nella segatura, indi si spazzolano

a secco.

Diarrea e disturbi gastrici.

1938 – ***Cura*** – Le persone affette da disturbi della digestione, con catarro cronico intestinale, possono curarsi assai efficacemente col metodo del dott. Javorski di Cracovia. Si tratta di bere acque gassose a base di calce. Si usano due soluzioni, una debole, l'altra forte. La prima contiene per litro d'acqua satura di gas carbonico (acqua di seltz pura) 2 gr. di carbonato di calce e 2 gr. di salicilato di calce; l'altra contiene rispettivamente 1 e 3 gr. di tali sostanze. La mattina a digiuno il malato prende, un'ora prima della colazione, mezzo bicchiere della soluzione forte, e beve mezzo bicchiere di quella debole dopo ogni pasto. Prima di bere le soluzioni indicate occorre aspettare alquanto per dar tempo al gas in ec-

cesso di svolgersi.

1939 – In caso di disturbi intensi si bevono le soluzioni calde: si fa bollire mezzo bicchiere d'un'acqua alcalina qualsiasi e vi si aggiunge poi mezzo bicchiere della soluzione calcica forte, e si beve più caldo che sia possibile, nell'ordine detto sopra. Naturalmente occorre anche seguire un regime adatto e continuare la cura dell'acqua debole anche dopo che le funzioni corporali hanno ripreso l'andamento normale, per 8 a 15 giorni; la si riduce gradualmente, continuandola per uno o due giorni a seconda dei casi.

1940 – Un rimedio efficace contro la diarrea cronica è segnalato nell'acido lattico: si somministra a cucchiaiate la pozione:

Acido lattico gr. 10 – Sciroppo 200 – Acqua 800.

1941 – Nelle diarree estive degli adulti e dei

fanciulli viene raccomandata la decozione della radice di simaruba, una droga oggi dimenticata, impiegandola nella forma seguente:

Decozione di simaruba (5:150) – Vino 10 Mucillaggine salep. 15 – Tannino 1 – Tint. arancio 15.

Se ne somministra una cucchiaiata da caffè ogni 2 ore ai bambini. Per gli adulti, al tannino si sostituisce tintura di oppio.

1942 – *Dei lattanti* – La diarrea dei bambini è dovuta per lo più al latte della nutrice o alla dentizione. Si combatte con un leggero purgante (olio di ricino), con acqua di calce, ecc.

1943 – Nelle diarree dei bambini è in oggi assai vantato come efficace il *Bismutosio,* un composto del bismuto, che si somministra nella pozione seguente (una o due cucchiaiate ogni ora):

Bismutosio 10 – Mucillaggine gomma arab. 15

Acqua distill. 100.

1944 – Giovano moltissimo le gelatine di alghe delle quali al § *Alghe.*

Eccone un’altra formola: il saccaruro di lichene trovasi dai farmacisti:

Saccaruro di lichene gr. 75 – Zucchero bianco 75

Acqua 150 – Acqua di fiori d’arancio 10.

Si fanno bollire insieme i primi tre ingredienti; si lascia raffreddare alquanto, si schiuma e si cola in altro recipiente dove si sarà messa la dose di fiori d’arancio; si ottengono così circa 250 gr. di gelatina.

Disegni.

1945 – ***In oro*** – Possiamo indicare tre modi di scrivere o disegnare con oro su carta o pergame-

na.

Si mescola con l’inchiostro un po’ di miele puro od un po’ di gomma. Si adopera quest’inchiostro nel modo solito, poi, quando è secco, si inumidisce coll’alito quanto basta perchè vi aderiscano i fogli d’oro battuto, previamente tagliati a striscie della dovuta grandezza. Con leggera pressione l’oro aderisce perfettamente. Si sfrega poi il tutto con pennello morbido per eliminare l’eccedente della foglia d’oro.

1946 – Si fa un impasto, molto fluido, con colla liquida (v. *Colla*) e biacca oppure bianco di Spagna. Si tracciano le lettere o gli ornati a pennello. Quando essi sono quasi secchi vi si applicano sopra le foglie d’oro, indi si brunisce.

1947 – Si mescola della polvere d’oro (oro in conchiglia) con colla liquida e si eseguiscono i di-

segni con questa miscela, al pennello.

1948 – ***In bianco su stoffa colorata*** – Sopra un pezzo di stoffa di colore unito si tracciano dei caratteri o disegni con una punta bagnata in un acido potente (solforico, azotico, ecc.). I segni tracciati non saranno visibili, ma appena la stoffa venga immersa, tenendola tesa con una sbarretta di vetro o con un grosso chiodo, nell'acqua di Javel, tosto avrà luogo nei punti toccati dall'acido un vivo sviluppo di cloro che determinerà la decolorazione della stoffa. Occorre estrarre subito il pezzo di stoffa dal bagno e lavarlo con acqua pura.

1949 – ***Su velluto, peluche, tessuti in genere*** – *A spolvero* – Si adopera un disegno su carta traforato a spilla o con una rotella a punta (rotella da speroni, da tiralinee o simile). Si fissa sulla

stoffa e vi si versa sopra della resina in polvere finissima facendola passare, con le dita, attraverso ai forellini in modo da riprodurre tutto il disegno. Si leva quindi l'eccesso di resina da sopra la carta con una spazzola morbida e poi si passa sulla carta un ferro caldo il quale farà fondere la resina passata attraverso i buchi e la renderà aderente al tessuto.

1950 – Quando si tratta di riportare un disegno non già su un tessuto liscio e sottile, ma su grosso panno, velluto, peluzzo, ecc., la carta da ricalco non serve più e si adopera allora lo spolvero. Anzitutto, dopo aver riportato il disegno sulla carta, occorre forarne i contorni. Ciò si potrebbe fare anche con uno spillo o un punteruolo, ma è difficile ottenere una perfetta regolarità ed è molto più comodo adoperare una rotella dentata girevo-

le. Si dispone il disegno sopra un pezzo di panno o di feltro e lo si fissa con bullette, poi se ne seguono tutte le linee colla rotella. Ottenuto così il disegno forato, lo si strofina sul rovescio con carta vetrata per togliere i margini rimasti intorno ai fori, lo si applica sul tessuto tenendo in fuori la parte su cui è passata lo rotella, e si fissa con bullette (v. fig. 41).

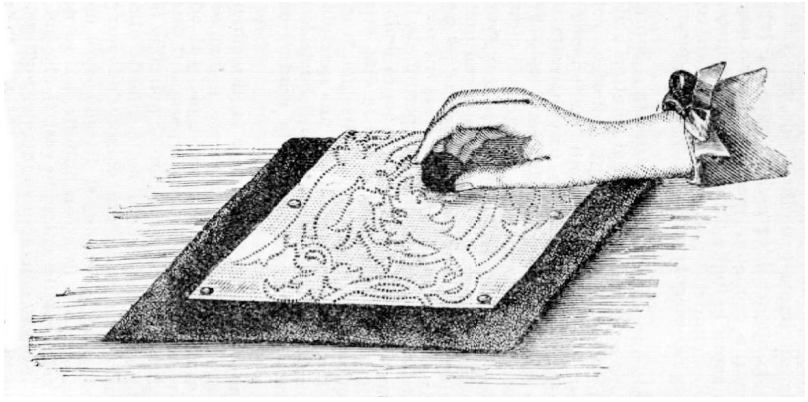


Fig. 41.

Si chiude la polvere bianca, nera o bleu, in un pezzo di mussola, formando un batuffoletto: questo si passa su tutta la superficie del disegno, sfre-

gando leggermente; la polvere, passando dai fori, lascia la traccia del disegno sulla stoffa. Terminato lo spolvero, e tolto il disegno, si fissano le linee sul tessuto con colore all'acquarello, adoperando una penna o un fine pennello[43].

1951 – Si è trovato il mezzo di produrre sulle stoffe dei disegni metallici, applicandovi una pasta formata di zinco in polvere e bianco d'uovo e mettendo poi tutto in una stufa e quindi in un bagno di percloruro di stagno.

1952 – ***Sulle mele, pere e simili*** – I venditori parigini di *primizie* espongono nelle loro attraenti mostre delle mele e delle pere ornate di graziosi disegnini, stemmi, monogrammi, ottenuti con la semplice azione del sole. Si incolla sul frutto,

43Dall'ottimo Manuale di questa Collezione *Lavori femminili* di Teresita e Flora Oddone (L. 5,50).

mentre è ancora attaccato alla pianta e quando ancora ha colorazione sbiadita, il disegno che si vuol ottenere, ritagliato in carta robusta, o in carta pergamena, facendo uso di una buona colla .

Si sarà collocato il disegno nella parte del frutto più esposta ai raggi solari. Quando poi si coglierà il frutto a maturazione completa, la parte ricoperta dal disegno apparirà, togliendo questo, di colorazione assai chiara sul resto che avrà preso la bella tinta solita del frutto. La fig. 42 rappresenta un campione di questo curioso genere di pittura ... solare.

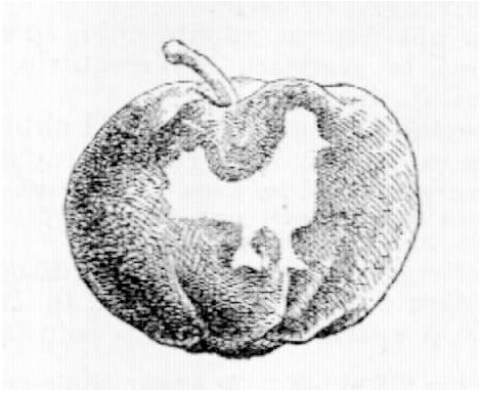


Fig. 42.

1953 – Su tela lucida – Affinchè l'inchiostro aderisca facilmente alla tela da disegno, basta sfregarla leggermente, con pressione uniforme, con un pugno di crusca grossolana. In tal modo la tela viene disgrassata senza perdere alcuna delle sue qualità di trasparenza e di resistenza.

1954 – Si passa sulla tela della sandracca in polvere stendendola in ogni parte con un tampone d'ovatta.

1955 – Serve benissimo una soluzione di allume, al 2% circa che si stende con un pennello od una spugna.

1956 – Quando si fanno cancellature la tela perde il lucido; per ripristinarlo basta sfregare sulla parte un pezzo di cera da cilindri di fonografo che ora non è difficile procurarsi.

1957 – ***Di paesaggi*** – Un apparecchio per il di-

segno dei paesaggi, e dei monumenti, utilissimo per ritrarre in modo preciso e rapido qualunque specie di figura, consiste in un vetro trasparente, sul quale sono tracciati dei quadratini della dimensione che si vuole. In cima al vetro è un'asta di lunghezza variabile a piacere, terminata con un anello per il quale passa la visuale.

All'osservatore è sufficiente un foglio di carta anche esso quadrettato. Regolando convenientemente l'asta, l'osservatore abbraccia nel quadrato del vetro una porzione più o meno grande del paesaggio o dell'oggetto che guarda; porzione che egli può riprodurre in uno dei quadrati del foglio che ha innanzi a sè. In tal modo egli otterrà un disegno perfettamente fedele all'originale ed alla scala che più gli piacerà, in quanto che tale scala risulterà dalla distanza dell'anello che serve

da visuale del vetro quadrettato e dalla varia dimensione dei quadrati tracciati sul foglio di carta.

Con questo semplicissimo apparecchio, all'esattezza del disegno si aggiunge la sveltezza nell'eseguirlo, e ciò è quanto basta per renderlo utilissimo.

1958 – ***Riproduzione*** – Quando si abbiano disegni difficili a decalcare se ne può ottenere la riproduzione per mezzo delle carte cianografiche solite, dopo averli imbevuti di essenza di petrolio prima di metterli nel telaio a strettoio. L'essenza si evapora senza lasciare alcuna traccia.

1959 – Per ottenere la riproduzione di disegni fatti su carta trasparente, mediante l'azione della luce, in linee bianche su fondo azzurro, si preparano le seguenti soluzioni:

a) Acqua cc. 100 – Citrato di ferro ammoniaca-

le gr. 15.

b) Acqua cc. 100 – Ferrocianuro di potassio gr. 17.

Queste soluzioni (da conservarsi all'oscuro) vengono mescolate in parti uguali al momento di farne uso.

Con la miscela si ricopre, alla luce gialla di un laboratorio fotografico, un foglio di carta collata: e quando è secca la si espone alla luce sotto il disegno finchè prenda la tinta grigio-oliva.

A questo punto si toglie la carta di sotto al disegno e la si lava abbondantemente con acqua. Per ravvivare i bianchi si può passare la prova in un bagno di acido cloridrico allungatissimo (4% circa).

Con questo procedimento e facendo uso di negative fotografiche si possono riprodurre piccole

fotografie sull'angolo delle carte da visita o della carta da lettera avendo cura di sensibilizzare e lavare poi soltanto la parte sulla quale si vuol ottenere l'impressione.

Le fotografie istantanee fatte al sole con forti contrasti di luce riescono in un bleu intenso ed il paesaggio acquista l'aspetto di una veduta notturna a chiaro di luna. V. anche *Cianografia.*

1960 – Per ottenere la riproduzione in linee azzurre su fondo bianco di un disegno fatto su carta trasparente, si prepara la carta collo stesso procedimento già indicato, ma con le soluzioni seguenti:

a) Acqua cc. 100 – Gomma arabica gr. 20

b) ” ” 100 – Citrato di ferro ammoniacale gr. 50

c) ” ” 100 – Percloruro di ferro ammonia-

cale gr. 50.

Per servirsene si mescolano 20 centimetri cubi della soluz. a, 8 centimetri cubi della *b* e 5 della *c*; con la miscela si ricopre la carta e quando questa è secca la si espone al sole per quindici o venti minuti. Fatto ciò si pone la carta in una bacinella o su di una lastra di marmo, quindi la si lava con un pennello intinto in una soluzione al 20% di ferrocianuro potassico. Si lava poi con acqua pura e con acqua acidulata al 10% d'acido cloridrico.

1961 – I disegni a linee nere o brune su fondo bianco si possono ottenere nel modo seguente: preparansi le soluzioni:

a) Acqua gr. 100 – Gomma arabica 100

b) " " 100 – Acido tartarico 100

c) " " 100 – Solfato ferrico 60.

Si mescola *a* con *b* e la miscela si aggiunge a *c*; al tutto si aggiungono 200 grammi di percloruro di ferro: si filtra e si tiene all'oscuro (si conserva poco). Si bagna la carta, si secca e si espone al solito modo. Si ha un disegno giallognolo dopo l'esposizione, ma si riduce al nero con un bagno al cinque per mille d'acido gallico con alquanto acido ossalico,

1962 – Con una spugna od una spazzola morbida si spalma un foglio di carta di buona qualità con questo liquido:

Acqua cc. 100 – Gelatina gr. 10 – Cloruro ferrico 12

Ac tartarico 10 – Solfato di zinco 10.

Quando è secco si espone alla luce sotto l'immagine da riprodurre, in un telaio comune, finchè la colorazione gialla del fondo appaia imbian-

chita dalla luce. Si sviluppa poi l'immagine nel bagno seguente:

Ac. gallico gr. 2 – Alcool 7 – Acqua cc. 100.

In tre o quattro minuti, al più, le linee diventano perfettamente nere sul fondo bianco. Si lava con acqua e si fa seccare. Se l'insolazione fu troppo breve il fondo resta tinto, più o meno. Se invece fu troppo breve: i tratti riescono grigi anzichè neri.

1963 – ***Modo di fissare i disegni a pastello od a "fusin"*** – Si fa uso, per eseguire il disegno, di carta spessa non collata quale si adopera per la tiratura delle incisioni in rame; si fa penetrare come fissativo del silicato di potassa o di soda per disotto al disegno.

I disegni così fissati resistono non solo all'umidità, ma anche alla lavatura ad acqua. I vapori acidi ed ammoniacali non hanno azione su di es-

si, e i colori facendo corpo con la carta non temono urti.

Occorre però far uso dei colori minerali, il che ha il vantaggio di rendere il lavoro più durevole, inalterabile. (Vedasi anche *Fissativi*).

1964 – Si stende il disegno su d'una lastra di vetro o sopra un'assicella e lo si spalma con un leggero strato di collodio fotografico contenente in soluzione 2% di stearina. Dopo pochi minuti la carta è secca, brillante, e si può lavare senza danno.

1965 – ***Modo di fissare i disegni a matita comune*** – Si scalda leggermente un foglio di carta da disegno comune; si posa rapidamente e con cura, in modo da inumidirlo completamente, sulla superficie di un bagno composta di soluzione calda di colofonia imbianchita, nell'alcool, e si fa poi

asciugare all’aria calda. La superficie della carta così preparata prende assai facilmente l’impressione delle matite di grafite. Per fissare il disegno non si ha che da scaldare la carta per alcuni istanti. Questo procedimento può esser utile per fissare disegni che non si ha il tempo di passare in inchiostro.

1966 – ***Modo di fissare l’inchiostro di Cina*** – Si scioglie l’inchiostro di Cina in una soluz. a proporzioni definite di glicerina e di bicromato di potassio, e si espone alla luce il disegno, tracciato con questo inchiostro, per quattro o cinque ore.

La glicerina scioglie la parte gelatinosa che entra nella composizione dell’inchiostro di Cina e ne determina per conseguenza la mescolanza col bicromato. Inoltre, essa produce la decomposizione di questo sale e la sua trasformazione in un

cromato, che si unisce intimamente alla materia gelatinosa.

La mescolanza da impiegarsi è una soluz. al 2 o 3% di bicromato e, per 5 gocce di questa soluz., una goccia d'una soluz. di glicerina al 24%. L'inchiostro così ottenuto non ha alcuna azione sul compasso, e il suo uso è facile quanto quello dell'inchiostro ordinario. Le linee ottenute si distinguono per un bel brillante, resistente allo sfregamento della spugna umida, ed anche ad un riposo prolungato nell'acqua.

1967 – ***Conservazione*** – Si possono preservare i disegni dai guasti che facilmente subiscono quando siano esposti alla luce ed alla polvere, spalmandoli con uno strato di collodio al 2% di stearina.

Il collodio si applica nello stesso modo che si

usava in fotografia per le lastre sensibili, stendendo il foglio sopra una lastra di vetro o sopra un asse.

Dopo dieci o venti minuti il disegno è secco e perfettamente bianco senza lucido.

1968 – Trattandosi di disegni che debbono essere maneggiati conviene nell'applicazione del procedimento indicato nel Numero precedente, sostituire la paraffina alla stearina per avere uno strato protettore più flessibile.

Disinfezioni e disinfettanti.[44]

1969 – ***Suffumigi di cloro*** – Il seguente modo di sviluppare gas cloro è assai utile in molti casi per disinfettare ambienti, abiti, lettere, ecc.

Si fa un miscuglio di:

44V. anche *Acqua* (sterilizzazione), *Botti, Libri, Macchie, Mani, Spugne, Insetticidi, Ferite*, ecc.

Salnitro asciutto 4 – Biossido di manganese 1 – Ac. solforico 2.

Si agita la miscela e si scalda; tale operazione vien fatta entro scodelle di porcellana o di terra verniciata, resistente al calore.

1970 – *A freddo* – Lo sviluppo di cloro si può facilmente produrlo a freddo con la miscela seguente, collocata in scodelle o grandi bicchieri di vetro:

Sale da cucina p. 250 – Biossido di manganese 250

Acido solforico commerc. 100 – Acqua 500.

1971 – Un altro modo semplice di sviluppare cloro a freddo, e rapido nello stesso tempo, è il seguente;

Si mette in un recipiente di vetro o di terra verniciata dell’ossido di piombo color manone cupo,

detto *ossido color pulce* (che non è dunque nè il litargirio nè il minio): vi si versa sopra gradatamente dell'acido cloridrico agitando di tanto in tanto. Con le seguenti dosi:

Ossido di piombo gr. 50 – Acido cloridrico 200.

si ha uno sviluppo di cloro sufficiente per la disinfezione di tre camere di media ampiezza.

Volendo uno sviluppo *lento* di cloro, si diluisce l'acido cloridrico con un terzo d'acqua.

1972 – Si produce anche più semplicemente sviluppo intenso di cloro versando cautamente p. 25 di acido solforico o cloridrico commerciale in un latte di cloruro di calce preparato stemperando 1 p. di questo in p. 10 di acqua comune.

1973 – ***Gas solforoso*** – Il gas che si svolge dallo solfo in combustione, non è altro che una combinazione dello solfo con l'ossigeno (anidride

solforosa). Esso è di grande efficacia come disinfettante e sebbene la sua azione chimica sia inferiore a quella del cloro, ha però il grande vantaggio di una forte affinità per l'acqua per cui viene facilmente assorbito dai muri e pavimenti umidi, dagli organismi viventi, ecc. In tal modo esso agisce non solo immediatamente, ma anche in seguito e fino a che non siasi trasformato in composti chimici stabili.

Il gas solforoso non ha che una debole azione chimica sulle biancherie, mobili, oggetti di ferro, ecc., i quali ben poco vengono a soffrire, specialmente se si abbia cura di lavarli subito dopo la suffumigazione.

I suffumigi hanno il vantaggio di uccidere anche i microrganismi che si trovano nell'acqua, per la grande solubilità del gas solforoso nell'acqua.

1974 – Per lo sviluppo dell'anidride solforosa, dopo aver determinata la cubatura dell'ambiente, vi si fa abbruciare su lastre metalliche o recipienti di maiolica, collocati su fornello, del solfo comune in ragione di gr. 50 per ogni metro cubo: la durata dell'azione di questo disinfettante deve essere di 6-10 ore.

1975 – Si può impiegare anche la miscela seguente:

Fiori di solfo 8 – Nitro 2 a 3 – Polv. liquirizia 2 a 3.

1976 – Volendo ottenere un lento sviluppo di gas solforoso, senza l'azione del calore, si può far uso di una miscela di bisolfito di soda ed acqua, nella quale si versa a poco a poco dell'acido cloridrico. Tale operazione può farsi in un bicchiere o in una tazza comuni.

1977 – ***Deodorazione al cloralio*** – Il cloralio,

in soluz. al 3 o al 5%, è un ottimo deodorizzante per sputacchiere, ecc.

1978 – ***Formalina*** – Qualunque sia il procedimento che si segue per la disinfezione al formolo, affinchè le emanazioni antisettiche possano produrre dappertutto il loro effetto, occorre: allontanare dal muro mobili e letti: estrarre i cassetti dai mobili e disporli sul pavimento. Collocare su corde, tese attraverso la camera, gli oggetti letterecci, gli abiti, i tappeti, le tende, evitando di sovrapporli e dispiegandoli quanto più sia possibile, rovesciando le maniche e le tasche, ecc. Occorre poi tenere la camera chiusa per 7 ore almeno, ed aerarla poi abbondantemente; se deve essere subito abitata, l'odore pungente del formolo può essere facilmente eliminato esponendo nell'ambiente alcune pezzuole imbevute d'ammo-

niaca.

1979 – Durante la disinfezione è estremamente importante che il locale sia ermeticamente chiuso. Per impedire l'intensa circolaz. d'aria che sempre avviene attraverso le porte e le finestre sebbene chiuse, se ne otturano tutte le aperture con striscie di carta incollate; così dicasi per le canne di stufe, caloriferi, camini, ecc.

1980 – Oltre a quanto abbiamo già indicato al N. 7 riguardo alla disinfezione con vapori di formaldeide, riferiamo un procedimento proposto da Evant e Russel, per lo sviluppo a freddo di tali vapori, col quale si possono disinfettare 100 m.^{3} di spazio mediante 2 kg. di permanganato potassico, kg. 2 di formalina e kg. 2 d'acqua. In un gran vaso della capacità di almeno 25 litri per ogni kg. di reattivo, ponesi dapprima il permanganato, poi

il miscuglio di formalina e acqua e si agita: dopo alcuni minuti si sviluppano violentemente i vapori di formalina; dopo 6 ore la disinfezione è compiuta.

1981 – Per un ambiente di circa 50 mq. si usa questa miscela:

Permanganato potassio kg. 1 – Formaldeide al 40% 1 – Acqua 1.

Si mette il tutto in un recipiente a larga apertura versando per primo il permanganato e poi la miscela acqua-formolo, e si chiude la camera.

La miscela produce molta schiuma, per cui si opererà in un recipiente di almeno 25 litri di capacità, disposto su vecchi sacchi o simili, onde evitare di macchiare il pavimento. Dopo 6 ore la disinfezione è terminata.

1982 – Un procedimento semplice e pratico per

la disinfezione mediante la formalina, senza impiego di apparecchi speciali, consiste nell'utilizzare il calore sviluppantesi per la idratazione della calce viva. Per un ambiente della capacità di 50 m.^{3} si impiegano p. es., calce viva kg. 3, acqua calda litri 9, formaldeide litri 3, mescolati in recipiente di legno o di maiolica: dopo alcuni minuti di contatto si produce forte riscaldamento con ebullizione mentre si sviluppa formaldeide commista a vapor acqueo. La disinfezione è compiuta in sei ore: per neutralizzare la formaldeide si fa sviluppare ammoniaca impiegando calce viva 1 kg., acqua calda litri 3 ½, ammoniaca ½ litro.

1983 – Si fanno sciogliere 9 a 10 kg. di solfato d'allumina in 12 a 15 litri d'acqua bollente e si mescola questa soluzione con 6 a 7 litri di formal-

deide al 40% (soluzione commerciale). Questa miscela è stabile e si può conservarla benissimo in un recipiente di vetro a turacciolo di sughero. Per la sterilizzazione d'una camera di 20 a 25 mq. occorrono 250 gr. di detta miscela e 500 gr. di calce viva; questa dovrà essere in piccoli pezzi e dovrà spegnersi rapidamente con l'acqua fredda.

Si mette la calce in un recipiente di ferro stagnato o di legno, vi si versa sopra la miscela e si chiude la camera. Lo svolgimento del gas avviene dapprima rapidamente e va poi gradualmente estinguendosi.

1984 – *Osservazioni.* I vapori al formolo non alterano affatto le pitture e gli oggetti di metallo, come avviene col gas solforoso. Essi sono assai più energici di questo gas, come disinfettante e

agiscono non solo sui microbi ma anche sulle pulci, cimici e scarafaggi. Nondimeno, siccome alcune uova avrebbero potuto resistere alla disinfez., sarà bene ripeterla dopo alcuni giorni qualora si voglia essere proprio sicuri di avere eliminato ogni traccia di organismi.

1985 – ***Creolina*** – È questo un disinfettante molto energico e largamente usato: è un sapone a base di creosoto, fenolo, ecc., prodotto brevettate sotto questa denominazione; però in commercio si trovano parecchi preparati analoghi, assai efficaci, che si ottengono semplicemente mescolando parti uguali di sapone ed acido fenico greggio.

1986 – ***Disinfettante economico.***

Olio di catrame 20 – Acido solforico (90%) 30 – Acqua q. b.

Si scalda l’olio di catrame coll’acido e vi si aggiunge cautamente nell’acqua fino ad ottenere 100 parti in peso.

1987 – ***Fissazione di disinfettanti liquidi su tessuti*** – Si fa bollire anzitutto il tessuto per qualche tempo
in una soluz. di sapone, poi si asciuga e mediante una soluzione di cloruro di zinco contenente un antisettico come p. e. cresolo, fenolo e creosoto, si forma sul tessuto, un sapone metallico, il quale fissa l’antisettico sulle fibre e nel loro interno. Dopo l’impregnatura si comprime leggermente il tessuto e si asciuga finchè si sente un po’ umido. In causa dell’igroscopicità del cloruro di zinco questi tessuti restano sempre un po’ umidi e si possono usare per fasciature antisettiche o come strofinacci antisettici.

1988 – ***Pezzuole antisettiche*** – Si adoperano soluz. acquose di mucillaggini, come, p. es., semi di lino, o semi di psillio contenenti un antisettico come acido fenico, acido salicilico o timolo e, se necessario, piccole quantità di glicerina, o zucchero.

Per es., si fanno bollire gr. 100 di semi di lino in 3 litri di acqua e si aggiunge un miscuglio di gr. 60 di timol, 150 di glicerina e 400 d'acqua.

1989 – ***Abitazioni*** – Le abitazioni insalubri (V. *Abitazioni* N.^{i} 6 e seguenti) e mal tenute, debbono essere ripulite aereate, imbiancate con latte di calce misto ad acido fenico (5%).

Il suolo, i pavimenti, saranno inaffiati e lavati di quando in quando con una soluzione di solfato di ferro (20%) e di acido fenico (5%).

1990 – Solfato di ferro gr. 250 – Cloruro ammo-

nico 30

Sublimato corrosivo 3,5 – Alcool (95%) 125.

Disciolto il solfato di ferro in gr. 725 d'acqua ed il sublimato nell'alcool, si mescolano le due soluzioni e si aggiunge il cloruro ammonico e tanta acqua per ottenere 1 litro. Si diluisce in parti uguali con acqua.

1991 – ***Locali abitati da ammalati*** – In recipiente di volume 10 volte più grande di quello del liquido, si versano – per 100 m.^{3} d'aria da disinfettare:

Triossimetilene gr. 625 – Cloruro di calce secco 1250

Acqua 3000.

Si agita con bastone fino a che si produca viva effervescenza: allora si abbandona il locale, chiudendo porte e finestre. Si riapre dopo circa 10

ore.

1992 – Si opera come sopra con:

Calce viva kg. 6 – Formolo (a 40%) lit. 6 – Acqua bollente lit.18.

Si aggiunge calce al momento di usare, dopo aver ben calafatato ogni apertura. Si può poi eliminare l'odore del formolo mettendo nel recipiente, dopo averlo vuotato e lavato:

Calce viva kg. 2 – Ammoniaca lit. 1 – Acqua bollente lit. 7.

Si fa la miscela al momento dell'uso e si lascia agire per parecchie ore nel locale chiuso.

1993 – ***Latrine*** – In campagna quasi sempre, e purtroppo anche assai sovente in città, le latrine lasciano molto a desiderare....

Un buon disinfettante è in questo caso il *fenato di calce* che si trova in commercio, ma che è as-

sai facile preparare al momento di servirsene. Questo nei *casi gravi.*

1994 – Per la disinfezione del pozzi neri, dove non si può applicare la vuotatura col sistema pneumatico, si usa un latte di calce – preparato stemperando p. 1 di calce viva con p. 4 di acqua – nella proporzione dell'8% , il materiale di rifiuto così trattato riesce un concime assai buono, per la calce contenutavi.

1995 – Riesce assai efficace la miscela di Süvern, che si usa stemperandola con la quantità necessaria di acqua: detta miscela si prepara con calce spenta in polvere p. 20, cloruro di magnesia 3, catrame 3.

1996 – Usualmente si può ricorrere ad una soluzione di solfato ferroso che si verserà nel condotto insieme al deposito giallognolo (ossido di

ferro) che il solfato del commercio suol formare; anch'esso giova.

Quanto alle dosi, si fa la soluzione a freddo o meglio a caldo, per far più presto, del solfato di ferro 20% nell'acqua e se ne versa fino a che sia totalmente scomparso ogni odore ammoniacale.

1997 – La miscela di solfato di ferro e cloruro di calce è poco consigliabile, perchè in essa si svolgono azioni chimiche le quali nuocciono all'efficacia disinfettante dei due componenti.

1998 – Per le deiezioni e le orine nell'abitazione di un infermo. Si usino cinque grammi per volta di questa miscela:

Solfato di zinco gr. 1000 – Acido solforico 25

Azzurro d'indaco 0,5 – Nitrobenzol cc. 2.

L'urina scioglie questa miscela che, mentre disinfetta, distrugge il cattivo odore senza decom-

porre le deiezioni, che possono così conservarsi magari 24 ore per un possibile esame microscopico.

1999 – Il solfato ed il cloruro di zinco sono eccellenti per l'eliminazione delle esalazioni fetide. Se ne impiegano ogni giorno 250 grammi.

Metodo eccellente ma poco economico.

2000 – Economica è la seguente polvere:

Solfato di ferro gr. 500 – Solfato di zinco 40

Gesso 500 – Carbone o torba in polvere 500.

Si può anche aggiungervi acido fenico greggio 25.

Ogni giorno si spandono 50 gr. di questa polvere.

2001 – ***Terreno*** – È ben nota l'azione del solfuro di carbonio sulle piante, e ciò specialmente in quei luoghi dove si praticavano iniezioni curative

della vite contro la fillossera e dove frammiste alle viti trovavansi altre piante e culture annuali. A dosi miti di solfuro di carbonio si rende evidente un certo rigoglio nella vegetazione. Tale fatto non si deve attribuire a proprietà concimante del solfuro di carbonio ma alla sua proprietà insetticida ed anticrittogamica.

Ogni terreno infatti contiene numerosi insetti e vermi e muffe, che danneggiano in vario modo le piante inceppando la nutrizione. Coll'uccidere codesti organismi non solo si rende più libero lo svolgersi delle piante ma i resti mortali di numerosi insetti (e non solo insetti, ma anche piccoli roditori) decomponendosi nel terreno forniscono novello alimento alle piante. In seguito a queste osservazioni, si istituirono esperienze dirette a disinfettare il terreno, prima della semina, con dosi

elevate di solfuro di carbonio (200 grammi di solfuro per metro quadrato) e si ebbero notevoli aumenti di prodotto, sia su piante annuali sia su piante perenni.

V. *Insetticidi*, *Parassiticidi.*

2002 – ***Stalle*** – Il mezzo migliore per impedire la propagazione delle infezioni epizootiche, consiste nello spargere nelle stalle liquidi antisettici col mezzo di un polverizzatore il quale possa lanciarli ad una distanza di 8 metri almeno e farli ricadere in fine pioggia su quanto vuolsi disinfettare. Così i liquidi penetrano in tutti i vani e possono distruggere tutti i microrganismi specifici della febbre aftosa. La forma preferibile per la preparazione di un liquido realmente antisettico è la seguente:

Sublimato corrosivo gr. 5 – Permanganato potas-

Acido salicilico 30 – Acqua 900.

Occorre osservare che il sublimato corrosivo venga prima completamente sciolto nell'alcool o nell'etere. Il liquido così preparato si sparge nei locali infetti e su tutti gli utensili adoperati nella pulizia degli animali. Stemperato in tre volte tanto d'acqua può applicarsi senza timore sulla bocca, sulle mammelle e sui piedi degli animali ammalati, ottenendo spesso la completa guarigione in quattro o cinque giorni, anche se la malattia trovasi in pieno corso.

2003 – ***Cantine*** – Per prevenire le muffe nelle cantine, oltre l'impiego dei suffumigi di gas solforoso è consigliata come efficacissima la formaldeide: se ne disciolgono gr. 500 di quella commerciale in 30 litri d'acqua. La miscela si mette in

una pompa Vermorel da peronospora, e il liquido si polverizza per la cantina, lasciandolo anche cadere in finissime goccioline sull'esterno delle botti, sugli attrezzi, ecc., che certo non danneggia. Si lascia poi chiuso il locale per almeno 48 ore, indi si dà aria. I 30 litri preparati bastano comodamente per 100 m.^{2} di ambiente.

2004 – ***Cortili, vie, ecc.*** – Viene usata la soluzione fenica composta, che si prepara mescolando acido fenico greggio 5, cloruro di calce 10, solfato ferroso 10, Acqua 200.

2005 – ***Pavimenti*** (V. N.^{i} 9-11-12). Si può applicare una miscela polverulenta della composizione seguente:

Gesso 150 – Calce viva polv. 100 – Carb. magnesia 150

Acido fenico greggio 150 – Terra infusoria o sab-

bia silicea 50

Carbone polv. 80.

2006 – Cospargerli semplicemente di naftalina che impedisce le fermentazioni organiche ed offre anche il vantaggio di non essere velenosa.

2007 – ***Sputacchiere*** – Sabbia kg. 2. ess. di pino pumilio gr. 3, ess. di pino silvestre gr. 3. ess. di cedro gr. 2, tint. benzoino gr. 3.(V. N.° 1933).

2008 – ***Lettere, stampati, ecc.*** – Un mezzo sicuro, da usarsi però con molta prudenza, consiste nel collocarli in una cassetta o sotto una campana in presenza di solfuro di carbonio.

Gioverà ricordare che questo liquido è molto volatile e che i vapori sono infiammabilissimi ed esplosivi in sommo grado.

2009 – ***Libri*** – Fu constatato che i libri, specialmente quelli delle biblioteche circolanti, costitui-

scono un vero vivaio di germi infettivi; e furono escogitati parecchi mezzi di disinfezione: anzi, venne bandito recentemente in Francia un concorso internazionale allo scopo di stabilire il più efficace e sicuro disinfettante.

Sinora gli igienisti sono concordi nel considerare i vapori di formalina, applicati ai libri, per 15-20 minuti in ambiente chiuso, quale il migliore disinfettante.

2010 – La *Central Freie Librairy* di Shiffeld ha proposto l'esposizione dei libri, per 15 minuti, ai vapori di acido fenico, riscaldato a 75°.

2011 – ***Pannolini*** – Martin raccomanda una soluz. di:
sapone l, soda 2, acqua 200. Si lasciano i pannolini per 24 ore in questa soluz. a 80°.

Distorsione.

2012 – ***Cura*** – La distorsione o *storta* consiste nello *stiramento* più o meno violento dei legamenti articolari; le distorsioni avvengono più facilmente ai piedi, alle mani ed alle braccia. Il primo dolore è acuto; poi lascia qualche tregua, quindi riprende e perdura.

Bisogna lasciare in riposo l'articolazione e applicare bagnoli freddi sulla parte. Bendarla per meglio assicurarne l'immobilità.

È bene ricordare che l'acqua fredda non giova che sul principio, non già quando la parte si è gonfiata e il dolore si manifesta forte e continuo. Allora occorrono rimedii più energici, quali le compresse di acqua vegeto-minerale, di tintura d'arnica, di spirito canforato.

2013 – Quando la gonfiezza dura già da alcuni

giorni e la parte offesa non è molto dolente, giova sopra ogni altra cosa il massaggio, che alcuni praticano anche appena avvenuta la storta (V. *Massaggio*).

2014 – Se si tratta della storta d'una mano, si devono praticare col pollice delle frizioni dal basso in alto sulle faccie dell'avambraccio, seguendo l'asse dell'arto. Operare dapprima leggermente, poi con forza crescente e continuando per mezz'ora.

Finito il massaggio, si applicano delle compresse di acqua vegeto-minerale e tintura di arnica. – Di solito due o tre massaggi bastano.

2015 – Se si tratta del piede, fate sedere il paziente adagiando il piede che ebbe la storta sopra il vostro ginocchio. Allora, dopo avervi unte le mani, abbracciate il piede di maniera che le vo-

stre dita si appoggino sulla pianta; i due pollici vengano a collocarsi sulla parte rigonfia. Facendo scorrere alternativamente i vostri pollici dal basso in alto eserciterete una pressione dolce, che potrete rendere più forte quando il dolore del paziente sia meno vivo.

Talvolta dopo un'ora di massaggio ogni cosa ritorna al suo posto e alle sue funzioni.

Fatto il massaggio, applicare le compresse come per la mano.

2016 – La storta del gomito è comune nei bambini, quando si sollevano con imprudenza per una mano. In questi casi conviene applicare le solite compresse d'acqua vegeto-minerale o di tintura d'arnica, e ad ogni buon fine chiamare il medico.

2017 – Un accidente molto affine alla *storta* è

quello che i francesi chiamano *coup de fouet* e che è la rottura improvvisa di fibre muscolari, prodotta quasi sempre da uno sforzo eccessivo e quindi superiore alla resistenza dei muscoli. Si manifesta generalmente nel polpaccio delle gambe.

Occorre riposo assoluto, solite compresse e .... pazienza.

Dolori reumatici.

2018 – ***Cura*** – I migliori preservativi contro i dolori reumatici sono una nutrizione tonica, sana, e l'uso di abiti di lana, in ispecie di flanella sulla pelle. Quando il reuma si fa sentire su qualche parte del corpo, si può neutralizzarne il progresso con un mezzo molto semplice, ma poco conosciuto. Consiste nel prendere una spazzola, che abbia il pelo molto leggero, e con questa farsi, o

farsi fare frizioni sulla parte che duole, e quindi ricoprirla con pelle di agnello, in modo, che il pelo sia posto a contatto della cute.

2019 – Quando i reumi sono inveterati e resistono alla cura sopra indicata, allora conviene far uso di frizioni con acquavite canforata, o servirsi del balsamo Opodeldoch.

2020 – Questi dolori articolari si combattono con grande vantaggio col salicilato di soda alla dose di gr. 4 a 6 e talvolta più elevate. In poco tempo la febbre cede, i dolori si calmano, e i gonfiori articolari scompaiono. Occorre attenersi a regime latteo. Efficace il massaggio e bagni sedativi tiepidi.

Anche nei reumatismi minori il salicilato di soda riesce bene, ma non è sempre sopportato dallo stomaco, anche prendendo la precauzione di be-

re un bicchiere d’acqua per diluire il sale.

2021 – *Al salicilato di metile* – Rimedio efficacissimo riesce il salicilato di metile in applicazioni locali: è un liquido denso, di odore gradevole ed acuto; lo si usa di preferenza sotto la forma di linimento:

Salicilato di metile 10 – Cloroformio 5 – Balsamo tranquillo 50.

2022 – Pomata, per frizione:

Guaiacolo 5 – Salicilato di metile 25 – Vaselina 40.

2023 – Mistura semplice:

Salicilato di metile 12 – Olio di vaselina 20.

2024 – Poichè a molti riesce molesto l’odore del salicilato di metile, lo si può mascherare con 1-2% di ess. di lavanda.

2025 – Il salolo corrisponde assai bene, in ap-

plicazioni locali, nel reumatismo articolare acuto. Si ricoprono le articolazioni dolenti con uno strato del collodio:

Salolo 2 – Etere 2 – Collodio 15.

2026 – Sono raccomandate frizioni locali col linimento seguente, mediante pezzuola di lana:

Ac. salicilico 2 – Canfora 2 – Ess. di ginepro 3
Ess. di pino silvestre 3 – Etere 2 – Cloroformio 8
Olio di sesamo 10 – Lanolina 10.

Doratura.

2027 – ***Del rame e sue leghe, a sfregamento*** – Si mescolano intimamente le seguenti sostanze prima ridotte in polvere finissima:

Cloruro d’oro secco 20 – Bianco di Spagna 100
Cianuro di potassio 60 – Cremore di tartaro 5.

Si fa una pasta con 100 gr. d’acqua. S’intinge

un pezzetto di flanella nella pasta e si sfregano gli oggetti che saranno stati prima detersi con molta cura. È un miscuglio assai velenoso, da usarsi con molta precauzione.

2028 – Si sciolgono gr 30 di cianuro di potassio in acqua e vi si aggiungono 10 gr. di cloruro d'oro e sodio, 6 gr. di carbonato di soda e 15 gr. di carbonato di calce. Si aggiunge ancora tant'acqua sino alla formazione di una pasta molle. Si spalma con questa il metallo ben deterso, si lava più volte con acqua e si asciuga nella segatura. Velenosissimo.

2029 – Si fanno sciogliere, a freddo:

Cloruro d'oro gr. 1 – Cloruro di potassio 9 – Acqua 6.

Si aggiunge poi, mescolando intimamente:

Cremor di tartaro in polv. gr. 10 – Creta (Bianco

di Spagna) 1.

Si mette un poco di questa composiz. su di un cencio di lana col quale si sfregano gli oggetti da dorare, dopo averli detersi con la massima cura.

Si lavano poi con acqua acidulata con ac. solforico.

2030 – Per dorare rame e ottone prestasi, secondo Langbein, il seguente bagno: cloruro d'oro gr. 1, cianuro potassico 16 sciolti in acqua 250, e fosfato di soda gr. 5, potassa caustica 3 in acqua 750; si mescolano le soluzioni e si scalda all'ebollizione. Se l'azione diminuisce aggiungonsi ancora p. 3-5 di cianuro potassico. Velenosissimo.

2031 – Un liquido per doratura da usarsi a freddo senza cianuro consiste di:

Cloruro d'oro gr. 7 – Prussiato giallo 30 – Potas-

sa 30

Sale da cucina 30 – Acqua litri 1.

2032 – ***Del ferro e dell'acciaio*** – Gli oggetti di ferro, e d'acciaio si ramano anzitutto immergendoli in una soluzione di:

Solfato di rame gr. 5 – Acido solforico 2 – Acqua litri 1.

si immergono poi in una soluzione ben calda di:

Cloruro d'oro gr. 6 – Soda cristallizzata 22 ½ – Acqua 75.

2033 – ***Dell'argento*** – Il procedimento seguente, a freddo si presta assai per dorare i più delicati oggetti. Si fa disciogliere l'oro in acqua regia (miscela di p. 3 di acido cloridrico e p. 1 di acido nitrico) quindi nella soluzione si tuffano tanti stracci di tela finchè l'abbiano interamente assorbita. Si lasciano seccare gli stracci e poi si abbru-

ciano raccogliendo con ogni cura le ceneri, che riescono nere e pesanti. Per dorare un oggetto d'argento, bisogna che questo sia ben pulito e brunito: si bagna leggermente un po' di tela di lino in acqua saturata di sale comune, e con questa tela umettata si preleva un po' della cenere e si strofina quella parte di argento che si vuole dorare: indi si brunisce quando appare bene impatinata.

2034 – ***All'etere*** – Sciogliere 1 p. di foglie d'oro in acqua regia formata di 2 p. di ac. cloridrico per 1 di ac. nitrico. A soluz. completa aggiungere a questa miscela il doppio di etere solforico. Si agita vigorosamente, indi si lascia in riposo. L'etere si separerà e galleggerà sull'acido. Si verserà il tutto in un imbuto di vetro a orifizio assai sottile e chiuso a turacciolo, sino a che i due liquidi si

saranno, col riposo, nettamente separati. Togliendo allora il turacciolo l'acido passerà e, richiudendo al momento opportuno si avrà la soluz. d'oro nell'etere che servirà per la doratura.

Pulita per bene la superficie metallica da dorare con rosso inglese stemperato in alcool si applica con spazzolino fine la soluz. d'oro: l'etere svapora e rimane uno straterello d'oro. Si scalda e si brunisce.

2035 – ***A fuoco*** – Si fa sciogliere del cloruro d'oro nell'ess. di trementina o nell'etere e si applica a pennello questa soluzione sulla superficie metallica perfettamente detersa. Si lascia seccare e si scalda poi il metallo, fino ad ottenere perfetta aderenza dell'oro. Quando è freddo si brunisce.

2036 – Si deterge chimicamente il metallo da

dorare (acciaio, ferro o rame) e si sfrega ancora con pietra pomice in fina polvere. Si scalda il pezzo fino a che sia leggermente azzurro: vi si applica l'oro in foglia e si sfrega leggermente con un brunitoio. Si rimette sul fuoco e si ripete l'operazione tre o quattro volte, secondo la doratura che vuolsi ottenere. Si brunisce fortemente quando il pezzo è freddo.

2037 – ***A foglia*** – *Mordente.* Per fissare i fogli d'oro occorre applicare sulla superficie da dorare una sostanza attaccaticcia, capace di conservarsi tale per qualche tempo e di seccare poi perfettamente. Si chiamano *mordenti* per doratura queste miscele, delle quali indicheremo alcuni modi di preparazione, notando che non si deve servirsi mai di mordenti preparati da molto tempo, ma prepararli poco prima dell'uso.

2038 – Si fanno fondere:

Ambra gialla gr. 20 – Mastice in lacrime 12 – Bitume 3

in 50 p. d’olio di lino, e si diluisce la soluz. con essenza di trementina.

Dopo avere applicato il mordente occorre evitare le correnti d’aria e, in generale, l’umidità; per ottenere buoni risultati occorrono calore e aria secca.

Per constatare se il mordente è pronto per la doratura, vi si passa sopra il dito: se scivola facilmente, producendo un piccolo rumore acuto, il mordente è buono; se, invece, appiccica, occorre attendere ancora alcune ore prima di dorare.

Il mordente secca in 24 ore.

2039 – Un ottimo mordente è costituito da un buon olio di lino ossidato per *lunga* esposizione

all’aria (tre anni).

2040 – *Applicaz. dell’oro*. Per ottenere una buona doratura occorre preparare un fondo ben unito senza granuli. Su questa si applica il mordente. L’indomani si procede all’applicazione delle foglie d’oro, avendo cura che esse si sovrappongano alquanto nelle giunture affinchè nessun punto rimanga scoperto.

Si preme alquanto sulle foglie d’oro mediante un pennello assai morbido, di martora.

Quando è secca si spostano le particelle d’oro eccedenti, mediante pennello morbido.

2041 – *Colla d’oro.* Si fanno bollire insieme mezzo Kg. di olio di lino e 400 gr. di gomma coppale, sino a che la miscela *fili*; si aggiungono 3 lit. d’olio bollente. Quando la miscela è ancora tiepida, vi si aggiunge dell’essenza di trementina sino

alla voluta consistenza.

2042 – *Su vetro, porcellana, ecc.* Per dorare a freddo queste sostanze si eseguiscono i disegni con vernice d'ambra, sulla quale si applica la foglia d'oro, e quando la vernice è secca si brunisce.

2043 – Disegnati sul vetro, ben deterso, i contorni con matita speciale (V. *Matite*) o con spolvero, si spalmano le parti da dorare con una soluzione di colla di pesce all'1 per mille. Si lascia seccare. Basterà allora inumidire lo straterello con pennello dolce al momento di applicare l'oro in foglia. Applicato questo con cura si pulisce con tampone di velluto di seta. Se l'oro presenta macchie la colla era troppo forte. Sarà bene fare prima qualche prova perchè la proporzione indicata può non corrispondere, dipendentemente dalla

qualità della colla usata. Si vernicia e quando è secco si lava per togliere la doratura eccedente. Veduto attraverso il vetro l'oro sembra lucidato. Volendolo non lucente si usi, in luogo della foglia d'oro, la polvere o la bronzina; questa riuscirà assai solida, protetta com'è contro il contatto dell'aria.

2044 – Pulire il vetro con alcool, e coprirlo, mediante pennello, con un sottile strato di silicato di potassa in soluzione a 33° Bé. Applicare quindi l'oro in foglia, comprimendolo leggermente con tampone d'ovatta, scaldando lentamente.

2045 – *Sotto vetro*. Si usa come mordente quello usuale, diluito col triplo di ess. di trementina.

Per la doratura brillante si usa quest'altro:

Colla di Fiandra gr. 0,5 – Acqua distillata lit. 1.

2046 – *Su pietra*. Non devesi usare vernice alla gommalacca, che si staccherebbe. Si spalma invece la pietra con una pittura composta di biacca e di giallo-cromo carico (dei tubetti) stemperati con colla d'oro (V. N.° 2041). In tre o quattro ore la miscela sarà, disseccata. Si procede allora alla doratura a foglia con mordente, nel modo usuale.

2047 – *Su stagno o latta.* Si usi come mordente questa miscela:

Resina kg. 1 – Ess. di trementina 0,125.

preparata a fuoco dolce e con precauzione. Si stende a pennello e vi si applicano subito i fogli d'oro – o di argento – che vi aderiranno solidamente.

2048 – ***Della carta e della pergamena*** – Per iscrizioni o disegni in oro su carta o pergamena, si mescola all'inchiostro un poco di miele vergine,

usandolo poi nel modo ordinario. Quando è asciutto basta alitarvi sopra per indurvi un certo grado di umidità sufficiente per farvi aderire i fogliolini d'oro già tagliati a striscie della dimensione voluta: con leggera pressione l'oro aderisce abbastanza bene.

2049 – Mescolare della biacca e del gesso scagliola con un po' di gomma mista a bianco d'uovo e servirsene a pennello.

Quando è quasi secca si applicano le foglie d'oro e si brunisce.

2050 – Il procedimento più semplice consiste nel mescolare gomma e polvere d'oro (oro di conchiglia) e servirsi direttamente del miscuglio.

2051 – ***Galvanica***[45] – Crediamo opportuno se-

45Intorno a questo argomento si potranno consultare i miei Manuali di questa Collezione, *Galvanostegia* 2ª ediz. (L. 3,50) e *Metallocro-*

gnalare anche la composizione di un bagno ottimo per doratura galvanica: Cianuro potassico 1, fosfato sodico 50, bisolfato sodico 15, cloruro d'oro 1,50, acqua a completare 1 litro. Si deve usarlo alla temp. di 50°. È sufficiente l'intensità di corrente di 0,20 *Ampère* per ogni decimetro quadrato di metallo da dorare.

2052 – ***Senza lucentezza*** – Volendo ottenere una doratura senza lucido (*mat*) la si ricopre con uno strato uniforme di una soluz. diluita di colla di gelatina.

2053 – ***Con bronzina*** – Si può stemperare la bronzina in una vernice o nella gomma arabica, ma in tal modo se ne attenua notevolmente lo splendore. È assai preferibile procedere come per la vera doratura a polvere.

mia 2ª edizione (L. 2,50) nonchè quello del Werth *Galvanizzazione*, ecc., 3ª ediz. (L. 6).

Si stende sul pezzo da dorare il solito mordente (V. N.[i] 2037-2038-2039), oppure uno strato di vernice grassa. Sul mordente o su questa vernice – per tre quarti secca – si stende la bronzina con pennello, zampa di lepre, come per l'oro. Tutto sta a cogliere il punto giusto di consistenza dello strato agglutinante.

2054 – ***Saggio*** – Per distinguere la doratura vera da quella falsa, si applica sull'oggetto in esame una goccia di soluzione di cloruro di rame, portandovela a contatto mediante un agitatore di vetro. Qualora la doratura sia vera, non avviene alcuna modificazione, ma se è falsa si produce una macchia nera.

Dorature.

2055 – ***Preservazione*** – Per proteggere le dorature dalle mosche, si spalmano le superfici do-

rate con una decozione di cipolla, nella proporzione di tre o quattro cipolle per mezzo litro d'acqua. Questa soluzione non altera punto la doratura e tiene lontane le mosche, le quali hanno una grande avversione pel suo odore.

2056 – Si spalmano le medaglie, ornati, cornici, ecc., dorati o argentati, con una leggera soluzione di gomma arabica o di colla di pesce: oppure semplicemente con miscela di gomma arabica e bianco d'uovo nell'acqua.

Si forma una specie di vernice che protegge la doratura e ne conserva la lucentezza e la vivacità di colore (V. *Cornici*).

2057 – ***Pulitura*** – Si versano in un recipiente le seguenti sostanze nell'ordine indicato;

Carbonato di potassio in soluz. (a 19°) 250

Alcool rettificato 30 – Acido solforico 15 – Acido

ossalico 15

Acido cloridrico 30 – Acqua 250.

Si versa un poco di questo composto su di una spugna o su di una spazzola morbida e si sfrega la doratura; si passa quindi dell'acqua fresca in piccola quantità e si asciuga con cotone. Questo composto ha il vantaggio di non attaccare né alterare gli altri oggetti. per cui è assai adatto alla pulitura di gioielli e di oggetti di decorazione.

2058** – **Per togliere l'indoratura a fuoco.

Acido solforico 5 – Acqua regia 1.

La cosidetta *acqua regia* è composta a sua volta di 3 p. d'acido cloridrico e 1 d'ac. nitrico. Sicchè si può anche preparare direttamente la miscela con:

Ac. solforico gr. 20 – Ac. cloridrico 3 – Ac. nitrico 1.

E

Ebonite.

2059 – ***Riparazione*** – Le fenditure si possono otturare con paraffina calda, che – occorrendo – si può render nera mescolandola con grafite o con nero fumo.

2060 – Si possono riattaccare i pezzi mediante collaforte fatta rammollire nell'ac. acetico.

2061 – Si fanno fondere a fuoco vivo 100 gr. di resina, fino ad emissione di forti vapori. Si aggiunge allora, a poco a poco, e rimestando continuamente, 50 gr. di guttaperca tagliata a pezzettini. Il mastice così ottenuto si cola in tavolette che si conservano indefinitamente, senza alterazione.

Per l'uso, si fa fondere e se ne spalmano le parti da unire; si comprime fortemente il giunto finchè il mastice è ancora liquido; si asportano le

sbavature e si lascia raffreddare.

2062 – ***Colla*** – Si lascia rammollire la colla comune in una soluz. concentrata d'ac. acetico, auzichè in acqua semplice. Si scalda poi a b. m., rimestando finchè sia resa ben omogenea. Si applica a caldo sulle superfici da unire, ben deterse, ecc.

Eczema.

2063 – ***Dei bambini*** – Le cosidette *scottature* della pelle dei bambini si curano spolverandole con questa polvere resa ben omogenea mediante varii passaggi successivi allo staccio

Acido salicilico 2 – Talco 100 – Licopodio 100

Amido 50 – Ossido di zinco 20.

È di grande efficacia.

2064 – ***Delle mani*** – Per far scomparire quella specie di eczema prodotto alle mani dall'uso

dell’idrochinone –che come si sa è largamente adoperato quale rivelatore in fotografia – basterà usare la seguente pomata per applicazioni locali : Ittiolo 5 – Lanolina 10 – Vaselina bianca 15 – Acido borico 20.

Edera.

2065 – ***Coltivazione in casa*** – L’edera è una pianta assai adatta alla coltura in casa o sulle finestre. Si può facilmente far produrre radici alle propaggini di edera nella terra od anche semplicemente nell’acqua.

L’edera vegeta meglio nel terreno sciolto che in quello compatto, ed è a tutti noto che ama l’ombra. Essa esaurisce la terra più presto che le altre piante, per cui occorre trapiantarla in terra nuova e di buona sostanza, almeno una volta all’anno.

È meglio tenerla in vaso non molto grande. Ogni mese si può inaffiarla con acqua di sapone o con altro concime liquido (V. *Concimi*); si otterrà in tal modo una vegetazione lussureggiante.

È di grande importanza il tener pulite le foglie dalla polvere, lavandole di tratto in tratto con spugna morbida ed acqua fredda.

L'edera di bosco si presta benissimo a questa coltura; merita però la preferenza l'edera inglese o irlandese a grandi foglie che trovasi a buon mercato dai floricultori.

Emicrania.

2066 – ***Cura*** – Quando l'emicrania è puramente nervosa ha la sua sede nella fronte, sopra l'occhio, da un solo lato, per lo più, donde il suo nome. È complicata da nausee, vomiti, inappetenza, dolori alle membra, ecc. Si cura col riposo

a letto, con la lesta elevata, in luogo oscuro e silenzioso; con inalazioni d'etere e con caffè, con pediluvi senapati, ecc.

2067 – Il Dr. Mendel afferma che la cura dell'emicrania può solo proporsi di diminuire la frequenza degli accessi, la loro intensità e la loro durata.

Anzitutto, egli continua, bisogna ricercare accuratamente tutte le cause occasionali, e fare il possibile per sopprimerle. Si proibirà l'uso dei liquori alcoolici ed il fumare. La dieta deve essere convenientemente regolata in rapporto alle condizioni generali dell'organismo; ma, in generale, dovrà limitarsi l'uso della carne (non più d'una volta al giorno), e si darà la preferenza al latte, alle frutta, alle verdure, agli alimenti vegetali in genere. Come bevanda, gioverà in generale

un’acqua leggermente alcalina. Tra l’altro l’accennata dieta gioverà a combattere la stitichezza, molto frequente in questi infermi.

2068 – Nell’estate è da raccomandare il soggiorno in regioni montuose o boschive, assai più che in riva al mare.

2069 – In moltissimi casi può ricavarsi notevole vantaggio dalle cure idroterapiche (frizioni fredde, docce, ecc.), ed anche dall’elettroterapia.

2070 – Contro l’emicrania e le nevralgie in generale, ribelli anche ai più efficaci rimedii, si consigliano semplicemente polverizzazioni locali con etere solforico (oppure anche con miscela di etere 20, cloroformio 10, mentolo 1), usando con le necessarie precauzioni (in considerazione della volatilità, e infiammabilità dei vapori) un comune polverizzatore, finchè la cute appaia ricoperta di

un esile strato bianco. Generalmente una sola polverizzazione è sufficiente: tuttavia si possono ripetere senza inconvenienti.

Questo rimedio deve essere applicato con qualche precauzione, ma dà buonissimi risultati per le *nevralgie* in genere.

Non è adatto per bambini, nè si deve applicarlo dove la pelle è molto delicata. In ogni caso è meglio cominciare con piccola dose.

2071 – Soluz. di 5 gr. di mentolo e 2 di ess. di trementina in 100 d'alcool. Ogni ora se ne versa un cucchiaino in una tazza di acqua calda e se ne aspirano i vapori dal naso per alcuni minuti. Dopo due o tre riprese il dolore cessa.

2072 – Un rimedio molto semplice ed antico, ma di azione efficace, consiste nell'applicazione sulla parte del cranio, dove risiede il dolore, di un

pannolino imbevuto nella miscela:

Ammoniaca 100 – Acqua dist. 900 – Sale da cucina 20

Canfora polv. 2 – Essenza di rosa (o di menta) alcune gocce.

Solo si deve aver cura di preservare gli occhi dal liquido che potrebbe scolarvi.

2073 – Si introduce nelle orecchie un po' di canfora polverizzata, facendone due sacchettini con mussolina.

2074 – *Essenza di Ward* – Miscela di:

Alcool a 90° 300 – Ammoniaca 150 – Canfora 60 Ess. di lavanda 1.

2075 – *Matite di mentolo.* – Queste matite ben note col nome di *Migraine-Stift* o *Mentador* si possono preparare fondendo insieme:

Burro di cacao 2 – Bianco di balena 4

e incorporandovi:

Idrato di cloralio 1 – Mentolo 1.

Si cola negli stampi appositi.

2076 – *Micranina.* – Un ottimo rimedio pare sia la *Micranina*, che è un miscuglio di antipirina, caffeina e acido citrico in proporzioni che variano secondo gli autori. Eccone due formole, la prima di Ewald, la seconda di Weckblad:

1) Antipirina 85 – Caffeina 9 – Ac. Citrico 6.

2) Antipirina 87 – Caffeina 8 – Ac. Citrico 5.

La micranina è solubile nell'acqua. Si usa però a preferenza in cartine, o, meglio ancora, in pastiglie.

È bene che questo miscuglio non sia stato preparato da troppo lungo tempo. Secondo la robustezza del soggetto la dose varia da 50 centigr. a 1 gr.

Se l’accesso non si calma se ne prende una seconda cartina, ma solamente dopo 2 ore.

In generale l’effetto di questo rimedio è assai rapido e pare che esso prevenga accessi ulteriori.

2077 – *Acqua del Dr. Paters.* – Si fa respirare al sofferente e gli si applicano pure, alle tempie, compresse imbevute di essa:

Canfora gr. 31 – Ess. d’anice 6 – Aceto 3
Alcool rettificato cc. 250 – Ammoniaca liquida 62.

2078 – *Acqua di Colonia speciale*:

Acqua di Colonia 350 – Mentolo 12 – Canfora 1.

Da applicarsi localmente per frizioni, o da fiutarsi,

Emorragie.

2079 – ***Nozioni generali*** – Si distinguono tre specie di emorragie:

1) E. arteriosa: lo scolo sanguigno è rosso vermiglio ed avviene intermittentemente, a sussulti corrispondenti alle pulsazioni del cuore;

2) E. venosa: lo scolo sanguigno è continuo e il sangue è di colore rosso-nerastro o violaceo;

3) E. capillare: il sangue di un rosso assai vivo, sgorga a fiotti ed in piccola quantità.

2080 – ***Trattamento***[46] – Nelle emorragie gravi, mentre si attende il medico, si comprime l'apertura dalla quale sgorga il sangue, oppure si fascia

46Si consulti per quanto riguarda le emorragie gravi il già citato Manuale dei *Soccorsi d'urgenza* del Dr. Calliano, di questa Collezione.

la parte, dal lato più vicino al cuore e vi si applica acqua molto fredda o ghiaccio.

2081 – Quali agenti emostatici locali sono da ricordarsi: la temperatura, cioè il freddo o il caldo (45-50°): l'antipirina in polvere od in soluz. concentrata 1:5 o 1:25; la ferropirina in polvere od in soluz. 1:5; l'acqua ossigenata, la gelatina in soluz. 10% per applicazioni esterne, l'olio essenziale di trementina per uso interno, ecc.

Il percloruro di ferro è pericoloso e si deve lasciarlo usare solo dal medico.

2082 – Lavature con acqua fredda contenente alcune gocce di tintura di iodio.

2083 – In oggi viene segnalata come un pronto emostatico, affatto inoffensivo, l'applicazione di pepe comune in polvere. Se si sparge su di una ferita del pepe finemente macinato, il sangue che

sgorgava si coagula immediatamente, e la ferita si chiude subito.

Contrariamente a quanto potrebbe credersi, il pepe non ha azione irritante sulla ferita.

2084 – *Emostatico Pagliari* – Si fa bollire fino a ridurre a due terzi:

Benzoino 10 – Allume cristallizzato 20 – Acqua 300.

Si decanta e si filtra.

2085 – *Emostatico Pollacci* – Si ottiene aggiungendo all'emostatico Pagliari, di cui nel N.° preced., p. 2 di cloruro di sodio (sale comune).

2086 – Nelle emorragie da ferite, si devono lavare queste con acqua bollita o con soluzione antisettica, quindi applicare una fasciatura compressiva con cotone e garza idrofila (Vedi *Ferite*).

2087 – Si eviti assolutamente l'uso, disgrazia-

tamente ancora diffuso, delle ragnatele, perchè pericolosissimo.

2088 – ***Nasale o epistassi*** – Si deve mantenere il paziente, colla testa dritta, leggermente inclinata in avanti: gli si slacciano gli abiti al collo ed al busto, si applicano compresse impregnate di acqua fredda sulla fronte, sulle tempie e sul naso e si mantengono le braccia levate in alto. Inoltre si comprime colle dita la narice dalla quale sgorga il sangue, contro l'osso nasale.

2089 – Si può diminuire la congestione al naso, cui è spesso dovuta l'epistassi, provocando l'afflusso del sangue al torace. Si ottiene ciò facendo ampie inspirazioni, esagerate; meglio ancora se si faranno tenendo chiusa, premendovi col dito, la narice per la quale non esce il sangue e respirando per quella dalla quale si ha emorra-

gia.

2090 – Applicare un corpo freddo (ferro, ciottolo) fra le spalle, sulla nuda pelle.

2091 – Immergere le mani e i piedi del paziente in acqua calda, finchè cessi la perdita di sangue.

2092 – Aspirare per le narici acqua molto fredda, pura o acidulata con aceto o limone od acqua *emostatica.*

2093 – Assai efficace è l'aspirazione di alcune prese di polvere di allume (che sarà bene avere sempre in casa, sottomano) o di *antipirina*. Si forma un grumo di sangue coagulato ed allume, che ottura la narice. Si lascia in posto almeno per 24 ore poi si toglie con cautela bagnandolo a poco a poco con acqua. Si raccomanda di non soffiarsi il naso per alcuni giorni dopo l'emorragia. In casi più gravi si ricorre al medico.

2094 – Più efficace ancora dell'allume è il tannino in polvere, che si usa nello stesso modo. (V. N.° prec.). La sua azione è istantanea. Si può usarlo anche per *piccole* ferite.

2095 – *Polvere da fiuto* (Reudu):

Antipirina 0,50 – Acido tannico 2 – Zucchero 10.

2096 – ***Delle gengive*** – Per arrestare le emorragie successive all'estrazione dei denti si deve sciacquare la bocca con la mistura:

Cloroformio 4 – Acido tannico 2 – Mentolo 25 Tintura di ratania 25 – Alcool 50 – Acqua distillata 200.

2097 – Sciacquature con acqua contenente qualche goccia di acido timico.

2098 – Applicazione locale di tintura di iodio mediante battuffoletto di colone idrofilo, o con pennello morbido.

Encaustici.

2099 – Gli encaustici sono preparazioni a base di cera o di resine, che si usano per lucidare gli oggetti di legno, i mobili, i pavimenti, le stufe, gli oggetti di pelle, ecc., come pure per dipingere con colori a cera.

Poichè la serie di questi preparati è svariatissima, mi limiterò qui ad indicare alcune ricette di encaustici generali pel legno, rimandando per ogni altra categoria, alle voci *Cuoio, Finimenti, Mobili, Pavimenti, Quadri, Scarpe*, ecc.

2100 – ***Cautele nella preparazione*** – È da sconsigliarsi la preparazione casalinga di queste miscele, troppo facili ad infiammarsi. In ogni modo, si dovranno usare grandi cautele.

Queste consistono nel tenersi discosti quanto è possibile dal recipiente in cui si fa l’encaustico e

nell’aggiungere l’essenza di trementina solamente *dopo avere ritirato detto recipiente dal fuoco*. Qualora il fuoco si fosse appiccato all’encaustico producendo una grande fiammata basterà coprire con un coperchio a lungo manico, che si sarà tenuto pronto per il caso. Del resto, basterebbe abbandonare tutto quanto a sè lasciando che si consumi tutta la sostanza adoperata; con ciò non si ha altro inconveniente che molto fumo fuliginoso e... la perdita dell’encaustico.

2101 – *Sostituto della cera.* – Nella fabbricazione degli encaustici si può sostituire alla cera la miscela seguente. Fondansi sego 2 con resina ordinaria 18; alla massa fusa si aggiunga soluz. di carbonato sodico 10 in acqua 12, facendo bollire il tutto per un’ora e rimestando vivamente finchè siasi ottenuta una massa omogenea: alla

quale si può incorporare qualunque sostanza colorante a piacere.

Questo preparato può essere usato non solo come eccipiente per encaustici, ma anche da solo per la conservazione dei mobili, dei pavimenti, dei cuoiami ed infine anche come sapone.

2102 – ***Lucido come vernice*** – Si fanno fondere 100 p. di cera gialla, in recipiente di rame, a fuoco dolce, e vi si aggiungono a poco a poco 12 p. di litargirio agitando continuamente. Quando la cera abbia preso un colore marrone, si lascia raffreddare. L'indomani si separa il fondo formato dal litargirio e si fanno fondere 400 gr. della cera soprastante con un kg. di essenza di trementina.

2103 – ***Per legno*** – Si fondono a mite calore:

Cera bianca 80 – Colofonia trasparente polverizz.

Alla miscela fusa ed ancor calda, versata in recipiente di ferro smaltato, si aggiungono p. 60 di essenza di trementina.

Gli oggetti da lucidarsi vengono previamente lavati con acqua saponata oppure con petrolio: quando sono ben secchi si applica l'encaustico mediante soffice pannolino, strofinando poi come di solito.

2104 – Cera bianca 100 – Acqua 60 – Carbonato di sodio 1.

Si fa bollire fino a saponificazione della cera. Dopo aver surrogato l'acqua evaporatasi, si agita sino a raffreddamento e si aggiungono a piccole porzioni p. 16 d'ess. di trementina. Dopochè questa è completamente emulsionata, vi si mescolano gradatamente p. 120 d'acqua. Se questa non

si unisce bene, vi si aggiunge ancora un po' di ess. di trementina. Si profuma con ess. di lavanda.

Per usarlo se ne applica un po' mediante uno straccio sottile e si strofina fino a secchezza con flanella.

2105 – Ceresina 1,750 – Resina 250 Ess. di trementina 2,250 – Cinabro 30.

2106 – Ceresina gialla 10, paraffina 10, cera montana 10, ragia chiara 2, ess. trementina 40, benzolo 20, petrolio 8.

2107 – Cera carnauba 5, cera gialla 2, paraffina 10, ceresina 15, ess. trementina 68.

2108 – ***Saponificati*** – Cera carnauba 5, cera gialla 5, cera montana 5, acqua 20, potassa 3, ess. trementina 40.

Per preparare la pasta saponificata si fondono

insieme le cere, si scioglie la potassa nell'acqua, si aggiunge la soluz. alla massa fusa e si fa bollire il tutto sino a formazione d'una pasta omogenea. Si aggiungono poi, continuamente agitando, 25 p. d'acqua, si lascia alquanto raffreddare e vi si mescola l'ess. di trementina. Si agita poi fino a raffreddamento. Si può colorire a piacere con colori d'anilina.

2109 – Ess. di trementina, colorita con alcannina o incolore p. 15, e 1 p. di cera gialla; si riducono a b. m., in una massa omogenea.

2110 – Si fondono a b. m. 2 p. di ceresina e si uniscono 7 p. di ess. di trementina. Si applica la miscela a caldo; l'ess. volatilizza e lascia un sottile strato di cera.

2111 – *Simile a lacca* – Si sciolgono:

Gomma lacca 15 – Sandracca 15 – Coppale Ma-

nilla 10

Mastice 1 – Alcool 150.

Si bagna con questo liquido un batuffolo di stracci che si copre con tela di lino bianca inumidita di olio di lino. Si strofina il legno nel modo noto, soffregando infine con un po' d'alcool,

Pel legno di mogano uniscesi un po' di sangue di drago.

2112 *– Al petrolio* – Si fondono insieme a fuoco dolce 1 p. di cera con 8 di petrolio. Si spalma il legno col composto ancora caldo. Si strofina poi con panno asciutto.

2113 *– Color rovere, per mobili o pavimenti di legno bianco* – Si fanno fondere in vaso di terra 625 gr. di cera e quando è ben liquida vi si versano a piccole porzioni 60 gr. di potassa, 80 di sapone bianco in raspatura o in piccolissimi pezzi e

2 litri d’acqua calda. Si aggiungono poi 120 gr. di terra di Cassel stemperata in un po’ d’acqua e si lascia bollire per una dozzina di minuti, rimestando continuamente. Ritirato il recipiente dal fuoco si rimesta ancora fino a che il liquido sia diventato tiepido. Si usa a pennello e quando è ben secco si strofina con cencio di lana.

2114 – ***Modo di eliminarli dalla superficie del legno*** – Lavare e spazzolare con soluz. concentrata di cremor di tartaro.

Erba.

2115 – ***Distruzione nei viali, tennis, foot-ball, ecc.*** – Il miglior sistema consiste nello strappamento delle singole pianticelle, ma esso è lungo e dispendioso.

2116 – Inaffiare, mediante piccolo inaffiatoio da serra, con petrolio comune. In tale modo si può

anche distruggere la muffa che sovente s'insinua fra i ciottoli di una strada o di un cortile.

2117 – Il sale denaturato, alla dose di 5 per 1000 d'acqua, sterilizza il suolo, ne conserva dura la superficie, ed è assai economico. Occorre applicarlo dopo avere raschiato via le erbe e prima della pulitura, in modo da incorporare il sale nello strato superficiale a contatto delle semenze delle quali occorre distruggere la vitalità. Si impieghino 50 kg. di sale per ara spargendo, in due riprese, in primavera, con due a tre settimane d' intervallo. Sul sale si spargerà uno strato di subbia di 5 cm.

2118 – In luogo del sale, con tempo piovoso, si potrà usare questa miscela, fatta bollire in recipiente di terra e poi stemperata in doppio volume d'acqua:

Liscivia di cenere lit. 60 – Solfo in polvere gr. 2 – Calce 6.

2119 – Inaffiare con miscela ben emulsionata di olio di catrame ed acqua, in parti uguali.

2120 – *Il crudo ammoniaco* – residuo della fabbricazione del gas-luce – è raccomandabile specialmente nel periodo di riposo della vegetazione, quando le superfici da trattare si trovano in prossimità di terreni con piante coltivate.

2121 – Per i viali del giardini si può ricorrere all'acqua bollente, e ricoprire poi con ciottoletti.

2122 – *Muschio.* – Per il muschio, in particolare, si può fare uso di fuliggine di legno, spargendola in primavera od in estate, inaffiando leggermente ogni tanto, se il tempo è molto secco.

2123 – Soluzione di solfato ferroso al 5%.

2124 – Solfato di ferro *in neve*, cioè finamente

pestato, nella proporz. di 4 a 5 kg. per ara.

2125 – Inaffiatura col liquido ottenuto in questo modo: si fanno bollire 100 p. d'acqua, vi si aggiungono 10 p. di calce viva ed una di fiori di solfo, si fa bollire, si decanta e si aggiungono 100 p. d'acqua.

2126 – È assai efficace il catrame di carbon fossile versato nelle connessure delle lastre di pietra, dopo averne strappate o tagliate le erbe.

2127 – L'inaffiamento con ac. solforico è inefficace se il terreno è calcare. È preferibile la mistura del N.° seguente, che ha azione anche in detto caso.

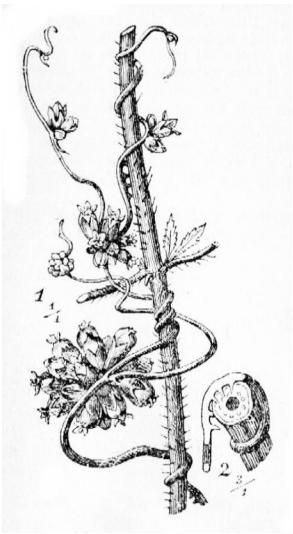


Fig. 43. – Cuscuta.

2128 – La cenere di coke delle stufe, ha un color mattone gradevole all'occhio; sparsa sui viali ha inoltre il vantaggio d'impedire in modo quasi completo la vegetazione delle erbe. Essa diviene in pochi giorni assai soda e unita, non forma fango. Perde col tempo il color rossastro facendosi più scura, ma sempre d'aspetto soddisfacente.

Uno strato di 2 cm. è sufficiente, ma è bene rinnovarla due o tre volte.

2129 – ***Distruzione della cuscuta*** – Si falciano i tratti invasi dalla cuscuta un po' oltre i limiti della cuscuta stessa. Poi si sparge sul terreno in tali tratti della cenere di legno *viva*, cioè non lisciviata. Si deve fare quest'operazione alla sera (sul crepuscolo) e in condizioni tali di atmosfera da far sperare nella notte un'abbondante rugiada. Si capisce che l'effetto di questa si è di sciogliere i sali

contenuti nella cenere e specialmente il carbonato di potassio, al quale è dovuta l'azione contro la cuscuta (fig. 43).

Erbario.

2130 – ***Conservazione delle piante*** – *Colore* (V. anche *Piante secche*) – Il colore verde delle foglie si conserva assai bene facendole seccare tra due fogli di carta bibula imbevuti di soluz. d'ac. ossalico al 3% circa, cambiando la carta ogni 24 ore.

I risultati ottenuti dallo Schroeder con questo procedimento furono soddisfacentissimi, eccettuato per alcune ombrellifere, che rimasero con questo trattamento annerite.

2131 – Si può conservare il colore alle piante per erbarii facendole passare lentamente in una soluzione di:

scaldata fino che cominci ad evaporare.

Si estrae la pianta, si scuote per far cadere l'eccesso del liquido e la si dissecca ponendola fra due fogli di carta bibula o di carta da filtro.

2132 – Per conservare i fiori allo stato secco, per erbarii, senza che ne restino alterati i colori, bisogna collocarli tra due fogli di carta assorbente bianca, stendendoli con tutta cura. Si mettono poi i fogli tra due mattoni di terra refrattaria e si portano in una stufa o semplicemente nel *cinerario* d'un fornello da cucina alla temperatura di circa 60° a 70°. Vi si lasciano due o tre ore consecutive rinnovando la carta ogni ora. L'essiccazione sarà allora completa e i fiori conserveranno assai bene le tinte naturali; anche i bianchi non ingialliranno, come per solito avviene.

2133 – Si distendono le parti coi fiori da essiccarsi fra due fogli di carta da filtro e sotto e sopra di questi si spolvera della calce viva. Non si esercita sulle piante o loro parti da principio alcuna pressione; di mano in mano che l'essiccazione si manifesta si può premere un po'. Quando le piante sembrano essiccate si umettano con una soluzione di una parte di paraffina per 25 p. di benzina. Le piante così trattate conservano perfettamente i loro colori naturali.

2134 – ***Muffa*** – Il dott. Biott consiglia l'uso del seguente liquido non velenoso, per la conservazione delle piante negli erbarii. Si fa una soluzione concentrata di cloruro di calcio, si filtra e vi si aggiunge della glicerina nella proporzione del 25% del volume prima della filtrazione. Questo liquido si fa penetrare per aspirazione o per inie-

zione, il che richiede un certo tempo a motivo della sua viscosità o della piccolezza dei tubi nei quali deve penetrare. I vegetali così trattati conservano una perfetta pieghevolezza e non ammuffiscono; ma la tinta delle foglie diviene gialla o brunastra.

2135 – ***Insetti*** – Per preservare gli erbari dagli insetti si fan seccare le piante in mezzo a fogli di carta, come è uso; poscia si mettono in un recipiente a fondo piatto, con una sufficiente quantità di glicerina per coprirli; per ogni 500 gr. di glicerina si mettono 20 gr. d'arseniato di soda, si fa bollire per qualche minuto, poscia si toglie il recipiente dal fuoco.

Allorchè il liquido è freddo, si estraggono le piante immerse, e poscia si pongono entro fogli di carta da filtro.

Le piante così trattate conservano la loro flessibilità, e non vengono più intaccate dai vermi, nè dagli insetti.

Essenza di trementina.

2136 – Odore negli appartamenti – L'odore di essenza di trementina, che resta negli ambienti dipinti con colori o vernici in cui sia contenuta tale essenza, riesce di molestia a molti, ed in alcuni casi può produrre cefalea, insonnia, ecc. Ecco alcune indicazioni per eliminare tale inconveniente.

Prima di abitare l'appartamento pitturato di fresco, si dispone sul pavimento uno strato di fieno e si spolvera con cloruro di calce. L'appartamento deve essere ben chiuso e non vi si rinnova l'aria che dopo 25 a 48 ore. Però questo sistema ha l'inconveniente di sostituire ad un odore un altro forse non meno sgradevole. Inoltre il cloro che si

svolge corrode gli oggetti metallici che trovansi nell'ambiente, e danneggia anche taluni colori. Per tali ragioni si può ricorrere invece alla disposizione seguente.

2137 – Si mette nell'ambiente un fornello portatile, acceso, in modo da mantenere la temperatura a 20-25°. Naturalmente occorre dar aria prima di soggiornare nel locale, per evitare gli effetti dei gas sviluppati dalla combustione, sull'organismo.

2138 – Si può anche trarre profitto dalla proprietà che ha l'acqua d i assorbire i vapori di ess. di trementina. Si disporranno nei locali da *deodorare* dei piatti con acqua, distribuendoli opportunamente e rinnovando l'acqua a varie riprese.

2139 – ***Saggio*** – Si riconosce la presenza di adulteranti *grassi* facendone cadere alcune gocce sulla carta; se grassi esistono nell'essenza, le

gocce daranno macchie d'unto, *persistenti,* che l'essenza pura non dà mai.

Essenze.

2140 – ***Generalità*** – Quantunque in generale vengano ritenuti quali sinonimi, pure si deve fare distinzione tra essenza ed olio essenziale.

Le essenze propriamente dette sono soluzioni di oli essenziali o volatili nell'alcool, in proporzioni variabili; invece gli olii essenziali non devono contenere affatto alcool – la cui presenza costituirebbe anzi una sofisticazione – e per conservarli si deve soltanto tenerli in bottiglie ben tappate al riparo dalla luce.

2141 – ***Conservazione*** – Per prevenire le alterazioni e specialmente la resinificazione, riesce utile di mescolare gli olii essenziali, appena ritirati dal commercio, con alcool purissimo, nella pro-

porzione del 10-20%, e tenerli in recipienti di vetro colorato e bene tappati.

2142 – Viene pure raccomandata l'aggiunta del 5‰ di bisolfito sodico.

2143 – ***Ripristinamento*** – Le essenze hanno tendenza ad alterarsi resinificandosi, specialmente se lasciate a contatto dell'aria. Un procedimento semplice per ripristinarle consiste nell'impiego di una miscela di parti uguali di borace e di nero animale, formando una poltiglia chiara con acqua, con la quale si agita l'essenza alterata. Questa, dopo sedimentazione, diviene limpida.

2144 – ***Saggio*** – Lasciata cadere su carta da filtro una goccia dell'essenza o dell'olio essenziale, questa determinerà una macchia, la quale dopo qualche tempo dovrà svanire senza lasciare residuo oleoso: sarebbe questo indizio della pre-

senza di sotanza grassa o resinosa aggiunta per sofisticare il prodotto.

2145 – Per constatare la presenza dell'alcool, si riscalda in tubetto da saggio qualche goccia dell'olio essenziale e si adatta all'orifizio del tubetto un tamponcino di cotone in cui sia stato racchiuso un granello di fucsina. Se la colorazione rossa di questa si diffonderà in tutto il cotone, sarà indizio della presenza di alcool.

Etichette.

2146 – ***Di carta – Impermeabili*** – Si possono rendere impermeabili le etichette di carta che si fissano sui colli, sulle bottiglie, ecc. spalmandole con chiaro d'uovo ed acqua mediante un pennello fino e passandovi poi sopra una lastra rovente, frapponendo un foglio di carta bianca. La quantità d'acqua da aggiungere al chiaro d'uovo sarà la

metà di esso in volume.

2147 – Si prepara una soluzione di 100 p. di gelatina in 300 p. d'acido acetico e si mescola questa con 10 p. di glicerina. La miscela col raffreddarsi diviene solida, si liquefa però riscaldandola; conservata a lungo si liquefa anche alla temperatura ordinaria. Una seconda soluzione consiste di 20 p. bicromato di potassio in 200 p. d'acqua. Per l'uso mescolansi 2 p. in peso di soluz. di gelatina con 1 p. di soluz. di bicromato e si applica la miscela sull'etichetta mediante un pennello dopo l'essiccazione; le etichette così applicate non vengono staccate nè dall'acqua fredda o calda, nè da liquidi eterei o alcoolici. Il recipiente nel quale preparasi la miscela nonchè il pennello, devonsi pulire immediatamente dopo l'uso, altrimenti la massa aderentevi indurisce. La mi-

scela è gialla; si può però render bianca mediante aggiunta d'un po' di soluzione di formaldeide.

2148 – Si applica l'etichetta sul recipiente di vetro ben pulito e la si lascia asciugare. Dopo di averla coperta con una pellicola di collodio si pennella con una soluz. di gelatina 1:5. Prima che questo strato sia secco, lo si inumidisce con una soluz. di formalina al 40%. Si può ripetere a piacere questo processo senza guastare il colore bianco dell'etichetta o la trasparenza della vernice. Le etichette diventano così resistenti ad etere, benzina, olio, acqua, alcool, ecc.

2149 – Per far aderire etichette di carta, ecc., in modo che abbiano a resistere all'umidità atmosferica, si impiega una soluzione ammoniacale di caseina, poi si tratta con soluz. di formaldeide.

2150 – ***Colle per etichette*** – V. *Colle.*

2151 – ***Modo di incollarle sull'alluminio*** – In generale, le colle e gomme usuali non aderiscono all'alluminio. Il sottile strato di ossido (allumina) che sempre ricopre il metallo aderisce alla carta ma si stacca dal metallo. Si può ovviare a questo introducendo nella colla una piccola proporzione di un sale di mercurio il quale dà luogo ad una corrosione superficiale dell'alluminio.

Si ottengono ottimi risultati aggiungendo 5% d'acetato mercurico alla comune soluz. di gomma arabica, .

2152 – ***Indelebili, sul vetro*** – Si fa uso d'un liquido corrosivo preparato come segue: Liq. *a*) in una bottiglia sciogliesi gr. 36 di fluoruro di sodio in ½ litro d'acqua distill. e vi si aggiunge gr. 7 di solfato di potassa. Liq. *b*): sciogliesi gr. 14 di cloruro di zinco in ½ litro d'acqua distillata e aggiun-

gesi gr. 65 di acido cloridrico concentrato.

Per l'uso mescolansi insieme parti uguali di *a*) e *b*) aggiungendovi un po' d'inchiostro della Cina.

La miscela non devesi eseguire in recipiente di vetro, ma entro un dado di paraffina incavato.

2153 – Si scrive sull'etichetta con inchiostro della Cina e quando è secco, s'incolla l'etichetta a suo luogo. La si copre poi con uno strato di paraffina fusa; essa resisterà così agli agenti chimici e all'umidità.

2154 – ***Di pergamena vegetale*** – Sono assai utili per bottiglie contenenti liquidi corrosivi. Vi si scrive con inchiostro di Cina e si ricoprono con vernice adatta (V. *Vernici*). Per fissarle sul vetro occorre usare una colla speciale (v. *Colle*).

2155 – ***Rosse*** – Si agitano gr. 0,20 d'eosina con gr. 10 d'alcool fino a ottenere la soluzione,

con la quale si pennellano le etichette di carta bianca: su queste, dopo asciutte, si può scrivere senza che l'inchiostro si spanda.

2156 – ***Lacche per etichette*** – Lacca dammar 1000, trementina veneta 25, ess. di trementina q. b.

2157 – Una soluz. di 1 p. di gomma lacca imbianchita in 4 p. d'alcool a 90°-96°.

2158 – Dopochè l'etichetta attaccata è asciutta si pennella per due volte con una soluz. di p. eguali d'etere e collodio, e dopo essiccata si copre con la seguente lacca: sandracca 150, mastice 50, trementina veneta 15, alcool q. b. a 1000.

2159 – Sulle etichette attaccate mediante pasta o colla e asciutte, si applica uno strato di collodio, quindi soluz. calda di gelatina 1 in acqua 4; e dopo seccata questa, uno della vernice: mastice 6,

alcool 10, benzina 5, ess. lavanda 1.

2160 – Possono servire le vernici del commercio al coppale od alla dammar.

2161 – Volendo dare la lacca a etichette per vasi da farmacia, si gommano prima con collodio e con una soluz. di ittiocolla in 25% d'alcool. Non si adoperi mai soluz. di gomma.

2162 – ***Per giardini*** – Si ritaglia l'etichetta in un foglio di celluloide e vi si scrive con penna comune, servendosi di questo inchiostro:

Tannino polv. gr. 15 – Percloruro di ferro secco 10

Acetone 100.

Si sciolgono separatamente il tannino e il percloruro di ferro nell'acetone e si mescola.

Siccome il celluloide trovasi in commercio in lamine di varii colori, si possono avere etichette di

varie tinte; il che è utile in certi casi, come ad es. per indicazioni botaniche, separazioni di seminati, ecc. (V. *Inchiostri*).

2163 – Si possono fare ottime etichette con lastrine d'osso (marche da giuoco), sulle quali si scrive con soluz. di nitrato d'argento che impregna l'osso e annerisce alla luce. La dose di nitrato da usare è di 20 gr. per litro d'acqua distillata. Queste etichette durano molto tempo.

2164 – Si scrive su cartoncino (carte da visita) con inchiostro comune di Cina, o qualsiasi altro. Indi si immergono le etichette nell'olio d'oliva di rifiuto (di frittura o residuo di scatole di sardine). Dopo un'ora d'immersione si estraggono e si fissano con un chiodetto da tappezziere sulla targhetta di legno. Queste etichette durano due o tre anni.

2165 – Si scrive sul legno con inchiostro di Cina al quale si sia aggiunto del permanganato di potassio sino a saturazione. La scrittura resterà anche quando l'inchiostro di Cina sarà scomparso perchè il permanganato carbonizza il legno.

2166 – Inchiostro di Cina stemperato in soluz. di soda caustica al 10% circa.

2167 – Verderame in polv. gr. 4 – Sale ammoniaco 4

Nerofumo 1 – Acqua 40.

2168 – Inchiostro verdognolo, che diventa nero sullo zinco:

Solfato di rame gr. 1 – Cloruro di calcio 1 – Acqua 70.

Si usa con penna d'oca, si lascia seccare e si lava; si asciuga e si dà una mano d'olio di lino.

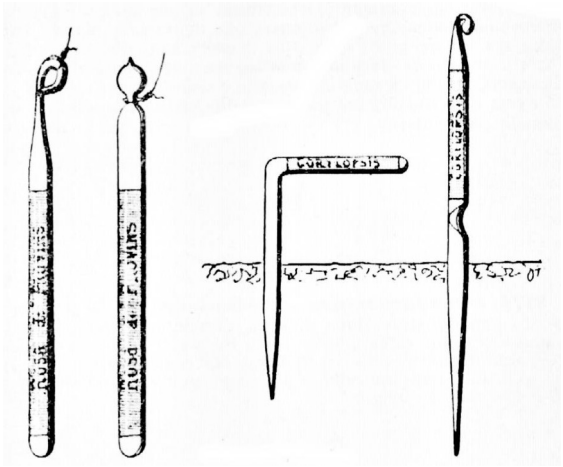
2169 – Si fa una soluz. di solfato di rame leg-

germente addensata con gomma arabica nella quale si mette in sospensione un po' di nero fumo. Resiste per molto tempo all'aria.

2170 – Il cloruro di rame si scioglie assai presto nell'inchiostro comune nella proporzione di 1 per 10. Questa soluzione attacca lo zinco meglio di quelle preparate con solfato o acetato di rame.

2171 – Si possono mettere le etichette (di semplice carta comune) in un tubetto di vetro come quelli usati per i piccoli saggi di chimica, e che è facile procurarsi; si chiude poi accuratamente il tubetto con turacciolo di sughero attraversato da un filo di ferro galvanizzato, che serve a fissarlo alla pianta. Naturalmente occorre aver cura che la scritta apposta sull'etichetta rimanga ben visibile nel tubetto.

2172 – Inalterabili – Si fanno le scritte su cartoncino bristol (Carte da visita). Si prende un tubo di vetro da laboratorio chimico – cioè facilmente fusibile – e lo si



Figg. 44, 45, 46, 47.

scalda a pochi cent. da un estremo, al dardo d'una lampada a benzina, da saldare, o semplicemente alla fiamma d'un becco a gas. Quando è rammollito si stira sino a che si richiuda; si rompe nel punto più sottile e si scalda nuovamente tale estremità sino a che, rammollita, si arrotondi facendo girare il tubo fra le mani, sempre sulla

fiamma. Si introduce allora l'etichetta, che dovrà avere larghezza corrispondente al giro interno del tubo. Si chiude allora l'altra estremità del tubo, allo stesso modo, scaldando a distanza sufficiente dalla carta per non alterarla. Se si vuole appendere l'etichetta si può foggiare l'estremità del tubo in uno dei modi indicati nelle fig. 44, 45; se si vuole fissare nel terreno si può foggiare il tubo in uno dei due modi indicati nelle figure 46, 47; la strozzatura nella fig. 47 ha per iscopo di impedire che l'etichetta abbia a scivolare lungo il tubo.

2173 – ***In metallo*** – Per riempiere le lettere in incavo nelle targhette di ottone, si prepara la pasta di un bel nero mescolando dell'asfalto con lacca bruna e nero fumo.

2174 – ***Per riparare le targhette di smalto*** – Coppale 5, gomma dammar 5, trementina veneta

4, alcool 4; si mescolano assieme fino ad ottenere una densa poltiglia, cui si aggiunge 6 d'ossido di zinco. Una piccola aggiunta di oltremare o di bleu di Berlino conferisce un colore bianchissimo. Si scalda finchè l'alcool è scacciato, e dopo fusa si otturano con essa la cavità o le screpolature dello smalto. Dopo raffreddamento si lucida.

F

Fagiolini.

2175 – ***Conservazione*** – Debbono essere scelti giovani e di buona qualità. Dopo sfibrati, s'immergono per cinque minuti in acqua calda, poi in acqua fredda: si fanno sgocciolare completamente, indi si mettono nell'acqua salata. Si ricopre il recipiente con olio. Nello stesso modo si preparano e si conservano i carciofi.

Farfalle.

2176 – ***Modo di ucciderle senza guastarle*** – Le farfalle si guastano, lasciandole morire a poco a poco, pel continuo battere delle ali. Ciò è dannoso quando si vogliono conservare per collezioni. Sono in commercio appositi recipienti di vetro detti *al cianuro* nei quali con opportuna disposizione si forma un'atmosfera di vapori di cianuro di potassio; in essa le farfalle muoiono in brevissimo tempo. Il cianuro potassico è estremamente velenoso.

2177 – Si può sostituire il cianuro di potassio col solfuro di carbonio che è meno pericoloso. Si mettono le farfalle sotto una campana di vetro entro la quale si colloca una spugnetta imbevuta di solfuro di carbonio. Bisogna ricordare che i vapori di questo composto, sono estremamente in-

fiammabili.

2178 – ***Distruzione*** – Le farfalle notturne si possono distruggere mediante lanterne di carta appese agli alberi; se ne spalmano le pareti con melassa, siroppo o miele. Gli insetti attratti dalla luce si posano sulla lanterna e vi restano appiccicati.

Farine.

2179 – ***Conservazione*** – Per conservare sana la farina di frumento bisogna tenerla in luogo asciutto e aerato e curare che non si scaldi o spanda odori acidi; nel qual caso si deve distendere in istrati per ventilarla, e seccarla al sole o in stanze ove possa circolare una corrente d'aria calda. Se si tarda qualche giorno, la farina può alterarsi tanto, da non poter più servire alla panificazione.

2180 – Non si deve dimenticare che le farine. come tutte le sostanze ridotte in polvere, in generale, contraggono facilmente l'odore dei corpi coi quali si trovano in vicinanza, per es., del petrolio, del caffè, ecc., per cui occorre tenernele lontane. Quando però una farina avesse contratto di tali odori si potrà facilmente liberarnela distendendola in istrato sottile all'aria ed esponendola alla temperatura di 50°-60°.

2181 – ***Saggio*** – *Materie minerali.* Si agitano 2 a 4 gr. di farina con 30-40 di cloroformio in un tubo da saggio. Si aggiungono 40-50 gocce d'acqua e si lascia in riposo per qualche ora. Le materie minerali aggiunte si raccoglieranno in fondo al tubo, mentre quelle proprie della farina rimarranno compenetrate nella farina stessa.

2182 – *Talco.* Per constatare la presenza del

talco in una farina la si agita con tetracloruro di carbonio; la farina galleggia, mentre le materie minerali più pesanti precipitano.

Fazzoletti di pizzo.

2183 – ***Lavatura*** – La lavatura del fazzoletti ricamati o di pizzo, si fa nel modo ordinario, ma ciò che occorre evitare assolutamente è la torcitura. Bisogna accontentarsi della compressione fra le mani.

Si pulisce per bene una lastra di vetro e si stende su di essa il fazzoletto ancora umido, avendo cura di stendere tutte le pieghe.

Una volta asciutto il fazzoletto sarà come nuovo.

Febbre.

2184 – ***Generalità*** – La febbre, anzichè una

malattia per se stessa, deve essere considerata quale sintomo e carattere di malattia, quale segno evidente di una anormalità che si manifesta nell'organismo: essa consiste in una certa perturbazione della circolazione del sangue e della respirazione, ed è manifestata ora da un aumento di calore con accelerazione del polso, ora da un senso alternativo di caldo e di freddo, e sempre da brividi: non è però nostro còmpito di estenderci in questa materia. Solo accenneremo come si distinguano diverse modalità di febbre: a tipo continuo, quando essa persiste per un dato tempo con differenze solo di intensità nelle varie ore della giornata (come nella polmonite); a tipo intermittente, allorchè gli accessi febbrili appaiono a periodi differenti, per lo più fissi, come nella malaria, ogni giorno (quotidiana), a giorni alterni (ter-

zana), ogni due giorni (quartana), ecc.; a tipo remittente, nei casi in cui la febbre si manifesta con oscillazioni superiori ad un grado, ma senza discendere sotto la temperatura ordinaria (37°), come appunto si osserva nel decorso della febbre tifoidea.

Ricordiamo pure come la febbre si distingua con diversi appellativi, quale tifoidea (V. *Tifo*), etica, gastrica, reumatica, puerperale, maligna, nervosa, biliosa, infiammatoria, ecc, a seconda della forma di malattia che l'accompagna, e che sarà dichiarata dalla diagnosi del medico; il quale deve essere sempre chiamato all'apparire della febbre, poichè questa, come abbiamo già fatto rilevare, rappresenta sempre l'indizio e l'inizio, il sintomo di una malattia, di una infezione, o per lo meno di uno stato anormale dell'organismo.

2185 – Tre sono i mezzi per valutare la febbre: esame del polso, della temperatura generale e della respirazione; i quali in media ed approssimativamente sono in correlazione secondo questi rapporti:

Temp.	36,8	Polso	70	Respiro	
					15
	37,5		80		20
	38,1		90		25
	39		110		30
	40		140		40

I battiti del polso e il numero delle respirazioni si misurano con un orologio alla mano, sul cui quadrante siano segnati i minuti secondi.

La temperatura viene constatata mediante un termometro clinico a massimo e minimo, che si applica adattandone il bulbo nel cavo ascellare oppure nella cavità dell’inguine, in modo che sia

bene a contatto della pelle, lasciandovelo almeno dieci minuti.

La temperatura normale del corpo umano è di 37° nell'interno del corpo e qualche decimo di meno sotto l'ascella.

2186 – ***Malarica*** – Il rimedio sovrano contro la malaria è il chinino: per la diffusione del quale, anzi, allo scopo di combattere la malaria, il Governo ha provveduto con leggi speciali, assumendone esso stesso la produzione e distribuzione in forma di tavolette da gr. 0,20 cadauna, delle quali sono contenute 10, cioè gr. 2, in un tubetto, corredate dalle relative istruzioni circa l'uso, che qui non crediamo di riprodurre, tanto più che si possono anche leggere... sugli astucci da sigarette della Regia dei Tabacchi.

Il chinino, sia in forma di cachets, di tavolette,

di pillole, di soluzioni (come pure di iniezioni), deve essere sempre ingerito dopo l'accesso, preferibilmente a stomaco vuoto, continuandone l'uso per qualche tempo, alla dose media di grammi due nella giornata.

2187 – A chi soffre di febbri, oltre all'uso del chinino, è consigliabile come bevanda il decotto di limone, antimiasmatico e preservatore di febbri di malaria, intermittenti e simili. Dobbiamo al Prof. Tommaso Crudeli, la seguente ricetta:

"Si prende un frutto di limone fresco, si taglia in fette sottili senza togliergli la buccia, e si mette a bollire in una pentola di terra, che non abbia servito ad altri usi, con tre bicchieri d'acqua. Si prolunga l'ebollizione finchè l'acqua sia ridotta ad un terzo, cioè al volume di un solo bicchiere. Si passa allora il decotto attraverso un

pannolino, spremendo fortemente i residui del limone e si lascia raffreddare il liquido per una intera notte all'aperto, *alla serena*, dice il nostro popolo, e la mattina seguente si beve a digiuno".

Felci.

2188 – ***In casa*** – Queste piante le cui specie più belle sono proprie dei climi caldi ed umidi dei tropici (Brasile, Africa centrale, sono tra le più belle che possano ornare un salotto; ma sono delicatissime e si trovano assai meglio nelle serre che negli appartamenti. Hanno bisogno di *costante* umidità tanto nella terra come nell'aria ambiente. Alcune che sono comuni sulle nostre montagne, lungo i corsi d'acqua, resistono meglio di quelle esotiche: tale ad esempio il *Polypodium vulgare* (felce dolce) (fig. 49), lo *Scolopendrium*

officinarum (lingua cervina) (fig. 48), le felci maschio e femmina; il capelvenere (*Adiantum capillus Veneris*) (fig. 50) è assai più delicato.

2189 – ***Propagazione*** – Ad una foglia di felce comune se ne taglia un pezzo di circa 8 cm. A ciò che resta si tolgono le *penne* (simili a foglioline) da un sol lato. Si piega poi il peduncolo e se ne sotterra profondamente l'estremità. Si ricopre con una campana di vetro. Dopo alcuni giorni si vedranno crescere delle foglioline dalle penne lasciate.

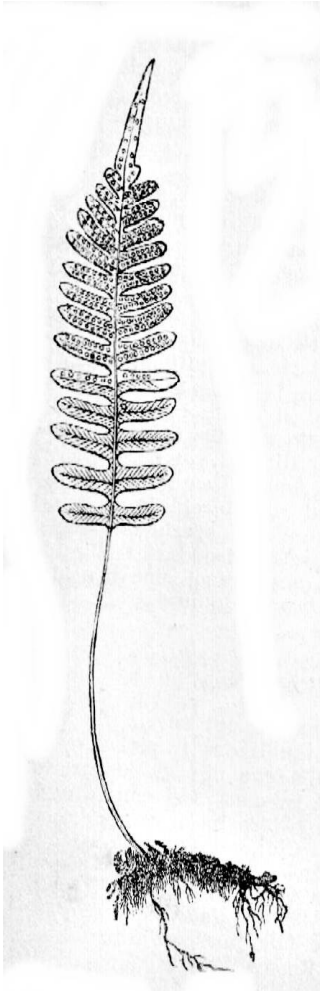


Fig. 49. – *Polypodium vulgare*. Felce dolce.

Fig. 48. – *Scolopen-*

Fig. 50. Capelvenere. *Adiantum capillus Veneris.*

Ferite e piaghe.

2190 – ***Generalità*** – Si consigliano ancora da molti, nei casi di piccole ferite o piaghe, i più strani rimedii come empiastri, pomate, unguenti, tele di ragno, erbe aromatiche, infusioni, diachilon, taffetà, ecc.

Occorre aver sempre presente che la ferita o la piaga sono una porta aperta ai microbi d'ogni sorta fra i quali si trovano i patogeni, ossia quelli che possono produrre malattie più o meno gravi. Il miglior modo di salvaguardarsi contro questi ospiti pericolosi consiste in una buona disinfezione locale. In caso di una ferita si dovrà dunque lavarla accuratamente e il più presto possibile, con una soluz. di acido fenico (2%) o meglio ancora di sublimato corrosivo (all'1‰).

2191 – Se la ferita venne ben pulita e medica-

ta, può rapidamente venir a guarigione, senza passare in suppurazione; i labbri od i margini di essa si riuniscono e non resta che una piccola cicatrice; in tal caso la ferita guarisce *per prima intenzione*, cioè senza dare suppurazione. Se invece si forma del *pus* la guarigione ritarda, possono insorgere fenomeni generali (febbre, malessere) dovuti al riassorbimento della materia formatasi nella ferita, e la cicatrice che ne risulta resta deformata.

2192 – ***Trattamento*** – È necessario osservare se la ferita è pulita, oppure imbrattata di materiali estranei, quali terra, frammenti di pietra, di legno, di vetro, pezzi d'abito od altro, nel qual caso bisogna *ripulire la ferita*, A questo scopo chi si accinge a soccorrere, si lavi con gran cura le mani e si spazzoli le unghie, usando di acqua calda e sa-

pone prima, poi tenendo le mani per due minuti in una soluz. di sublimato corrosivo all'uno per mille (se questa soluz. non fosse lì per lì pronta, bisognerà prolungare la lavatura). Poi inzupperà una pezzuola di lino di bucato o meglio della garza di farmacia in una soluz. di acido fenico al 2% o di sublimato corrosivo all'1‰, ed in mancanza di questa, in acqua comune (meglio se precedentemente bollita) poi, stando a poca altezza della ferita, spremerà su di questa la pezzuola o la garza inzuppata; e ciò fino a che la ferita sia completamente ripulita.

2193 – Per facilitare la pulitura si può ricorrere ad un irrigatore, oppure ad un comune imbuto, ben netto, la cui apertura viene un pochino ristretta con un batuffoletto di ovatta od una listerella di tela. In esso si versa l'acqua o la soluz. di

acido fenico e poi si lascia che il getto vada a cadere direttamente sulla ferita.

Questa non va mai ripulita sfregandola, piuttosto si renderà il getto più forte, innalzando sempre più la pezzuola o l'imbuto al disopra della parte lesa.

2194 – Nella pulitura delle ferite sono da escludersi le spugne, perchè esse contengono abitualmente nei loro pori delle sostanze impure o dei germi infettanti, che capitando nella ferita potrebbero divenir causa di suppurazione. È molto diffusa anche l'abitudine di usare sulle ferite la tintura d'arnica, ma questa è sconsigliabile, perchè tale tintura è spesso impura e suscita con facilità delle infiammazioni (erisipola, flemmone) nella parte lesa.

2195 – Una volta che la ferita sia ben pulita è

necessario toglierla dal contatto dell'aria, il che si ottiene facendo la *medicazione e il bendaggio della ferita*. A tale uopo si sceglie una pezzetta di tela di lino fine e senza cuciture, o meglio di garza di farmacia e, dopo averla inzuppata in acqua bollita o preferibilmente nella soluz. antisettica d'acido fenico al 2%, si distende bene sopra la ferita. Se si hanno sotto mano del cotone di farmacia, si dispone a strati al disopra della pezzuola inzuppata, se no, si fa uso di altre pezzette di tela di lino asciutte che vengono ammonticchiate con garbo sopra alla parte lesa, quasi per formarvi un cuscinetto, che la protegga dagli urti. Infine poi con una benda si fermerà il tutto, badando di non stringere troppo ma neppure di fasciare troppo lento, se no la medicazione si sposterebbe dalla ferita. Nel mentre si medica in tal modo la

parte lesa, è pur necessario osservare le condizioni generali del paziente, al quale si slacceranno gli abiti e verrà fatta annusare dell'acqua di Colonia, dell'aceto, dell'ammoniaca, oppure verrà amministrato qualche cucchiaio di marsala o di un cordiale, dato il caso che avesse a perdere i sensi e cadere in deliquio.

Naturalmente quanto si disse si riferisce solo a piccole ferite o piaghe, dovendosi in casi più gravi ricorrere al medico[47].

V. inoltre *Scottature*, *Emorragie*, ecc.

2196 – L'*Airol*, lo *xeroformio*, il *dermatolo*, che sono prodotti a base di bismuto, in polvere, costituiscono in oggi i più usati medicamenti nel tratta-

47Per maggiori particolari raccomandiamo i preziosi Manuali di questa collezione del Dr. Calliano: *Soccorsi d'urgenza* e *Assistenza degli infermi*.

mento delle piaghe, come essiccanti e antisettici, in sostituzione dell'iodoformio, il cui odore è tanto penetrante e sgradevole. Basta spargerne un poco sulla piaga dopo averla lavata accuratamente con cotone idrofilo imbevuto di soluz. di sublimato corrosivo all'1‰.

2197 – I piccoli tagli alla lingua, alle dita, ecc., si lavano con soluz. diluita di acido timico (timòlo). Si ha un senso acuto dl bruciore, che però cessa subito, come pure l'emorragia. Tale acido è anche un disinfettante ed il suo buon sapore è assai gradevole, salvo il bruciore che produce. L'odore è quello del timo, a tutti noto.

2198 – Per ferite leggere, piccoli tagli, abrasioni, ecc., dopo conveniente lavatura con acqua bollita e fresca o con soluz. di acido borico (3%) o di sublimato corrosivo (1‰) e cessato lo sgor-

gare del sangue, si asciuga con cotone idrofilo e poi si applica un dischetto di cerotto adesivo, oppure di cerotto di guttaperca (americano), o di taffetà; o si spalma con pennellata di unguento di caseina.

2199 – *Medicatura al collodio* – Si applica, mediante pennello uno strato di *collodio elastico* o di *traumaticina*, che è soluz. di guttaperca nel cloroformio: questo strato provocherà dapprima un po' di bruciore, affatto momentaneo.

Si forma una pellicola che tiene uniti i labbri della ferita e ne accelera perciò la guarigione, nel mentre la protegge dalle possibili infezioni. Essa sostituisce assai bene, per le ferite alle mani, l'uso del guanto. Non si stacca nelle lavature ordinarie.

2200 – *Pomata per ferite di bambini*:

Acido borico polv. 3 – Ossido zinco 15 – Amido 15

Sugna 30 – Balsamo peruviano 3.

2201 – ***Per colpo di fucile, a pallini*** – Se i proiettili sono penetrati profondamente od hanno leso parti delicate – occhi ad esempio – occorre l'intervento del medico, senza tentarne l'estrazione.

Qualora invece i pallini siano poco approfonditi si potranno estrarre unitamente ai pezzetti di abiti od altri corpi estranei; si ripulirà bene la ferita e si disinfetterà con sublimato. Se qualche pallino fosse alquanto più internato si potrà lasciarlo senza danno, salvo a sentire poi il parere del medico.

2202 – ***Di animali –*** Per le ferite o piaghe degli animali (cavalli, cani, ecc.) è raccomandata la

polvere assorbente così composta: farina di frumento, allume (come essiccante e astringente), solfato di magnesia: tale miscela agisce coagulando le sostanze albuminoidi.

2203 – Il signor Loncey nel giornale *Le cheval*, dice di aver avuti sempre buoni risultati nella cura delle escoriazioni e piaghe dei cavalli coll'uso della seguente ricetta:

Si riempia una bottiglia da litro per un terzo di sale da cucina ben seccato al fuoco e pel resto con acquavite pura, si tappi, si agiti e scuota lungamente e vivamente e si lasci poi depositare finchè il liquido diventi limpido. Con questo, senza scuoterlo, si inzupperanno delle compresse molto grosse che si applicheranno sulle cicatrici costringendovele colle ginocchiere e mantenendovele continuamente inumidite senza levare queste ulti-

me.

Non si deve aver timore ad adoperare il cavallo che così si cura, è bene anzi farlo muovere, altrimenti la cicatrizzazione ottenuta col continuo riposo può rattrappire i tessuti.

Il Loncey afferma che se anche le ginocchia fossero completamente escoriate fino all'osso, quando siano così ben curate, in meno di 15 giorni si ricoprono di peli nascenti. L'alcool favorisce lo sviluppo dei bulbi ed il sale agisce come disinfettante contro la suppurazione.

Ferri da stirare.

2204 – ***Pulitura*** – Quando siano anneriti dall'azione della fiamma del gas si puliscono con una soluzione allungatissima di acido solforico o cloridrico, e poi con soluzione di soda per neutralizzare le tracce d'acido rimaste nei pori.

2205 – Dopo lavatura con acqua e sapone si stropicciano con polvere di pomice, si risciacquano, si asciugano e si mettono subito vicino al fuoco per accelerare l'eliminazione delle tracce di umidità, che finirebbero col produrre arrugginimento.

Ferro.

2206 – ***Pulitura*** – Il ferro lucido si pulisce con polvere finissima di mattone impastato con olio. Prima di servirsi di un utensile di ferro nuovo, si dovrà farlo bollire nell'acqua o lavarlo con acqua bollente. Tolti i cibi da un recipiente di ferro, è bene lavarlo con acqua insaponata. Gli utensili di cucina, in ferro, si devono asciugare tutti i giorni, anche quando non si adoperano, specialmente nel giorni umidi, e quando non si accendono i caminetti. Gli utensili arrugginiti si sfregano con car-

ta vetrata o smerigliata, quindi con ess. di trementina e olio d'oliva. (V. *Ruggine*, *Metalli*, *Acciaio*, *Stufe*, *Fornelli*, ecc.).

2207 – *Ferro dorato* – Spalmatura con ammoniaca, susseguita da abbondante risciacquatura.

2208 – Lavatura con acqua e sapone assai calda, usando spazzola morbida. Risciacquare e lasciar seccare i pezzi, senza asciugarli. Quando sono ben secchi strofinare con pelle scamosciata.

2209 – *Nichelato, arrugginito* – Si spalmano le parti arrugginite con grasso o con vaselina e si lasciano in riposo per due o tre giorni. Poi si sfregano con ammoniaca. Se la ruggine persiste, si sfrega ancora con pannolino imbevuto di acido cloridrico. Si risciacquano accuratamente i pezzi e si fanno asciugare a stufa.

2210 – ***Arrugginimento artificiale*** – Per imitare l'antico può occorrere di dover provocare il rapido arrugginimento di oggetti o parti di oggetti in ferro – come nel caso d'una riparazione – si può ottenere ciò bagnando il ferro con acido cloridrico diluito e lasciandolo esposto per due o tre giorni all'aria. Occorrendo, si ripete l'operazione.

2211 – ***Colorazione*** – *Nero* – Si puliscono gli oggetti di ferro e si immergono in ozocerite fusa scaldata a 100°; dopo averla lasciata sgocciolare, si accende l'ozocerite aderente e si lascia bruciare. Formasi un bel rivestimento nero resistente all'azione dell'atmosfera e che non viene attaccato nè dagli alcali nè dagli acidi.

2212 – *Nero-bleu*.

Acido nitrico 15 – Solfato rame 8 – Alcool 30 – Acqua 125.

Si stende sul metallo ben pulito, si lascia seccare, poi si sfrega con lana.

2213 – *Azzurra* – Si fa disciogliere iposolfito sodico p. 140 in un litro d'acqua e si immerge nella miscela il pezzo di ferro completamente rovente.

2214 – *Verde* – Con un pennello si stende sul ferro una soluz. di 1 p. d'acetato d'argento in 20 d'ess. di lavanda. Si scalda a circa 150°. Si otterrà una bella colorazione verde brillante.

2215 – *Nero brillante* – Si fa bollire 1 p. di solfo in 10 p. di ess. di trementina, poi se ne stende un *leggero* strato con pennello, si scalda ad una fiamma ad alcool fino a tinta ben nera.

2216 – *Tinta bronzea* – S'imbeve l'oggetto in una soluz. di cloruro ferrico e di solfato di rame con un po' d'acido nitrico. Si secca a 30°. Poi si porta per 20 minuti nel vapore di acqua bollente.

Si sfrega con la spazzola metallica, e si ripete parecchie volte l'operazione.

2217 – *Patina antica* – Per dare al ferro ed all'acciaio la *patina* dell'antico, se ne umetta la superficie con soluzione di acido cloridrico al 25%. Si lascia poi esposto all'aria per parecchi giorni. Ottenuto l'effetto desiderato si lava per arrestare l'ulteriore azione dell'acido.

2218 – *Grigio-nero* – Si immerge il ferro per qualche minuto in una soluz. di solfato di rame e poi lo si trasporta in soluz. di iposolfito sodico lievemente acidulata con acido cloridrico: con tale procedimento si ottiene un intonaco grigio-nero resistente.

V. inoltre *Fucili*, *Armi.*

2219 – ***Conservazione – Preservazione dalla ruggine*** – V. *Ruggine.*

2220 – Il ferro lucido si spalma con soluz. di cera d'api nella benzina, che si ottiene mettendo in un litro di benzina 20 gr. di cera e lasciandovela per 24 ore agitando di tanto in tanto; e travasando infine la parte chiara.

2221 – Spalmatura con olio di vaselina.

2222 – Spalmatura con soluz. di vaselina nel petrolio.

Ogni quattro o cinque mesi si lavano poi i pezzi con petrolio, indi si fa una nuova spalmatura con la soluz. di vaselina.

2223 – ***Rivestimento-intonaco*** – Il catrame crudo non è adatto per colorare oggetti di ferro: un colore preparato con esso si stacca molto presto in forma di croste e rovina il ferro. La ragione di ciò è da ricercarsi nell'acido fenico contenuto nel catrame, il quale sciogliendosi agisce sul fer-

ro. Se si allontana l’acido fenico dal catrame crudo mediante riscaldamento coll’aggiunta di 2 o a 3% di calce disciolta, si può usare, quando occorra, il catrame ottenuto con olio di trementina per colorire il ferro, il colore così preparato aderisce tenacemente, si mantiene a lungo ed ha l’aspetto della più bella vernice.

2224 – In pentola fondesi asfalto e vi si aggiunge petrolio rettificato finchè un saggio raffreddato presenti la consistenza appropriata per poterlo applicare mediante pennello. L’essiccazione di questo intonaco-vernice può essere di molto accelerata mediante il riscaldamento. Esso resiste al calore ed oltre all’aspetto bello, offre il vantaggio di essere elastico.

2225 – ***Mastici per riparazioni*** – La miscela seguente ha il vantaggio di fluidificarsi col riscal-

damento: quindi essa può penetrare intimamente nelle superfici avariate da riparare. Si polverizzano finamente e si mescolano intimamente:

Argilla refrattaria 30 – Limatura di ferro 12 – Piro-lusite 6

Sale da cucina 3 – Borace 3.

Si umetta la miscela con acqua sino ad ottenere una poltiglia densa, che viene applicata sugli oggetti da riparare; l'indurimento deve avvenire lentamente e può essere completato per azione del calore bianco, che rende l'intonaco aderente per sempre.

2226 – Limatura di ferro 30 – Fiori di solfo 35

Sale ammoniaco 25 – Polvere mattoni 25.

Si mescola e per l'uso si fonde.

2227 – Trituransi litargirio 10, calce di recente spenta 6, argilla fina 6 e vernice di olio calda q. b.

per ottenere una massa densa. Si usa a caldo.

2228 – ***Modo di fissare il ferro nel legno e nel gesso*** – Per fissare solidamente un pezzo di ferro qualsiasi in un pezzo di legno indichiamo un modo altrettanto semplice quanto sicuro:

Una volta praticato il buco, prima d'introdurre il pezzo di ferro si avrà cura di umettarlo con qualche goccia d'ammoniaca. Si formerà tosto un leggero strato di ruggine nella parte incastrata. Questa ruggine artificiale trovasi subito in uno stato come se fosse già di lunga data naturale. È noto come nulla sia così ostinatamente tenace quanto un vecchio pezzo di ferro infisso in un foro.

2229 – In modo analogo si può far tenere solidamente un chiodo nel gesso, avendo cura di umettarlo d'ammoniaca, prima d'infiggerlo, la ruggine determinando subito una forte aderenza.

Fichi.

2230 – ***Maturazione accelerata*** – Quando l'occhio del fico ha assunto colorazione rossa o rossastra, secondo la qualità, lo si inumidisce *leggermente* con olio d'oliva, sia mediante un pennellino, sia con un batuffoletto di bambagia fissato in un pezzo di canna, come usano i contadini liguri. È preferibile operare dopo il tramonto e con bel tempo. La maturazione viene così accelerata e i semi non hanno il tempo d'indurirsi, con molto vantaggio della commestibilità del frutto.

2231 – ***Essiccazione*** – Si colgano perfettamente maturi, anzi, preferibilmente già alquanto appassiti, e senza rugiada. Si collochino su assi coperte di paglia, o su stuoie di canne e si espongano al sole in luogo caldo quanto più sia possibile. Si ritirino durante la notte in luogo asciutto e

ventilato. Ogni giorno occorre rivoltare i frutti onde possano seccar bene da ogni lato. Ogni mattina si levano i fichi già secchi e si ripongono in una stanza ben arieggiata e infine si ripongono in iscatole, ecc.

2232 – È ottima pratica quella di sbucciare i fichi che hanno la buccia grossa – quali i cosidetti *napoletani.* – La buccia bianca sottostante riesce morbidissima dopo l'essiccazione; si hanno così dei fichi secchi di qualità ottima.

Filtrazione.

2233 – ***Norme generali*** – I migliori imbuti per filtrazione sono quelli di vetro colle pareti inclinate a 60° circa.

Il filtro deve essere sempre più piccolo dell'imbuto in modo che il suo margine rimanga di 3 a 4 mm. al disotto dell'orlo dell'imbuto; la sua

punta non deve essere troppo larga; l'imbuto dovrà essere ben asciutto, poichè una goccia d'acqua basterebbe per produrre una lacerazione nel filtro mentre lo si fa scivolare lungo l'imbuto.

Per premunirsi contro la rottura della punta del filtro si può mettervi una contro-punta sempre in carta da filtro, o meglio disporre due filtri uno dentro all'altro.

Il liquido da filtrare deve essere sempre versato in modo che il getto, diretto per mezzo d'una bacchetta di vetro lungo la quale si fa colare (v. *Decantazione*), venga a colpire non già il fondo, ma la parete laterale del filtro; senza tale precauzione il fondo del filtro facilmente si romperebbe.

Durante la filtrazione l'imbuto deve essere tenuto fermo: se la filtrazione dura a lungo e se si tratta di un liquido molto volatile, conviene coprire

l’imbuto con una lastra di vetro. Osserveremo però che i filtri di carta non resistono ad una lunga filtrazione.

2234 – Per filtrare alcune sostanze, come gli olii e le essenze, si fa uso di cotone cardato, che occorre cambiare di frequente perchè presto si impregna d’impurità che ne otturano i pori. Si riempie il collo dell’imbuto con pezzetti di vetro e quindi si dispone sul fondo dell’imbuto lo strato di cotone. Bisogna aver cura di non far cadere il liquido sul cotone direttamente, ma sulle pareti dell’imbuto, altrimenti il cotone si imbeverebbe del liquido ammassandosi e diverrebbe inetto alla filtrazione. In luogo del cotone si può far uso della *cellulosa,* che si trova in commercio dai negozianti in generi per enologia.

2235 – Si fa uso talvolta di filtri di flanella di la-

na o tessuti di cotone di permeabilità proporzionata alla viscosità del liquido da filtrare (fig. 51).

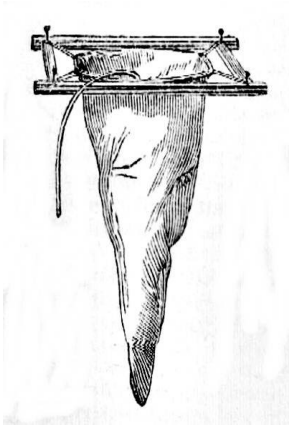


Fig. 51.

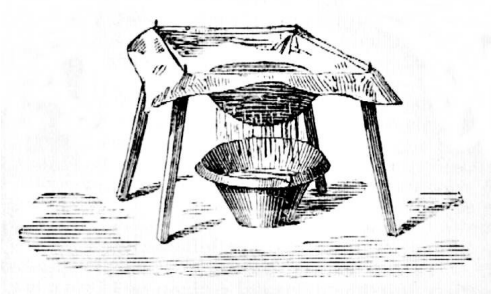


Fig. 52

2236 – Per filtrare liquidi molto torbidi si impiega una mescolanza di p. 1 di pasta cartacea (ottenuta immollando con acqua ritagli di carta da filtro), p. 1 di asbesto, p. 10 di caolino.

Agitasi bene con questa mescolanza ridotta in polvere il liquido da filtrare, quindi si versa sul filtro previamente inumidito; si ritorna a sbattere il primo filtrato, e si replica il trattamento finchè il li-

quido passi limpido; il che si ottiene in breve tempo.

2237 – *Preparazione del cotone per filtri* – Ad evitare che il cotone comunichi odore sgradevole agli olii od altre sostanze per la cui filtrazione si voglia usarlo, gioverà tenerlo prima immerso per 24 ore in una soluz. di soda caustica al 3%.

2238 – ***Dell'acqua piovana*** – In molti casi si ha bisogno di acqua pura. Quando non si voglia ricorrere a quella distillata si può raccogliere quella piovana nel modo indicato dalla fig. 52.

Si stende una tela di lino su quattro piuoli e si mantiene concava con un peso: si raccoglie l'acqua filtrata in un recipiente ben pulito, di vetro o di terra verniciata.

2239 – ***Filtro economico per l'acqua*** – Ecco un modo di comporre con poca spesa un buon fil-

tro che, in caso di necessità, può tornare assai utile.

Si prende un recipiente (meglio se metallico) e si posa su tre sostegni; lo si munisce di rubinetto nella parte inferiore; a metà altezza si colloca un doppio fondo bucherellato, sul quale si pone uno strato di carbone di legna pesto e minuto, indi un altro di ghiaia, ed infine un altro di sabbia, da ricoprirsi di piccole pietre o *breccie.* L'acqua filtrerà limpida e pura attraverso a questi diversi strati. Dopo qualche tempo occorrerà rinnovare il tutto. Però il carbone non sarà perduto potendo utilizzarlo come combustibile dopo averlo fatto essiccare.

2240 – ***Filtro Chamberland*** – Le candele in porcellana, dette di Chamberland, costituiscono un eccellente apparato di filtrazione; sotto la

pressione di 20 metri, non lasciano passare alcun microbo per 10 giorni, e solamente un numero minimo durante 25 giorni.

Queste candele possono essere sterilizzate a freddo, senza smontarle, con una soluz. di permanganato potassico all'1%. Facendo successivamente agire il permanganato ed il bisolfito sodico, le candele saranno completamente liberate dalle materie organiche accumulatesi nel pori, ed ostruenti la loro primitiva uscita.

Così riassume il Guignolet i procedimenti per la conservazione dei filtri Chamberland:

1.° Fare *tutti i giorni* un nettamento superficiale mediante stropicciatura.

2.° Fare *tutte le settimane* (più di frequente, nei soli casi in cui l'acqua sia assai impura) una sterilizzazione a freddo per mezzo d'un soluto di per-

manganato potassico all’1‰.

3.° Fare *tre o quattro volte per anno* un nettamento a freddo, usando successivamente una soluz. di permanganato al 5‰ ed una soluz. di bisolfito sodico all’1:20.

In queste condizioni l’acqua filtrerà amicrobica, e gli stessi filtri potranno servire quasi indefinitamente.

2241 – ***Filtro al carbone, per acqua potabile*** – Si polverizza finissimamente del carbone di legna e lo si mette in *sospensione* nell’acqua (mediante forte agitazione) e si versa il tutto su di un filtro di carta. Questa fisserà il carbone acquistando le proprietà di un buon filtro di carbone.

Finestre.

2242 – ***A chiusura ermetica*** – In luogo di calafatare le intelaiature con ovatta, per impedire

quelle piccole correnti d’aria che nell’inverno sono tanto fastidiose, si può procedere nel modo seguente.

Si fa praticare nello spessore del legno una scanalatura nella quale si colloca un tubo di gomma fissandolo in modo che ne sporga solamente uno o due millimetri in tutta la lunghezza; chiudendo la finestra, il tubo cede, ma reagendo per la propria elasticità, mantiene la chiusura impermeabile all’aria. Per non impedire totalmente la ventilazione dell’ambiente si fa tale operazione soltanto nella parte inferiore del telaio, lasciando tal quale la superiore.

2243 – Le doppie intelaiature a vetri delle quali si fa uso in inverno preservano dal freddo per effetto dello strato d’aria che rimane fra esse interposto; poichè l’aria è un pessimo conduttore del

calore, impedisce a quello della camera di passare all'esterno.

2244 – ***Pulitura*** – Per pulire intelaiature di *finestre, porte, legno verniciato in genere*, bisogna evitare l'uso di sapone o di soda, poichè sciolgono la vernice. È preferibile l'acqua di crusca. Si asciugano con pelle o con cencio morbido.

2245 – ***Per rendere opachi i vetri*** – Si pennella un lato del vetro con un liquido preparato triturando assieme carbonato di calce e vetro solubile. Dopo due pennellature il vetro è completamente opaco, e il locale invece sembra più chiaro.

2248 – Si fa una soluzione concentrata di solfato di zinco nell'acqua leggermente gommata e si stende questa soluzione sui vetri delle finestre, vetrine, vetrate, ecc. in una giornata molto fred-

da, d’inverno. Cinque minuti dopo essi saranno coperti di bellissime ramificazioni cristalline, che possono elegantemente sostituire le smerigliature.

2247 – Si può usare uno strato di gelatina mista con sol fato di bario in polvere finissima. A tal uopo si mescolano le due soluzioni seguenti:

a) Cloruro di bario 15 – Gelatina 5 – Acqua 80

b) Solfato di sodio 15 – Gelatina 5 – Acqua 80.

A queste miscele si possono aggiungere i colori che più si desiderano. In quanto al cloruro di sodio che si forma, si toglie lavando dopo la pasta gelatinosa.

2248 – Si applica sui vetri della carta sottile, trattata prima con olio di ricino e poi con soluz. di

gomma dammar nella benzina.

2249 – Si passa sulla superficie del vetro uno strato della seguente vernice:

Resina mastice 3 – Sandracca 3 – Etere 50.

V. anche *Vetri.*

Finimenti e Bardature.

2250 – ***Conservazione*** – Lo spalmarli semplicemente con una sostanza grassa per assicurarne la conservazione non basta. La semplice lavatura e disseccamento li rende duri, rigidi.

Il miglior modo di conservarli consiste nel pulirli con spazzola o con tela o spugna umida fino a che l'umidità abbia ammorbidito il cuoio; si spalmano allora con una miscela di sego ed olio, che si fa fondere esponendo l'oggetto al fuoco. In tal modo si ottiene la voluta resistenza alla pioggia ed all'umidità ed una buona conservazione.

Si può impiegare la miscela:

Sapone 2 – Zucchero 2 – Potassa 1 – Olio di ravizzone 20.

Sciogliere le sostanze solide nell'acqua e alla soluzione incorporare, riscaldandolo, l'olio per ottenere massa omogenea.

2251 – Resina 10 – Olio ess. di trementina 5 Grasso di maiale o sevo 30.

Fondansi insieme.

2252 – ***Pulitura*** – Si fa bollire mezzo litro di latte, e quando è freddo vi si aggiungono 30 gr. d'acido solforico ed altri 20 d'acido cloridrico; dopo aver agitato il tutto, si aggiungono 30 gr. d'ess. di lavanda, 500 gr. d'aceto ed un bianco di uovo battuto a neve; questo liquido serve per pulire il cuoio giallo, le selle, finimenti da cavalli e vetture, ecc.

2253 – ***Pasta per lucidare le selle.***

Ceresina gialla 135 – Cera gialla 135 – Cera giapponese 135

Olio essenziale di trementina 595.

2254 – *Lucido dei cocchieri* – Si faccia bollire la miscela: cera d’api o vegetale 100, carbonato potassico 10, sapone bianco di Marsiglia 12, acqua 400; quando la miscela appare ben omogenea, si aggiunge acqua 800, continuando l’ebollizione per qualche istante e sostituendo l’acqua evaporantesi. Si ottiene così un liquido saponoso, nel quale la cera trovasi ben amalgamata, come crema.

Questo lucido si applica mediante spazzolino o pennello in strati successivi; quando è secco si strofina con pezzuola di lana o spazzola per lucidare.

2255 – Nella preparazione indicata nel N.° precedente si può sostituire ¼ del peso della cera con colofonia in polvere p. 100. In questa massa, che si considera come base, si stempera: nero fumo leggero 6, e poi si aggiunge acqua 100.

Invece del nero fumo si può impiegare qualunque altra sostanza colorante, a piacere, a preferenza solubile nei grassi.

Fiori in pianta.

2256 – ***Influenza dei raggi lunari sui colori*** – Uno scienziato francese volle sperimentare se la luce lunare abbia influenza sul colore dei fiori. Egli divise in tre gruppi alcune piante di rose tee i cui bottoni erano già sul punto di aprirsi, ed espose il primo gruppo alla luce del sole, il secondo alla luce della luna tenendolo in completa oscurità durante il giorno, e mise il terzo permanente-

mente in una stanza buia. Le rose di quest'ultimo gruppo, dopo un mese, erano pallide e malate; le rose del secondo gruppo, invece, erano più belle, per colore e per profumo, di quelle del primo. Forse questo porterà a nuovi metodi nella coltivazione dei fiori.

2257 – ***Come prolungarne la durata*** – I fiori sterili durano assai più di quelli fecondati: basterà quindi impedirne la fecondazione per ottenere una più lunga durata del fiori. Per ottenere ciò non si ha che da recidere con un paio di forbicine, l'estremità del pistillo.

Nel fiore, rimasto sterile, la linfa non ha da nutrire il *frutto* e affluisce quindi tutta al fiore, del quale prolunga la vita.

2258 – ***Colorazione artificiale*** – Inaffiando la terra con soluzioni saline si ottengono variazioni

di colore nei fiori, ma i risultati non sono perfetti. Coll'idrato di calce la maggior parte dei fiori diventa verde; rosso-cupo con acidi organici, azzurro col solfato di ferro (V. N. 2266).

2259 – *Rose* – Il Dott. H. Kraemer, sperimentando varie piante coltivate nella *sabbia* (senza terra) con sostanze chimiche svariate, ha ottenuto risultati sorprendenti quali fioriture magnifiche e abbondanti, grande sviluppo del fogliame senza produzione alcuna di fiori, variazione nella colorazione, ecc.

Così, ad esempio, in una varietà di rosa detta *Kaiserine,* che dà dei magnifici fiori bianchi, inaffiando con una soluzione contenente dell'acetato di piombo, del carbonato di potassio e dell'idrato di calce, ottenne che la base dei petali si colorava in rosso vivo che non oltrepassava un certo li-

mite, netto. Fenomeno curioso, del quale non si saprebbe trovare una spiegazione esauriente (V. N. 2261).

2260 – ***Doppi*** – Per avere fiori doppi da una pianta che li dava semplici la si trapianta più volte, cioè almeno in primavera ed in autunno, per due anni successivi senza lasciarla fiorire.

2261 – Se la pianta è di qualità bulbosa si deve trapiantarla ogni autunno in terra grassa e ben lavorata, alla distanza di tre piedi in quadro fra bulbo e bulbo; tener sempre netta la terra da erbe, tagliare annualmente gli steli appena fioriti e inaffiare poi tutti i giorni, leggermente, le radici per circa un mese.

Fiori recisi.

2262 – ***Raccolta*** – Non si colgano i fiori durante le ore in cui è più vivo il sole, ma preferibilmen-

te in quelle del mattino od in quelle del tramonto.

Recisi che essi siano, si tengano in sito ombreggiato, e meglio ancora, se fresco, p. es., in una cantina. Per tal modo si conserveranno per un certo tempo in buono stato come al momento della raccolta.

Non si tengano, durante la raccolta, o nel trasportarli in luogo distante, nelle mani calde e sudate.

Recidansi nettamente i gambi con un coltello bene affilato e non colle forbici che schiacciano il tessuto ed ostruiscono i tubi capillari pel cui mezzo sale l'acqua a portare ai fiori una costante freschezza.

2263 – ***Per comporre un mazzo di fiori*** – I fiori più rari e più grandi debbono sempre porsi al centro; vengono poi quelli mezzani, scalati e fi-

nalmente i più piccoli, che adornano le estremità. Per combinare i colori: si accosti il giallo tenero, il carnicino, l'azzurro, il bianco al rosso scarlatto; il color di rosa, l'arancione e il bianco al violaceo; il verde cupo alle tinte chiare; il verde chiaro a quelle cupe. Si eviti di mettere insieme due colori principali, come il giallo cupo, il carmino e l'azzurro.

2264 – ***Cestello di fiori per tavola*** – Il mazzo richiede una certa pratica, ed anche una tal quale abilità, e tempo assai per essere fatto a dovere, e dopo tutto in brevissimo tempo perisce con sommo rincrescimento di chi vi ha speso tempo, fatica e denaro.

Perciò si è pensato ad un altro modo di disporre i fiori, che richiede minor fatica che il mazzo, ed è di più lunga durata.

Si tagliano i fiori con un gambo lungo tutt'al più 10 cm.

Si prepara una scatola di latta o meglio di zinco, che abbia l'altezza di 10 cent., verniciata dentro e fuori, per ripararla dall'ossidazione se è di latta. La forma di tali scatole dovrà essere rotonda, od ovale, non mai quadrata, meglio ancora se terminata con un bordo di fil di ferro intrecciato, e pur esso inverniciato, alquanto sporgente e rappresentante la figura di un cestello.

La lunghezza sarà proporzionata alle dimensioni della tavola sulla quale dovrà essere collocata.

Così preparate le scatole si riempiono di fina arena, e quindi vi si conficcano i fiori preparati come sopra è detto.

Con una buona disposizione dei fiori, alternando i colori, e frammischiandovi rametti verdi, si

possono formare bellissimi disegni come si fa nei mazzi; queste cestelle durano sette od otto giorni sempre fresche e brillanti.

Si comincia col mettere il fiore più grande al centro per continuare in giri circolari od ovali, secondo la forma della cestella prescelta, alternando i colori, e terminando con un bordo verde più alto del livello florea1e, bordo che si può fare con rametti di Mortella, di Rusco, di Erica, di Evonimo, o meglio con quelli di punte cascanti come la Vinca, la Tradescantia od il Finocchio, per nascondere il vaso. L'amatore si può sbizzarrire in questo passatempo sovrapponendo una piccola cestella ad una grande, mediante il sostegno d'una ben architettata colonnetta al centro, oppure mettendo nel mezzo del mazzo una brocca con pesci od oltre simili varianti.

2265 – ***Colorazione artificiale*** – *Per imbibizione capillare* – S'immerge l'estremità del gambo del fiore, tagliato di recente, nel bagno di tintura. Per capillarità d'acqua ascende nel gambo e dopo alcune ore la materia colorante è già penetrata nei petali; il margine estremo dei petali comincia a colorarsi leggermente, poi a poco a poco la colorazione copre completamente il fiore. Pare che la materia colorante sia prima trasformata in leucoderivato e che poi si ossidi nei petali. L'assenza di colorazione nelle parti della pianta non in contatto coll'aria appoggerebbe questa spiegazione. La colorazione non si produce mai immergendo tutto il fiore nel bagno e nemmeno bagnandolo all'esterno con la soluzione colorata; è indispensabile che l'assorbimento si faccia nel modo indicato, per capillarità, o meglio come suc-

cede nell’iniezione dei legni.

2266 – Venne riconosciuto mediante le esperienze di Guichard, professore di tintura ad Amiens, che tutte le materie coloranti *acide* possono servire alla colorazione dei fiori recisi. Le più adatte sono quelle per lana e, in generale, le marche *S* o *acide* del commercio. L’acido picrico, il giallo acido *S*, la tartrazina, il verde Guinea, la fucsina acida, l’eosina all’acido sono le più pratiche.

Occorre operare sui fiori il più presto possibile dopo il taglio, essendo l’ascensione facilitata dall’evaporazione che si produce alla superficie delle foglie o dei fiori, la quale diminuisce con l’appassimento, naturalmente.

Sulle piante vive non si ha colorazione se non recidendo qualche barbatella delle radici.

2267 – La colorazione verde si ottiene col *verde brillante*, il colore violetto si ha col violetto di metile (violetto di anilina). Pel rosa si usa il rosso di anilina o fucsina. Queste materie coloranti si adoperano in soluzione più o meno diluita secondo la gradazione che si vuole ottenere. La soluzione acquosa deve essere filtrata, e se occorre vi si aggiunge un po' d'alcool per facilitare la soluzione della materia colorante.

I colori non penetrano tutti con uguale facilità nei fiori.

L'eosina, la sulfofucsina salgono con grande rapidità, i bleu e i bruni penetrano invece assai lentamente.

I colori che dànno i migliori risultati sono:

Verdi: Verde-sulfo.

Rossi: Eosina, ponsè di xilidina e sulfofucsi-

na.

Bleu: Bleu di trifenilrosanilina trisulfonato.

Gialli: Acido picrico.

Violetto: Violetto acido S R (O).

I·fiori debbono esser sottoposti alla colorazione freschissimi, meglio se appena colti.

Si possono ottenere gradazioni svariate, con opportune miscele di colori.

In generale occorrono parecchie ore od anche una giornata per avere il massimo di colorazione.

2268 – *Con mezzi chimici*[48] – S'immergono i fiori nell'acido nitrico diluito tenendoli pel peduncolo; dopo un istante si ritirano, si lasciano sgocciolare fino a che la modificazione si sia prodotta; si portano allora nell'acqua pura e si lavano agitandoli fino a che sia scomparso l'eccesso

48Dal mio *700 giochi di fisica, chimica, ecc.* 2ª ediz., pag. 192. Edizioni Hoepli – Milano.

dell’acido; indi si sospendono per farli seccare. In tal modo si comunicano ai fiori le seguenti colorazioni:

Fiori bianchi Coloraz. giallo limone
” rossi ” ” arancia-
” violetti to
” azzurri ” incarnato
” gialli ” rosso cremisi
” giallo più vivo
o verde.

2269 – Con una soluz. di potassa o di soda si ottengono queste altre modificazioni nei colori:

Fiori rossi violetto-vinoso
” azzurri giallo carico, arancia-
” gialli to o verde
giallo aranciato o so-

lamente una legge-
ra alterazione.

2270 – Una rosa rossa interamente sbocciata, esposta ai vapori dello solfo infiammato diventa gialla, ma riprende il suo colore in cinque o sei ore immergendone il gambo nell'acqua pura. Volendo ripristinare più rapidamente il colore si può immergerla nell'acido solforico diluito. Nello stesso modo si possono decolorare le viole mammole, ecc.

2271 – Mettendo in un piatto dell'ammoniaca, collocando su di esso un cono di carta aperto al vertice e sull'apertura un fiore, si potranno notare le seguenti modificazioni nei colori. I fiori violetti, azzurri e porporini diventano verdi, quelli scarlatti diventano neri, i bianchi diventano gialli, ecc. Bellissimi effetti si ottengono coi fiori screziati di varii

colori. I fiori di fucsia bianchi e rossi diventano gialli, azzurri e verdi.

I fiori che hanno subìto tale mutamento di colorazione lo conservano per parecchie ore quando siano immersi nell'acqua pura; dopo ritornano gradatamente al colore primitivo.

2272 – Toccando i petali rossi dell'ibisco o del pelargonio con la cenere calda del sigaro si ottengono delle macchie azzurre o verdi che dànno a questi fiori un aspetto assai strano. Si ottengono risultati analoghi (macchie verdi) con molti altri fiori come rose, ortensie, trifoglio, violette, salvia dei prati, pervinca, ecc.; macchie azzurre con la malva, il pelargonio, ecc. I fiori gialli non cambiano: le rose bianche si macchiano d'un bel giallo. Le foglie colorate si comportano variamente.

2273 – Si può trasformare in modo assai strano il pelargonio fissandolo pel gambo, con cera, al fondo d’un bicchiere capovolto su di un piutto contenente un po’ d’ammoniaca (figura 53) dopo averne però macchiati i petali in azzurro toccandoli come si è detto con la cenere del sigaro. L’ammoniaca farà diventar azzurro tutto il fiore mentre i punti resi azzurri dal sigaro diventeranno d’un bel giallo. Dopo una

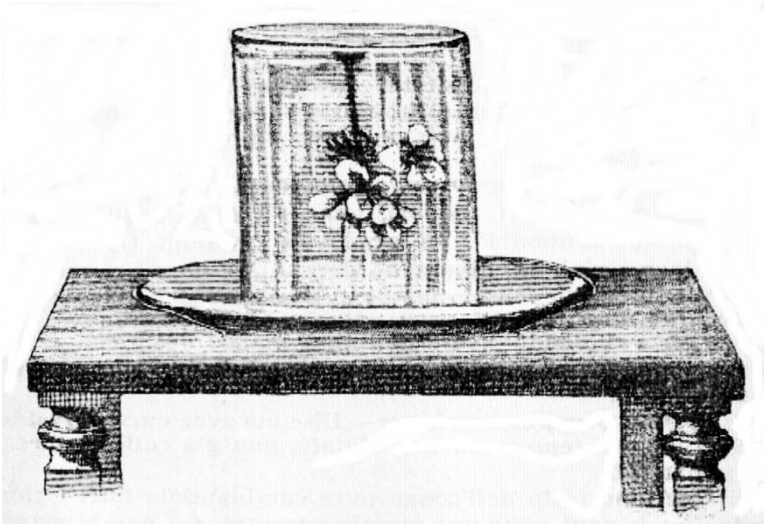


Fig. 53.

mezz’ora il fiore avrà un aspetto stranissimo. Alcuni punti saranno rimasti rossi, il resto sarà azzurro con macchie regolari gialle, il tutto con aspetto vellutato di bellissimo effetto.

2274 – Le viole mammole diventano rosa immergendone per mezz’ora lo stelo in acqua satura di sale da cucina, al quale si aggiunge una piccola quantità di salnitro.

2275 – Le violette immerse nel petrolio e poi lavate in acqua tiepida diventano gialle.

Tali colori sono assai vivaci e i fiori conservano la loro freschezza ed il profumo.

2276 – Si versa in un bicchiere un poco di etere mescolandovi una piccola proporzione d’ammoniaca, circa un decimo in volume: in tale mescolanza s’immergono i fiori.

Molti dei fiori colorati naturalmente in rosa od in

violetto acquistano istantaneamente un colore verde vivissimo; tali sono le rose rosse o rosee, il garofano rosso, il geranio rosso, la pervinca, la campanula azzurra, l'eliotropo, il timo, il miosotis, ecc. I fiori bianchi passano al giallo; i gialli non si alterano; i rosso-carmino diventano d'un bel nero.

Gli effetti più originali si ottengono coi fiori a colori misti (*screziati*). Le fucsie bianche e rosse, diventano gialle, azzurre e verdi.

Quando i fiori hanno subito tale operazione, conservano la nuova colorazione per alcune ore, purchè vengano immersi nell'acqua pura; poi finiscono per riprendere il colore primitivo.

2277 – Una strana osservazione dovuta al prof. L. Gabba si è che alcuni fiori inodori, come gli *Aster,* acquistano per l'azione dell'ammoniaca un gradevole profumo. Detti fiori, il cui colore è vio-

letto, diventano dopo 6 ore d'un bel rosso carmino, colore che conservano se si pongano in luogo secco ed all'ombra, dopo averli seccati all'aria ed all'oscuro.

2278 – Volendo avere una rosa bianca basta esporre per pochi istanti una rosa comune ai vapori dello zolfo acceso in un piattello.

2279 – ***Conservazione*** – Bisogna aver cura di recidere i fiori con un temperino ben affilato, non già colle forbici, nè strappandoli.

Si mettono tosto nell'acqua pura cambiandola tutti i giorni e tagliando ogni volta una piccola porzione dei gambi, sempre con *taglio netto*, cioè senza compressione del tubetti del gambo pei quali dovrà essere assorbita l'acqua vivificatrice.

2280 – Certi fiori, quali azalee, pelargoni, rododendri, dalie semplici, ecc., perdono i petali o le

corolle prima ancora che comincino ad appassire. Si ritarda questo danno *gommando* i fiori, cioè introducendo in fondo alla corolla una gocciolina di gomma speciale che la tiene unita al calice. Pensate allo spettacolo delizioso d'una bella azalea in fiore, che in breve perderebbe i suoi splendidi fiori senza il vostro soccorso, e sentirete in voi la forza di sopportare la paziente fatica della gommatura.

L'operazione non è difficile, ma richiede precauzioni per non deteriorare i fiori. Servirà benissimo un contagoccie od un oleatore da bicicletta. Si tiene il fiore con la sinistra inclinandolo alquanto, e fa cadere la goccia nella parte che unisce la corolla (o il petalo) al calice, presso i sepali. Se la corolla ha più petali distinti occorre operare su ciascuno, mentre se è gamopetala si può gom-

marla internamente. Occorre operare all'ombra e al fresco onde evitare i danni d'una troppo rapida evaporazione del solvente.

I fiori sottoposti a questo trattamento debbono essere completamente sbocciati, poichè la gomma arresta lo sviluppo dei bottoni, che appassiscono e muoiono.

Vedasi nel N. seguente la composizione della gomma.

2281 – *Soluzione gommosa* – Si mettono in un quarto di litro d'alcool da ardere gr. 10 di gomma lacca in iscaglie. Si lascia la bottiglia, ben turata, in luogo caldo (20 a 25°) fino a completa soluzione, agitando due o tre volte al giorno. Dopo tre giorni si decanta la parte chiara in altra bottiglia avendo cura di non agitare il deposito.

2282 – Si tengono immersi i gambi in questa

soluzione:

Acqua 50 – Allume 8 – Salnitro 1.

2283 – ***Fiori appassiti*** – Si possono rinfrescare immergendone i gambi in acqua assai calda e disponendoli poi in una camera scura e fresca per circa un'ora, Si spruzzano infine con acqua fresca mediante un così detto *vaporizzatore*, il che imita bene la rugiada.

2284 – È noto che la conservazione è migliore quando i fiori sono sciolti, coi gambi non completamente immersi nel liquido, e quando si abbia cura di recidere ogni giorno, la base infracidita del ramo.

2285 – Si aggiunge un po' di sale ammoniaco all'acqua nella quale s'immergono i gambi. Bastano 5 gr. di sale ammoniaco per ogni litro d'acqua. Con questo procedimento si possono

conservare i fiori da otto a dieci giorni ed anche più, a seconda della qualità. Però le rose a tinte delicate subiscono alterazione nei colori.

2286 – Si immergono i gambi per qualche minuto nell'alcool, quindi presi i fiori uno ad uno, s'immerge lo stesso gambo in un recipiente in cui trovisi della cera quasi liquida. Sollevati prontamente conserveranno una patina di cera sul gambo. Si riuniscono quindi i fiori in mazzi, e si avvolgono i gambi con fogli di stagnola sottili.

2287 – Le camelie si conservano bene conficcandone i gambi in una patata pelata ed immersa nall'acqua.

2288 – Pei fiori tagliati, sciolti o riuniti in cestelli e mazzi, si ricorre all'acqua canforata, ottenuta mettendo un po' di canfora nell'acqua con la quale si inaffiano. Conviene però tenere i mazzi di

fiori recisi, non già in acqua, ma entro sabbia umida che spesso dovrà inaffiarsi: ciò arresta la putrefazione dei gambi. Avvenendo che questa cominci a manifestarsi, occorre allora reciderne per uno o due centimetri le estremità e ricollocare i fiori nella sabbia umida.

2289 – Giova assai tener immersi i gambi nell'acqua saponata, che si cambia ogni tre giorni.

2290 – Per mezzo litro di acqua si possono sciogliere 15 gr. di sapone bianco, indi gr. 1,5 di sale da cucina; infine si aggiunge un poco di borace in polvere. Si rinnova nel vaso ogni giorno.

2291 – Si ottengono buoni effetti con alcuni grammi di carbonato di soda.

2292 – Per ridare ai fiori avvizziti la primitiva freschezza si riempie un vaso da fiori con mu-

schio, dopo averne otturato il foro. Indi si collocano i fiori nel vaso coi gambi piantati nel muschio ed opportunamente sostenuti ritti. Si versa sul muschio dell'acqua calda (40°-50°) evitando che i gambi dei fiori vi restino immersi, e si capovolge sul tutto una campana di vetro od altro simile. Se dopo due ore i fiori non sono ringiovaniti, si leva l'acqua sostituendola con altra calda e si rimette a posto la campana.

2293 – Si mette una cucchiaiata di carbone in polvere nell'acqua destinata a ricevere il gambo dei fiori; l'acqua si conserva limpida ed incorrotta. Non fa duopo rinnovare acqua nè carbone ed i fiori conservano la loro freschezza e fragranza almeno per così lungo tempo, come se fossero nelle loro naturali condizioni.

2294 – Pei mazzi montati non c'è altro da fare

che mettervi sopra, alla sera, una campana di vetro colle pareti bagnate.

2295 – Un mazzo avvizzito può riacquistare un certo vigore inaffiandolo e sospendendolo per il gambo in una cantina, cioè in luogo umido e fresco.

2296 – Per conservare un mazzo di camelie in tutta la sua freschezza si fa fondere della cera ad una dolce temperatura, e quando la cera è mezza raffreddata vi si immergono gli steli delle camelie appena vengono staccate dall'arbusto. In questo modo si può conservare un mazzo di camelie per parecchi giorni.

2297 – ***In inverno*** – Si tagliano obliquamente alla lunghezza di 60 cm. circa, un certo numero di rami della pianta della quale si vogliono avere i fiori, e si mettono in un vaso posto in una camera

scaldata, nel sito più rischiarato. Si riempie d'acqua questo vaso e si rinnova tutte le settimane, usando acqua un poco tiepida; nello stesso tempo si bagnano anche i rami e le foglie che debbono restare sempre nella detta posizione. La fioritura si manifesterà in generale dopo tre o quattro settimane, e sarà tanto più rapida quanto più caldo sarà l'ambiente e saturo di umidità.

2298 – Si colgono, con tempo secco ed un po' prima dello schiudersi dei bottoni, i fiori che voglionsi conservare per l'inverno; si mettono in un vaso di vetro o di terra *verniciata,* esattamente chiuso per mezzo di un pezzo di cuoio oleato, in modo da impedire all'umidità di penetrarvi. Si pone quindi il vaso in una parte non troppo fredda della ghiacciaia, o, in mancanza di questa, in una cantina asciutta.

Quando si vogliono far schiudere i fiori si immergono per alcuni istanti nell'acqua tiepida o nell'acqua bollente e si portano quindi in un ambiente caldo immergendone i gambi nell'acqua tiepida contenente un po' di salnitro.

Si ottengono così dei fiori freschi e rigogliosi come se fossero colti da poco.

2299 – Si riesce anche meglio abbruciando leggermente l'estremità dei gambi appena colti i fiori, e ricoprendola tosto con ceralacca.

2300 – S'immerge il fiore tenendolo per l'estremità del gambo, nella paraffina fusa a b. m.; poi si ritira e si fa girare rapidamente fra le dita in modo da scacciare per effetto della forza centrifuga l'eccesso di paraffina e favorire l'allargamento dei petali.

2301 – Si tagliano i bottoni prossimi a schiuder-

si di rose da *spalliera*, nell'ultimo periodo della fioritura; e se ne suggella il taglio con cera. Si chiude quindi ciascun bottone in un cartoccio di carta grossa, abbastanza largo per non toccarlo; si spalma esternamente il cartoccio con colla per impedire l'accesso dell'aria e si sospendono i cartocci per il gambo in un armadio ben secco e all'oscuro. In inverno, quando si voglia avere una rosa, si sfascia il cartoccio, si taglia il gambo, se ne abbrucia l'estremità alla candela e si mette in acqua ben fresca; dopo due ore si avrà una rosa sbocciata e fresca.

V. *Piante*, *Rose*, ecc.

2302 – ***Imballaggio*** – Si fa uso ordinariamente di casse o scatole di legno sottile per la spedizione dei fiori in estate. È ottima precauzione quella di tenere immerse dette scatole per un'ora

nell’acqua prima di riporvi i fiori, altrimenti questi cederebbero la loro umidità al legno della scatola. e arriverebbero appassiti a destinazione. Si può rivestire l’interno della cassetta con ovatta.

2303 – Per trasportare fiori freschi è bene avvolgerli nel *muschio* umido.

2304 – ***Nelle abitazioni*** – Si consiglia di non tenere nelle camere da letto nè piante nè fiori. La superficie umida dei vasi di fiori è un terreno di coltura per molte specie di microrganismi, i quali con l’umidità del terreno e il caldo della camera si sviluppano rapidamente. I fiori recisi dotati di profumo sono dannosi al sistema nervoso specialmente durante la notte; l’acqua poi in cui sono immersi, in tempo brevissimo, diviene una vera fonte d’infezione, così grande è la quantità di batterii che vi si raccoglie e vi vegeta. I fiori artificiali

poi per la quantità di polvere che vi si raccoglie, diventano ugualmente dannosi.

Fiori secchi.

2305 – ***Preparazione*** – Sono numerosissime le qualità di fiori che si fanno essiccare per conservarli, sia a scopo di medicina, come di profumeria o di cucina. La maggiorana, la camomilla, il tiglio, il sambuco, la violetta, la viola tricolore, la lavanda, il timo, ecc., sono del numero.

La raccolta deve essere fatta in un pomeriggio ben soleggiato e caldo e l'essiccamento all'ombra, su stuoie coperte con carta.

Ad essiccazione *completa* si ritirano i fiori conservandoli in carta o nel vetro. L'essiccazione *all'ombra* ha il vantaggio di conservare alla pianta tutte le sue qualità aromatiche; i fiori dovranno essere ritirati alla sera ed esposti al mattino sul

tardi. Coll'essiccazione all'ombra si ha pure il vantaggio di ottenere prodotti meno friabili.

2306 – ***Verniciatura*** – Si disciolgono:

Gomma sandracca gr. 40 – Id. mastice 15

Canfora 15 – Alcool 250.

Spalmando uniformemente sui fiori, foglie, ecc., questa vernice a mezzo di un pennello, se ne difende la superficie dal contatto dell'aria, per cui essi si conservano allo stato naturale, senza alterazione dei colori e senza marcire.

Questa vernice può anche essere applicata su tele, pitture, ceramiche, ecc. V. *Erbario.*

2307 –***Senza deformazione*** – Si mettono i fiori freschi in un vaso qualunque fissandoli opportunamente. Vi si versa quindi della sabbia fina e ben esente da polvere (lavata e seccata) scuotendo di tratto in tratto il vaso perchè non restino

vani. Così sepolti i fiori si fanno seccare in una stufa a 40° circa, oppure, quando si disponga di una macchina pneumatica, nel vuoto in presenza di acido solforico per assorbire l'umidità che si svolge. Si estraggono poi con precauzione perchè sono assai fragili; si puliscono dalla polvere facendovi cader sopra della sabbia grossolana. Quanto ai colori, si alterano più o meno a seconda della qualità del fiore. Quelli di *Abutilon*, *Selowi*, *Fritillaria imperialis* e *Vanda suavis* diventano bruno-rossi, ma esponendoli al sole, riprendono quasi completamente i loro colori, salvo quelli di *Fritillaria* che diventano violetti.

2308 – ***Tintura*** – Quei bei pennacchi di *ginerio* che sono tanto usati come ornamento dei salotti, si tingono benissimo coi colori d'anilina, dopo averli però ben imbiancati col gas solforoso o col

sale di acetosella. Bisogna aver cura di cogliere i pennacchi prima della maturazione, perchè non abbiano a cadere poi i pappi piumosi. V. *Piante secche*.

2309 – ***Galvanizzazione*** – Si agita della cera bianca in etere e si trattano con questa soluzione i petali dei fiori ancora freschi. Dopo asciutti vi si applica mediante pennello della grafite e si ripete il processo di rivestire di cera e di grafite. Si sospendono poi i petali mediante un filo di rame nel bagno di rame, composto di soluz. 20% di solfato di rame con un po' d'acido solforico, e si elettrolizza dapprima a 2,5 e infine a 2-1,8 Volts.

2310 – ***Riproduzione grafica*** – V. *Piante secche*, *Foglie.*

Fissativi.

2311 – ***Per disegni a carboncino*** – Si adope-

ra per le carte non collate la seguente soluzione, applicandola sul dorso del disegno:

Gommalacca bianca 1 – Alcool a 90° 5.

2312 – Per le carte poco permeabili si usa quest'altra:

Vernice coppale 1 – Ess. di trementina 4.

2313 – Sandracca 1 – Trement. veneta 1 – Alcool a 95° 9.

2314 – Si polverizzano della gomma lacca e della resina coppale in p. eguali, 10 gr. di ciascuna. Si lasciano digerire in un litro d'alcool agitando di tratto in tratto. Si filtra e si avrà così un eccellente fissativo sia per disegni a *fusin* (carboncino) che per quelli a matita comune.

2315 – ***Per pastello*** – *Alla caseina.* – È uno dei migliori. Si mescola 20 gr. di caseina con 4 di borace ed alcune cucchiaiate di acqua. Dopo alcu-

ne ore si diluisce con acqua, portando il volume a 750 cc. Si aggiungono 250 cc. d'alcool a 90°, e, dopo alcuni giorni di riposo si decanta.

In luogo della caseina si può usare latte coagulato, ben scremato; per 2 litri di fissativo basterà il caglio di mezzo litro di latte.

Si aggiunge borace nella proporzione indicata, ed alcool.

Il polverizzatore dovrà essere accuratamente lavato dopo l'uso senza di che si otturerebbe.

Se ciò accadesse, basterà lasciarlo immerso per alcuni giorni in una soluz. di borace al 5%.

2316 – ***Per disegni a matita comune*** – Si può procedere nel modo seguente. S'immerge il foglio nel latte cotto, ma freddo; si ripete l'operazione quando la carta sia perfettamente asciutta.

2317 – Si applica sulla pagina opposta del fo-

glio su cui è stato fatto il disegno, una soluz. di: sandracca 80 in alcool 290. V. anche *Disegni*, e il N.° 256.

2318 – Si usano queste soluzioni, con spruzzatore adatto, procurando che tutta la superficie del disegno resti uniformemente inumidita:

I. Sandracca 10 – Alcool (a 95°) 90

2319 – II. Gommalacca bianca 5

Trementina di Venezia 5 – Alcool 90.

Flanella.

2320 – ***Deodorazione*** – Si può eliminarne l'odore trattando la flanella con una soluz. di ammoniaca all'l%.

2321 – ***Ristringimento*** – Volendo che la flanella non abbia più a restringersi quando sia foggiata ad oggetto di dosso, si può determinare pre-

ventivamente il ristringimento tuffandola prima in acqua fredda e poi in acqua calda.

2322 – Si mette in una tinozza vuota e poi vi si versa sopra dell'acqua bollente (4 litri) nella quale si saranno sciolti 25 gr. di buon sapone giallo comune; si tiene immersa fino a che l'acqua sia fredda. Si strizza e si stende all'aria libera.

2323 – ***Lavatura*** – Per lavare la flanella si fa uso di acqua di sapone con aggiunta di 42 gr. di soda o di borace per litro. In questo periodo si scalda il recipiente senza ritirare la flanella; quando il bagno è tiepido si estrae la flanella e si stende sopra un asse, quindi si spazzola con una spazzola di crine, oppure si tira da un capo all'altro passando sempre la mano, perchè in tal modo la lana s'infeltra e si restringe.

Terminata la lavatura si risciacqua con acqua di

sapone leggera, si fa sgocciolare, indi si avvolge in pannolini che assorbono l'umidità in eccesso. Deve essere fatta asciugare rapidamente.

2324 – È assai vantaggioso l'uso della decozione di saponaria, procedimento che è applicabile anche agli altri tessuti di lana.

2325 – In generale però, volendo conservare alla flanella la sua bianchezza, occorre sottoporla alle fumigazioni di solfo (V. N. 2231).

2326 – Si stemperano due cucchiai di farina in due litri di acqua di sapone leggera; si mette il recipiente sul fuoco, rimestando affinchè la farina non si raggrumi. Si versa metà di questa colla chiara e bollente sulla flanella, imbevendone per bene la stoffa. e, appena la temperatura del liquido lo permetta, si stropiccia colle mani come se si trattasse di sapone. Si stropiccia di nuovo, e si

lava a più acque.

Con tale trattamento la flanella sarà completamente detersa, non avrà alcun odore e sarà assai bianca.

2327 – Invece della farina si possono adoperare le patate occorre che esse siano ben cotte: sbucciate, schiacciate e mescolate uniformemente con acqua di sapone leggerissima, in modo da farne una poltiglia densa.

S'immerge la flanella in acqua calda, poi la si sfrega con la pasta di patate: quando tutto il sudiciume è scomparso si risciacqua la flanella con acqua bollente, poi con acqua fredda e si fa quindi asciugare.

Con questo procedimento, la lana del corredo dei bambini lattanti, ad es., perde ogni odore e diventa più bianca che non coll'uso del sapone.

2328 – Si può anche lavarla nell'acqua che abbia prima servito a far cuocere fagiuoli bianchi secchi, quando è ancora tiepida, senza poi risciacquare nell'acqua chiara.

2329 – *Rossa* – Quando si lavano flanelle bianche basta risciacquarle a grand'acqua: ma quando trattasi di flanelle rosse, il colore perdendosi sempre, per conservarlo intatto, bisogna far disciogliere acido ossalico nell'acqua, 5 gr. per litro, e tutte le lane rosse, rimarranno come nuove. Prima di risciacquarle in questa composizione è necessario lavarle in acqua fresca.

2330 – ***Imbianchimento*** – Si fa sciogliere una cucchiaiata di borace in un litro d'acqua, e se ne mette un poco nel bagno caldo in cui si deve lavare la flanella. Si può servirsi del sapone ma in tal caso non si lava che un pezzo alla volta; si ag-

giunge di tempo in tempo un po’ di soluzione di borace, poi si risciacqua ciascun pezzo più volte nell’acqua calda, indi si stende la flanella in luogo asciutto dopo averla scossa per bene. Essa rimarrà bianca e non si restringerà.

2331 – *Solforazione* – Si fa quest’operazione in una grande cassa di legno perfettamente stagnata od in una botte aperta nella sua parte superiore. I tessuti di lana ben lavati nei modi sopra indicati vengono posti, ancora umidi, sopra traverse di legno disposte entro alla cassa o botte. Un vaso di terra posto sul fondo serve a bruciarvi lo solfo. Si copre il recipiente con un coperchio sul quale si pone un panno bagnato.

2332. – ***Stiratura*** – I ferri che si adoperano per la soppressatura debbono essere ben caldi.

2333 – ***Usi ed efficacia*** – Si può far uso di in-

dumenti di flanella sia *direttamente* sul corpo, sia vestendoli sulla camicia o sulle mutande di tela. Nel primo caso la flanella stimola l'epidermide, favorisce le sue funzioni e ne assorbe i prodotti della traspirazione.

Nell'altro caso non agisce che come un vestito per conservare il calore organico.

Essa deve essere frequentemente rinnovata, altrimenti diventa inutile.

Flatulenza.

2334 – ***Rimedii*** – I disturbi della digestione prodotti da cibo indigesto o troppo abbondante si manifestano con ritorno di materie acide; possono anche dipendere da cattiva disposizione dello stomaco.

Se sono accidentali, si curano bevendo un po' di magnesia (mezzo cucchiaio) stemperata

nell’acqua, od un’acqua alcalina (Vichy o simile)

2335 – Un buon rimedio consiste nella polvere seguente:

βnaftol gr. 5 – Magnesia carb. 5

Carbone di pioppo polv. 4 – Ess. menta gocce II.

Questa miscela viene divisa in 15 *cachets.* Uno all’inizio dei pasti.

2336 – *Regime* – Il tabacco deve essere soppresso. Cibi da evitarsi sono: i grassi sotto tutte le forme, le fritture, le salse, le carni (cefalo, anguilla, salmone, ecc.), le arragoste e gli altri frutti di mare, i funghi, i tartufi, i cavoli, i feculenti non decorticati, i formaggi fermentati, le fragole, i fichi, le noci, le nocciole, le mandorle, il pane poco cotto, le pasticcerie, lo zucchero, la cioccolata, le spezie; i vini zuccherini e spumanti, il sidro, la birra, i liquori.

Foglie secche.

2337 – ***Flessibili*** – Per ridare alle foglie secche la primitiva flessibilità, si immergono dapprima in una liscivia caustica debole. Quando cominciano a piegarsi senza rompersi si lavano con acqua, si lasciano sgocciolare e si bagnano nella melassa diluita con acqua e filtrata a caldo, ove si lasciano alcune settimane. Si lavano superficialmente e si lasciano seccare al riparo dalla luce.

I rami (di palma, ad es.), così preparati riescono più·o meno macchiati. Si puliscono, si dipingono, si spalmano di una vernice flessibile e resistente alle intemperie.

2338 – ***Disegni, decorazioni, ecc., su foglie*** – Si prende una foglia di una giovane pianta e la si mette tra due pezzi di carta opaca gommati insieme.

Nel foglio superiore si intaglierà, prima, una figura, o una lettera o un segno qualunque, in modo che la parte della foglia che apparisce possa essere esposta al sole.

Dopo due o tre ore si sgommano i fogli con acqua calda, e si fa perdere il colore alla foglia tuffandola in alcool bollente: indi bagnandola nella tintura di jodio, la figura e la lettera o il segno che sono stati esposti all'azione del sole appariranno in colore azzurro.

2339 – Le foglie di castagno sono le più adatte, ma anche con quelle di rovere si ottengono buoni risultati: si raccolgono in autunno quelle cadute, non accartocciate e si conservano tra i fogli d'un libro. Quando sono secche vi si posa sopra il disegno o la scritta che si vuol riprodurre, collocando il tutto sopra un tavolo e tenendolo fermo. Si

batte quindi con una spazzola dura fino ad avere messo a nudo le nervature e le venature della foglia. Si leva allora la carta col disegno, ed esso apparirà *in riserva* sul fondo a traforo. Ecco una piccola occupazione per le sere di autunno o d'inverno che permetterà di apprezzare il gusto artistico dei giovanetti disegnatori (fig. 54).

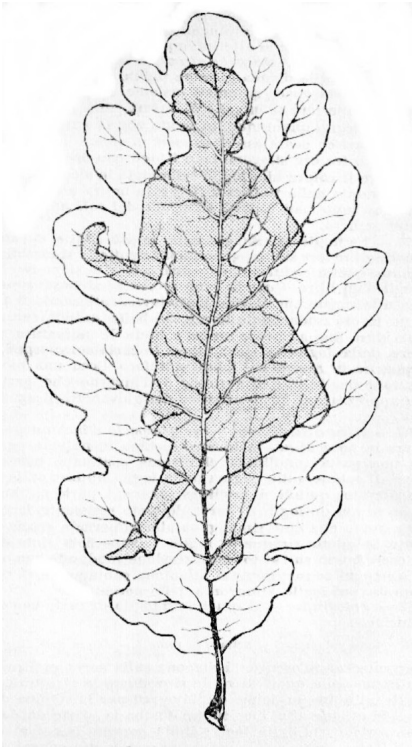


Fig. 54.

2340 – ***Riproduzione*** – *Per trasporto d'inchiostro* – Si stempera in poca acqua inchiostro di Cina in polvere, per ottenere una pasta semifluida, che viene spalmata, mediante tampone di cotone, sulla pagina della foglia, oppure sulle nervature rilevate; quindi si lascia asciugare. A parte si inumidisce con acqua un foglio di carta alquanto resistente, facendo però in modo che non rimangano alla superficie goccie non assorbite. Si adatta su questo foglio la superficie tinta della foglia, esercitando sull'altro una pressione moderata, ma omogenea e in ogni senso; infine si allontana cautamente. Così resta impressa sul foglio l'impronta delle nervature.

2341 – *Fotografica* – Si umetta un foglio di carta con questa soluzione:

Bicromato potassico 3 – Solfato di rame 6 – Ac-

e si fa asciugare all’oscuro. Si dispone sulla carta così preparata la foglia della quale si vuole riprodurre la struttura, e si adatta il tutto in un telaio da fotografi per la stampa delle positive. Si espone alla luce solare finchè la parte del foglio che non è ricoperta dalla foglia abbia perduta la colorazione gialla. Allora si immerge la carta impressionata, sempre operando all’oscuro, in un bagno di nitrato d’argento 0,50 in acqua 60, e infine, quando si è manifestata una bella tinta rosso-aranciata, si lava con acqua e si fa asciugare (v. *Piante secche*).

2342 – ***Verniciatura*** – Si può far uso d’una vernice di coppale all’alcool assai diluita con alcool.

Alla spalmatura a pennello è preferibile l’immersione completa della pianta in un recipien-

te contenente la vernice.

Foglie verdi.

2343 – ***Decolorazione*** – Le foglie verdi, messe per alcuni minuti in acqua bollente e poi in alcool, restano completamente decolorate.

Foot-ball.

2344 – ***Impermeabilizzazione degli involucri dei palloni*** – Si può usare una soluz. di gomma-gutta nell'olio. Si fa scaldare 1 kg. d'olio su fuoco dolce e vi si fa sciogliere, aggiungendola a pezzettini, successivamente, 300 gr. di guttaperca agitando continuamente con una bacchetta. Questa *oleoperca* si conserva assai bene in iscatole.

Foraggio.

2345 – ***Razioni economiche, per cavalli*** – Si

prende 1 parte di avena grossolanamente schiacciata, non macinata; 1 p. di buon fieno da prato; 2 p. di buona paglia qualunque (quelle di frumento e d'orzo sono preferibili a quelle d'avena).

Si tagliano fieno e paglia in pezzetti da 1 a 2 cm. di lunghezza; al momento di somministrarli ai cavalli si bagnano con acqua calda leggermente salata e si rimescola bene il tutto nella mangiatoia. Con tale sistema, il cavallo che ha bisogno di sei ore per consumare la razione di fieno ordinario, non impiegherà più di mezz'ora a consumare un peso eguale del foraggio indicato; si può avere un'economia di $^{1}/_{15}$ di avena per razione; non si ha alcun disperdimento e grande facilità di trasporto.

Forbicine.

2346 – Questi insetti della famiglia degli ortotte-

ri, sono ben noti essendochè sono comunissimi negli orti e giardini e si trovano anche in mezzo alle frutta (uva) e penetrano nelle case nascondendosi un po' dappertutto, ma specialmente nel luoghi umidi e oscuri, tra le pieghe dei tessuti, ecc.

Le pinze di cui sono muniti sono troppo deboli per produrre alcun male meccanicamente; e d'altronde, l'insetto non è affatto velenoso. Ma, dormendo in campagna sull'erba o nel fienili, una forbicina può penetrare nell'orecchio e produrvi disturbi gravi – otite purulenta, con perforazione del timpano – come risulta essere avvenuto qualche volta.

Devesi inoltre osservare che questi insetti – stante i luoghi spesso infetti che frequentano – possono essere facilmente veicolo di microbi

patogeni non meno delle mosche e delle zanzare.

Per quanto questi siano casi eccezionali, data la gravità delle conseguenze, sarà buona norma tenerli presenti e turare ad ogni buon conto le orecchie con batuffoletti di bambagia quando si debba dormire in camere a terreno o prossime a pergolati, ecc.

Formaggio.

2347 – ***Digeribilità*** – Il formaggio è il più azotato di tutti gli alimenti, perciò non bisogna farne abuso. Sopratutto non si deve mangiarne indifferentemente a tutte le ore del giorno.

Un medico illustre definiva gli effetti del formaggio sullo stomaco in questa maniera metaforica ed esplicita: Alla mattina il formaggio è d’oro, a mezzogiorno d’argento, alla sera di piombo. Ma

molto dipende dalle condizioni individuali dello stomaco.

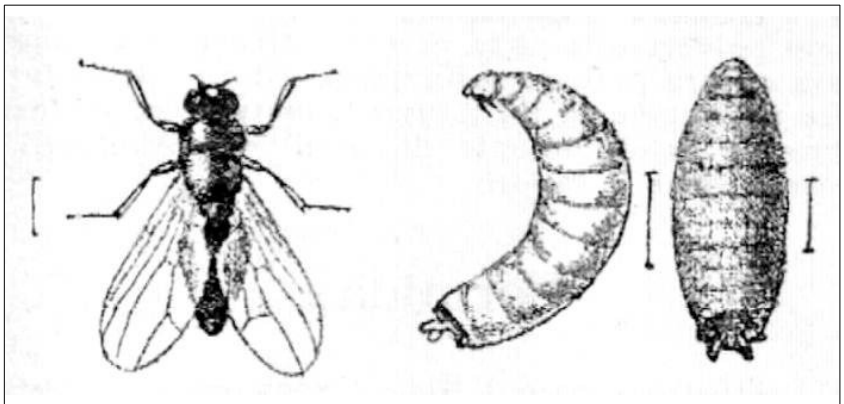


Fig. 55.

2348 – ***I suoi nemici*** – I cosidetti *grilli* del formaggio non sono che le larve di un dittero – la mosca Piofila. – Questa mosca depone le uova nel formaggio – specialmente grasso – e le larve si sviluppano assai rapidamente.

Per evitare tale inconveniente basta conservare il formaggio sotto una campana di vetro o simile riparo contro la piofila.

La fig. 55 rappresenta l’insetto perfetto, la larva

e la ninfa, ingranditi. I tratti rettilinei ne indicano le rispettive dimensioni naturali.

2349 – L'*acaro Tyroglyphus* attacca in colonie numerosissime i formaggi specialmente pecorini. È appena visibile ad occhio nudo. Se ne libera il formaggio ungendolo con olio o con grasso.

2350 – ***Di patate*** – Molto usato in Sassonia ed altre parti della Germania.

Si fanno bollire delle buone patate e si pestano, riducendole in pasta. Ogni 5 parti di tale pasta si aggiunge una p. di latte rappreso, si mette sale a sufficienza e si mescola il tutto per bene. Si copre accuratamente il vaso e si lascia in riposo la pasta per 4 a 5 giorni. Indi si rimesta nuovamente e si modella il formaggio entro stampi di legno o di maiolica e si lascia asciugare all'ombra per 15 giorni. Il formaggio è allora mangiabile. È sanissi-

mo, di ottimo sapore e si conserva a lungo, migliorando, purchè in vaso chiuso e in ambiente asciutto e ventilato.

2351 – ***Caratteri e saggio*** – Si deve rifiutare un formaggio, perchè antigienico, quando sulla crosta abbia una piaga cancrenosa, quando in qualche punto della pasta vi sia poca consistenza, quando tramandi un odore fetido, quando presenti dei punti verdastri, quando sulla crosta brulichino dei piccoli vermi, quando in alcuni punti la pasta siasi convertita in una polvere gialla.

2352 – Triturando in un mortaio un poco di formaggio che sia stato adulterato con aggiunta di amido, farina di patate o di leguminose, e mettendolo poi in un bicchiere, ove sia dell’acqua mescolata ad alcune goccie di tintura di iodio, se la tintura passa al bleu, sarà segno evidente della

falsificazione suddetta.

2353 – Spesso si erborizza il Gorgonzola vecchio per mezzo di iniezioni di anilina bleu, o di sali di rame per farlo comparire naturalmente ammuffito, ciò che gli darebbe maggior pregio. Ma con due semplicissimi metodi si verrà a scoprire questa adulterazione.

1.° per iscoprire l'*erborinatura* fatta con bleu d'anilina, basterà osservare i punti verdi; se questi avranno una sfumatura, sarà segno evidente che sono fatti artificialmente.

2.° se l'*erborinatura* fu fatta a base di sali di rame, si scoprirà col bagnare il verde con acqua satura di cloro; perchè, se è naturale, il verde scomparirà, se artificiale, persisterà.

2354 – Si usa anche a scopo di adulterazione una terra colorante bleu, ma questa frode grosso-

lana è la più facilmente riconoscibile bastando schiacciare fra le dita una bricciola di formaggio nel punto colorato.

Il tatto stesso denunzia in presenza della terra, quando già l'occhio non l'abbia precedentemente riconosciuta.

2355 – ***Contro l'ammuffire*** – Si spegne della calce viva; dopo polverizzata, si fa passare attraverso un fine staccio e si mette questa polvere sulla parte esterna delle formagge.

La calce promuove ad un tempo la maturanza del formaggio e lo preserva assolutamente da ogni formazione di muffe, senza influenzarne il sapore.

Formiche.

2356 – ***Distruzione*** – *Nelle abitazioni* – La distruzione delle formiche non è facile, perchè que-

sti noiosissimi insetti che godono, o almeno hanno goduto tanto, le simpatie dei moralisti e degli avari, hanno tale una tenacità di vita da stupire.

Il rimedio più efficace contro di essi è il petrolio. Se l'invasione delle formiche è avvenuta in casa, si può spruzzare, con un polverizzatore a mano, del petrolio sul terreno, lungo i muri, nelle fessure dei mobili. Gli insetti "inaffiati" col petrolio muoiono, in causa dei vapori di questa sostanza. Quelli che non muoiono, fuggono e si rintanano. Per quest'uso il petrolio ordinario è migliore del petrolio leggero. Spande meno odore negli ambienti ed è più efficace. Un paio di giorni di questo trattamento, in generale sono sufficienti.

2357 – Negli armadi invece del petrolio si può porre un piatto con dell'ess. di trementina. In ogni caso però è ottima precauzione evitare che le for-

miche siano richiamate dall'odore dello zucchero e del miele rinchiusi negli armadi.

2358 – Collocare negli armadi, visitati dalle formiche, della carta assorbente imbevuta d'olio di spigo.

2359 – Un mezzo efficace per allontanare le formiche dagli armadi consiste nel collocarvi delle scodelle con acqua e miele. In breve si ha un'ecatombe di tali insetti; si immergono nell'acqua in modo da farle morire tutte quante; indi si ricollocano i piatti nell'armadio. Le formiche sopravvenienti sentono probabilmente ripugnanza per l'odore d'acido formico che spandono i cadaveri delle loro compagne; fatto sta che si allontanano e lo scopo è conseguito.

2360 – Trovando le tane si può evitare l'uso del petrolio versandovi invece dell'acqua bollente o

una soluz. di sublimato corrosivo.

2361 – Si mettono in una scodella delle foglie di assenzio verde e vi si versa sopra un po' d'acqua bollente; indi si chiude il mobile. In luogo dell'assenzio si può adoperare il finocchio comune; però è meno efficace.

2362 – Le foglie di pomodoro hanno odore che ripugna sommamente alle formiche, quindi servono bene per tenerle lontane.

2363 – Le formiche non varcano un cerchio di sale da cucina, e lasciano il loro nido se se ne sparge in vicinanza di esso.

2364 – In casa si può far uso di un pezzetto di canfora avvolto nel cotone.

2365 – Il *fondo* di caffè sparso nel luoghi frequentati dalle formiche le allontana.

2366 – Si allontanano spargendo sulle tavole

della cenere passata al setaccio oppure del gesso comune o del bianco di Spagna.

2367 – È pure assai efficace una miscela di borace e zucchero in polvere, sparsa nei luoghi frequentati dagli insetti.

2368 – Altri consiglia di collocarvi invece del rottame e polvere di carbone di legna.

2369 – Efficacissima è la polvere di *piretro* che fa morire quasi istantaneamente le formiche che si avventurane nei luoghi dove ne sia sparsa.

2370 – Spargere un miscuglio di polvere di calamo aromatico e carbonato d’ammoniaca.

2371 – Contro le formiche che infestano anche le stanze riesce utile di collocare (come attorno i fusti delle piante) sul limitare degli usci e sui davanzali delle finestre, ciuffi di cotone o di stoppa, imbevuti d’olio pesante di catrame.

2372 – È pure efficace una decozione concentrata di tabacco o una soluzione di *estratto* di tabacco, insetticida messo in commercio dalla Regìa dei tabacchi.

2373 – Spargere ripetutamente della naftalina nei luoghi infestati dalle formiche.

2374 – **In giardino** (v. *Alberi*) – Per l'invasione delle formiche e degli insetti nei giardini, giovano le stesse pratiche indicate per la casa.

Generalmente le piante invase dalle formiche sono anche invase da altri insetti (afidi, o gorgoglioni); le formiche vi salgono per suggere un umore dolcigno segregato da tali insetti, e del quale esse sono avide. Quindi per tener lontane le formiche dalle piante bisogna prima liberar queste dagli afidi, cosa facile, spruzzandovi una soluz, di sapone molle, potassico, al 2-3%. Si

possono tuffare addirittura i rami in detta soluzione, oppure inaffiarli con petrolio.

2375 – Per allontanare le formiche. ottimi effetti si ottengono con una soluz. d'iposolfito di soda al 2-3%. Le formiche ne hanno orrore. Basta aspergerne i sentieri percorsi dagli insetti perchè questi si allontanino per sempre. Il rimedio è semplice. poco costoso e senza pericolo per le piante, ma occorre aver cura di non spanderne sui mobili perchè scioglie la pittura e altera le vernici.

2376 – Giova poi cercare il nido delle formiche al piede della pianta: e non potendo iniettarvi acqua bollente o caustici per non danneggiare le radici, si mette vicino al nido una spugna bagnata in acqua zuccherata: e man mano sarà carica di formiche (le quali non tardano ad accorrervi) la si immerge in acqua bollente per distruggerle.

2377 – Si cosparge il formicaio con calce viva in polvere e poi si inaffia.

2378 – Si ricinge il tronco della pianta, in basso, con qualche sostanza attaccaticcia (bitume, catrame, vischio. ecc.) o altro ostacolo con cui impedire alle formiche di salire.

2379 – Quando si usano materie viscose occorre togliere ogni tanto le formiche morte che servirebbero al passaggio delle vive.

2380 – È data come efficacissima una pasta di bianco di Spagna ed acqua con un po' di colla da falegname.

2381 – Si cinge alla base il fusto della pianta con un cerchio di polvere di carbone o di sale.

2382 – Per impedire alle formiche di arrampicarsi sugli alberi basta circondarli con un anello di lana in fiocchi. Si può imbeverlo con olio o con

acqua di tabacco.

2383 – Circondare la base dell'albero con un anello di paglia imbevuta d'acqua contenente aloè.

2384 – Si asperge il suolo con petrolio o con acido fenico.

2385 – È assai efficace l'acqua ammoniacale (residuo della preparazione del gas illuminante) molto allungata. Se ne imbeva anche la terra intorno alle radici.

2386 – Si introduce – colle necessarie cautele, trattandosi di liquido assai infiammabile e volatile – il solfuro di carbonio nelle tane delle formiche, impiegandone circa gr. 200; e poi si tappano le aperture con poltiglia di argilla e acqua. Si può anche limitarsi ad aspergere il solfuro di carbonio sulla zona di terreno invasa dalle formiche.

Per distruggere i formicai se ne impiega una cucchiaiata da tavola piena, versata in parecchi buchi, quindi si copre con un panno per 10 minuti e si fa esplodere con accensione.

2387 – Legare al piede delle piante e tutto in giro un cencio inzuppato di petrolio, che si ribagnerà ogni tanto col detto liquido.

2388 – Si distruggono completamente le formiche nei loro nidi inaffiandoli con emulsione al 5% di olio pesante di carbon fossile.

Questa emulsione si può preparare in varii modi, per es. aggiungendo all'olio pesante di carbon fossile una decozione concentrata di legno panama, oppure usando l'alcoolato dello stesso legno.

2389 – Il mezzo seguente venne usato con vantaggio per proteggere gli alberi da frutta in aperta campagna. Si fascia una parte del tronco

con lamina di piombo; su questa si fissa un'altra lamina pure di piombo foggiata ad imbuto e strutta contro la prima a mezzo di filo di ferro. Nel recipiente anulare così formato e reso stagno con un fil di mastice, si versa del catrame, oppure dell'olio pesante di catrame, o semplicemente dell'acqua con un cm. d'olio d'oliva surnuotante. Le formiche che tentano di salire sull'albero non sorpassano questo ostacolo e quelle che già vi erano sopra, cercando di scenderne vengono a morire nel catrame e in breve l'albero ne è libero. Questo metodo serve quindi anche nel casi in cui vi sia un formicaio alla base dell'albero, in modo che il distruggerlo possa riuscir di danno all'albero stesso; anzi le formiche disturbate nel loro saccheggio abbandonano anche il formicaio.

2390 – Un mezzo energico sarebbe quello di

versare del petrolio sopra il formicaio e darvi il fuoco.

2391 – Si capovolge sul nido un vaso da fiori chiudendone il foro del fondo con argilla od altrimenti. Due o tre giorni dopo il vaso sarà riempito dal nido, e tanto più presto se l'interno ne sia scaldato da un raggio di sole. Allora. per l'apertura, si introducono alcuni cent. cubici di solfuro di carbonio, si richiude il foro e in cinque minuti tutte le formiche saranno morte. Occorre molta precauzione nell'uso del solfuro di carbonio, liquido volatilissimo ed infiammabilissimo.

2392 – Per distruggere i formicai giova cospargerli di polvere di solfo.

2393 –Aprire il formicaio e gettarvi dentro dei pezzi di calce viva in abbondanza, quindi richiudere il formicaio e spargervi sopra dell'acqua. In

questo modo il calore che si sviluppa per l'idratazione della calce uccide moltissimi insetti.

2394 – La segatura di legno resinoso o la polvere di carbone sparsa sulle aiuole infestate, fuga in breve le formiche.

2395 – Per allontanare le formiche da un vaso di fiori basta tenerne la terra costantemente umida.

2396 – Un mezzo usato nelle parti meridionali d'Europa è il seguente: Si tagliuzzano finamente alcuni spicchi d'aglio e se ne disseminano i frammenti fra i nidi delle formiche o sul passaggio delle loro coorti in marcia di guerra od in ritirata per evitare un pericolo. Pare che le formiche detestino l'odore dell'aglio intensamente, come i sorci l'olezzo della menta. Così ad evitare le esalazioni agliacee esse emigrano dalle località che aveva-

no prescelte.

2397 – Si procede come è indicato per le *Vespe* sotterrando le bottiglie appiedi degli alberi fino all'orifizio del collo.

2398 – Non essendo ben noto il loro nido in un semenzaio e volendo rintracciarlo con sicurezza, si spargano sostanze zuccherine nel terreno circostante: le formiche, ghiotte dei cibi dolci, non tarderanno ad iniziare il loro saccheggio da quella parte e sarà facile in tal modo scoprire la sede della loro abitazione. Scoperto il nido si getta del sale comune da cucina frantumato sul passaggio delle moleste visitatrici, e se il nido si trovasse fuori del semenzaio, si potrà spargere tutt'attorno a quest'ultimo una soluzione insettifuga al 5% di estratto fenicato di tabacco: l'azione dell'uno integrerà quella dell'altro rimedio (V. *Insetticidi*).

2399 – Per preservare gli alveari si collocano su tavole i cui piedi si tengono immersi in recipienti pieni d'acqua.

Fornelli a gas.

2400 – ***Pulitura*** – Mescolando piccola quantità di zucchero, o una cucchiaiata d'aceto o di ess. di trementina con piombaggine, si ottiene una pasta utilissima per sfregare i fornelli in ghisa, che acquistano un bel lucido. Si bagna nella pasta uno straccio di lana. Si mescola pure alla piombaggine farina d'amido e piccole quantità d'acqua, nella quale siasi fatta sciogliere piccola quantità di colla. Le parti del fornello che abbiano macchie di latte, di brodo o grasso, si puliscono spargendo sulle macchie del sale, e sfregandole con straccio.

2401 – Miscuglio di grafite (piombaggine) ed

olio di lino.

2402 – Pasta composta di:

Solfato di ferro 10

Nero animale 5 – Grafite in polvere 5 – Acqua q. b.

È bene aggiungere anche un po' di allume.

2403 – Per fare una pulitura, come si suol dire, *a fondo*, occorre lasciarli immersi per tre ore in una soluz. calda di soda, al 10%. Si spazzolano poi tutte le anfrattuosità con acqua calda e si fa poi seccare al fuoco, possibilmente.

2404 – ***Norme per l'uso*** – Il tipo dei fornelli a gas da scegliersi preferibilmente, in base ad un maggior rendimento di calore a parità di consumo, è quello a linguette di fiamma disposte in cerchio ed uscenti verticalmente all'insù. Quelli a fori laterali hanno generalmente un rendimento

minore.

Quando si accende il fornello bisogna guardar bene che la fiamma non si comunichi sotto alla corona di ghisa – non si “accenda sotto” come sogliono dire i pratici – perchè in tal caso il gas si consuma riscaldando pochissimo. Se il gas è acceso sotto, la fiamma esterna risulta leggermente luminosa e poco vivace, il rubinetto scotta.

La prova di un rubinetto a gas si può fare assai semplicemente per confronto.

Dopo aver notate le indicazioni del contatore, ponete sul fornello da provare una pentola con un litro d’acqua ed accendete le fiamme.

Appena l’acqua bolle spegnete.

Ecco alcuni dati dell’esperienza personale.

Se la costruzione del fornello è accurata e razionale e se il gas è di buona qualità non dovrete

aver consumato più di 33 o 34 litri di gas. I migliori apparecchi ne consumano 26, i peggiori 40. Il metodo è semplicissimo, facile e alla portata di tutti. Bisogna però aver cura durante l'esperienza che la pentola ed il fornello non siano esposti a correnti d'aria eccessivamente forti o ad altre cause analoghe perturbatrici.

2405 – I fornelli a gas rendono ottimi servigi e sono economici quando siano usati con criterio.

Nella cottura della minestra o del lesso, p. es., si deve sempre ricordare che, raggiunta la temperatura d'ebollizione, è inutile tener accese due fiamme; si deve spegnerne una ed abbassare l'altra in modo che il liquido bolla senza forti sussulti. La minestra ed il lesso cuoceranno benissimo e nello stesso tempo, come se si fossero impiegate due fiamme.

Il fatto è dovuto a ciò, che alla pressione ordinaria dell'atmosfera la temperatura raggiunta dal liquido in ebollizione non supera i cento gradi e tutto il calore che si somministra in più non serve che a far evaporare l'acqua senza esercitare effetto alcuno sulle vivande da cuocere.

2406 – Alcune cifre potranno far rilevare quale economia sia realizzabile con le precauzioni indicate nel N. precedente.

Con un buon fornello, un litro d'acqua si può far bollire con 30 litri di gas. Per mantenere poi questa ebollizione occorrono 20 litri di gas all'ora; dunque per cuocere un chilogramma di carne in tre litri d'acqua occorrono circa 350 litri di gas, supposto che la cottura duri al massimo tre ore.

Foruncoli.

2407 – ***Cura*** – Si applica sul foruncolo una

densa poltiglia di estratto di fiori d'arnica 10, farina di frumento q. b. spalmata in uno strato grosso sur una pezza; si copre poi con ovatta e guttaperca laminata; la medicatura si rinnova ogni giorno fino a che si apre il foruncolo; l'infiammazione presto cede, il pus diminuisce poco a poco e si continua ad adoperare l'acido fenico al 3% con canfora. Infine si applica l'unguento:

Xeroformio gr. 10 – Lanolina 80 – Glicerina 5

fino alla scomparsa del foruncolo, che non lascia cicatrice e con tale metodo di cura guarisce presto.

2408 – Se tardano a venire a suppurazione conviene farli incidere dal medico. È errore il ritenere che si debba attendere che abbiano *fatto il loro corso*. Una volta aperti si curano come si è indicato per le ferite e piaghe.

È assai importante una buona disinfezione essendo facilissimo il *trapiantarsi* dei germi infettivi nelle vicinanze del foruncolo primitivo.

2409 – *Guarigione rapida* – Si spalma la parte infiammata, eccettuato il centro, con collodio elastico comune, formando un anello completo. Si ripeterà la spalmatura quattro o cinque volte al giorno, nello stesso modo.

L'infiammazione periferica diminuirà in uno o due giorni e il foruncolo verrà a suppurazione nella parte centrale.

2410 – *Multipli* – È assai facile che in prossimità d'un foruncolo se ne formino altri, e qualche volta anche in tutto il corpo (*foruncolosi*). Ciò dipende dalla facilità estrema con la quale si propaga alla superficie della pelle infiammata lo stafilococco che è l'agente microbico di questo ma-

lattia. Il foruncolo è, quindi, anche molto contagioso e assai facilmente inoculabile.

Si può impedire questo contagio con medicazioni razionali, adatte.

I rimedi generalmente usati – lievito di birra, soluz. alcaline, l'arsenico e tutte le altre sostanze da *ingerire* – possono avere utilità in certi determinati casi e per certe costituzioni, ma non hanno alcun effetto utile sulla propagazione del foruncolo.

Per ottenere questo effetto occorre sopprimere l'acqua nelle medicazioni; niente cataplasmi nè compresse umide, che calmano, sì, la tensione dolorosa per l'azione del calore e pei principii emollienti che contengono, ma hanno il grave inconveniente di rammollire l'epidermide, d'irritare il rivestimento cutaneo e di favorire in tal modo la

penetrazione del microbo nelle glandole della pelle.

Le medicazioni a secco, le polveri, le pomate, gli unguenti sono assai più adatti.

Si comincia col lavare a sapone la parte infetta e una larga zona intorno; in tal modo si eliminano i frammenti di pelle macerati e i microbi che si trovano alla superficie; il sapone è un antisettico medio, ma ha pure la sua efficacia. Si fa quindi una lavatura con una soluz. antisettica – acqua ossigenata al 25%, acido fenico al 2%,. ecc. – Poi si toccano tutte le parti infette con questa soluzione:

Iodio (metalloide) gr. 2 – Acetone 5.

Questo liquido è assai caustico e occorre toccare assai leggermente le parti contaminate. Uno stecchino sul quale si arrotola un po' d'ovatta ste-

rilizzata permette di fare solamente una cauterizzazione leggerissima, ma sufficiente per la distruzione del microbo. Nel periodo di evoluzione del microbo basta però la soluz. antisettica. Si copre la parte con cotone idrofilo e si benda con garza sterilizzata. Beninteso si ripetono tutte queste operazioni, con materiale nuovo, ogni giorno.

Il malato prova subito un sollievo. come coi cataplasmi; fin dal secondo giorno la tensione cessa. Quello che è certo si è che i foruncoli guariscono senza dar luogo a nuovi foruncoli.

Giova far osservare che la biancheria del malato deve essere lavata e disinfettata accuratamente.

2411 – Quando i foruncoli si sviluppano uno dopo l'altro, il che non di rado avviene, si troverà vantaggio nell'applicazione di questa lozione:

Ittiolo 3 – Etere solforico 3 – Alcool diluito 5.

Dopo avere lavata la parte e rasi i peli, se ne è il caso, si fanno tre e quattro spalmature al giorno; l'evaporazione dell'alcool eterato lascia sull'epidermide uno strato d'ittiolo, che, a poco a poco, aderisce fortemente.

Il secondo giorno si asporta l'ittiolo con un po' d'etere e si fa una nuova serie di spalmature. Con questo trattamento in breve il foruncolo dissecca e scompare.

Fotocollografia.

2412 – ***Per dilettanti*** – A chi voglia occuparsi di fotocollografia senza dover fare acquisto del materiale occorrente e con un procedimento molto più semplice, può convenire quello di Hofbauer di assai facile applicazione.

Si sensibilizza una lastra di gelatinobromuro

immergendola per 3 minuti in una soluz. di bicromato di potassio al 3%; si fa asciugare all'oscuro e si stampa sotto al negativo, quindi si lava per parecchie ore in acqua preferibilmente corrente; si fissa poi in soluz. d'iposolfito, si lava ancora e si fa seccare.

S'immerge poi in una miscela di parti uguali, di glicerina e acqua addizionata del 5% circa d'alcool. Dopo 3 ore almeno d'immersione si asciuga alla superficie con tampone di tela o carta da filtro, si inchiostra servendosi d'inchiostro speciale per fotocollografia e utilizzando un rullo qualunque anche di caucciù e si procede alla stampa. Per ciò si prende un grosso libro di almeno 100 pagine, si apre in mezzo e vi si colloca la lastra e il foglio di carta. Si chiude il libro e si porta al copialettere sottoponendolo a pressione convenien-

te.

Fotografia.

2413 – ***Bacinelle di cartone*** – Si scelgono fogli di buon cartone piuttosto grosso e privo di pasta di legno. Si pone tra fogli di carta da filtro umida tenendolo sotto un peso per parecchie ore. Si dà così tempo all'umidità di penetrare nel cartone e renderlo poroso, mentre per la pressione i fogli restano piani.

La vernice si prepara con 100 gr. di bitume di Giudea, 100 di ess. di trementina, 10 di trementina veneta, 10 di paraffina.

Si scalda a fiamma moderata, su reticella metallica per impedire l'infiammazione della miscela.

Si usa calda perchè col raffreddamento diviene pastosa; del resto si può diluirla con ess. di trementina.

Se ne spalma il cartone sino a rifiuto.

Si può allora tagliarlo agli angoli in modo da poterlo piegare per formare le pareti della bacinella. Si fissano agli angoli i margini tagliati praticandovi dei fori e introducendovi dei ferma-campioni; si verniciano poi ancora gli angoli con la vernice di cui sopra, la quale può usarsi anche per riparare bacinelle scrostate.

2414 – ***Gabinetto nero*** – Per trasformare un gabinetto qualunque in gabinetto nero per fotografia, basta spalmarne i vetri con questa soluzione, che, alla luce solare, diviene d'un rosso-bruno carico:

Acqua 100 – Nitrato d'argento 1 – Gelatina 5.

2415 – ***Polveri-lampo*** – *Formola Lumière* – Si ottiene una polvere dotata di grandissimo potere attinico, che brucia assai rapldamente, mescolan-

do:

Mangesio in polvere 2 – Perclorato di potassio 1.

Si mescolano le due sostanze in carta, dopo averle stacciate al setaccio 120.

In questa formola viene sostituito al clorato di potassio il perclorato; resta in tal modo eliminato il pericolo di scoppio per urto, o quanto meno, assai attenuato.

Bastano 8 a 10 gr. di questa miscela per una negativa autocroma con un obiettivo aperto ad *F:* 4,5. Per il nero gr. 0,50 sono sufficienti.

2416 – Si può sostituire nella formola precedente l'alluminio al magnesio, ma occorre che sia in polvere impalpabile, altrimenti l'infiammazione riesce difficilissima.

La finezza dell'alluminio deve essere tale che il metallo aderisca facilmente ai vasi che lo conten-

gono, formando uno strato brillante.

Con le dette polveri si usano schermi di color giallo-verdastro.

2417 – ***Conservazione degli obiettivi*** – Per pulirli od asciugarli usare tela di lino o di cotone assai morbida e pulita; mai pelle.

La polvere contiene quasi sempre particelle silicee che rigano facilmente il vetro.

È bene lavare le lenti in acqua pura; le soluzioni contenenti ammoniaca o potassa potrebbero intaccare il vetro o alterarne la levigatezza.

Le macchie di grasso si elimineranno con alcool, etere od ess. di petrolio; si dovrà però aver cura che il liquido non penetri fra le lenti, poichè scioglierebbe il balsamo del Canadà, col quale esse sono unite. Per pulire le piccole lenti, senza smontarle, si può far uso di midollo di sambuco

tagliato a punta. Alla spiaggia del mare specialmente se sabbiosa, si dovranno proteggere gli obiettivi con un coperchio.

2418 – ***Tinte nere*** – *Per interno di camere* – Si fanno sciogliere in 1 litro d'acqua bollente 15 gr. d'estratto di campeggio, indi si aggiungono 2 gr. di cromato di potassio.

Si stende a pennello.

2419 – *Per interno di obbiettivi* – Si usa la vernice per doratori che trovasi in vendita presso i venditori di colori, e vi si mescola del nero-fumo, in modo da ottenere consistenza siropposa. Si stende col dito.

2420 – Si può preparare una vernice simile alla precedente facendo sciogliere della colofonia nell'alcool, nella proporzione del 10%, a b. m.

La colofonia è da preferirsi alla gommalacca,

poichè questa dà sempre della lucentezza, mentre si cerca di ottenere una vernice perfettamente priva di lucido.

2421 – ***Negativi rotti*** – *Riparazione* – Quando la fenditura è nel solo vetro è possibile salvare la negativa. Si stacca la pellicola e si stende su di un altro vetro; l'operazione è molto delicata.

2422 – Con procedimento più semplice del precedente si può collocare la negativa – con la gelatina al disotto – su pezzi di turacciolo disposti agli angoli, il che tende, naturalmente, a far richiudere le fenditure sotto l'azione del peso del vetro.

Si mette allora lungo ciascuna fenditura uno strato esilissimo di balsamo del Canadà e si porta la lastra in una stufa o in un forno spento, lasciandovela tutta una notte, avendo però cura

che la temperatura non sia tale da far fondere la gelatina.

Il balsamo penetra così nel vetro e siccome ha lo stesso indice di rifrazione, la fenditura diviene invisibile. – Si rinforza poi la lastra con un pezzo di vetro, come se si trattasse d'un vetro per proiezioni.

2423·– Lampada elettrica a schermo liquido colorato – Si usa per gabinetto fotografico la lampada a involucro di vetro distante da quello della lampada propriamente detta circa 25 mm.; fra i due vetri si mette il liquido che deve fare da schermo foto-chimico e la cui natura varia a seconda delle superfici sensibili sulle quali si deve operare.

Soluz. di bicromato di sodio per la manipolazione delle preparazioni poco sensibili (gelatina bi-

cromatata, lastre al collodio umido, lastre lente al gelatino-bromuro, lastre per diapositive; carte positive al gelatino-bromuro d'argento, ecc.).

Si ha sufficiente sicurezza per manipolazioni della durata di 5' a 1',50 con una lampada smerigliata da 5 candele, usando soluz. di bicromato al 25%.

Portando la distanza a 30 mm. si può usare una lampada da 10 candele e ridurre la concentrazione della so luz. di bicromato al 12,5%.

2424 – Il bicromato, di cui nel N. preced., può essere sostituito da diversi colori d'anilina gialli o giallo-aranciati, come l'aurantia (1 a 5%); con questa concentrazione si possono manipolare, oltre le preparazioni lente sopra indicate, le lastre al gelatino-bromuro, anche ultra-rapide, escluse naturalmente tutte le preparazioni ortocromatiche

o pancromatiche.

2425 – La miscela in parti uguali delle due soluzioni:

a) Acqua 500 – Tetrazina Bayer 0,5

b) Acqua 500 – Violetto dalia B. O. *Badische* 0,5

conviene per la manipolazione delle lastre al gelatino-bromuro rapide e delle lastre ortocromatiche sensibilizzate pel giallo e il verde (lastre all'eritrosina, lastre Lumière ortocromatiche, ecc.).

2426 – Per la manipolazione delle lastre ultrarapide del tipo *Signora* (Lumière), delle ortocromatiche sensibili al rosso, delle pancromatiche (come quelle sensibilizzate al pinacromo) si utilizzano gli stessi coloranti, ma in doppia dose.

Altre miscele si possono utilizzare. In ogni caso

sarà prudente eseguire prima dei saggi per determinare sia la concentrazione che la distanza più convenienti, caso per caso.

2427 – ***Vetri rossi*** – Si spalma un vetro incoloro con questa colla:

Gelatina gr. 40 – Allume di cromo 5 – Acqua 200.

Quando è secca vi si passa sopra una soluz. al 2% di crisoidina che è di un bel rosso-rubino.

2428 – ***Vetro smerigliato a grana fina*** – Se un vetro smerigliato ha grana troppo grossa che renda difficile la messa a fuoco esatta, basta sfregarlo con un pezzo di tela imbevuto di vernice coppale diluita eventualmente con essenza di trementina.

2429 – ***Schermi ortocromatici*** – Si possono ottenere ottimi schermi per fotografia ortocromatica di tutte le gradazioni stendendo sopra lastre

sottili di cristallo le soluzioni seguenti:

Si prepara una soluz. di tartrazina (colore giallo d'anilina) all'1% e una di gelatina al 6%. Si prendono 100 cc di soluz. di gelatina e 1 cc. di soluz. colorante e si stende sula lastra mettendone 7 cc. per dmq. Si prendono d'altra parte 100 cc. di soluz. di gelatina e 4 cc. di soluz. colorante e si stende nella stessa proporzione per dmq. Per ottenere le varie gradazioni d'intensità si riuniranno due lastre preparate con la gelatina meno colorata, ovvero due lastre, una debole e una intensa, ovvero due intense. Si riuniscono con balsamo del Canadà.

Fotografie.[49]

2430 – ***Coloritura*** – (Vedasi pure il N. 1546). Indicheremo alcune norme date dal *Wilson's Magazine*. Le carte aristotipiche e le carte al collodio non richiedono alcuna preparazione preliminare, quando però si faccia uso di colori liquidi e trasparenti. Invece la prova deve essere ricoperta di uno strato di vernice quando si faccia uso di colori per acquarello.

I colori si dividono in opachi e trasparenti. I pri-

49Mi limito ad indicare alcuni procedimenti speciali, riandando per la descrizione di quelli generali e per i particolari ai Manuali di questa collezione: *Ricettario fotografico* del dott. L. Sassi; *Fotografia da dilettante* di G. Muffone (4ª ediz.); *Carte fotografiche* e *I primi passi in fotografia* del dott. Sassi, ecc.

mi sono colori per acquarello, in tubi od in tavolette. I secondi sono liquidi. In generale si ottengono buoni risultati mescolando le due specie di colori. Le mezze tinte ed i particolari si coloriscono coi colori trasparenti, mentre quelli opachi si adoperano per le grandi ombre, aggiungendovi un poco di albumina. I colori opachi più usali sono: il bleu di Prussia, il cobalto, il giallo di cadmio, l'ocra gialla, la terra verde, il giallo di Marte, il rosso indiano, la terra d'ombra, la terra di Siena ed il bianco d'argento; questi colori ben porfirizzati si mescolano con la seguente composizione, che, ben preparata, si conserva a lungo.

Albumina filtrata cc. 100 – Carbonato d'ammoniaca gr. 5

Glicerina cc. 3 – Ammoniaca 4 – Acqua 25.

I colori così preparati sono assai aderenti e

permettono l’uso della pressa a lucido.

I colori trasparenti si applicano in tinte piatte, senza tener conto dei chiaroscuri. Sulle carni, generalmente ritoccate sulla prova, è bene stendere un leggero strato di albumina prima di cominciare a colorire. I fondi saranno pure ricoperti d’uno strato di vernice al mastice prima d’essere colorati. Per applicare alle prove su albumina dei colori opachi, occorre dopo la coloritura, stendere sull’immagine uno strato di collodio normale al 3%. Evidentemente questo procedimento non è applicabile alle prove su carta al collodio.

2431 – *Delle prove su carta celloidina* – Si colorano assai male all’acquarello stante l’insolubilità dello strato superficiale. Immergendole in acqua contenente 20% d’alcool e 5 a 10% d’ac. acetico, l’ac. acetico, per la tendenza che ha a

sciogliere il cotone azotico rende lo strato più permeabile.

2432 – La prova da colorire non deve essere appiccicata su cartone; la si pone sopra una lastra di vetro, con la gelatina contro di essa, in modo da vederla in trasparenza. Dal rovescio si contornano a matita le parti che si vogliono colorire. Si pone quindi la prova su carta asciugante e si passa il colore sulla parte che i segni hanno lasciata libera, il che non offre difficoltà.

Si prepara una miscela di 10 p. di benzina ed 1 di vaselina, e se ne imbeve la prova stropicciando, a cominciare dal rovescio; essa diventa trasparente, e, dopo averla lasciata essiccare per un'ora o due sopra un pannolino, si può incollarla sul cartone. I colori appaiono con nettezza e vigore, dando all'insieme un grazioso aspetto.

2433 – ***Trasformato in disegni a penna*** – Questo procedimento, che è dovuto a Marechal, non esige che poca conoscenza di disegno poichè si tratta di trasformare con punteggiature e tratteggi i toni omogenei dell'immagine fotografica.

La carta su cui si opera non è che una carta salata che si prepara immergendo un foglio di carta bene incollata nella seguente soluzione:

Acqua cc. 1000 – Sale da cucina gr. 15 – Zucchero di latte 25.

Si lascia sgocciolare, e si sospende affinchè asciughi. Allorchè è asciutta questa carta si conserva indefinitamente.

Si sensibilizza in una soluzione di :

Acqua distillata cc. 1000 – Nitrato d'argento gr. 100

Soluz. satura di bicarbonato di sodio gr. 10. facendovela galleggiare per un minuto.

L’operazione della sensibilizzazione si deve fare alla luce di una candela o del gas.

Si sospende dipoi la carta sensibilizzata in luogo oscuro affinchè asciughi perfettamente.

Si espone, come di solito, sotto ad un negativo senza spingere di troppo la stampa, e cioè tanto che basti per averne accennati i particolari.

Il bagno d’intonazione è perfettamente inutile. Si fissa l’immagine in un bagno di iposolfito di sodio al 7%, si lava e si asciuga.

Dopo, per mezzo di un tiralinee o di una penna, usando inchiostro di Cina, si rintracciano tutte le parti dell’immagine che si desidera conservare. Le parti ombreggiate vengono rese o con tratteggi o con punteggiature. Si lascia asciugare per

una mezz'ora, indi si immerge in un bagno composto delle due seguenti soluzioni:

Soluz. di ferrocianuro potassico all'1% cc. 500

Soluz. di iposolfito di sodio al 30% 500.

In questo bagno i tratti di penna, per quanto possano essere fini, si mantengono perfettamente. mentre l'immagine fotografica, in quelle parti non coperte d'inchiostro di Cina, scompare completamente. Si termina con un lavacro in acqua fredda.

2434 – ***Al mallo di noce*** – L'estratto del *mallo* o *scorza verde* della noce è sensibile alla luce. Se dunque si immerge un foglio di carta in questo estratto e lo si espone in una camera oscura. il colore non cambierà che nei luoghi colpiti dalla luce. che diverranno scuri come se si fosse fatto uso di una soluz. di nitrato d'argento.

Per fissare l’immagine basta dopo l’esposizione alla luce, tenerla immersa per alcuni minuti nell’ammoniaca diluita con 200 parti d’acqua: si otterrà così l’immagine in bruno molto carico.

2435 – ***Senza camera*** – Nella *Nature,* Jervis Smith descrive un metodo per copiare incisioni da libri. Sul dorso della incisione da copiare si colloca un pezzo di cartone fosforescente, previamente eccitato coll’esporlo al sole o alla luce di magnesio, mentre sulla faccia dell’incisione da copiare ponesi una lastra asciutta. Si chiude il libro per 18 minuti a un’ora a seconda della grossezza della carta del libro stesso. Si leva poi la lastra e si pone in una scatola oscura per lo sviluppo nel modo usuale.

La sostanza fosforescente per rivestire il cartone, è probabilmente composta di monosolfuro di

calcio impuro fosforescente.

2436 – ***Luminose*** – Secondo il prof. Schnauss si preparano lastre o carte per *fosforografie* nel seguente modo: gr. 10 di gelatina pura si fanno sciogliere in 50 cc. di acqua calda indi vi si aggiungono gr. 30 di colore luminoso e 1 cc. di glicerina. Si applica la miscela a caldo.

Esponendo per alcuni minuti una lastra o carta così preparata sotto un diapositivo alla luce solare, si ottene, portandola poi in luogo oscuro, un'immagine splendente del diapositivo. Mediante queste immagini lucenti si possono preparare duplicati di negative e positive ponendo a contatto l'immagine nella camera oscura per circa 30 secondi con una comune lastra al bromuro d'argento e sviluppando poi questa.

2437 – *(Rousseau)* – Si cosparge con la se-

guente soluzione un cartoncino leggermente riscaldato:

Bicromato di potassa gr. 4 – Gomma arabica 8 – Glucosio 6

Acqua distillata cc. 100 – Glicerina 12.

Dopo asciutto lo si stampa sotto una negativa. Appena che si manifestano i particolari si pone la copia in luogo umido. Le parti non stampate assorbono umidità, diventano attaccaticcie e trattengono della polvere di solfuro di calcio, stronzio o zinco. L'immagine diventa luminosa, esponendola prima ad una forte corrente luminosa.

2438 – Il procedimento al carbone permette di fare fotografie fosforescenti. Occorre semplicemente spalmare il vetro, prima di trasportarvi l'immagine, d'uno strato di tungstato di calcio o di un solfuro di calcio, di bario, di stronzio, ecc. Te-

nendo la fotografia alla luce ordinaria del giorno si eccita la fosforescenza i cui effetti possono osservarsi al buio. Nelle grandi luci si avrà una fosforescenza massima, media nelle mezze tinte e nulla nelle ombre.

2439 – ***Trasparenti*** – La più nota delle applicazioni del processo al carbone è la preparazione dei diapositivi su vetro da servire per ornamento di finestre, paraluce, lampade, per ingrandimenti e proiezioni, per vedute stereoscopiche, ecc.

I diapositivi al carbone sono da preferirsi a quelli al bromuro o al cloruro d'argento perchè si alterano più difficilmente in contatto degli agenti atmosferici ed anche perchè nelle grandi luci essendo la gelatina colorata completamente asportata dall'acqua calda, si ha la trasparenza perfetta, trasparenza che è minore nei diapositivi ordi-

narii. Inoltre le fotografie al carbone trasportate su vetro possono aversi in ogni colore, ed è possibile quindi scegliere tinte adatte al soggetto che la fotografia rappresenta.

In ciò il gusto artistico dell'operatore ha grande importanza. Le operazioni necessarie per la preparazione dei diapositivi sono perfettamente identiche a quelle occorrenti pel semplice trasporto, potendo le fotografie su vetro essere guardate da ambo i lati.

2440 – Si immergono le fotografie in una miscela calda a circa 89° di 4 p. di paraffina e 1 p. d'olio di lino, asciugandole poi con carta da filtro. Con questo procedimento appariscono omogeneamente trasparenti. Per attaccarle su vetro, si usa una colla formata aggiungendo all'acqua che servì a rammollire la colla un quarto di peso della

colla, di zucchero e preparando così le colle come di solito. Devesi osservare che i vetri siano completamente lisci e senza difetti.

2441 – La positiva dopo il fissaggio e asciugata si rende trasparente con:

Olio di papavero 16 – Balsamo d'abete 4

Essenza di trementina 8.

2442 – Resina elemi polv. gr. 120, paraffina gr. 60, ess. di trementina cc. 350.

Si applica mediante pennello sul dorso della carta e si lascia asciugare.

2443 – Immersione della positiva nella seguente soluz.:

Vaselina bianca 1 – Benzina 10.

2444 – Si stampa un positivo su carta che s'incolla ad un vetro, rendendolo poi trasparente dopo disseccamento, per mezzo d'una miscela

d’olio di ricino e trementina in parti uguali.

Bisogna naturalmente sviluppare abbastanza a fondo e non far uso di bagni d’allume o di formol che impedirebbero alla gelatina di ben aderire al vetro. Si eviteranno le bolle d’aria fra la carta e il vetro avendo cura di farli aderire sott’acqua.

Dopo il disseccamento s’incolla una striscia di carta nera sui margini come si usa coi positivi per proiezioni e si stendono due o tre strati ben uniformi del miscuglio d’olio di ricino e trementina.

2445 – Volendo dare alle fotografie trasparenti preparate nel modo sopra indicato un colore, lo si darà prima di questo ultimo trattamento, facendo uso di soluzioni di colori d’anilina.

2446 – Una carta per trasparenti economicissima e che si presta bene perchè sottilissima è la carta seppia (qualità sottile) che serve per dise-

gni. Si applica sul vetro con soluz. di gelatina. Anche la carta cianografica sottile si presta bene.

2447 – ***Adesione*** – Affinchè la gelatina recante l'immagine ancora latente aderisca perfettamente alla superficie del vetro occorre che questa sia spalmata d'uno strato di gelatina calda al 2%. Il vetro può essere ordinario, opale o smerigliato, secondo i casi. Si espone la carta ricca di colore sotto il negativo di cui si vuole il diapositivo, per un tempo circa 5 volte maggiore di quello necessario per avere un'immagine vigorosa su carta aristotipica o albuminata: si avrà così una sovraesposizione la quale compensa la perdita d'intensità dovuta alla trasparenza.

2448 – ***Conservazione*** – Perchè la diapositiva al carbone si conservi inalterata lungamente, occorre che subisca un bagno che renda insolubile

la gelatina e asporti qualche eventuale traccia di bicromato. Tale bagno è formato di:

Acqua gr. 500 – Allume di cromo 0,15

Acido solforico qualche goccia.

2449 – ***Correzioni*** – Può darsi che l'immagine risulti debole o abbia qualche colorazione poco gradita all'occhio; in tal caso essa può essere virata usando sostanze svariate così, p. es., una diapositiva nero-verdastra tenuta per un momento nel permanganato di potassio acquista una tinta olivastra, indi, immersa in una soluzione di acido pirogallico si colora in nero-seppia bellissimo con un rinforzo considerevole. Il tono varia col variare del grado di concentrazione dell'acido pirogallico.

Il ferricianuro di potassio con nitrato d'argento al 2% dà un tono nero caldo.

Il permanganato di potassio con nitrato d'argento dà toni nero-porpora, uguali a quelli dati dall'acido pirogallico con nitrato d'argento.

La porporina disciolta in ammoniaca e mista ad acetato di piombo dà toni rosso porpora, ecc.

2450 – ***Magiche*** – Si stampi una prova su carta albuminata e si fissi in un bagno debole di iposolfito (5%). Si lavi con cura immergendola quindi nella seguente soluzione (velenosa!), nella quale l'immagine scomparirà completamente.

Bicloruro di mercurio 5 – Acqua 100.

Si incolli a tergo del foglio una carta bibula, che sia stata prima bene imbevuta di una soluz. al 20:100 di solfito di soda e poi seccata.

L'immagine comparirà ogni qualvolta si immerga il foglio nell'acqua o vi si aliti sopra il fumo del sigaro.

2451 – ***Su legno*** – Scegliere legno duro, non troppo scuro, a tessitura fine, senza nodi (pero, melo, sorbo, ecc); lisciarne la superficie con carta vetrata fina. Bagnarla diverse volte con soluz. calda di *arrow-root* per impedire alla soluzione sensibilizzatrice di penetrare nel legno.

Sensibilizzare con:

Acqua cc. 100 – Ossalato di ferro gr. 17,5 – Azotato d'argento 7.

Seccare nell'oscurità, indi impressionare al sole sotto un negativo fino a che i particolari siano visibili nelle mezze-tinte.

Durante lo sviluppo ed altre operazioni, preservare le parti nude del legno dal contatto dei bagni, a meno che non si siano ricoperte d'una vernice impermeabile.

2452 – *Sviluppo* – Quanto al rivelatore lo si

sceglie in modo da ottenere una delle tinte sottoindicate.

Sepia.

Tartrato di potassa e soda gr. 5

Bicromato di potassa (soluz. a 1‰) cc. 5 – Acqua 100.

2453 *– Porpora.*

Borace gr. 3 – Tartrato di potassa e soda 10

Bicromato di potassa (soluz. a 1%) cc. 10 – Acqua 100.

2454 *– Bruno-marron.*

Tartrato di potassa e soda gr. 10

Tungstato di soda 5 – Acqua cc. 100.

2455 *– Nero deciso.*

Borace gr. 10 – Tartrato di potassa e soda 8

Bicromato di potassa (soluz. a 1%) cc. 10 – Acqua 100.

2456 – *Fissaggio* – Si fissa per un quarto d'ora circa, in:

Acqua cc. 500 – Ammoniaca concentrata 6

Iposolfito di soda gr. 100.

2457 – S'imbeve la superficie del legno con questa soluz.:

Acqua cc. 100 – Sapone bianco gr. 2

Allume 1 – Gelatina 2.

L'allume previamente sciolto in acqua tiepida, si aggiunge alla soluzione calda di gelatina e di sapone a piccole porzioni, agitando.

Questa soluzione si usa calda.

Quando il legno è secco si applica alla superficie durante 1 o 2 minuti, una soluz. di cloridrato d'ammoniaca al 2% e si fa nuovamente seccare.

Si sensibilizza in un bagno di nitrato d'argento al 20% e si secca nell'oscurità.

Si espone alla luce dietro il negativo in un telaio speciale che permetta di seguire lo sviluppo dell'immagine. Si fissa con soluz. concentrata d'iposolfito di soda.

2458 – ***Da riprodurre in zincotipia*** – Le fotografie destinale alla riproduzione in fotoincisione, debbono soddisfare a particolari condizioni onde poterne ottenere delle riproduzioni nitide.

In primo luogo, occorre che 1'immagine fotografica sia giustamente a fuoco, perchè – occorrendo – possa sopportare anche un forte ingrandimento.

Se si tratta di scene animate occorre che il soggetto non sia visto troppo da lontano, senza di che mancherebbero quei particolari che interessa distinguervi.

La fotografia dovrà essere ricca di mezze tinte

e stampata su carta incolore, con tempo giusto. Le carte di tonalità colorate sono assolutamente da escludersi.

2459 – ***Su mobili*** – Le immagini al carbone possono riuscire di grande utilità per la decorazione del mobili, specialmente dei piccoli mobili e dei lavori al traforo. Bisogna anzitutto eliminare le scabrosità del legno, indi spalmarlo di gelatina insolubilizzata, come per l'avorio, e dopo avervi trasportato l'immagine, verniciarla con la stessa vernice del mobile.

2460 – ***Su specchi*** – La fotografia viene ottenuta sulla lastra di stagno prima di farla aderire al cristallo col mercurio.

Si applica allo scuro sullo stagno una soluz. di:

Acqua p. 100 – Gelatina 40 – Bicromato di potassio 20

Colore che si desidera 10.

Asciutta, si espone una negativa fotografica per 10 minuti al sole o per 20 a 30 minuti alla luce diffusa.

Si lava, si asciuga e finalmente si applica una soluzione di cianuro di mercurio.

2461 – ***Su porcellana*** – Sulla porcellana possiamo trasportare una veduta, un ritratto, un monogramma senza bisogno di preventiva preparazione; occorre però il doppio trasporto. Le fotografie su porcellana possono essere dipinte con colori ad olio, indi debbono verniciarsi accuratamente.

2462 – ***Su avorio*** – Le fotografie da trasportare sull'avorio debbono essere deboli, specialmente se sono destinate ad essere dipinte.

Per dipingerle bisogna scegliere colori finissimi

e chiari per non compromettere l’aspetto finale della fotominiatura. Se l’avorio è in fogli sottili, diafani, la coloritura può farsi sul rovescio ed i risultati sono di gran lunga superiori. La superficie dell’avorio che deve ricevere l’immagine dove essere spalmata d’una soluzione di gelatina calda al 2% contenente il il 3% di bicromato di potassio; asciutto che sia questo strato si espone per 5 a 10 minuti alla luce diffusa per rendere insolubile la gelatina ed assicurare un’aderenza perfetta e duratura.

2463 – ***Su carta-porcellana*** – Le fotografie fatte su questa carta superano nella finezza ogni consimile lavoro, avendo tutto l’aspetto di fotografie fatte sull’avorio.

Questa carta si prepara nel modo seguente:

Si fa galleggiare per 4 minuti della carta-porcel-

lana in una soluzione di:

Sale ammoniaco gr. 1 – Acqua cc. 120

e si lascia seccare. Si sensibilizza poi facendola galleggiare per 3 a 4 minuti in bagno di:

Acqua distillata cc. 160 – Nitrato d'argento gr. 10

e si lascia asciugare all'oscuro, sospendendola a pinzette di legno.

Una volta asciutta, si attacca il foglio, con 4 punte da disegno, ad una tavoletta di legno o ad un pezzo di cartone, e si pone sopra ad un recipiente contenente ammoniaca liquida pura, onde fargliene accogliere i vapori, e vi si tiene 4 a 5 minuti.

Così preparata la carta è atta alla stampa.

Si espone sotto ad un negativo, indi, stampata, si lava prima in acqua pura, poi in altra contenente un po' di cloruro di sodio. Si vira e si fissa come la carta albuminata e si termina con un lavaggio in acqua calda, poi fredda[50].

2464 – ***Su metallo*** – Le fotografie di finimenti d'oro e d'argento e di oggetti di metallo prendono un aspetto oltremodo artistico se trasportate su un fondo metallico o metallizzato, che può essere un foglio di stagnola, una lastra di rame o di latta, una tavoletta a superficie metallica, ecc.

Le tavolette a superficie metallica che si trovano in commercio possono essere preparate nel modo seguente:

La tavoletta si mette accuratamente a livello e

50Dall'ottimo manuale «Come dipinge il sole»

Fotografia per i dilettanti, del dott. G. Muffone.

7ª ediz. Hoepli, 1910.

vi si stende – curando che lo strato sia ben uniforme – dell'albumina cui sia stato mescolato del silicato di sodio ed alluminio in polvere. Questo strato si fa asciugare mediante il calore; poi si vernicia la tavoletta da tutti i lati con una soluzione di cera in 100 volte il suo volume di benzina.

2465 – ***Su seta, raso, tela*** – Il procedimento al carbone può prestare utilissimi servizi perchè può dare qualunque colore di viraggio o fissaggio, e non occorre nessuna sostanza chimica per lo sviluppo, bastando l'acqua pura. Così i colori del tessuto non vengono alterati, nè si hanno macchie come avviene per le fotografie su tela o seta fatte per mezzo dei sali d'argento.

2466 – Preparansi le soluzioni:

a) Alcool 1000 – Benzoino 8 – Mastice in lacrime 5

Cloruro di cadmio 30

b) Alcool 1000 – Sandracca 3 – Cloruro di stronzio 5

Etere 100 – Collodio 5 – Cloruro d'ammonio 5

c) Nitrato d'argento 20 – Acqua distillata 100

Acido nitrico gocce II

d) Nitrato d'argento 10 – Ac. citrico 100

Acqua distillata 100.

S'immerge la seta nel bagno *a*) si lascia asciugare, quindi si stira con un ferro caldo, ponendola fra due fogli di carta molto liscia; si sensibilizza nel bagno *c*) e si lascia seccare in luogo scuro. Si stampa e si fissa come la carta al citrato.

2467 – S'immerge il tessuto nel bagno *b*) per qualche istante lasciandolo quindi asciugare. Si sensibilizza facendolo galleggiare per 2 a 3 mi-

nuti nel bagno *d*). La stampa si fa nel solito modo, virandolo nel bagno di cloruro d'oro 1, borace 10, acqua 1000, fissando in un bagno di iposolfito al 10%.

Naturalmente la seta, il raso o la tela devono essere colorate con colori che resistano ai bagni diversi con cui devono essere trattati. Le prove su tessuti bianchi possono essere virate anche al platino.

2468 – ***Su tessuti trasparenti*** – S'immerge la stoffa per 12 a 15 minuti primi in una soluz. di gomma arabica in acqua distillata al 32% cui si sarà aggiunto l'8% di cloruro di sodio. Quando è secca si fa galleggiare, per sensibilizzarla, su di un bagno di nitrato d'argento al 10-12% d'acqua distillata e si pone ad asciugare all'oscuro. Si stampa vigorosamente sotto una negativa, e

quando l’immagine appare chiaramente sul rovescio, si intona e si fissa come di solito. L’immagine essendo penetrata in tutto lo spessore della stoffa è visibile da ambo i lati.

2469 – ***Su cartoline postali, carta da lettere, ecc.*** – Si aggiunge della polvere di carmino alla colla d’amido fluida agitando vivamente fino a ottenere una miscela d’una consistenza omogenea. Si cola per mussolina e si pennella sopra della carta da sensibilizzarsi. Si lascia asciugare. La carta così preparata si lascia nuotare sulla superficie d’una soluz. composta di gr. 520 d’acqua e gr. 30 di bicromato potassico; devesi far attenzione che il rovescio della carta non venga a contatto della soluzione. Si fa asciugare poi la carta all’oscuro, si pone nel telaio sotto la negativa e si espone per 5 a 6 minuti alla luce solare oppure

per un’ora all’ombra. In fine si lava con acqua.

2470 – Sul foglio o cartone, purchè di ottima qualità, sul quale si vuole stampare la vignetta ricavata da un negativo, si spalma con pennello la soluzione seguente:

Acqua distillata o piovana cc. 100

Sale da cucina gr. 1 – Fosfato di soda 1.

Dopo secca, la si sensibilizza spalmandola, pure con pennello, con una soluz. all’1% di nitrato d’argento, operazione da farsi ad una luce a gas o di candela, o ad una luce gialla.

Dopo seccata si stampa sotto al negativo e quindi si vira l’immagine mediante un bagno virofissatore e si lava.

2471 – Se invece di carta da lettere trattasi della copertina di un libro o dei margini pure d’un libro che si vuole illustrare mediante piccole figuri-

ne fotografiche, allora, sia l'operazione di viraggio come il lavaggio successivo, non possono farsi per immersione, ma col pennello.

2472 – Mediante un pennello molle si applica sul rovescio della cartolina una soluz. di gr. 15 di citrato di ferro ammoniacale, 10 di prussiato rosso di potassa e 100 di acqua e si lascia asciugare all'oscuro. Si stampa come al solito fino a che le ombre siano grigio-argento e si sviluppa in acqua. L'immagine appare tosto in tinta azzurra. Si lava dopo cinque minuti più volte con acqua e si asciuga fra carta assorbente.

2473 – ***Nevicate artificiali*** – Si spruzza la negativa a verso con cinabro diluito in alcool, con quell'arnese da spruzzo che le nostre signorine adoperano per dipingere su cuscini, sete, ecc. Si può anche stendere una vernice attaccaticcia e

da un sacchetto si spolvera nero-fumo in polvere minutissima.

2474 – ***Per evitare l'arrotolarsi delle pellicole*** – S'immerge la pellicola in questo bagno, prima di cominciare l'essiccazione, che avviene assai rapidamente:

Glicerina cc. 10 – Alcool 500 – Acqua 500.

2475 – ***Montatura su tela*** – Si applica il rovescio della fotografia contro la tela e si passa poi sulla tela un ferro da stirare caldo. L'adesione è perfetta: le prove così montate si possono arrotolare; esse si conservano piane, non s'incurvano come quelle montate su cartone.

2476 – Per avere adesione più perfetta s'immerge prima la tela nella miscela d'amido ed acqua che adoperano le stiratrici: poi vi si applica la prova e si passa il ferro caldo.

2477 – ***Montatura su cartone, legno, ecc.*** – E. William assicura che la destrina è un'eccellente colla e che tutte le avversioni a questa sostanza sono da ascriversi soltanto all'uso di un materiale deficiente (V. *Destrina*).

Sciogliendo a b. m. della destrina bruna della miglior qualità in p. eguali d'acqua e alcool, ottiensi una colla, che si applica a freddo e che, in grazie del suo contenuto alcoolico, non solo impedisce il raggrinzarsi dell'immagine, ma la tiene pure aderente per lungo tempo.

2478 – ***Per incollare fotografie in libri*** – Si eviti di far eseguire questo lavoro dai legatori di libri, perchè le colle che questi adoperano, guastano quasi sempre le fotografie.

Una colla d'amido neutra, che si prepara secondo la nota ricetta, è la più semplice e la più

adatta.

Si fa rammollire prima la fotografia in acqua, si asciuga dall'eccesso di questa, e si spalma con la colla. Si liscia con carta da filtro e si pone un peso sul libro. Anche una soluzione allungata di gelatina è assai adatta allo scopo.

2479 – Volendo seguire un metodo a secco, ma più costoso, si taglia della guttaperca in fogli, della grandezza della fotografia, si pongono ambedue nel libro, e premendo fortemente, si passa sopra la fotografia col ferro da stirare non troppo caldo.

2480 – ***Per ripristinare fotografie ingiallite*** – Si leva cautamente la fotografia dal cartone e la si immerge nella seguente soluzione:

Acido cloridrico cc. 2 – Cloruro di sodio gr. 8
Bicromato di potassa gr. 8 – Acqua distillata cc.

Si sciacqua e si tratta con uno sviluppo fortemente diluito.

2481 – *Al platino*. Si immerge per alcuni minuti l'immagine nella seguente soluz.:

Cloruro di calce 60 – Carbonato sodico 45 – Acqua cc. 600.

Fragolaie.

2482 – ***Concimazione*** – Giova moltissimo una miscela di nitrato di soda, superfosfato e cloruro di potassio, che si sparge sul suolo in primavera.

Fragole.

2483 – ***Infette*** – Il periodico *Progrès Médical* facendo notare come qualche volta la coltivazione delle fragole venga, purtroppo, fatta col concime del pozzo nero, getta l'allarme perchè ciò po-

trebbe agevolare la diffusione del tifo.

Pur volendo ammettere che da noi i coltivatori di fragole siano più rispettosi della decenza e dell'igiene, è sempre bene sapere che il vino distrugge i bacilli del tifo. Ed ecco quindi un argomento a tutto favore di chi preferisce condire le fragole col vino! (V. N. 2486).

Su 5000 bacilli del tifo non ne restano che 1500 dopo la lavatura delle fragole con acqua; ma dopo l'immersione nel vino – bianco o nero, è indifferente – il numero dei bacilli scende a 20 dopo venti minuti di contatto, a 5 dopo mezz'ora e si riduce a zero dopo 45 minuti.

È poi da notare che i microbi del tifo scompaiono nel *succo* di fragole, per cui basterebbe schiacciarle per isterilizzarle.

Un altro mezzo di sterilizzazione, un po' troppo

chimico, è la lavatura con acqua ossigenata.

2484 – ***Pulitura*** – Accade spesso che le fragole siano sporche di terra, di sabbia, ecc. La lavatura con acqua distruggerebbe buona parte del profumo. Si può supplire ad essa mettendo le fragole in un pezzo di mussolina umida e facendovele rotolare dentro a più riprese: la sabbia rimane aderente al tessuto e il profumo dei frutti non resta alterato.

2485 – ***Conservazione*** – Le fragole non sono buone se non fresche. È perciò che si colgono ogni mattina quando la rugiada s'è evaporata. Esse s'inflaccidiscono presto e perdono parte delle loro qualità. Ecco il modo di conservarle per due o tre giorni.

Si distendono le fragole in strati non troppo spessi, su graticci o stacci, in fondo ad un panie-

re in vimini, si ricoprono con foglie di vite e si pongono in cantina sopra un vaso contenente acqua fresca.

2486 – ***Come mangiarle?*** – Se ci troviamo io un bosco o in un giardino, le mangiamo semplicemente *al naturale* e.... le giudichiamo squisite. Quando ci si trova poi a tavola. p. es. in dieci o magari in venti, ognuno vanta la superiorità della maniera di condimento da lui preferita. E può darsi che, trattandosi d'idiosincrasie del gusto, tutti abbiano ragione. Però, la sentenza "sui gusti non c'è da discutere" non è poi tanto assoluta. da non consentire un po' di *ragionamento.*

Su questo tutti saranno d'accordo: che il sapore delle fragole è tra i più *delicati.* L'associarlo pertanto ad un sapore *forte* – caffè, vin nero, aceto, ad es. – non può che nuocere a tale delicatez-

za: pertanto, se al sapore della *fragola* non ci tenete, servitevi pure di quei condimenti il cui sapore troppo forte viene a *mascherarlo* eccessivamente: confessate addirittura che vi piacciono di più il vino forte o l'aceto che la fragola e.... accontentatevi.

Ma se è proprio il sapore della *fragola* che preferite, non vorrete, logicamente, distruggerlo nè tampoco attenuarlo, con la miscela d'ingredienti dal sapore forte, predominante.

E allora vi limiterete a un po' di zucchero in polvere, che lascerete a contatto con le fragole una mezz'ora prima di mangiarle; o le mangerete con crema o ricotta, come fanno gli inglesi, o tutt'al più con poco succo di arancio o di limone, o con un po' di champagne, lasciando da parte il vino comune, il rhum, i liquori in genere, il caffè, ecc.

Per conto mio, poi – particolare che potrà interessarvi tanto quanto – sono del parere del Pucci[51] e del giornale *Le Jardin*, cioè: poco zucchero e basta! Non mi permetterei però mai e poi mai, di chiamare – come fa il detto giornale – *miséra-bles*, coloro che mangiano le fragole col kirsch o col vino, o magari con l'aceto!

2487 – ***Conserva*** – Premetteremo che, non solo il profumo della fragola svanisce assai presto, ma il frutto stesso si altera con tutta facilità, per cui occorre servirsi bensì di fragole ben mature, ma adoperarle il più presto possibile, dopo colte e mondarle per bene, specialmente da quelle guaste. Essendo dunque il sapore delle fragole troppo *evanescente*, tanto più sotto l'azione del calore, si usa unirvi dei lamponi quando si suol farne conserva. Ecco le dosi:

51*Frutta minori*, Manuali Hoepli.

Fragole kg. 1 – Lamponi gr. 200 – Zucchero kg. 1
Acqua litri 0,5.

Sciolto lo zucchero nell'acqua, si fa bollire per circa un'ora. Vi si aggiungono poi le fragole e il succo (non i semi) dei lamponi e si fa bollire per altra mezz'ora. Quando è fredda si mette in vasetti nel solito modo.

2488 – Si pesano parti uguali di fragole e di zucchero e si espongono in una caldara a fuoco assai vivo: si fa bollire per 20 minuti, senza cessare di rimestare e si schiuma al momento di mettere nei barattoli.

2489 – *Al siroppo* – S'imbianchiscono leggermente le fragole facendo evaporare una parte della loro acqua di vegetazione. Si mettono in adatto recipiente e vi si versa sopra un siroppo di zucchero, assai caldo: 650 gr. di siroppo per 4

kg. di frutti. Dopo 24 ore di contatto si sgocciolano su d'uno staccio e si mettono in bottiglie che si riempiono con siroppo a 28° o, meglio, con sciroppo di fragole; indi si sterilizza a bagno-maria nel modo solito (V. *Composte*).

2490 – Si prepara un siroppo con:

Zucchero gr. 500 – Acqua, l25

e quando *fa la perla* (V. *Siroppi*) vi si proiettano le fragole, lasciandovele sino al primo bollore. Si versa il tutto su staccio, si rimette il succo sciroppato nella caldara e si lascia cuocere per 15 a 20 minuti togliendo la schiuma che si verrà sviluppando. Vi si fanno poi cadere leggermente le fragole e, quando comincia l'ebollizione, si mette in barattoli. Agitare il meno possibile onde i frutti possano restare intieri.

2491 – ***Polpa*** – Si schiacciano le fragole nel

mortaio e si passano a staccio, si mette la polpa in bottiglie e si portano a bagno-maria bollente per 5 minuti soltanto, onde non alterare il profumo. Questa polpa o *purée* serve specialmente per aromatizzare i gelati.

2492 – ***Succo*** – Si può preparare a caldo o a freddo, ma è preferibile a freddo. Si spremono le fragole, con apposito torchio, entro un sacchetto di tela rada lavato in acqua bollente e poi in acqua fredda, ma bollita. Si stringe progressivamente la vite, in modo da non far gemere che il succo, e non la polpa. Si decanta il succo ottenuto, si passa a staccio, si mette in bottiglie ben turate e si sterilizza a bagno-maria per non più di 5 minuti.

2493 – ***Vino*** – Volendo usare sole fragole se ne schiacciano 10 kg., ben mature, vi si mescola-

no kg. 1,600 di zucchero in polvere (semolato) e si mette il tutto in una damigiana e si lascia fermentare fra 15 e 20°. Dopo circa 20 giorni si spilla la parte limpida, si spreme il residuo, si riuniscono i due liquidi per 15 giorni, si filtra nuovamente e si conserva in bottiglie ben turate, al riparo della luce.

2494 – ***Ippocrasso*** – Si mescolano, in una damigiana, kg. 2,500 di fragole schiacciate, con un quarto di litro d'alcool a 80°; dopo 48 ore di macerazione si aggiungono 8 litri di vino rosso e 500 gr. di zucchero e si agita sino a che lo zucchero sia sciolto. Si lascia a contatto per 10 giorni, poi si spilla, si spreme il residuo, si riuniscono i liquidi, si filtra e si conserva come il vino.

2495 – ***Gelatina*** – Si mette in un recipiente uno strato di fragole, poi uno di zucchero e quindi il

succo dei lamponi; si fa bollire per circa 40 minuti, senza rimestare: vi si aggiunge poi la gomma previamente sciolta in acqua fresca. Si mette il tutto in uno staccio e si lascia passare senza spremere. Si mette in vasetti e si cosparge di zucchero in *polvere*; si conserva in ambiente asciutto. Se dopo qualche tempo presentasse tracce di muffa non si avrebbe che ad asportare lo strato superficiale e far bollire nuovamente la gelatina per qualche minuto. Le dosi sono:

Fragole gr. 1000 – Lamponi 250 – Zucchero 1000

Gomma arabica 50.

La soluzione di gomma si fa in sacchetto come è indicato nel § *Gomma arabica*

Frangie.

2496 – ***Di frutti secchi*** – Per mobili da campagna si possono confezionare graziose passama-

nerie a buon mercato, coi frutti legnosi di varie piante quali le seguenti:

Eucalipto. – Quercia (copule). – *Alnus cordata* (coni). – *Ontano (Alnus glutinosa). – Erba medica (Medicago sativa). – Casuarina equisetifolia. – Eleocarpus. – Coix lacrima* (Lacrime di Giobbe). – *Abrus precatorius* (Frutti rosso-corallo durissimi).

Tutti i frutti che voglionsi decolorare si lavano in una liscivia e si sottopongono all'azione del gas solforoso: quindi si tingono in diversi colori e s'infilzano. Si può anche, per far presto, verniciarli con una vernice brillantissima a rapido essiccamento.

Freddo.

2497 – ***Preservazione*** – Per combattere il freddo, bisogna impedire che sfugga dal corpo il

calore naturale. Essendo la vita un complesso di reazioni chimiche, dalle quali si sviluppa spontaneamente calore per una vera combustione nell'ambulante fornace dell'organismo, bisogna provvedere alla macchina una sufficiente e copiosa alimentazione, sovratutto per le donne ed i fanciulli, nell'inverno. Prodotto coi cibi il calore non bisogna lasciarlo disperdere: e ciò si ottiene ricorrendo ai tessuti fiocconosi ed intricati, come la lana, che spezzano ed assorbono tali onde calorifiche. Così pure la carta – paragonabile ad un tessuto finissimo a maglie molto strette – è sostanza cattiva conduttrice del calorico: così il taffetà gommato che è, però, meno permeabile. Avvolgendoci il petto, i piedi, con questi materiali ci difenderemo agevolmente dal gelo e dal vento.

2498 – Per le mani usare *due* paia di guanti so-

vrapposti. All’esterno, di lana, o di pelliccia; l’interno sarà, a preferenza, in pelle comune o in semplice tessuto di cotone.

Per i piedi, calze di cotone comune, e – al disopra – un altro paia di lana.

Questi doppi involucri agiscono assai bene pel fatto del *cuscinetto* d’aria – assai isolante – che rimane fra essi interposto, come avviene – press’a poco – colle doppie vetrate alle finestre.

2499 – Le persone che stentano a scaldarsi a letto possono prendere prima di coricarsi un buon *grog*, ossia un miscuglio di buona acquavite (1 p.) ed acqua calda (3 p.), oppure *vino aromatizzato*.

2500 – Il caffè – a parte la sua azione sul nervi – è pure un’ottima bibita che rigenera il calore nel corpo ed in modo durevole più delle sostanze al-

cooliche, perchè eccita l’azione del cuore.

2501 – Contro il freddo ai piedi è una buona pratica quella di fare un pediluvio freddo prima di coricarsi, stropicciando tosto i piedi con una flanella.

2502 – Spolverare l’interno delle calze con poca farina di senape, che determina l’affluire del sangue ai piedi.

2503 – Un metodo semplice e sicuro per aver sempre, anche nel rigore dell’inverno, i piedi caldi ed al riparo dell’umidità, consiste nel preparare delle suole che si pongono dentro alle calzature. Si prende della tela forte ed un pezzo di stoffa cui si dà la forma della suola, e nel frammezzo ponesi uno strato di crine animale di circa un centimetro di spessore. Si cuce il tutto alla macchina; si avrà la suola impermeabile contro il freddo e

l’umidità.

2504 – Può accadere che un acquazzone vi sorprenda in campagna e vi faccia provare, sia pure in piena estate, qualche brivido poco piacevole aggravato dalla preoccupazione ben giustificata di buscarvi un malanno. Potrete attenuare il disastro mettendo sul dorso e sul petto della carta straccia ben asciutta o semplicemente dei giornali, appena vi verrà fatto di trovare un asilo in qualche cascinale.

2505 – ***Scaldapiedi*** — L’acetato di soda cristallizzato, sciolto nell’acqua calda ha la proprietà di ritardarne di molto il raffreddamento, in grazia del calore latente di fusione proprio di questo sale e che esso mette in libertà quando passa dallo stato liquido allo stato solido.

Se ne sciolgono gr. 1350 per ogni litro di ac-

qua. La temperatura del recipiente (scaldapiedi, ecc.) che contiene tale soluzione scende gradualmente fino a 54° circa, temperatura che corrisponde al punto di solidificazione dell'acetato di soda; resta quasi stazionaria per parecchie ore e poi discende da 2 a 3° all'ora fino a 40°, sicchè la temperatura si conserva circa quattro volte quanto coll'acqua pura. Questo sistema usato in Francia per gli scaldapiedi di ferrovie, diede ottimi risultati. Quanto all'acetato, è facile ricuperarlo, e serve si può dire indefinitamente.

2506 – ***Artificiale*** – Può essere ottenuto coll'uso di un gran numero di miscugli, che hanno per effetto di produrre abbassamenti di temperatura considerevoli mediante scioglimento di certi sali in acqua. L'aiuto di ghiaccio e neve produce un freddo maggiore e risparmia fatica e spesa.

Se si raffreddano separatamente i recipienti o i liquidi ancor prima dell'uso della miscela frigorifera, si può produrre un minimo grado di freddo. Si ottiene così un freddo intenso sotto al punto di congelamento dell'acqua.

Le miscele più fredde vengono prodotte mediante altri liquidi che non l'acqua, ma ordinariamente i sali mescolati e polverizzati vengono preparati in modo che abbisognano solo di acqua. Facciamo seguire la composizione di alcune di queste miscele.

2507 – *Modo di raffreddare il contenuto d'una bottiglia* – Quando non si dispone di ghiaccio nè di acqua fredda, ma, viceversa, d'una temperatura torrida, si potrà mettere in pratica un ben noto esperimento di fisica. Si avvolgerà il recipiente da raffreddare in un pannolino bagnato e lo si collo-

cherà in una corrente d’aria.

Mi direte che quando la temperatura è torrida manca anche la *corrente d’aria*. E allora sospendete la bottiglia con uno spago e fatela dondolare; si otterrà così la rapida evaporazione dell’acqua che bagna il pannolino, aiutata in ciò dallo stato secco dell’atmosfera, e tale evaporazione sottrarrà il calore di cui abbisogna, alla bottiglia e alla bevanda che questa contiene.

2508 – ***Miscele frigorifere*** – *Senza neve o ghiaccio* – Hanamann fece esperimenti su questi miscugli, dei quali diamo il risultato, indicando i gradi dell’abbassamento di temp. ottenuto: Parti uguali di acqua e di uno dei sali indicati:

Azotato d’ammoniaca	25	Solfato d’ammoniaca	8
Cloridrato	14	” di soda	7,5

d’ammoniaca			
Cloruro di potassio	12	” di potassa	4,5
Azotato di potassio	10	Cloruro di sodio	4
” di soda	9,5		

Osservazione – È superfluo l’aggiungere che usando neve anzichè acqua, l’abbassamento di temp. è anche più intenso.

2509 – Un procedimento semplicissimo è il seguente:

Prendete un vaso cilindrico di grès, simile a quelli che si adoperano per contenere le conserve. Versatevi una miscela, previamente preparata cautamente e raffreddata, di 67 p. di ac. solforico e 33 d’acqua; aggiungetevi 150 p. di solfato di soda in polvere: prendete quindi un altro vaso più piccolo della stessa forma, di cristallo o di latta

galvanizzata, riempitelo di acqua pura e mettetelo dentro all'altro vaso e coprite il tutto.

In un quarto d'ora l'acqua sarà congelata e si caverà il blocco di ghiaccio ottenuto.

2510 – *Con ghiaccio o neve* – Sale da cucina 1 + ghiaccio 3 (o neve 2); abbassamento di temp. 20°

2511 – Ghiaccio 2 + acido solforico dil. (50%) 1 Temp.: –40°.

Fresco.

2512 – ***Camere fresche*** – Durante i forti calori dell'estate si può rendere più fresca l'aria d'una camera appendendo presso le finestre ben aperte dei pannolini bagnati. L'evaporazione dell'acqua produce un assorbimento di calore che si traduce in una diminuzione di temperatura dell'ambiente.

Frutta.[52]

2513 – ***Frutti grossi*** – Il procedimento classico usato dagli orticoltori di Dreuil, Fontainebleau, Groslay, ecc. per ottenere frutti molto grossi consiste nell'uso di soluz. di solfato ferroso nell'acqua. È noto che tale soluzione stimola la funzione assorbente delle foglie, che possono così assorbire una grande quantità di linfa; attiva del pari le funzioni assorbenti dei frutti che divengono più grossi.

La proporzione più conveniente è di gr. 1,5 per litro d'acqua; si bagnano i frutti con questa soluzione quando non sono più colpiti dal sole; l'operazione deve essere ripetuta tre volte; cioè quan-

52 Intorno all'argomento consiglio i Manuali di questa Collezione, *Frutticultura* del Dr. Tamaro, *Frutta minori* del Prof A. Pucci.

do i frutti hanno raggiunto un quarto della grossezza, quando sono a metà ingrossamento e per ultimo a tre quarti del loro volume.

Invece di bagnare i frutti uno ad uno si può far uso d'un buon polverizzatore.

2514 – Il procedimento sopraindicato dà buoni risultati anche sull'uva applicando la soluzione una prima volta, quando i grappoli hanno raggiunto la terza parte della loro lunghezza, una seconda un mese dopo e la terza 20 giorni prima della vendemmia.

2515 – ***Frutti sani*** – Un modo razionale di ottenere frutti sani, cioè non bacati, consiste evidentemente nell'impedire che gli insetti depongano le uova nell'ovario del fiore, il quale maturando e divenendo frutto porterebbe con sè il germe della propria distruzione. Per allontanare gli insetti che

più specialmente nuociono ai frutti mangerecci viene consigliato di aspergere gli alberi con acqua contenente 10 gr. per litro d'aceto; si adopera a due riprese, allo schiudersi dei fiori prima, e poi quando i petali cominciano a cadere (V. *Insetticidi, Bruchi*, *Gorgoglioni*).

2516 – Soluz. di solfuro di calcio glicerinata.

2517 – ***Maturazione anticipata*** – Gli artifici principali che si possono usare per accelerare la maturazione dei frutti, aumentarne il volume e migliorarne la qualità, sono i seguenti :

Coltivare gli alberi da frutta in luogo riparato e specialmente a spalliera, contro muri imbiancati ed esposti a mezzogiorno.

2518 – Sfrondare i rami al disopra del frutto onde sperdere il meno possibile il nutrimento e farlo convergere nel frutto stesso.

2519 – Coprire i frutti con una campana di vetro. Con questo mezzo, usato specialmente pei poponi, oltre all'anticipare la maturazione, si ottengono migliori qualità di frutti e più voluminosi.

2520 –Tagliare i rami troppo rigogliosi che si svolgono intieramente in sole foglie e non producono frutti.

2521 – Togliere alla pianta una parte dei fiori onde non si stanchi troppo nel nutrire un eccessivo numero di frutti a detrimento della loro qualità.

2522 – Sfrondare leggermente la pianta, onde i frutti siano esposti direttamente al calore solare.

2528 – ***Maturazione artificiale*** – In generale, la maturazione è tanto più rapida, quanto il frutto è sottoposto all'azione di composti più volatili, usati allo stato di vapore o di liquido, nel quale caso si opera per immersione. Il calore stimola

pure potentemente la maturazione.

I migliori risultati si ottengono con le soluz. di ac. acetico, ac. propionico, ac. lattico, ac. salicilico.

I frutti, maturati precocemente sotto l'azione di essi, si conservano meglio di quelli maturati naturalmente.

2524 – ***Conservazione*** – *Come e quando si devono cogliere* – La conservazione d'un frutto incomincia dal momento in cui questo viene preso in mano per distaccarlo dall'albero; allora, una ferita gli è funesta: una pressione, un colpo leggero in un punto della sua polpa è sufficiente a produrre una contusione, ossia un focolare di decomposizione incipiente, estendentesi e riguadagnante ben tosto l'intero frutto, seppure non giunga a toccare anche il vicino.

Giova insistere su ciò. Si dovrà, nel cogliere, afferrare i frutti a piene mani, poi deporli separatamente ed in un solo strato, in cesti il cui fondo e lati siano guerniti di minuto fieno, per preservare la raccolta da ogni pressione contro gl'intrecci duri dei vimini.

2525 – È assolutamente da evitare di comprimere i frutti con le dita per provarne il grado di maturazione: basta questa pressione per determinarne l'infracidimento.

2526 – Le frutta vanno staccate a mano o con appositi coglifrutti, con delicatezza, ad una ad una, e si deve abbandonare assolutamente lo scuotimento dei rami e l'abbacchiatura, e aver riguardo per non istrappare i piccoli rami su cui stanno attaccate.

Le *pere* e le *mele* si stacchino coi loro piccioli

tenendo fermo con una mano la borsa e con l'altra leggermente sollevando il frutto verso l'alto. La raccolta va fatta in giornate serene dopo che le frutta hanno goduto qualche ora di sole.

Le *pesche* si stacchino torcendo il gambo, prendendo cioè il frutto in mano e girandolo fin che si stacca. L'operazione si fa la mattina non appena scomparsa la rugiada o la sera quando le frutta non sono più riscaldate dal sole.

I *cotogni* si colgono prima delle brine; segnano il momento opportuno col perdere la lanuggine o col prendere il color giallo lucente.

L'*uva* si raccoglie a completa maturanza.

2527 – È difficile saper scegliere il punto di giusta maturazione, ossia di completo sviluppo del frutto, per coglierlo.

Spesso si tarda troppo a cogliere le varietà

estive, mentre si colgono troppo presto quelle vernive.

Specialmente se le frutta non devono essere subito consumate è bene coglierle una diecina di giorni avanti la completa maturazione.

Le frutta invernali sarà bene lasciarle sull'albero sinchè questo mantiene le sue foglie e finchè il picciolo presenta una certa resistenza. Si dovrà fare la raccolta prima che vengano le brine e se possibile in una sola volta.

2528 – *Generalità* – La frutta proveniente da terreni umidi e fangosi, in piano, si conserva meno a lungo di quella proveniente da terreni sabbiosi e asciutti, in collina. La frutta maturata con tempo propizio e umidità moderata si conserva più di quella la cui maturazione sia stata ritardata dalla siccità e poi accelerata per soverchia umidi-

tà.

La frutta minuta che si voglia conservare per qualche tempo deve esser colta a perfetta maturazione, poichè il suo sapore non si svilupperebbe durante la conservazione.

L'arte della conservazione delle frutta – e delle patate, che contengono pressochè la stessa quantità d'acqua – consiste nel provvedere ad una ventilazione sufficiente ad allontanare l'acqua che ne evapora, onde evitare che essa possa condensarsi nuovamente sulla frutta; riesce parimente dannoso l'eccedere nella ventilazione e impedire l'eliminazione dell'acqua in eccesso.

È preferibile la ventilazione naturale a quella artificiale.

2529 – I frutti appena colti contengono un ec-

cesso d’acqua di vegetazione, che comincia ad evaporare naturalmente: bisognerà aiutare questa evaporazione, tenendoli esposti per una settimana almeno in un locale ben ventilato. Dopo ciò s’impone l’immediata *clausura* dei frutti; vale a dire il loro collocamento in un locale *ristretto, ben chiuso ed oscuro*. Tale locale può essere un fruttaio propriamente detto a doppie imposte, a porte molteplici, a numerosi gradini, mobili o fissi. Ma i frutti non si conserveranno, là entro, meglio che in qualsiasi altro ambiente scelto con tatto, che corrisponda ai requisiti seguenti:

Nessuna umidità;

Temperatura bassa e poco variabile;

Oscurità;

Possibilità di chiusura ermetica.

Questo ambiente può essere un angolo di can-

tina, un sottosuolo, un sottoscala riparato, un magazzeno posto fra altri locali isolatori, ecc.

2530 – Una camera ben riparata, sufficientemente fresca d'estate e dove nell'inverno non geli, si presta a conservare le frutta; ma non basta: occorre un ambiente assolutamente igienico. E le norme di questa igiene applicata al fruttaio sono: una temperatura bassa che stia fra i 5 ed i 6 gradi, perchè il calore è il grande nemico del fruttaio; una temperatura costante, perchè nulla è più nocivo dei rapidi sbalzi di temperatura; la semioscurità, e meglio l'oscurità completa, perchè anche la luce sollecita la maturazione; nessun rinnovamento d'aria, perchè l'aria pura ossigenata fa anticipare la maturità delle frutta; niente umidità perchè l'umido favorisce in modo straordinario lo sviluppo delle muffe.

Liberare il fruttaio dall'umidità, cioè mantenerlo secco, è forse l'operazione più difficile, perchè le frutta emettono del vapor d'acqua. Per questo alcuni credono utile aprir le finestre nelle belle giornate, onde rinnovare l'aria, scacciando quella umida. Ma l'esperienza ha dimostrato che è meglio tener chiuso il locale e provvedere all'eliminazione dell'umidità collocando nella camera-fruttaio dei pezzi di calce viva, che – com'è noto – l'assorbe.

2531 – Per meglio assicurare poi, una perfetta conservazione delle frutta nel fruttaio, possiamo servirci della *formalina.* Questo nuovo sistema dobbiamo al prof. Passerini, il quale in seguito a sue esperienze ha mostrato che i vapori di formalina sono efficaci a conservare la frutta. Se il locale di conservazione è piccolo e ben chiuso,

non vi è da far altro che pone un po’ di formalina in un piatto (circa un grammo per metro cubo di ambiente) e lasciarla evaporare, si ripete l’operazione ogniqualvolta si vede che la muffa tende a formarsi. Se il locale è ampio, si può abbruciare di quando in quando qualche pastiglia di formalina.

Si assicura che la frutta non risenta nessun pregiudizio da questo trattamento, purchè si osservino le altre cautele precedentemente indicate.

2532 – Infine vuolsi ricordare anche l’alcool, che gioverebbe assai alla conservazione delle frutta. Non si fa altro che mettere nel centro del locale una bottiglia a boccale aperto contenente dell’alcool a 96°.

S’intende che si debbono pure osservare le al-

tre condizioni già accennate.

2533 – Per le frutta occorre una temperatura costante e poco elevata, nonchè un'atmosfera asciutta e priva di microbi; la calce è un ottimo mezzo per realizzare queste condizioni. Si stratificano le frutta da conservarsi (colte un po' prima della completa maturazione e durante un periodo di atmosfera asciutta) con calce viva, collocandole poi a preferenza in cantina. La calce non attacca la buccia dei frutti nè comunica ad essi alcun sapore.

2534 – È ottima la polvere di sughero, si mettono i frutti, *ben sani*, entro casse, a strati ben circondati da detta polvere. Si conservano senza alcuna alterazione del sapore, nè dell'aspetto esterno. La polvere di sughero si trova ora in commercio.

2535 – Per mantenere le frutta fresche (specialmente le pere), si usa immergere l'estremità del gambo nella ceralacca sciolta nello spirito di vino, oppure in una mescolanza ottenuta a caldo con tre parti di pece nera ed una di colofonia; è una specie di coperchio che si sovrappone al peduncolo.

2536 – Le frutta avvolte in carta di seta si conservano perfettamente con sapore ed apparenza irreprensibili.

2537 – Sulle tavole di una dispensa le frutta si conservano bene a nudo, senza paglia, ma avvizziscono.

2538 – Volendo conservare a lungo le frutta si sotterrano nella sabbia asciutta; se vennero prima involte in carta di seta il risultato è anche migliore; è ottimo mezzo per le noci.

2539 – In Inghilterra, per conservare le frutta si immergono per 10 minuti in acqua fredda contenente 3% di soluz. al 40% di formaldeide, indi si lasciano sgocciolare sopra tavole e asciugare. Se si tratta di frutta con polpa molle, come uve, prugne, ciliegie, ecc. si pongono queste dopo l'immersione nella soluz. di formaldeide, per 5 minuti in acqua pura, poi si fanno asciugare: per frutta come mele e pere il trattamento con acqua non è necessario.

Questo metodo può essere applicato anche alle frutta non completamente mature, senza che abbia alcuna influenza sul procedere e sui caratteri della maturanza stessa.

2540 – Per la conservazione dei frutti succolenti si consiglia di tuffarli per un istante in soluz. di 5 p. di gelatina in 100 di acqua calda; quindi si la-

sciano raffreddare e poi si tuffano in soluz. al 25% di formalina. Così sì forma uno strato impermeabile e protettivo, che conserva al frutto il suo colore e la sua forma e impedisce la fermentazione e putrefazione.

2541 – *Metodo americano* – Si avvolgono le frutta in carta che sia stata imbevuta di una soluz. alcoolica d'ac. salicilico e poi disseccata all'aria. È poco consigliabile.

2542 – *Frutta maculate* – Si assicura che il gesso cotto, ridotto in polvere impalpabile, sia mezzo efficacissimo per conservare le frutta maculate dagli uccelli, animali e insetti d'ogni sorta. Devesi innanzi tutto rendere la ferita ben pulita, asportando ogni parte offesa, e poscia riempire il vano colla polvere di gesso ben secca, avendo cura di comprimerla colle dita uniformemente per

fermare e consolidare la polvere e farla aderire alla parete dell'escavazione.

Con questo mezzo si produce ben presto una forte pellicola sopra la superficie che si è vuotata, e, non potendovi penetrare aria, nessuna decomposizione vi si stabilisce. Per le frutta già raccolte o messe in serbo si perviene a fermare la decomposizione senza alterare la loro qualità; ma non converrebbe applicare codesto mezzo se non per le frutta di cui si vuole prolungare di molto la conservazione e che non sono ancor giunte a maturità per essere consumate.

2543 – *Mele* – Si conservano bene nelle foglie secche od anche a strati sopra e in mezzo a fiori secchi di sambuco. Bisogna scegliere mele ben sane e di varietà e maturanza tardiva.

2544 – Si stende in fondo ad una botte o cas-

sa, uno strato di circa 6 cent. di gesso; su di esso si dispongono le mele avvolte una ad una in carta affinchè non siano a contatto. Si coprono poi con altro strato di gesso e di mele e così di seguito, fino a terminare, con uno strato di gesso.

In questo modo, adottato in Francia, le mele si conservano lungamente.

2545 – Quando il frutto è pervenuto a un terzo del suo sviluppo normale, si attraversa a mezzo di un grosso spillo il ramo da cui parte il peduncolo, a uno o due centimetri al disotto di questo, e si lascia lo spillo nel foro perchè questo non si chiuda. I frutti debbono però coprirsi e sostenersi con sacchetti di tela per prevenire il distacco e le screpolature.

2546 – *Pesche* – Si avviluppa il frutto con un pezzo di tela vecchia pulita; su questa si stende

un leggero strato di ceralacca sciolta nello spirito o di altra simile soluzione resinosa, che intercetta il contatto coll'aria e permette di conservare il frutto fino a dicembre o gennaio.

2547 – Ecco un procedimento ideato dal prof. Porchet di Losanna: il principio è molto semplice; si tratta di chiudere il recipiente di vetro nel quale si vuol conservare il frutto con un tappo di cotone, od ovatta semplicemente compressa, perchè l'aria che vi penetra venga privata di tutti i germi che può contenere. Il tampone di cotone funzionerebbe, in altri termini, come un filtro ad aria precisamente come viene impiegato nei laboratori di bacteriologia per tappare i tubi, che si vogliono preservare da infezioni esteriori.

Per la sterilizzazione delle frutta piccole per le quali si utilizzano bottiglie od altri recipienti a pic-

cola apertura, Porchet consiglia di fare un tappo molto compatto di cotone. Per ottenerlo basta distendere il cotone in istrato piuttosto sottile e di spessore regolare e, partendo da uno dei lati, avvolgerlo su sè stesso in modo che la compressione risulti uniforme tanto al centro quanto alle estremità. Il tampone così ottenuto s'introduce per la profondità di tre o quattro centimetri, nel collo del recipiente, avendo l'avvertenza di asciugare prima colla maggior cura, la parte interna ed esterna del vetro.

Per i recipienti da frutta grosse, la cui apertura ha diametro superiore ai 3-4 centimetri, è più conveniente, dal lato economico, porre il cotone attorno ad un tappo di sughero o di legno.

Compiuta, comunque, la chiusura al cotone, i recipienti vengono sterilizzati come gli altri, pro-

curando che il cotone non si bagni troppo, per il vapore d'acqua che si sviluppa; ciò che si ottiene ricoprendo collo e cotone con un coperchio di carta. Si lascia quindi raffreddare dentro il recipiente che ha servito all'operazione, e senza altra preparazione si pongono i recipienti in un ambiente asciutto ed oscuro. Soltanto per evitare l'evaporazione del liquido interno, che può prodursi principalmente nei recipienti a collo largo, basta porre sul tampone di cotone un coperchio di carta o, meglio, un foglio di stagnola.

Il Porchet fa, sullo stesso argomento, due raccomandazioni di grande importanza: in primo luogo è necessario che il tampone sia aderente contro le pareti del collo, in modo che non si formino piccole fessure o canali attraverso cui sarebbe facile la penetrazione dei germi; in secondo luogo

occorre assolutamente evitare che il cotone vada a contatto, anche per un solo momento, col liquido o colle frutta contenute nel recipiente.

2548 – ***Metodo Appert***[53] **–** Il ben noto metodo Appert per la conservazione delle sostanze organiche è ora generalmente usato nella grande industria. Vediamo in qual modo si possa applicarlo in piccolo alla conservazione delle frutta.

Si ripongono le frutta in bottiglie turate ermeticamente indi si immergono nell'acqua bollente lasciandovele più o meno a lungo. Se si tratta di frutti intieri od a pezzi, si mettono in bottiglie a largo collo; quando invece si vuole conservare solamente il succo si adoperano bottiglie a collo stret-

53Consiglio. per maggiori particolari e notizie sull'argomento il Manuale di questa Collezione *Conservazione delle sostanze alimentari*, de1 Dr. Venturoli e Franceschi, 4ª ediz. 1907.

to ordinarie.

Le bottiglie dovranno essere perfettamente pulite ed *asciutte*; le frutta secche e sane. Si chiudono le bottiglie a macchina con grossi turaccioli scelti, che si fissano con filo di ferro come si fa per il Champagne. L'acqua nella caldaia deve giungere fino al collo delle bottiglie: fra l'una e l'altra sarà bene disporre un poco di paglia affinchè non abbiano ad urtarsi durante l'ebollizione. In generale basta un quarto d'ora di cottura. Quando sono raffreddate, si coprono i turaccioli con ceralacca per maggior garanzia contro l'accesso dell'aria.

2549 – *Albicocche, pesche* – Si scelgono mature ma dure e si tagliano in quattro a sei pezzi, secondo la grossezza. Si spolverizzano con zucchero e vi si lasciano a contatto alcune ore prima

di riporle nelle bottiglie. Si lasciano nel bagno-maria solamente per alcuni istanti.

2550 – *Prugne* – Le prugne piccole si conservano intiere, quelle grosse si tagliano in due e si privano dell'osso. Si trattano come le albicocche.

2551 – ***Nel cotone*** – Si pongono i frutti fra due strati di cotone ordinario entro a scatole di latta, i cui coperchi vengono coperti nelle giunture con strisce di carta incollate.

Tali scatole debbono essere tenute in camere fresche ma al riparo dal gelo. I frutti debbono essere colti maturi per riporli nel cotone nel modo indicato; se ancora acerbi non finirebbero di maturare.

2552 – ***Composte di frutta*** – V. pag. 944.

2553 – ***Essiccazione*** – Il disseccamento delle frutta può farsi al sole e completarsi nei forni. In

generale nelle regioni meridionali l’azione del sole è sufficiente per portare le frutta al completo disseccamento; nei paesi meno caldi, invece tale operazione non è quasi mai completa con la sola azione del sole e conviene portarla a compimento coll’aiuto del calore del forno.

Non è quasi mai conveniente per alcune frutta molto acquose, servirsi unicamente del forno per disseccarle, poichè il calore troppo forte guasta le frutta, provocando una specie di bollitura del liquidi. Quando invece il succo delle frutta è già molto concentrato, il forno perfeziona l’operazione senza arrecar danno.

2554 – Le frutta portano, alla superficie, molti germi di muffe e di fermenti che l’azione dei raggi solari distrugge facilmente: tuttavia nei paesi più freddi è conveniente non affidarsi solo al sole, ma

ricorrere all'immersione delle frutta in acqua bollente e contenente in soluzione il 2% di carbonato di sodio. Questa immersione deve farsi rapidissimamente, perchè la sua azione sia limitata alla pelle od alla buccia del frutto, e non venga sentita dalla polpa sottostante. Questa specie di scottatura giova anche per certe frutta che si vogliono disseccare privandole della pelle.

Se l'essiccazione viene esercitata sopra frutta piccole, queste si conservano intere: se invece le frutta sono grosse, conviene dividerle in due o più parti.

Ciò premesso ecco come si procede pel disseccamento delle varie frutta.

2555 – *Pere* – Tutte le sorta di pere che comunemente si mangiano, possono essere essiccate: ma le più zuccherine ed aromatiche sono quelle

che dànno prodotti di maggior valore, di sapore più squisito. Si essiccano nel forno, lasciandovele per 24 ore e poi ritirandole, e ripetendo l'operazione per 4 a 5 volte; ma a questo modo si ottiene un prodotto ordinario e che spesso lascia a desiderare.

2688 – Con questo procedimento si ottengono pere essiccate di sapore squisito. Si sceglie quella qualità, la cui sostanza o pasta è più tenace e compatta. Si pongono le pere col loro peduncolo in acqua bollente e vi si lasciano finchè siano alquanto rammollite: si tolgono poi dall'acqua, si lasciano raffreddare sopra grosse stuoie, e si spogliano affatto della pelle sottile; si raschia il gambo o peduncolo, e se nel frutto s'incontrano nodi o durezze, si tagliano. Il sugo che cola durante questa operazione si raccoglie in apposito reci-

piente. Le pere, raffreddate che siano, si dispongono sui graticci col gambo all'insù, e in modo che non si tocchino, e si mettono nell'essiccatoio alla temperatura della cottura del pane: vi si lasciano per 24 ore, poi si tolgono, si lasciano raffreddare e si schiacciano fra le mani dando loro forma piatta. Nel succo che venne raccolto, come si indicò più sopra, si mette un po' di zucchero e si fa bollire il tutto fino alla densità del siroppo: in questa specie di giulebbe si immergono le pere, e si ripongono nell'essiccatoio, riscaldato un po' meno, per 24 ore; si ripete questa operazione per una terza volta, ma a calore ancora più diminuito. A questo punto le pere dovrebbero essere essiccate: lo si riconosce dal loro colore caffè chiaro, e dalla trasparenza; se non hanno questi caratteri, si ripongano nell'essiccatoio finchè non li abbiano

raggiunti.

2557 – *Mele secche, uso Smirne* – Si fanno in ciascuna mela sei incisioni longitudinali equidistanti; si dispongono su d'un piatto da cucina e si mettono in forno moderatamente caldo. Si comprimono poi fino alla grossezza di due scudi e si spolverano con zucchero d'ambo i lati; si rimettono al forno pel rimanente della giornata o della notte, indi si ripete la zuccheratura e si lasciano in forno sino a completa essiccazione.

Le mele *rainette* danno i migliori risultati.

2558 – *Mele* – Si escludono le qualità troppo farinose; ogni altra serve. Prima di ogni cosa si pelano e si coprono mano mano : se no, tenute esposte all'aria ingialliscono presto, e dopo essiccate, non hanno più una bella apparenza. In tutte le altre operazioni per l'essiccamento, si procede

come per le pere, salvo che il calore deve essere più mite. Volendo dare alle mele la forma di stacciata, lo si fa premendo sul fondo e non sui lati.

2559 – *Pesche* – Bisogna scegliere le qualità più zuccherine, a polpa non troppo molle e tuttavia non troppo compatta; le duracine sono le migliori. Si mettono dapprima per alcuni istanti nell'acqua bollente, affinchè si possa levarne la buccia facilmente: si levano anche i noccioli e si dispongono poi le pesche su graticci, distanti le une dalle altre perchè non si tocchino; quindi si pongono nell'essiccatoio; la temperatura deve essere in principio mite, e crescere poi gradatamente senza però raggiungere quella necessaria pei frutti dei quali già si è detto sopra; vi si lasciano finchè non siano perfettamente essiccate, rivoltandole almeno una volta. Per le pesche è cer-

tamente da preferirsi al forno un apposito essiccatoio, perchè con quello è facile che anneriscano; quanto meno, occorre grande cura acciò non succeda. Bisogna attendere che l'essiccazione sia completa, se no avviene che le pesche non sufficientemente essiccate divengono poi flaccide; in questo caso bisogna riporle nell'apparecchio disseccatore o nel forno.

2560 – Le pesche si essiccano anche col giulebbe, come si disse per le pere, ma con queste avvertenze: non si fanno bollire, si pelano crude, se ne cava il nocciolo dopo che sono passate al forno una volta, e si immergono allora nel giulebbe; il calore deve sempre essere inferiore a quello indicato per le pere.

2561 – *Albicocche* – Si procede in tutto e per tutto come per le pesche.

2562 – *Prugne* – Le qualità che riescono meglio sono quelle che hanno meno succo, e polpa molto compatta. Devono essere ben mature. Le prugne non si disseccano completamente; basta toglierne l'acqua di vegetazione senza consumare anche la polpa, così conservano ancora una certa morbidezza. Si disseccano in tre volte; si dispongono su graticci una accanto all'altra, mai sovrapposte, e si sottopongono ad una prima temperatura di 50 gradi circa, lasciandovele esposte per 12 a 15 ore; si ritirano, si rivoltano ad una ad una perchè possano seccare tutte egualmente, si avvicinano, perchè saranno diminuite di volume; raffreddate che siano, si portano alla temperatura di 60 a 65 gradi: dopo lo stesso periodo di tempo, 12-15 ore, si ritirano, si lasciano raffreddare e si rimettono nell'essiccatoio, il quale

dovrà avere la temp. di 80 gradi: le prugne vi si lasciano questa volta per un'ora soltanto. Ritirate e lasciate raffreddare in luogo asciutto ed arioso anche per qualche giorno, si dispongono o meglio si comprimono in recipienti (vasi, boccali, scatole di legno ecc.), in modo da lasciarvi la minor quantità di aria possibile.

2563 – Volendosi essiccare le prugne semplicemente col mezzo dei soliti forni, dopo collocatele sui graticci, come si disse più sopra, si pongono nel forno e vi si lasciano fino all'indomani: allora si ritirano, si ravvicinano, si riscalda il forno al grado corrispondente alla levata del pane, e vi si ripongono i graticci colle prugne. Se queste due cotture non bastano, se ne fa una terza, ma badando bene che il forno non sia troppo caldo, perchè le prugne mezzo secche abbruciano facil-

mente. Le prugne secche non debbono essere nè troppo dure nè troppo molli: se aprendole, si trovano parti molli attorno al nocciolo, le prugne non si conservano lungamente. Allorchè ritirandole dal forno sembrano un po' dure non si tema; si rammolliscono ben presto. Bisogna conservarle in luogo asciutto.

2564 – *Fichi* – L'essiccamento dei fichi costituisce nella bassa Italia, in Toscana, nelle Marche, nell'Umbria, una vera e propria industria, perchè questi frutti si essiccano con la massima facilità.

Tolta la buccia, si dividono in due parti e si espongono, ben distesi su stuoie di canna o di vimini al calore diretto del sole, rivoltandoli di sovente; quelli di qualità scadenti si dispongono interi in leggeri strati: quelli di qualità scelte, invece, vengono collocati accuratamente uno accanto

all’altro ed in uno strato solo. Durante la notte le stuoie si portano al coperto, oppure si riparano con tavole. Inutile aggiungere che durante il giorno, tanto i fichi, quanto tutte le altre frutta devono essere difese dalle mosche, vespe, ecc, con garza di filo o con reti metalliche. I fichi difficilmente si pongono in forno; qualche volta, per assicurarne la conservazione, si immergono, dopo disseccati, in acqua marina bollente, togliendone poi subito. Questo trattamento, destinato a distruggere le uova di insetti che possono danneggiare i fichi, non si applica che a quelli destinati a spedizioni lontane, per garantirne la conservazione, ma siccome il trattamento toglie al fico la patina bianca zuccherina che lo rende più apprezzato, così i produttori vi ricorrono di mala voglia.

I fichi, prima di essere posti in commercio, ven-

gono scelti accuratamente e divisi in tre categorie: quindi vengono riposti in cesti o scatole, impolverati di farina mista a zucchero comprimendoli strato per strato, per cacciar l'aria e garantire la conservazione.

2565 – Quando sono quasi del tutto secchi, si possono condire con qualche seme di anice o di finocchio e si uniscono due a due. Molti usano aggiungere uva secca, pezzetti di noce, di mandorla, di nocciola, ecc. I fichi molto piccoli conviene essiccarli senza dividerli.

2566 – *Ciliege* – Le più grosse sono da preferirsi a tutte le altre. Si dispongono sui graticci come le prugne, e si trattano come queste; però, trattandosi di frutti piccoli, basta esporli due volte soltanto all'azione del calore, e la seconda volta il forno deve essere assai poco caldo. Si può an-

che mettere le ciliege una sola volta nel forno, e poi completarne l'essiccamento al sole: riescono forse meglio così.

2567 – Si espongono le ciliege alla temper. di 40 gradi; quando sono a metà cotte si ritirano e si espongono all'aria; dopo otto o dieci ore si ripongono nel forno per terminarne l'essiccamento; può occorrere di ripetere questa operazione anche tre volte. La conservazione si fa in iscatole di legno.

2568 – *Ribes* – Si scelgano dei bei grappolini di ribes ben maturi, si distacchino dal gambo e si distendano su un foglio pulito di carta, procurando di avere tanto spazio da poterli allargare in modo che non si tocchino. Se il foglio di carta si distende su un foglio di latta, tanto meglio; la latta sotto i raggi del sole si riscalda facilmente e i frutti si

disseccano più rapidamente.

Siccome il sole, nella stagione in cui matura il ribes, non è molto caldo, occorrerà lasciare i frutti distesi per alcuni giorni ritirandoli la notte. Quando sono bene seccati si chiudono in una bottiglia a bocca larga e con tappo di sughero.

Durante l'inverno si preparano, mettendone due o tre cucchiai in un recipiente con una quantità piuttosto abbondante di zucchero e si fanno bollire a fuoco lentissimo una o due ore. Poi si mettono in una compostiera e vi si lasciano 2 a 3 giorni. In capo a tale tempo gli acini si sono gonfiati come allo stato fresco e sono ottimi a mangiare.

2569 – *Conservazione* – Le frutta secche devono essere conservate in pacchetti di carta, in iscatole, cassette di legno, cesti di vimini, ecc.

però non molto grandi, e chiusi in modo da potervi essere scambio d'aria tra l'interno e l'esterno del recipiente. Così non facendo, le frutta ammuffiscono. Inoltre i recipienti suindicati debbono tenersi in ambienti non umidi, affinchè le frutta non abbiano a caricarsi di umidità e rammollirsi, la qual cosa le farebbe sensibilmente alterare.

2570 – ***Nell'acquavite*** – L'acquavite e lo spirito di vino che hanno la proprietà di conservare al loro stato naturale molte sostanze organiche, si prestano pure con vantaggio per la conservazione delle frutta. A questo scopo si usa comunemente acquavite invece di spirito, che fa acquistare al frutto il sapore troppo piccante e poco gradito. L'acquavite deve essere della migliore qualità, piuttosto forte e di color bianco, perchè si è provato che così il colore naturale del frutto dif-

ficilmente si altera (V. *Liquori*).

2571 – Le ciliegie (amarasche), e le prugne (Regina Claudia), sono i frutti che più comunemente si conservano nell'acquavite.

È pure comune il metodo di far essiccare leggermente questi frutti al sole, quindi immergerli nell'acquavite con poco zucchero e poche sostanze aromatiche. Questa preparazione ha il difetto di rendere i frutti troppo duri, perchè s'imbevono di molto alcool; migliori risultati si ottengono adoperando frutti alquanto immaturi, forandoli con uno spillo e mettendoli in un bagno d'acqua fredda. Lasciati quivi per breve tempo, si passano in un siroppo di zucchero, ove si lasciano bollire per pochi minuti, per quindi collocarli nei vasi. Al siroppo si fa continuare la bollitura, perchè con la prolungata vaporazione si concentri vieppiù.

Ottenuto il voluto grado di densità, si versa sui frutti e si lascia raffreddare il tutto, quindi si aggiunge l'acquavite.

2572 – Pel seguente modo di conservazione, oltre le ciliege e prugne si prestano bene pesche e albicocche. Si scelgano poco mature, si puliscono dalla lanuggine di cui sono coperte, si forano con uno spillo, quindi s'immergono nell'acqua bollente, da cui si fanno passare in acqua fredda; si procede come nel caso precedente, avvertendo che la cottura nello zucchero sia assai breve; più prolungata invece per i chinotti, fette di ananas, ecc.

Per l'uva, V. alla voce *Uva.*

2573 – *Albicocche* – Scelte albicocche ben sane e non troppo mature si perforano fino all'osso con nn grosso spillo ben pulito, in quattro o cin-

que punti. Si mettono in acqua fresca e poi in acqua bollente. Si lascia che l'ebollizione – arrestatasi – riprenda forza e allora si estraggono i frutti e si mettono in acqua fredda che si rinnova sino a che siano ben freddi. Fattili sgocciolare, s'introducono nel barattolo di vetro e si coprono intieramente con buon cognac. Dopo due mesi di macerazione si vuota il recipiente, si lava e si asciuga, indi vi si rimettono i frutti e si riempie il barattolo con:

Siroppo di zucchero lit. 2 – Kirsch vero 1

Cognac di macerazione preced. 1.

Se il cognac nel quale hanno macerato i frutti non fosse ben limpido, lo si filtri prima di mescolarlo al kirsch e al siroppo.

2574 – Si prendono un chilogramma di frutti non molto maturi e si mettono in alberello di vetro

con 250 gr. di zucchero e 12 decilitri di buona acquavite.

2575 *– Prugne, conservazione del color verde* – Le pruge all'acquavite diventano facilmente nere. Ecco in qual modo si possono conservare verdi.

Si scelgono 100 prugne *regina Claudia* ancor dure, acerbe: si asciugano, si taglia il picciuolo a metà e si pungono fino al nocciolo con uno spillo; man mano si gettano nell'acqua fredda: intanto si fa fondere in caldaia di rame *non stagnata,* 2 kg di zucchero bianco con un litro d'acqua. Quando questo siroppo sarà bollente, si versa sulle prugne disposte in un'insalatiera di maiolica, mettendovi tosto sopra un piatto caricato con pesi affine di tener le prugne immerse, senza di che annerirebbero.

All’indomani si fa colare il siroppo, si fa bollire e si versa di nuovo sulle prugne, che avrete sempre tenute coperte (il che è essenziale). Dopo 24 ore d’immersione le prugne saranno divenute gialle. Si versano allora prugne e siroppo nella caldaia e si porta su fuoco vivo; le prugne rinverdiscono; si estraggono, man mano che riprendono la colorazione verde, con una schiumarola e si mettono a sgocciolare. Si dispongono nei vasi e vi si versa sopra il siroppo (ancora tiepido) dopo averlo fatto nuovamente bollire. All’indomani si tura. Dopo 3 o 4 giorni si riempiono i boccali con acquavite, si rimuove con precauzione e si tura ermeticamente. Altrettanto dicasi per i chinotti.

2576 – *Ciliege* – Si fanno cuocere 200 gr. di zucchero come per farne siroppo, indi vi si mettono le ciliege, che saranno state ben lavate e

sgocciolate sopra setaccio. Si lasciano bollire per un minuto, indi si levano dal fuoco con una mestola si lasciano raffreddare e si mettono in vaso di vetro col siroppo e 2 litri di buona acquavite per ogni kg. di frutti, con un po' di cannella e garofani.

2577 – *Pere* – Le pere Reims e Rouslet, se di limitate proporzioni, si conservano pure all'acquavite: vogliono però una cottura assai prolungata e si fanno cuocere direttamente con l'acqua e lo zucchero, avendo prima avuto cura di sbucciarle. Il siroppo che risulta dalla loro cottura serve come nei casi precedenti.

2578 – *Conservazione* – Tutte queste preparazioni vogliono un'accurata copertura praticata con sughero, pergamena o tappi di vetro smerigliato, con ceralacca o luto (V. *Luti*).

2579 – ***In alcool*** – In un barattolo di vetro s'introducono un litro di spirito di vino a 90° e un litro d'acqua bollita e *filtrata* (altrimenti produrrebbe intorbidamento). Si mettono poi nel barattolo frutti d'ogni sorta (prugne, ciliege, ribes, aranci, lamponi, fragole, albicocche, pere, pesche, uva soda, ecc.) eccettuate le mele, chè intorbidano l'alcool. Si aggiunge tanto zucchero quanto è il peso totale dei frutti. Naturalmente quando ne è il caso, si tagliano o si strappano i picciuoli, i noccioli, i grappoli. ecc. Si tura e si conserva in ambiente asciutto. Non devesi far uso di questi frutti conservati se non tre mesi dopo la preparazione.

2580 – ***Nel miele*** – Si colgono pesche ed albicocche a perfetta maturazione: si pelano, si tagliano a fette e si lasciano immerse per qualche tempo nell'acqua bollente. Si mettono a raffred-

dare nell'acqua, e poi si fanno essiccare stendendole su tela. Si fa bollire del buon miele, nella proporzione di 3 p. per 4 di frutti, e vi si immergono le fette: esse debbono restare intiere e non ridursi in *purée.* Si schiuma e si versa anceora bollente in vasi di vetro, previamente scaldati perchè non crepino: la parte superiore dovrà essere coperta completamente di miele. Indi si chiude ermeticamente.

2581 – ***Mostarda di frutti*** – Nei mesi in cui le frutta sono abbondanti si può preparare una buona mostarda ad imitazione di quella notissima di Cremona. Per tal fine si possono adoperare frutti freschi, misti ad altri seccati, e a piacimento unire specie diverse. Così pure si può mettere maggiore o minore quantità di senape, secondochè si desidera ottenerla più o meno piccante.

Tagliate a quarti dei frutti di non facile cottura, come mele (al tempo delle cotogne preferite queste), pere, pesche secche, del cedro in pezzi, e puliteli dai semi e dalle parti dure e metteteli a cuocere in un recipiente adatto con un po' di sugo e scorza di limone.

Mentre cominciano a cuocersi, aggiungetevi dei fichi, dei pezzetti di zucca, di melone o altri frutti secondo la stagione e la qualità delle quali potete disporre. Quando i frutti incominciano a rammollirsi (ma non troppo), levateli con molta precauzione dal liquido, asciugateli in una salvietta e accomodateli in un graticcio e poi esponeteli al sole o nella stufa onde e appassirli.

Intanto fate bollire 300 grammi di miele, oppure 700 gr. di zucchero con mezzo litro di vino bianco, fino a tanto che il siroppo si sia un po' con-

densato, allora aggiungetevi 60 gr. di senape, di recente polverizzata e poco dopo levate il recipiente con questi ingredienti dal fuoco. Accomodate poi in un bariletto i frutti già appassiti, unitevi il siroppo ancora caldo con la senape, copritelo bene con della carta e conservate la mostarda in luogo fresco e asciutto.

2582 – La mostarda di frutta si prepara anche mettendo frutti canditi entro una salamoia composta di:

Senape gr. 250 – Vino marsala o malaga 700

Siroppo (a 30°) 2000.

2583 – *All'uso toscano* – Prendete ½ chilo di mele rose ed una grossa pera di buona qualità, sbucciatele, affettatele, e di poi ponetele a cuocere con 120 gr, di vino bianco. Quando il vino sarà prosciugato, aggiungete uva bianca 30 gr.; rime-

scolate spesso e quando il composto sarà omogeneo, passatelo allo staccio e di poi mettetelo al fuoco per condensarlo. Raffreddato che sia, aggiungete senape bianca in polvere 20 gr. sciolta prima in un poco di buon vino, e da ultimo cedro candito a pezzettini per circa 60 gr. Conservate in vaso di vetro, ben tappato, con sopra uno strato di cannella in polvere.

2584 – ***Valore medicinale delle frutta*** – Che le frutta e i legumi facciano bene alla salute è risaputo: ma a sentire i fruttariani e i vegetariani, essi sarebbero addirittura miracolosi. E le prove risalirebbero all'antichità. Della ciliegia, per esempio, la famosa scuola medica di Salerno afferma: "La *ciliegia* ha per la salute più d'una buona qualità: è uno del frutti migliori che produce la terra. Purga lo stomaco, forma un sangue novello, e la

mandorla che si trova rompendone il nocciolo libera i reni dal mal della pietra.

2585 – Le *fragole*, non solo sono buone – tranne per i linfatici e per coloro che hanno lo stomaco debole – ma debbono servir di cura alle persone sanguigne, biliose e gottose. La specie selvatica che cresce nei boschi, e che i veri buongustai preferiscono alle grosse varietà ottenute mediante la coltivazione, discioglie le concrezioni articolari e i depositi di acido urico, cause della malattia.

2586 – I temperamenti biliosi ricercheranno specialmente l'*uva spina* che gode di virtù decongestionanti e disostruenti.

2587 – Il *lampone* ha virtù simile; esso giova grandemente contro le costipazioni croniche.

2588 – Una cura d'*albicocche* si confà alle per-

sone che hanno bisogno di un trattamento al tempo stesso tonico e depurativo.

2589 – La *prugna* ha effetti purgativi.

2590 –La *pesca* profumata e soave, è un balsamo per lo stomaco e una preziosa risorsa per i diabetici.

2591 – Le *noci* posseggono la proprietà di eliminare dal nostro corpo tutte le tossine e di rendere l'organismo refrattario all'azione del veleni.

2592 – Lo stesso *melone* di cui si è già detto tanto male, ha dei meriti che possono essere utilizzati in casi speciali: e emolliente del nervi e dei sensi.

2593 – La *pera*, molto digestiva, ci guadagna ad essere mangiata con una fetta di pane imburrato.

2594 – Riguardo alle *mele*, lasciando stare il

gran pregio in cui esse furono tenute sin dalla più remota antichità, qualche seguace di Esculapio ebbe a dire che tutti dovrebbero mangiare una mela prima di coricarsi. Essa è un alimento eccellente pel cervello, perchè contiene maggior quantità d'acido fosforico di qualsiasi altro vegetale. Eccita le funzioni del fegato, dà un sonno calmo che riposa; disinfetta interamente la bocca, facilita la secrezione dei reni ed è persino uno dei migliori preservativi contro il mal di gola.

2595 – Le *nespole* giovano nelle dilatazioni di stomaco e nelle gastralgie.

2596 – Le *banane* cotte per prolungata ebollizione sono segnalate dal Dr. Collin quale rimedio efficace contro le diarree semplici e croniche.

2597 – L'*arancio* è tonico e sedativo, il *limone* è antisettico e astringente.

2598 – Il *dattero* è nutritivo al pari della carne.

2599 – Il principio su cui si basa la cura mediante le frutta, che oggi accenna a tornare di moda, è tutt'altro che nuovo: infatti, esistono da tempo in molte parti, ma specialmente in Germania e in Isvizzera. stazioni per la cura dell'uva; e in realtà questa cura dà buoni risultati visibili in molti casi di perturbazioni di funzionamento dell'intestino e dello stomaco, come pure nelle anemie gravi e perfino nella tubercolosi.

Più recente invece è la generalizzazione dell'uso di tutte le frutta indistintamente e l'applicazione della loro proprietà speciale alle condizioni della terapia.

Gli eteri volatili che esse contengono e che comunicano loro l'aroma e il sapore, sono altresì i principii attivi che agiscono favorevolmente sul

nostro organismo, eliminando le scorie di una combustione insufficiente, accelerando il movimento di disgregazione e di rinnovamento dei tessuti.

Per tal motivo, essendo questi eteri contenuti in quantità maggiore nel pericarpo, una delle prime condizioni della cura è di mangiare le frutta non sbucciate.

Lo spogliarle del loro involucro, secondo un costume irrazionale, ma inveterato, ha per conseguenza di diminuirne considerevolmente l'azione rinfrescante, calmante, corroborante. Inoltre le frutta, per giovare veramente, devono essere molto mature e non acerbe. (V. *Uva*).

Frutteto.

2600 – ***Concimazione*** – Sono utilissime le inaffiature con soluzione diluitissima di solfato di

ferro del commercio. (V. *Alberi da frutta*).

Fucili.

2601 – ***Scoppio*** – Una delle cause dello scoppio dei fucili da caccia a bacchetta a due canne, abbastanza comune, dipende dall'uso di scaricare di preferenza la canna destra, sicchè quando si spara il colpo di sinistra, la sua carica si trova spostata per le ripetute scosse e la carnera d'aria fra la borra e la polvere determina lo scoppio. Per evitare tale grave inconveniente sarà dunque bene prendere l'abitudine di sparare ora l'una ora l'altra canna rimasta carica.

2602 – ***Pulitura*** – La migliore sostanza per la pulitura e la conservazione delle canne e dei pezzi metallici è la vaselina. In mancanza di vaselina si adoperi un miscuglio di buon olio di oliva e di benzina.

2603 – Il calcio del fucile – oggidì che sono passati di moda i calci inverniciati, e che si adoperano dei semplicissimi calci di legno di noce possibilmente colle venature per il lungo anche per i fucili di gran lusso – sarà semplicemente sfregato con un po' d'olio.

2604 – Se il calcio è munito di un calciolo di osso, il che è di moda per i fucili a retrocarica, si badi di non inoliare questo calciolo, chè ingiallirebbe presto.

2605 – L'introduzione di borre *grasse* nelle armi a retrocarica fa sì che le canne si sporchino poco. Ogni colpo fa la pulizia dei rimasugli del colpo precedente.

2606 – Le canne da fucile si puliscono internamente prima con olio, poi con alcool *assoluto.*

2607 – In oggi, che per l'uso della polvere sen-

za fumo la ossidazione delle canne avviene più rapida che non per quello della polvere nera, riesce necessaria una frequente pulitura dell'interno della canna. Si smonta la canna mettendola in acqua tiepida e facendo scorrere nell'interno a guisa di stantuffo, un tampone di cotone o di tela fissato ad una bacchetta: si continua finchè l'acqua defluisce limpida: e allora si asciuga con tampone secco, completamente.

2608 – Secondo il sistema tedesco, occorre un piccolo recipiente munito di un collo, nel quale recipiente si pone dell'acqua. Al collo di esso si adatta un piccolo tubo ricurvo, mentre si fa scaldare l'acqua con una lampada ad alcool qualunque. L'acqua entra in tal modo in ebollizione ed il vapore a mezzo del tubo ricurvo, viene condotto nella canna del fucile, alla quale è fissato in mo-

do che esso non sfugga prima di entrarvi.

L'operazione non offre difficoltà, poichè canna e recipiente possono essere comodamente posati su di una tavola in modo che il vapore possa circolare per qualche minuto nella canna stessa.

Dopo ciò la si pulisce ed asciuga con uno straccio secco passato più volte; meglio ancora se in luogo dello straccio si adopera del cotone idrofilo, che segue e penetra meglio nelle rigature, asportando quindi con maggiore facilità i depositi che si trovano in esse.

In mancanza di un recipiente speciale si può adoperare una comune caffettiera.

2609 – ***Preservazione della ruggine*** – Giova moltissimo una spalmatura con soluz. leggera di gomma elastica (V. *Gomma elastica*) che si può poi sempre asportare con facilità mediante benzi-

na.

Tale spalmatura è specialmente raccomandabile per le cacce in palude o al mare.

2610 – Dovendo lasciare per qualche tempo in riposo il fucile si ungono come si sa, le parti metalliche con della vaselina.

2611 – *Olio* – Olio di vaselina, tecnicamente puro 95, petrolio 5.

2612 – ***Bronzatura delle canne*** – Si applica mediante pennello morbido la miscela:

Cloruro di bismuto 1 – Ac. cloridrico (96%) 5 – Acqua 50.

Quindi si tengono immerse per 20-40 minuti, a seconda della intensità di colorazione che si vuole ottenere, nell'acqua bollente. Infine si ungono bene con olio.

2613 – Soluz. di cloruro ferrico (D = 1,28) 14

Cloruro mercurico 3 – Ac. nitrico fumante 3

Solfato rame 3 – Acqua 80.

Si applicano due o tre straterelli alla canna del fucile, poi si gratta ciascun straterello con una spazzola d'acciaio. S'immerge allora la canna in soluz. di solfuro potassico (10:100), si lascia in contatto per 10 giorni, si lava con sapone ed acqua calda poi si vernicia con olio di lino.

2614 – Si stropicciano le canne, previamente riscaldate, con burro di antimonio mescolato con olio di olive; quindi si sfregano con cera, lasciandole stare così per qualche tempo.

2615 – Dopo avere accuratamente digrassato il metallo lo si espone per 3 a 5 minuti ai vapori d'una miscela d'ac. nitrico e d'ac. cloridrico in parti eguali. Quindi, senza toccarlo, si riscalda a circa 300°, finchè sia visibile la colorazione bron-

zata. Si riveste poi di vaselina e si scalda nuovamente fino ad incipiente scomposizione della vaselina.

Fulmini.

2616 – ***Precauzioni*** – Per preservarsi dal fulmine occorre usare alcune precauzioni, alla cui trascuranza si debbono la maggior parte delle vittime di questo fenomeno elettrico atmosferico.

Si deve evitare di star vicini alle finestre aperte, alle masse metalliche, ai camini. Gli ambienti più sicuri sono quelli situati dal lato opposto alla direzione del temporale. I piani inferiori, le cantine sono i meno esposti ammenochè non contengano condotte o masse metalliche. Bisogna evitare sopratutto le correnti d'aria e quindi non correre nè a piedi nè a cavallo, nè in altro modo.

È pessimo uso e pericoloso, specialmente pel

campanaro, quello di suonare le campane all’approssimarsi e durante la burrasca; tale uso venne infatti abolito per legge in Francia.

Trovandosi in aperta campagna, oltre al non correre, si dovrà assolutamente astenersi dal cercar riparo sotto gli alberi specialmente se isolati.

Una statistica francese riferisce, infatti, che maggiori vittime del fulmine sono stati:

Le persone riparatesi sotto gli alberi.

I coltivatori, che, in aperta campagna, tengono fra le mani oggetti di ferro, come falci, badili, vanghe, zappe, forche.

Quelli che, durante il temporale, suonano le campane.

I conduttori a mano di animali.

Quelli che si sono dati a fuggire, determinando così una corrente d’aria.

2617 – ***Parafulmini*** – I parafulmini frankliniani, non hanno che una mediocre azione preventiva ed una meno efficace azione protettiva in caso di scariche elettriche.

Bisogna che i parafulmini siano collocati da persone molto pratiche con criteri razionali, per non raggiungere lo scopo opposto a quello di una sicura protezione. Le punte devono essere acuminate – non però tanto da essere facilmente fusibili in caso di scariche – e sopratutto numerose. Ogni punta deve essere collegata all'altra e quella specie di rete metallica a maglie grandissime costituita dalle "corde" di scarica che deve rivestire l'edificio, deve essere più fitta che sia possibile. Di punte devono essere munite le sommità ed i vertici degli edifici. La comunicazione dei condotti di scarica col suolo o coi pozzi deve casere

assolutamente perfetta e sicura. Una corda interrotta nell'abitato ed anche in prossimità del suolo, od una cattiva comunicazione con la terra possono rendere il parafulmine assolutamente *pericoloso* anzichè farne un mezzo di difesa.

Funghi.

2618 – ***Proprietà*** – Fra tutti i vegetali i funghi sono i più ricchi di sostanze azotate e quindi si avvicinano di più alle produzioni animali. In Italia se ne contano più di mille specie, parecchie delle quali mangereccie; poche usate in medicina, alcune adoperate nelle arti, altre che non hanno uso alcuno o sono velenose.

Le amministrazioni sanitarie municipali ritengono per innocue: l'uovolo, il porcino, la rossola o rossetto, la spugnola e il tartufo colle sue diverse varietà.

2619 – ***Coltivazione*** – Il fungo più facile a coltivarsi e del quale si fa in Francia (a Parigi specialmente) un enorme consumo è l'*Agaricus edulis* o *campestris*, *Psalliota campestris* o *prataiuolo* (fig. 56): esso cresce nei luoghi erbosi scoperti (gerbidi) ed è abbastanza comune anche da noi. È bianco superiormente e rosa o bruno sotto al cappello, che è a lamine.

2620 – Per coltivarlo occorre procurarsi il *bianco di fungo* o *micelio*, che è la parte sotterranea della pianta, dalla quale poi si sviluppa il lungo (fig. 57). Questo micelio si può prenderlo nei luoghi ove si trovano funghi di questa specie od acquistarlo dai coltivatori parigini[54]; purtroppo in Italia questa come altre utili coltivazioni è completa-

54Una buona casa produttrice di questo genere è la *Godelfroy-Lebeuf*, 26 Route de Sonnois, *Argenteuil* (Seine et Oise).

mente trascurata[55] e quindi non è possibile procurarsi il micelio di coltura se non all'estero.

Il *bianco di fungo* si vende allo stato secco, in iscatole. Occorre farlo *rinvenire* cioè sottoporlo

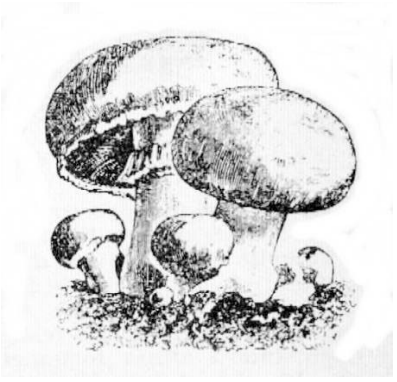


Fig. 56 Fungo prataiolo coltivato.

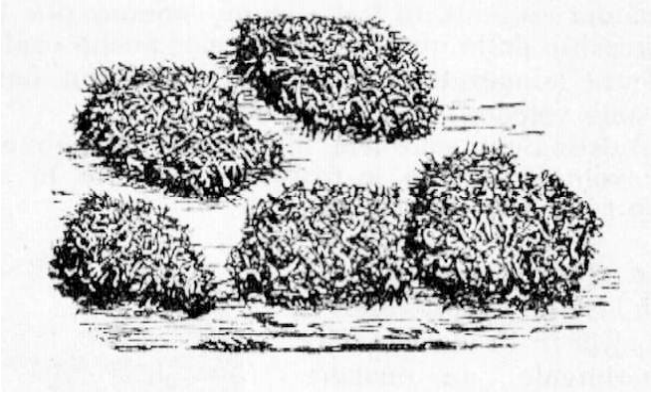


Fig. 57. – Motte di bianco di fungo.

55Vedasi il mio Manuale sulle *Piccole industrie*, 3ª ediz. 1911, § *Funghi.*

all’azione d’una temperatura dolce e d’una moderata umidità – per esempio – deponendolo sul suolo d’una cantina per sei o sette giorni. Quando è buono e *al punto* per la coltivazione tramanda odore gradevole. Occorre eliminarne tutte le parti giallastre e verdastre d’aspetto cotonoso o granuloso e di cattivo odore, che sono causa di malattie del fungo.

Il *bianco* può servire per tre o quattro volte e non più; poi occorre ricominciare con *micelio vergine*, che non è facile procurarsi potendo essere, quello delle scatole, micelio esaurito o poco meno.

2621 – Si può procurarselo – a coltura avviata – in questo modo: Si sceglie un bel fungo e lo si lascia aprire sino a che le lamelle siano passate dal rosa al bruno carico. Allora lo si coglie e si

colloca con le lamelle in alto su letame preparato come per la coltivazione. Alcuni giorni dopo, le spore saranno cadute nel letame, che resterà in tal modo seminato. Lo si comprimerà allora fortemente in piastre grosse al più 5 cm., (fig. 57) che si lasceranno a sè stesse in un locale in cui la temperatura non ecceda i 10 a 12°, sufficientemente umido e isolato dalle altre colture. Dopo 80 a 100 giorni si avrà del buon *bianco vergine*.

2622 – Un altro procedimento per ottenere il micelio vergine consiste nel dilavare in acqua bollita (non bollente!) i cappelli di funghi ben maturi e a spandere il liquido così caricato di spore sul letame destinato alla produzione del micelio.

2623 – Questa coltivazione si può fare con facilità: in giardino nella bella stagione: in cantina nell'inverno. Si prende una cassa profonda 25 a

30 cent.: al fondo si mettono 2 cent. di terra fina che si preme colla mano; vi si stende sopra del letame di cavallo o di vacca secco e sminuzzato: vi si riempiono i vani con terra fina. Si inaffia mediante una spazzola, che si scuote sulla terra dopo averla bagnata in una soluz. di salnitro nell'acqua. Si dispone quindi un secondo strato eguale al primo e così di seguito fino ad aver riempito la cassa. Si colloca il *bianco di fungo* tra il penultimo e l'ultimo strato di terriccio e si termina con uno strato di terra fina dello spessore di un dito.

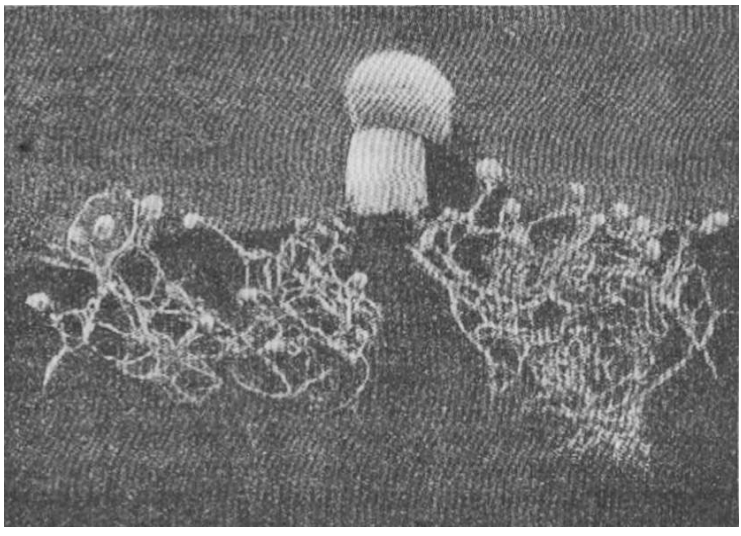


Fig. 58. – Ramificazione del micelio e fruttificazione del fungo coltivato.

Si colloca poi la cassa in luogo oscuro, avendo cura di bagnare di tratto in tratto la terra nel modo indicato affinchè non abbia mai a disseccare. In cantina si può far a meno della cassa e disporre la terra ed il concime nel modo descritto, in un angolo, vicino al muro.

Dopo un periodo di tempo che varia a seconda delle circostanze, da sei settimane a tre mesi, si ottengono bellissimi funghi (fig. 58). Una cassa di 70 cent. per 50 può dare circa 170 funghi.

2624 – Talvolta il micelio non resiste alla temperatura troppo elevata dovuta alla fermentazione del letame (60 e più gradi), per cui è forse preferibile collocarlo nella terra solamente quando il periodo di massimo calore è passato; lo si colloca allora in buche profonde circa 5 cent. e si ricopre comprimendo molto la terra sopra di esso.

Non possiamo entrare quì in più minuti particolari, per i quali rimandiamo il lettore ai trattati speciali sulla materia, notando come in ogni modo molto si debba attendere dalla pratica.

2625 – ***Conservazione*** – I funghi costituiscono un cibo assai nutriente e di grande uso come condimento. Indicheremo perciò i più comuni modi per conservarli. I funghi poco o nulla perdono delle loro proprietà nei vari procedimenti di conservazione, ma riescono più o meno adatti agli usi di cucina o di tavola a seconda del procedimento seguito.

Secchi – L'essiccazione al sole è un metodo primitivo di conservazione, che non ha bisogno di chiarimenti. Basta esporre i funghi ben nettati e tagliati a fette all'azione del sole. Se sono molto umidi è preferibile il calore d'un forno o d'una stu-

fa.

Si può fare il disseccamento all'ombra sotto una forte corrente d'aria. Quando sono abbastanza secchi si chiudono in sacchi di carta, che si sospendono in luogo asciutto e ventilato.

2626 – L'agarico campestre (prataiuolo) si conserva benissimo ridotto in polvere, che si usa per salse, zuppe, intingoli, ecc. Si scelgono individui ben maturi; si tagliano le lamelle, si toglie la pellicola dal cappello e dal gambo; si lavano con cura, indi si fanno essiccare lentamente nella stufa. Si pestano poi in un mortaio con sale e pepe; si può anche aggiungere dello zucchero a seconda del gusti. Si passa poi la polvere allo staccio e si conserva in iscatole di latta od in bottiglie ben chiuse.

2627 – *Sott'aceto o sott'olio* – Si conservano i

funghi anche nell’aceto, nell’acqua salata e nell’olio d’oliva.

Si nettano i funghi dalle parti terrose e si pongono in acqua leggermente acidulata d’aceto. Si lasciano poi scolare, si fanno indi sobbollire e si collocano uno ad uno in bottiglie a bocca larga che si riempiono per tre quarti con soluz. debole di aceto. Si turano bene le bottiglie e si pongono in acqua fredda entro una casseruola, il cui fondo sia coperto di paglia. Si inviluppano nella paglia anche le bottiglie affinchè non si rompano, si pone la casseruola sul fuoco e si fa bollire lentamente l’acqua per 10 minuti. Si leva la casseruola dal fuoco, si lascia raffreddare lentamente l’acqua, si tolgono le bottiglie e si suggellano con cera.

2628 – Si fanno ripetutamente bollire i funghi in

acqua salata alla quale si aggiunge un po' d'aceto: si fanno poi raffreddare in acqua fresca e dopo sgocciolati si conservano in vasi di vetro, si aspergono con aceto di vino cotto con sale, pepe, foglie d'alloro, noce moscata e poscia raffreddato. Dopo quattro o cinque giorni l'aceto viene travasato, cotto di bel nuovo e riversato nelle conserve. I vasi debbono essere ben chiusi.

2629 – I porcini mondati, tagliati in pezzetti e lavati vengono messi a cuocere in metà acqua e in metà aceto: appena leva il bollore, si estraggono e si mettono in aceto puro con sale ed un poco di noce moscata. Intanto si fanno bollire in olio fino d'oliva, aglio, timo, maggiorana ed altre erbe odorose mediante una pezzuola di lino legata superiormente. Quando l'olio è ben cotto, insieme colle erbe aromatiche si versa sui funghi che era-

no stati messi in aceto con sale e macis ed il tutto si pone di nuovo al fuoco. Quando scompare la schiuma che si forma al bollire, e cioè dopo pochi minuti, si estraggono i funghi e si mettono in olio fino, d'oliva, in vasi a tappo smerigliato o comunque ben preservati dall'aria.

2630 – *Al burro* – Si scelgono funghi piccoli e si fanno cuocere per alcuni momenti in acqua salsa bollente; si fanno poi sgocciolare e si friggono nel burro, indi si ripongono in piccoli vasi di vetro e di porcellana in modo che il burro li ricopra interamente. Si ricoprono i vasi con vescica o pergamena e si ripongono in luogo asciutto e fresco.

2631 – *Essenze* – Le *essenze* di funghi che si usano con vantaggio nella preparazione delle vivande si ottengono in questo modo. Si prende un kg. di funghi tagliati a pezzi, con 10 gr. di sale e il

succo di tre limoni; si fanno cuocere in una pentola di terra per un buon quarto d'ora; vi si versa sopra un litro di buon brodo di carne e si fa cuocere di nuovo per mezz'ora.

Infine si filtra il tutto attraverso un pannolino e si ripone il liquido in bottiglie che si chiudono con ceralacca o paraffina.

2632 – ***Per collezioni*** – Il seguente procedimento, dovuto al Dr. *Tschirch,* serve a conservare i funghi per collezioni, coi loro colori naturali.

Si mettono i funghi nell'alcool contenente un poco d'ac. solforico, si seccano poi all'aria: quando sono ben secchi si mettono in una soluz. di paraffina liquida p. 95 e fenolo 5.

In questa soluzione si conservano a lungo senza perdere nè il colore, nè la forma.

Se si tratta di funghi a colori delicati, si espon-

gono ai vapori d'alcool anzichè immergerli nell'alcool liquido. Tale precauzione è necessaria specialmente per i funghi di colore rosso.

2633 – ***Velenosi*** – I funghi, dei quali moltissime sono le specie, presentano – come tutti sanno – pericolo di avvelenamento; e per cautelarsene a ben poco servono le credenze in voga, che il veleno del fungo annerisca il cucchiaio d'argento, che, i funghi velenosi facciano quagliare il latte, che uno spicchio d'aglio ne neutralizzi il veleno, ecc. Niente di più erroneo giacchè l'annerimento del cucchiaino, come il quaglio del latte, non è dovuto al veleno, ma bensì all'acido o ai fermenti che tutti i funghi in maggiore o minore quantità contengono; e vi sono funghi ottimi che anneriscono il cucchiaio e quagliano il latte.

2634 – Si osserva che basta tagliare il fungo e

vedere se i suoi fogli siano bianchi rosati per esser certi che questo è buono; come è buono quello che al taglio è duro e secco. Anche in ciò si va incontro ad uno sbaglio: perchè vi sono funghi la cui polpa è bianco rosea come la specie delle *vulvari* che è dannosissima: e così la *bubbola bianca,* l'*agarico sanguigno* e le *rossole* sono al taglio friabili, dure e secche, ma pur velenose.

2635 – Eliminate, si dice, i funghi che crescono nei boschi e nei luoghi ombrosi e scegliete a preferenza quelli che nascono nei campi aperti. Ma in tal caso bisognerebbe rinunciare a mangiare la *civetta graziosa*, il *fungo porcino,* l'*agarico calzato* e molte volte anche il *prataiuolo bianco*, mentre si dovrebbero usare certe *strojarie* che crescono nei luoghi asciutti, soleggiati e che sono

velenosissime.

2636 – Il Dr. L. Soddu nota che le qualità venefiche vanno tutte comprese tra i funghi a *sacco* o *volva*, rigonfiamento che si manifesta appena che il fungo nasce e che si rompe col crescere della pianta formando una pellicola finissima, che ricopre spesso il peduncolo ed il cappello del fungo. Tale pellicola si palesa in iscaglie giallastre, facili a togliersi con la semplice pressione del dito. Questi funghi velenosi possiedono al loro piede un anello, che non sfugge al pratico prima di tagliarli alla base.

Non si possono indicare caratteri che nettamente distinguano i funghi mangerecci da quelli velenosi; nè la lattescenza, nè il cambiar di colore, nè l'odore, nè la vischiosità, nè l'esser mangiati o no dalle lumache possono costituire una

norma sicura.

La conclusione è sempre: che per difendersi dal veleno dei funghi bisogna anzitutto conoscerli: distinguere bene quelli che crescono nei propri paesi, non fidarsi che di persone pratiche ed essere rigorosissimi nello scarto nei pubblici mercati ove, data la grande quantità, qualcuno può sfuggire.

L'unico modo di distinguere i buoni funghi dai loro simili venefici consiste nell'accurato confronto del complesso del loro caratteri[56].

2637 – Il *Lancet* espone i seguenti caratteri per

56Non potendo qui estendermi in maggiori particolari, consiglio il lettore a consultare il bellissimo Manuale: *Funghi mangerecci e funghi velenosi*, di F. Cavara, di questa Collezione; esso è corredato di splendide cromolitografie, che riescono utilissime.

distinguere i funghi mangerecci dai velenosi: colore vivo, superficie rugosa o flessibile, con *carne* molle od umida sono generalmente indizii di proprietà velenose; i funghi mangerecci invece sono brunastri e fragili: i primi crescono in macchie, in terreni umidi ed ombreggiati, mentre questi spuntano in brughiere secche. In generale i funghi di sapore amaro, stitico o piccante, come quelli che forniscono latte acre o che siano variegati con colori diversi, devono essere rifiutati. Sarà bene porre mente che i vegetali appartenenti a questa classe soggiacciono a rapida decomposizione, e perciò conviene consumarli più freschi che sia possibile.

2638 – Il Dr. Cavara consiglia di scegliere le ore mattutine per la raccolta dei funghi, perchè si trovano più freschi, turgidi ed in generale in gra-

do non avanzato di sviluppo; nella ricerca non si colga alcuna pianta che presenti caratteri sconosciuti, che sia troppo vecchia e imbevuta d'acqua tanto da parere marcia: si scalzi sempre il fungo alla base perchè è proprio alla base che si trova la prova del veleno.

Si devono assolutamente rifiutare quelli che presentano i seguenti caratteri: odore cadaverico, pronta dissoluzione in liquido bigio o nericcio, tessuto debole e facile a disciogliersi, superficie vischiosa, brinata o macchiata; i verminosi ed attaccati da lumache, i nati sopra sostanze putrefatte d'ogni specie.

2639 – Venne accertato che i funghi velenosi in genere perdono le loro qualità venefiche quando vengono cotti nell'aceto diluito e salato. Per 300 gr. di funghi tagliati a fette, si adopera un litro

d’acqua, tre cucchiaiate di aceto e due di sale. Si lavano poi in acqua fredda e si mettono in altra acqua, scaldando fino all’ebollizione; indi si ritirano. Con tale procedimento si è sicurissimi che i funghi, ancorchè fossero stati di qualità velenosa, saranno resi innocui.

2640 – ***Avvelenamento. Antidoti*** – H. Klinger raccomanda in ogni caso gli analettici: canfora per via ipodermica, internamente alcool e caffeina, come lassativo, calomelano: più tardi come astringente intestinale clisteri di amido.

Si dimostrano inoltre adatte nei casi con fenomeni cerebrali, lavature intestinali e iniezioni sottocutanee di soluz. fisiologica di sale. Ma sono tutte cure da farsi dal medico. L’unica cosa utile da farsi, in attesa di esso, sarà quella di provocare in ogni modo il vomito.

Fuochi d’artifizio.

2641 – ***Giapponesi*** – Ecco la composizione di questi minuscoli fuochi d’artifizio ben noti:

Polv. da mina 28 – Salnitro 54 – Solfo 39

Carbone leggero 8 – Carbone di rovere 8 – Nero fumo 5.

Si tritura il tutto moderatamente, salvo i carboni che basta passare allo staccio di seta; infine si mescola tutto insieme.

2642 – Si può usare anche questa composizione:

Salnitro 25 – Fiori di solfo 16

Carbone di salice o pioppo 6 – Ac. stearico (stearina pura) 2.

Dopo aver passato allo staccio di seta se ne fa un miscuglio intimo con una triturazione di due minuti.

Sono adatte certe carte da fiori artificiali non gommate e specialmente le carte di seta cinesi e giapponesi.

2643 – Uno sprazzo brillante di scintille si ottiene con:

Alluminio polv. 12 – Nitrato di stronziana 12 – Carbone 2

Nitrato di potassa 12 – Solfo 2 – Gomma arabica 5.

2644 – ***Cinesi, da sala*** – Si preparano con:

Salnitro in polv. gr. 15 – Fiori di solfo 15

Polverino (polv. pirica in polv. finissima) 30 – Alcool 8

Olio di lino 10 – Canfora 2 – Gomma arabica in polv. 4.

Si fa sciogliere la canfora nell’alcool e la gomma in un poco d’acqua. Si mescola il salnitro con

il solfo e col polverino e si forma una pasta aggiungendovi l'olio, l'alcool canforato e la soluzione gommosa. Indi su d'una tavola si comprime con un mattarello la pasta e si riduce in foglia di 2 mm. circa di spessore, che si taglia in piccoli quadrelli di 6 a 8 mm. Si avvoltolano attorno ad un fuscello oppure nell'estremità d'un cartoccetto di carta sottile e si lasciano seccare all'ombra.

2645 – ***Bengalici*** – Le sostanze chimiche che servono a prepararli devono essere chimicamente pure e bene asciutte; il clorato di potassa deve essere in polvere finissima, lo zolfo deve essere privo di tracce di ac. solforico. I componenti che divenissero umidi, si asciugano meglio mantenendoli in una scatola di latta chiusa sopra un recipiente con cloruro di calcio. Lo solfo più adatto è quello in cilindri, finamente polverizzato.

2646 – Evitare per quanto è possibile l'uso di formolo per fuochi rossi con nitrato di stronzio; questo sale – molto idrofilo – fa sì che i fuochi alquanto vecchi non si accendano. Lo stesso dicasi dei fuochi con gomma lacca; difficilmente si accendono.

2647 – Per preparare la miscela si mescolano con molta cautela i componenti sopra una carta mediante spatola di legno, evitando troppo forte attrito o pressione. Ogni singolo componente deve prima venir stacciato. Il clorato potassico deve essere mescolato sempre per ultimo.

2648 – Premesso quanto sopra, indichiamo – riassunte ed esposte in forma di prospetto – le composizioni di alcune miscele per fiamme colorate diverse, avvertendo che queste devono essere incendiate all'aria libera, all'aperto, e non in

ambienti chiusi.

	Solfo	Carbone	Clorato potassico	Nitrato potassico	Nitrato di stronziana	Nitrato baritico	Carbonato di rame o solfato di rame ammoniacale	Allume	Cloruro di calcio	Ossido di zinco	Solfuro di antimonio	Acido borico	Nitrato sodico
2649 –	3	–	–	9	–	–	–	–	–	–	2	–	–
Bianco	2	–	–	–	–	6	–	–	–	1	2	–	–
2650 –	2	1	–	8	–	–	–	–	–	–	1	–	–
”	2	2	7	–	–	–	–	–	–	–	1	–	7
2651 –	0	–	6	–	–	–	12	1	–	–	–	–	0

	Solfo	Carbone	Clorato potassico	Nitrato potassico	Nitrato di stronziana	Nitrato baritico	Carbonato di rame o solfato di rame ammoniacale	Allume	Cloruro di calcio	Ossido di zinco	Solfuro di antimonio	Acido borico	Nitrato sodico
Giallo	1	–	0	–	–	–	–	2	–	–	–	–	–
2652 – ”	6	–	6	2	–	–	20	2	–	–	1	–	–
2653 –	1	–	1	0	–	1	–	3	–	–	0	–	–
Azzurro	6	–	6	–	–	6	–	–	–	–	3	–	–
2654 –	2	3	0	–	–	6	–	–	–	–	2	–	–

	Solfo	Carbone	Clorato potassico	Nitrato potassico	Nitrato di stronziana	Nitrato baritico	Carbonato di rame o solfato di rame ammoniacale	Allume	Cloruro di calcio	Ossido di zinco	Solfuro di antimonio	Acido borico	Nitrato sodico
”	4 –	8	–	–	8	–	–	–	–	–	1	–
2655 –	6 –	1	–	–	7	–	–	1	–	–	0	–
”	1 –	5	1	4	5	–	–	2	–	–	–	–
2656 –	5 –	5	5	0	–	–	–	–	–	4	–	–
Verde	1 2	6 –	8	–	–	–	–	–	–	2	–	–
2657 –	3 –	0	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–

	Solfo	Carbone	Clorato potassico	Nitrato potassico	Nitrato di stronziana	Nitrato baritico	Carbonato di rame o solfato di rame ammoniacale	Allume	Cloruro di calcio	Ossido di zinco	Solfuro di antimonio	Acido borico	Nitrato sodico
”	1		6	–	3	–		–	2		–	–	–
2658 –	8		0	–	–	–		–	5				
”	2		5			–							
2659 –	6		4										
”	1		5										
2660 –	3		6										

	Solfo	Carbone	Clorato potassico	Nitrato potassico	Nitrato di stronziana	Nitrato baritico	Carbonato di rame o solfato di rame ammoniacale	Allume	Cloruro di calcio	Ossido di zinco	Solfuro di antimonio	Acido borico	Nitrato sodico
Violetto	3		0										
2661 –	1												
Rosso	3												
2662 –	1												
”	5												

	Solfo	Carbone	Clorato potassico	Nitrato potassico	Nitrato di stronziana	Nitrato baritico	Carbonato di rame o solfato di rame ammoniacale	Allume	Cloruro di calcio	Ossido di zinco	Solfuro di antimonio	Acido borico	Nitrato sodico
2663 –													
”													
2664 –													
Rosa													

N.B. – Combinando le diverse miscele si possono ottenere bellissimi effetti: cioè per

Solfo	
Carbone	
Clorato potassico	
Nitrato potassico	
Nitrato di stronziana	
Nitrato baritico	
Carbonato di rame o solfato di rame ammoniacale	
Allume	
Cloruro di calcio	
Ossido di zinco	
Solfuro di antimonio	
Acido borico	
Nitrato sodico	

esempio, col rosso e l’azzurro si ottiene un bellissimo violaceo, col giallo e il verde, un verde smeraldo.

2665 – *Candele di Bengala (O. Schaefer)* – Si accartoccia fino a circa la metà con bolo bianco, si sovrappongono alcuni granelli di polvere da fucile, circa gr. 0,10, indi la rispettiva miscela. Se la carica è ben fatta, la miscela brucia lentamente fino alla polvere da fucile, la quale produce una piccola esplosione, che fa spegnere immediatamente il resto.

Rossa:

Nitrato di stronziana secco 25 – Clorato potassico puriss. 15

Solfo depurato lav. 13 – Solfuro d'antimonio 4 – Mastice 1.

Una maggiore quantità di stronziana fa ardere lentamente.

2666 – *Fiamme per sala, ecc.* – Queste fiamme non devono dar fuoco; si preparano senza solfo.

Per la lavorazione in piccolo si mescolano, colle dovute cautele, le sostanze che danno il colore, ben asciutte, col clorato potassico in polvere finissima e con polvere di gomma lacca.

	Gommalacca polv.	Clorato potassico	Nitrato stronziana	Nitrato barite	Solfato rame ammoniacale	Ossalato sodico
2667 – Rosso	30	15	90	–	–	–
2668 – Verde	20	10	–	60	–	–
	3	6	–	–	8	–
2669 – Azzurro	33	33	115	–	–	20

	Gommalacca polv.	Clorato potassico	Nitrato stronziana	Nitrato barite	Solfato rame ammoniacale	Ossalato sodico
2670 – Aranciato						

2671 – Si può anche impiegare miscele inodore a base di stearina, zucchero, ecc. Per es.:

Bianco – Stearina polv. 2, zucchero di latte 8, carbonato di barite 2, nitrato potassico 8, clorato potassico 24.

2672 – Le fiamme al magnesio, in grazia della loro luminosità sono le preferite. Si ottengono mediante aggiunta dl 2½ a 5% di magnesio in polvere finissima alle singole miscele.

2673 – *Carte-Bengala* – Si spalmano del fogli di carta qualsiasi con un abbondante strato di soluz. di gomma arabica o di un suo surrogato (destrina, colla di amido, di riso, ecc. molto fluide) al quale si fa aderire una polvere-miscela tra quelle indicate per i fuochi di bengala da sala (V. N.° 2666 e seg.). Si taglia in istriscie che, accese, daranno luce assai viva, come le *candele* a bengala.

2674 – ***Carte scintille*** – Si procede come nel N.° precedente applicando sulla carta una miscela di 50 gr. di mucillaggine densa di semelino, 20 di limatura di zinco, 5 di solfo e 100 di polvere da caccia nera in grani.

2675 – ***Petardi*** – Si possono preparare facilmente dei piccoli petardi che si spostano sul suolo lanciando fiamme e scintille per tutta la durata

della combustione. Si fanno macerare dei pezzetti di vecchio caucciù nel solfuro di carbonio (pericoloso a maneggiare!). I pezzetti, che debbono essere assai piccoli, vengono accesi e gettati per terra; se ne svolgeranno in ogni senso dei getti di fiamme bluastre di curioso aspetto.

Fuoco.

2676 – ***Composizioni per accenderlo*** – Un accendifuoco si prepara come segue: Si fondono p. 300 di ragia o colofonia e 15 p. di paraffina greggia con 5 p. d'olio grasso, e si aggiungono p. 100 di farina di sughero e p. 75 di segatura di legno. Dopo raffreddamento si comprime la massa in forma di zolfanello o di listarelle.

2677 – In p. 15 di colofonia fusa si incorporano p. 85 di segatura di legno: se ne foggiano cannoli o si versa in stampi.

V. *Carbone*, *Legna*, *Ignifughi*, *Incendio*.

Fusti.

2678 – ***Pulitura e sterilizzazione***[57] – Si asporta accuratamente il tartaro, indi si lava e si spazzola per bene il fusto con una miscela fredda di acido solforico ed acqua. Questa miscela si prepara versando lentamente tre litri di acido solforico in 100 litri d'acqua e rimestando moderatamente, con un bastone. È da raccomandare di *non* versare l'*acqua nell'acido*. Si lavano poi i fusti con acqua sino a che essa coli affatto pura e si riempiono con acqua contenente 3 a 5% di permanganato di potassa. Si lascia in riposo per qualche giorno, agitando vivamente tre o quattro volte al giorno.

Si vuota il fusto quando il liquido che contiene

57V. *Botti* a pag. 511.

non ha più color rosato, e si lava con alcuni litri di una soluzione d'acido cloridrico al 5%. Se si tratta d'un grosso tino o fusto si inaffia a pompa.

Si lava infine abbondantemente con acqua, sino a che essa coli pura.

Non resta più che a solforare fortemente con la miccia, se non si ha intenzione di riempire immediatamente il vaso vinario.

Questo procedimento può sembrare un pò lungo, ma ha il vantaggio di non richiedere speciali installazioni. mentre dà una sterilizzazione completa. Ha inoltre il vantaggio di decolorare i fusti rossi, in modo da poterli usare per vini bianchi, senza inconvenienti; esso sopprime pure completamente l'odore di muffa.

2679 – *Col formòlo* – Si comincia con una lavatura mediante soluz. bollente di carbonato di so-

da (50 gr. per kg. di acqua). Si vuotano le botti e vi si introducono 10 litri d'acqua contenente 250 cm. cubici di formòlo al 40%. Si agitano i fusti in ogni senso, a più riprese, per parecchi minuti, e ciò per tutta la durata del trattamento che è di circa un'ora. Si travasa poi il liquido disinfettante in altri fusti da sterilizzare. Si lava a due o tre riprese con acqua fredda.

2680 – ***Da olio d'oliva*** – *Come se ne elimina l'odore di muffa* – Si fa un'abbondante lavatura con soda, indi si lascia ben seccare il fusto prima di servirsene.

2681 – Se l'odore di muffa è molto accentuato si lavano le botti con soluz. di un kg. d'ac. solforico a 60° in 10 a 20 litri d'acqua, indi si risciacquano abbondantemente.

2682 – Trattandosi di botti vecchie, vi si versa-

no 5 litri d’acqua bollente unendovi 500 gr. di calce viva e 100 di potassa. Si rotolano le botti due volte al giorno, per quattro giorni, poi si risciacquano con acqua fresca che vi si lascia solo per alcune ore, e infine si risciacquano e si riempiono.

2683 – La muffa, non solo riveste le parti dove la si scorge, ma penetra grado a grado nel tessuto legnoso per dar luogo ad una sempre più profonda alterazione; le *raschiature* sono quindi sempre un ottimo rimedio contro la muffa.

G

Gabbie.

2684 – ***Disinfezione*** – Le gabbie nelle quali si tengono uccelli tramandano per lo più cattivo odore, dal quale possiamo facilmente liberarci.

Basta versare sul fondo della gabbia del gesso in polvere e ricoprirlo con sabbia. Quando si tratti di cosa fatta in grande, detto strato costituisce un ottimo concime.

2685 – Dà buonissimi risultati la lavatura della gabbia (fondo e barrette) con latte di calce. Si ripete di tanto in tanto.

2686 – Per liberare le gabbie dai parassiti che molestano gli uccelli, dopo averne levati questi, si aspergono, mediante pennello, con benzina, tanto internamente quanto esternamente; si espone poi lo gabbia al sole e all'aria per lasciar evaporare la benzina, dopodichè essa è completamente disinfettata.

Galloni argentati
spalline, ricami in oro e argento.

2687 – ***Pulitura*** – Si immerge una spazzola da

unghie nel carbonato di magnesia secco e si sfregano gli oggetti con questa polvere. Quindi si scuotono e si spazzolano.

2688 – Si fanno bollire in un bagno di un litro d'acqua con 50 gr. di sapone e 5 gr. di bicarbonato di sodio.

2689 – S'immergono i galloni in una soluzione debole di. cianuro di potassio (veleno potente!): dopo alcuni minuti d'immersione si risciacquano. Si ricomincia fino a che sia necessario. Bisogna avere la precauzione di non sfregarli con le mani.

2690 – Si ricoprono di mollica di pane raffermo, che si sarà fatta scaldare in un recipiente ben pulito. Si applica calda, e si sfrega colla mano fasciata; si ricopre con pannolini e quando è fredda si batte dal rovescio e si spazzola con precauzione.

2691 – Si scioglie nell'acqua del sapone bianco, se ne forma una pasta densa che si pone col pennello sui ricami, galloni, ecc. Si lascia seccare e poi si leva sfregando con un spazzolino di setole dure.

Gas illuminante.

2692 – ***Fughe*** – In caso di fuga di gas si tengano presenti queste norme: per quanto semplici, è alla trascuranza di esse che sono dovuti gli scoppi di gas.

Non far uso di lumi nel locale dove esiste la fuga.

Chiudere il robinetto del contatore.

Ventilare l'ambiente.

Far procedere *subito* all'occorrente riparazione.

2693 – Pennellare la superficie del tubo con acqua fortemente saponata. Nel punto dove ha

luogo la fuga, si produrrà una bolla rivelatrice, come quelle che soffiano i bambini.

2694 – *Carta rivelatrice* – Oltre a quella all'acetato di piombo, indicata per l'acetilene, la quale può servire anche per il gas illuminante (che ne contiene), è stato proposto l'impiego di una carta imbevuta di soluzione di p. 3 di cloruro di palladio e p. 1 di cloruro d'oro, la quale annerisce in presenza di fughe di gas: ha il solo inconveniente di essere alquanto costosa.

2695 – ***Becchi a incandescenza*** – Un becco ad incandescenza non funziona bene e non dà il massimo di luce che quando la reticella è buona, come forma e come qualità, e quando i vetri sono chiari. Occorre pure che il becco fornisca la quantità giusta di gas – nè più, nè meno – corrispondente alla reticella di cui si è fatto uso; che

la quantità d’aria sia ben regolata e che il becco sia pulito e in buono stato.

Se l’estremità della reticola annerisce, il gas è in eccesso.

Quando il becco acceso produce rumore, quando ha tendenza manifesta al *ritorno* di fiamma (intermittenze) o quando la reticella non rischiara che in basso, si ha deficienza di gas.

Si dovranno pulire per bene i forellini, aperture, reticelle del becchi, sia per insufflazione, sia a spazzola, per liberarli dai polviscoli, ossidi, insetti che vi fossero caduti, ecc.

Non si debbono aprire *del tutto* i rubinetti se non al momento dell’accensione.

2696 – ***Igiene*** – Il gas illuminante non è soltanto ca gione di accidenti acuti, a tutti ben noti, ma può a piccole dosi determinare una intossicazio-

ne lenta, sulla quale già parecchie volte i medici hanno richiamato l'attenzione, ma che non è ancora conosciuta dal pubblico.

Il gas illuminante contiene invero dal 6 al 10% di ossido di carbonio: sicchè non è da sorprendersi che una piccola fessura di una canna, una piccola insufficienza di un rubinetto versino nelle camere delle quantità apprezzabili di prodotti tossici; quando la piccola fuga esiste è costante e a lungo andare può produrre una vera *anemia tossica*, la quale costituisce una condizione favorevole allo sviluppo di altre malattie e specialmente alla tubercolosi polmonare, come venne provato dal Dr. *Besnier*.

Gatti.

2697 – ***Modo di somministrazione delle medicine*** – Si mescola intimamente il medicamento

con del grasso in modo da formare della pomata, con la quale si ungono le zampe anteriori·del gatto all'altezza delle spalle. Per isbarazzarsene l'animale non ha altra risorsa che la lingua, cosicchè finisce coll'inghiottire a poco a poco la medicina cadendo, pel suo meglio, vittima dell'astuzia altrui e del proprio amor di nettezza.

Gelatina.

2698 – ***Resistente al calore*** – Le usuali gelatine alimentari preparate con carne, ossa ecc. hanno l'inconveniente di liquefarsi facilmente sotto l'azione del calore. Si può rimediare a questo inconveniente fondendovi insieme della gelatina vegetale o gelose (agar-agar).

L'agar-agar si lascia rammollire in acqua per una notte, poi si fa sciogliere a fuoco vivo agitando costantemente. La soluzione ottenuta si uni-

sce, a caldo, alla gelatina animale, nella proporzione di 2 a 4%.

Geloni.

2699 – ***Cura preventiva*** – I geloni si possono prevenire fino dai primi sintomi, fortificando la pelle delle parti che vanno soggette a questo male, coll'uso delle frizioni con alcool od acquavite canforata o coll'acqua di Colonia o anche con bagni in decozione di piante aromatiche e tanniche nel vino.

2700 – Applicazione, all'inizio della stagione invernale, di collodio contenente il 10% di canfora e frizioni con pezzetti di canfora.

2701 – Un'altra cura preventiva consiste nel freddo, immergendo a varie riprese nell'acqua. alla temperatura di 12 a 15 gradi, le parti che cominciano a dar prurito e a diventar rosse e gon-

fie, oppure stroppicciandosi mani e piedi con ghiaccio o con neve, avendo però riguardo in tal caso, di non passare troppo bruscamente dal freddo al caldo.

2702 – Si può usare così per imbianchire le mani, come per preservarle dai geloni, la polvere seguente: basterà prenderne un bel pizzico e scioglierla nell'acqua per toeletta:

Polv. sapone bianco 100 – Farina mandorle dolci 150

Borato soda 15 – Allume polvere 75 – Farina senape 60

Polvere iride 50 – Tannino 15.

2703 – Si possono prevenire i geloni e le screpolature alle mani tenendole sempre unte di vaselina e lavandole con acqua *tiepida.* Dopo la lavatura si dovranno asciugare assai accuratamen-

te in modo da non lasciare umidità sull'epidermide.

Ciò vale anche per i piedi.

2704 – Per prevenirli nei bambini, si tengano ben coperte le estremità con calze di lana e guanti: si ecciti il bambino al moto, al salto, alla corsa. Si abbia cura che non mettano le mani nell'acqua troppo fredda e non le intingano nell'acqua fredda prima, calda di poi. Il bambino non avvicini al fuoco od alle stufe le sue manine state poco prima inzuppate nell'acqua fredda, o non appena ritorni dal passeggio colle mani freddissime.

2705 – ***Cura dei geloni ulcerati*** – Se ad onta delle cure preventive indicate, i geloni tendono a manifestarsi, si potranno medicare col seguente liquido:

Allume gr. 4 – Aceto aromatico 200 – .Acquavite canforata 200.

Si scioglie l’allume in questo miscuglio, si filtra e si applica sulla parte malata mattina e sera.

2706 – Frizioni leggere con:

Alcool a70° cc. 80 – Glicerina 20

Tintura d’iodio 1.

2707 – Quando i geloni incominciassero ad apparire tenere le parti riparate dal freddo, praticando almeno tre volte al giorno delle frizioni con un panno ruvido intinto nell’alcool o nell’acquavite o nella tintura d’arnica o nell’acqua vegetominerale.

2708 – Si mette in un catino dell’acqua molto calda, ponendo il catino sopra uno scaldavivande per mantenere la temperatura. Si immergono allora le mani (od i piedi) in quest’acqua lasciandoveli finchè si può resistere; appena estratti si tuf-

fano nell’acqua fredda, diaccia; indi si asciugano accuratamente con tela. Se si fa l’operazione al momento di coricarsi, si spolverano le mani di polvere di riso o semplicemente di amido, avviluppandole poi in tela. Pare che i geloni non resistano a quattro di questi bagni, senza guarire.

2709 – Si lasciano i geloni a bagno per un quarto d’ora in acqua calda, strofinandoli poscia con questa polvere:

Borace polv. gr. 15 – Allume polv. gr. 15 – Farina mandorle 100

Senape 20 – Crusca di frumento 100.

In due o tre volte si guariscono.

2710 – Trattamento come è indicato nel N. precedente e poi pomata di:

Lanolina 4 – Borato di soda 1.

2711 – Spalmare mani e piedi di pomata canfo-

rata ogni sera andando a letto.

2712 – Frizionare con spirito canforato o con soluzione di canfora p. 4 in p. 30 di olio essenziale di trementina.

2713 – Frizioni con questa lozione:

Canfora 5 – Alcool 12 – Glicerina 20.

2714 – Bagnoli con soluzione di acido salicilico di allume o di tannino.

2715 – La composizione seguente, suggerita dal dott. *Boeck* medico capo in un ospedale di Cristania, è efficacissima.

Resorcina 1 – Ittiolo 1 – Tannino 1 – Acqua 5.

Bisogna agitarla fortemente prima di servirsene. Si pennella con essa la parte affetta; dopo alcuni minuti si trasforma in uno strato secco come di vernice. Sotto l’influenza della resorcina la pelle si raggrinza e i geloni, nonchè la tumefazione

edematosa diffusa delle dita e della mano che li accompagna, non tardano a sparire.

2716 – Si impiega in frizioni la miscela:

Ittiolo 1 – Olio canforato 1 – Lanolina 4.

L'ittiolo presenta però l'inconveniente di insudiciare molto, e lascia annerita la parte per otto o quindici giorni dopo la cessazione del trattamento. Inoltre esso è mal sopportato dai soggetti a pelle molto delicata, nei quali dà origine a screpolature.

2717 – Si ungono le mani, a sera, con questa pomata:

Solfato d'allumina gr. 5 – Cold·cream 50.

2718 – Quando incomincia il prurito si fanno pennellature di tintura d'iodio, una volta al giorno. Questa cura è efficacissima.

2719 – Sono consigliate pennellature con la mi-

scela:

Tintura di iodio 3 – Tintura di noci di galla 6 – Glicerina 10.

2720 – Per le mani si fanno pennellature con:

Collodio 25 – Tannino 3.

2721 – Ai piedi, pennellature con:

Collodio 10 – Tannino 5 – Tintura d'iodio 2.

2722 – *Lemaire* ha impiegato con successo la soluzione:

Acido picrico 1 – Acido citrico 2 – Acqua distillata 100.

facendo pennellare la parte una o due volte al giorno.

Il prurito e il gonfiore diminuiscono presto, e si fa rapidamente guarigione completa.

2723 – Per prevenire la rottura dei geloni si applichino doccie d'acqua fredda, indi la seguente

pomata:

Soluzione d’acetato basico di piombo 4 – Acido fenico 1

Ossido di zinco 30 – Vaselina 40 – Lanolina 40.

2724 – *Pomate per mani arrossate.*

Burro di cacao 18 – Unguento semplice 50 – Allume 4

Acetato di piombo 8.

2725 – Unguento d’acetato piombo 100 – Lanolina 50

Olio canforato 30 – Balsamo peruviano 15

Olio essenziale di bergamotto 5.

2726 – Si spolverano internamente guanti di lana con questa polvere:

Canfora polvere 20 – Oppio polvere 2 – Amido 60.

2727 – Si spengono 5 gr. di calce viva con

l’acqua appena sufficiente; indi si aggiunge – a goccia a goccia – dell’olio d’oliva sino a consistenza di pomata. Si aggiungono 20 a 30 gocce di laudano del Sydenham. Si stende questa pomata alla sera sui geloni, e si fasciano con tela.

2728 – Fregagioni con alcool canforato oppure con soluzione di 4 gr. di canfora in 30 di ess. di trementina.

2729 – Se il prurito è molto fastidioso si faranno, mattino e sera, lozioni con la soluz. seguente:

Acqua distillata di lattuga gr. 200 – Acqua di lauro ceraso 100

Borace 15.

Si applica e si lascia seccare sui geloni.

2730 – Occorre modificare la circolazione del sangue mediante una vera ginnastica elevatoria delle mani e ciò per determinare la decongestio-

ne dei tessuti. Ogni quarto d’ora il malato, stando a letto o in poltrona, terrà le braccia sollevate per alcuni minuti e, nello stesso tempo, farà muovere le dita con tutta la rapidità consentita dalla gonfiezza, flettendole e stendendole alternativamente.

I piedi saranno messi del pari in posizione alta e forzata e si imprimeranno agli alluci gli stessi movimenti indicati per le dita delle mani.

In due o tre giorni diminuiranno la gonfiezza e la tinta violacea delle dita; a poco le estremità riacquisteranno pieghevolezza e colorazioni normali.

Anche le piaghe risentiranno beneficio, accelerandosene la cicatrizzazione; avvenuta la quale si può favorire la completa guarigione mediante il massaggio.

2731 – ***Cura dei geloni ulcerati*** – Si lavano di frequente con un liquido antisettico (soluzione di sublimato corrosivo all'uno per mille). Si applica poi la pomata seguente:

Sugna gr. 30 – Sotto acetato piombo gocce VIII – Creosoto 8

Laudano di Sydenham 10.

2732 – Alla notte cataplasma con amido di patate.

2733 – Applicazione di linimento calcareo, dopo bagni caldi in decozione di altea.

2734 – In generale contro i geloni ulcerati riesce efficace l'unguento di cera contenente 10% di acido borico.

2735 – La seguente pomata astringente (ossido di zinco), antisettica (acido borico) e calmante (cocaina), è una delle migliori preparazioni per i

geloni ulcerati:

Ossido di zinco gr. 2 – Acido borico l

Cloridrato di cocaina 0,3 – Vaselina 15.

2736 – Si spolverano senz'altro con *Airol.*

2737 – Si applica il linimento: ittiolo 5, acqua di calce 16, lanolina 120.

2738 – Per calmare il prurito si applicano bagnoli di acqua vegeto minerale.

2739 – Si applica la pomata:

Mentolo 1 – Salolo 2 – Olio di olive 10 – Lanolina 30.

2740 – Il dott. *G. Gasperini* di Genova avrebbe constatato che i geloni si possono guarire mediante l'elettricità statica, ossia con la scintilla elettrostatica.

L'effetto favorevole è quasi immediato. Il tanto molesto prurito, che confina col dolore, scompare

fin dalle primissime applicazioni. Le screpolature e le piaghe naturalmente esigono un numero maggiore di applicazioni elettriche, ma si fanno quasi subito indolenti: si prosciugano benissimo, e si ricoprono di una crosta asciutta e dura, che le protegge dal contatto degli agenti esterni.

Con 15 applicazioni al massimo nella pluralità e con un numero assai minore nei casi meno gravi. tutto è finito; purchè l'individuo non sia eccessivamente pauroso e seguiti quotidianamente la cura senza interruzione.

Il primo effetto che si manifesta dopo la prima applicazione, e tanto più nelle successive. è lo sviluppo di un calore alle mani, che paralizza il prudore. A tutta prima i geloni induriscono, e le mani paiono quasi più rigonfiate; ma poi bel bello avvizziscono e la tumefazione scompare.

2741 – ***Alle orecchie*** – Si fanno lozioni con decotti astringenti di *tannino* o simile: si fanno tutte le sere frizioni con alcool e si spolvera con una miscela di salicilato di bismuto (10 gr.) ed amido in polvere (90 gr.).

2742 – Quando si producono ulcerazioni, screpolature, si lavano con acqua di rose addizionata di un po' di borace (1%), e si medica con pomata leggermente astringente, al tannino o all'ossido di zinco.

Gengive.

2743 – ***Infiammate*** – Si adopera una polvere dentifricia astringente, od anche un po' di polvere di allume mista a magnesia.

2744 – Soluzione di bicarbonato di sodio o di clorato di potassa; vi si può aggiungere siroppo di more.

2745 – Si può far uso dei seguenti *Colluttorii*:

Miele rosato gr. 20 – Borace (biborato di soda.) 2 – Acqua 100.

2746 – Tintura di mirra 10 – Ess.eucalipto 5 Mentolo 0,25 – Borace 10 – Acqua distillata 200.

Germinazione.

2747 – ***Accelerata*** – Si tengono per 24 ore i semi nell'acqua e, chiusi poi in sacchetto, si espongono al sole. Dopo altre 24 ore incominciano a germogliare: si mettono poi in una cassa di terra ben letamata e si inaffiano di tanto in tanto con acqua tiepida.

Con questo procedimento si possono avere in breve tempo pianticelle delle più comuni ortaglie. In cinque o sei giorni ad es. i ravanelli acquistano una grossezza sufficiente.

Tale procedimento è pure applicabile a molte piante da fiore.

2748 – Per attivare la germinazione delle. sementi, come quelle di prezzemolo, carote, scorzonera, che sono difficili a germogliare, si immergono in una soluzione al 10% d'ammoniaca a 22° B.

2749 – È in commercio un liquido, sotto il nome di *germifero,* che contiene:

Acqua 100 – Ammoniaca 5 – Cloridrato d'idrossilamina 5.

Potassa 1.

2750 – Si utilizza pure il formòlo in soluzione di mezzo gr. per litro.

2751 – Si lasciano in macerazione i semi in una soluzione di acido ossalico al 2‰ per tre o quattro giorni.

2752 – L’acido cloridrico diluito nella porzione di 2‰ effetto analogo non solo sui semi, ma benanche sulle pianticelle già sviluppate dal seme.

2753 – ***Per conoscere il grado di germinabilità dei semi*** – Si prende un pannolino bagnato e su di un piatto comune, tra due fogli di carta asciugante, cioè senza colla, si mettono p. es. 100 semi, da sperimentare, portando il tutto in ambiente avente una temperatura variante da 10 a 15 gradi, o meglio nella stalla, cucina, ecc. La carta asciugante deve mantenersi continuamente umida.

Dopo pochi giorni la germinazione si rende manifesta e dal numero dei semi germinati si stabilisce il grado di germinabilità dei semi medesimi.

Gessi.

2754 – ***Impronte*** – Le impronte in gesso, i bas-

sorilievi, ecc. si ottengono colando negli stampi, che per lo più si fanno di solfo fuso, una poltiglia di:

Gesso *Scagliola* 5 – Acqua 1.

Questa serve per avere il primo strato, cioè quello che sarà visibile nella riproduzione; prima che sia del tutto *rappreso* lo si rinforza. versando-vi una poltiglia di gesso *comune* ed acqua. Biso-gna aver cura che tra la prima colatura e il mo-dello non restino bollicine d'aria: si eliminano scuotendo il pezzo, oppure facendo scorrere un pennello morbido sullo stampo.

2755 – In un litro di acqua bollente si fanno sciogliere 250 gr. di sapone nero in pasta. Per uno stampo di circa 20 cm. di lato si versano cir-ca quattro cucchiaiate di detta saponata e la si stende dappertutto mediante un pennello morbi-

do; col pennello stesso strizzato, si asporta l'eccesso di saponata. Quando il gesso avrà perduto l'aspetto lucente, lo si spalmerà, mediante pennello, con un *leggerissimo* strato di olio.

Si prepara il gesso stemperato, nel modo sopra indicato; s'immerge lo stampo nell'acqua e lo si lascia sgocciolare; poi vi si versa la poltiglia, come si è detto.

Si potrà sformare quando il gesso si sarà raffreddato.

Volendo fissare al pezzo un anello per appenderlo, o simile, occorrerà farlo mentre il gesso è ancor molle.

2756 – Per modellare piccoli oggetti, come piante, fiori, animaletti, ecc., si può procedere così:

Si umetta d'olio l'oggetto (per impedire al gesso

d’aderire) ed in seguito vi si passa sopra un leggero strato di gesso assai liquido. Si lascia rapprendere; poi si versa sul primo strato un secondo più consistente e si toglie dallo stampo quando l’indurimento è sufficiente.

2757 *–Medaglie e simili* – Disposto il pezzo su di una lastra di metallo, marmo, ardesia, o – meglio – di vetro ben piana, si fa tutt’intorno alla medaglia, a conveniente distanza, un anello di stucco da vetrai di altezza sufficiente. È forse preferibile operare entro una scatola, di cartone o metallica, grande alquanto più della medaglia, sul fondo della quale si dispone la lastra di vetro.

Si mette dell’acqua in un recipiente di maiolica e si cosparge di gesso scagliola o di altro gesso fino da modellare; la pratica insegna le proporzioni da seguire. In ogni modo occorre rimestare per

bene e *subito*, con una spatola, raschiando il fondo e le pareti del vaso.

Per ottenere l'impronta si versano nello stampo alcune cucchiaiate della poltiglia di gesso, avendo cura di farla ben penetrare dappertutto a mezzo d'un pennello abbastanza grosso e assai morbido. Si cola tosto dell'altra poltiglia fino ad uno spessore proporzionato alle dimensioni del pezzo, per es. 2 a 3 cm, per un diametro di 20 cm.

2758 – *Precauzioni pel distacco dal modello* – Alfine di ottenere il distacco dei modelli che voglionsi ricavare da stampi in gesso, si usa spalmare prima questi con acqua saponata. Si consegue assai meglio lo scopo dando prima una spalmatura saponacea, indi una seconda di glicerina, con pennello.

2759 – ***Indurimento*** – S'immergono gli oggetti,

dopo averli seccati e scaldati a 80-90°, in una soluzione di colofonia nell'olio di lino cotto (p. 1 per 9). Si seccano all'aria e si ripete l'immersione, quindi si seccano completamente all'aria.

2760 – S'imbevono gli stampi con trementina mista a cera fusa e si passano quindi al forno od alla stufa.

2761 – Immergere gli oggetti in una soluzione satura di triborato d'ammonio, che si ottiene saturando con ammoniaca una soluzione concentrata e calda di acido borico. Il gesso acquista con questo trattamento una grande resistenza e può essere lavato senza danno.

2762 – ***Duri*** – Si colano i pezzi con miscela di:

Gesso gr. 6 – Calce spenta di recente 1.

Si saturano poi con soluz. satura di solfato di magnesio.

2763 – Applicare sui gessi, a pennello, una soluz. calda d'ac. borico mista ad ammoniaca. Si forma borato d'ammonio che in pochi giorni indurisce e impermeabilizza il gesso.

2764 – ***Intonaco impermeabile*** – Per preservare la superficie di figure di gesso e per renderle lavabili, cioè impermeabili all'acqua, si presta un ripetuto intonaco con una soluzione di sapone preparata con stearina p. 2 e sapone p. 2, si tagliuzzano e si portano all'ebollizione con 24 p. di liscivia comune, agitando continuamente. Per impedire il sollevarsi della massa basta aggiungervi ancora della liscivia fredda. Si aggiunge di poi 1 p. di potassa sciolta in acqua piovana, e si fa bollire di nuovo. Si leva quindi il recipiente dal fuoco, si agita il contenuto fino a raffreddamento e infine vi si aggiunge tanta lisciva che il liquido scorra

dal cucchiaio senza formare fili. Questo liquido saponoso viene applicato alle figure di gesso pulite e asciutte finchè la superficie ne assorbe; quando è asciutto lo si strofina con pelle scamosciata, con che diventa lucido.

2765 – Per ottenere degli oggetti di gesso che possono sopportare la lavatura, basta immergerli in un po' d'olio di lino o di canapa, lasciandoli asciugare per mezz'ora all'aria, L'olio così si essicca e riveste l'oggetto di una vernice elastica trasparente che oltre a dare al gesso un bell'aspetto, lo preserva dall'umidità.

2766 – ***Metallizzazione*** – Le figure di gesso si possono metallizzare sfregandole con polvere d'antimonio che si ottiene precipitando un sale d'antimonio con lo zinco metallico. Esse acquistano un aspetto di ghisa grigia assai bello.

2767 – ***Bronzatura*** – Bisogna prima di tutto essiccare completamente l'oggetto di gesso da bronzare tenendolo quanto è necessario in una stufa. Si spalma poi con un primo strato di *olio grasso* che impregna completamente il gesso, poi con un secondo ed un terzo strato che si lascia seccare, ma non completamente. Si prende allora della *bronzina* del colore voluto e per mezzo d'un pezzetto di *velluto di seta* si fa aderire sull'olio ancora adesivo, avendo cura di prendere poca bronzina alla volta.

2768 – ***Colorazione iridata*** – Il seguente procedimento è dovuto a *Lewinsohn.* Si comincia col passare sugli oggetti di gesso uno strato di una soluzione di 1 p. di gommalacca in 10 d'alcool; occorre non oltrepassare questa concentrazione per non alterare i tratti delicati dell'oggetto. Dopo

l’essiccazione di questo primo strato, si stende la vernice seguente:

Alcool a 95% 50 – Violetto metile 5

Gomma lacca 1 – Trementina di Venezia 1.

Si espone poi l’oggetto, in una cassa munita di aperture, all’azione del cloro. La colorazione passa successivamente per le tinte seguenti:

Violetto-rosso; rosso; violetto: azzurro; verde-chiaro; verde-scuro.

Queste colorazioni sono rapide e tra l’una e l’altra non passano due minuti. L’oggetto riesce brillante e si conserva lungamente senza alterazione.

2769 – ***Pittura*** – Prima di pitturare gli oggetti di gesso, si spalmano a spazzola con:

Ossido di zinco macinato col 20% d’olio di lino gr. 100

Olio di lino 175 –Bianco di Meudon 860

Ess. di trementina 160 – Seccativo 4.

2770 – ***Imitazione avorio*** – Si dà al gesso la traslucidità e l'apparenza dell'avorio, immergendolo nella cera o nella stearina fuse.

2771 – È indispensabile che i gessi (statuette, bassorilievi, ecc.), siano eseguiti in gesso *scagliola* (gesso d'alabastro). Asciugato accuratamente il pezzo lo si scalda in istufa o forno o sopra un fornello. Con pennello elastico ben pulito si applica poi uno strato di paraffina fusa e ben calda, o meglio, di una miscela di stearina, paraffina e resina in parti uguali. Una lucidatura rapida e leggera con pannolino morbido darà il lustro dell'avorio.

2772 – *Avorio antico* – Fatto subire al pezzo il trattamento di cui nel N. preced., vi si applica uno

strato di soluz. di bitume di Giudea nell'ess. di trementina. Per pulire le parti salienti che debbono apparire più chiare dei fondi rimasti nerastri, si asciuga il pezzo con uno straccio imbevuto di trementina; si può completare l'imitazione con qualche striscia (nel senso della lunghezza) a mo' di fenditura.

2773 – ***Imitazione bronzo antico*** – Si applica uno strato di gommalacca indi un altro con tinta composta di ocra rossa e bleu di Prussia. Quando questo strato sia secco si coprirà con miscela di bronzina ed ammoniaca.

Prima della completa evaporazione dell'ammoniaca si aggiunge qua e là un poco di bronzina per ottenere qualche leggero brillante. Quando il tutto sarà ben secco, stropicciare con batuffolo di cotone, leggermente, le parti sporgenti.

2774 – ***Imitazione terrecotte artistiche*** – Si copre il pezzo con un grosso strato di tripoli stemperato nella colla (preferibilmente colla di pelle).

Quando è secco si applica una mano di colla senza tripoli, e, dopo alcuni istanti si proietta la polvere con l'estremità di un pennello assai duro, su tutta la superficie dell'oggetto in modo da fare sparire il lucido della colla.

2775 – Si stemperi nel latte una miscela di 9 p. d'ocra gialla ed 1 p. d'ocra rossa, in modo da avere densità siropposa.

Si stende sui gessi uno strato di questa tinta e si ripete, se occorre.

Fig. 59.

2776 – ***Imitazione terre cotte di Tanagra e Cirenaica*** – Si dispone su d'una lastra di vetro del bianco di Spagna finamente polverizzato, del giallo d'ocra e del verde inglese. Con pennello duro, spalmato di colla forte, si stende sull'oggetto, prima la polvere bianca, poi quella gialla, avendo cura di evitare l'uniformità, caricando le dosi in certi punti, in modo da ottenere parti gros-

se e rugose lasciandone altre quasi unite.

La muffa si imiterà, specialmente al basso delle statuette, col verde inglese, sempre a pennello e colla, con molta sobrietà. Certo, per la buona riuscita occorre un po' di buon gusto e buoni tipi da imitare (fig. 59).

2777 – ***Imitazione marmo*** – Si mette della cera bianca, d'api, nell'ess. di trementina e vi si lascia sino a che sia completamente sciolta, indi si cola a staccio di crine. Dopo avere ben digrassata la statuetta od altro oggetto di gesso, e fattolo ben seccare (possibilmente in istufa o forno) vi si applicano due strati della soluz. di cera.

2778 – ***Pulitura*** – Si spalmano i gessi con una soluzione di colla d'amido, che seccando si sfalda e staccandosi lascia la superficie pulita.

2779 – Si fa una poltiglia densa con acqua e

bianco di Spagna con la quale si spalmano le statuette o i bassorilievi in gesso, da pulire.

Quando è secca si pulisce l'oggetto con una spazzola non troppo dura e pulitissima. La polvere si staccherà insieme al bianco di Spagna lasciando scoperta una superficie bianchissima.

2780 – Si spolvera per bene il pezzo, indi, con una spazzola morbida e nuova, si stende sul pezzo una miscela di 10 gr. di bianco di zinco in un litro d'acqua o di latte. Si sfrega sino a perfetta pulitura, indi si asciuga con flanella, si spolvera con talco e si pulisce una seconda volta.

2781 – ***Conservazione*** – I gessi che debbono rimanere esposti alle intemperie si deteriorano assai presto. Si possono conservar bene spalmandoli con silicato di potassa, in istrato leggero che li rende duri come pietra. Ciò non impedirà

però che qualche piccolo muschio, un po' di polvere, ecc. aderiscano agli ornati. Ma si potranno asportare facilmente applicando sui gessi, nella buona stagione, una poltiglia densa d'amido comune.

Quando sia secca si staccherà con tutta facilità trascinando seco le impurità e lasciando la superficie del gesso a nuovo.

2782 – *Stampi* – Gli stampi di gesso. dovranno esser conservati al riparo dalla polvere. Quando si vorrà riadoperarli si dovranno lasciare immersi nell'acqua per un'ora, almeno; l'insaponatura si farà solamente dopo tre o quattro ore, cioè quando l'acqua sarà stata per buona parte assorbita.

2783 – ***Protezione contro le intemperie*** – Spalmatura, sino a rifiuto, con olio di lino cotto. Il gesso diviene leggermente bruno-giallo, e diven-

ta duro come se fosse stato trattato con soluz. di borace.

Il gesso è ben protetto, in questo modo, ma coll'andar del tempo si corrode.

2784 – Si spolvera il pezzo con raspatura di cera gialla, indi la si fa fondere avvicinandovi un ferro caldo. L'assorbimento è di poca entità, a meno che l'oggetto non sia stato prima scaldato. Si ha una bella colorazione gialla che sbiadisce alquanto col tempo. Il gesso non è affatto alterato.

2785 – *Trattamento alla paraffina* – Si stende come si è detto per la cera (V. N. precedente). Produce colorazione grigiastra. Penetrazione assai superficiale. Protezione efficacissima.

2786 – Imbibizione con soluz. di paraffina nel solfuro di carbonio, che penetra assai meglio della paraffina fusa. Si ha colorazione grigia e prote-

zione assai efficace.

2787 – *Osservazioni* – Il gesso deve essere ben secco quando si procede alle manipolazioni sovra indicate.

2788 – La penetrazione delle sostanze preservatrici sarà assai maggiore se l'oggetto sarà stato scaldato.

2789 – Se si tratta di piccoli oggetti si preferisce alla spalmatura un'immersione di breve durata in un bagno della sostanza protettrice fusa (cera, stearina, paraffina), o, per lo meno calda (olio di lino).

Gesso.

2790 – ***Indurimento*** – Si mescolano 6 p. di gesso con 1 di calce grassa cotta di recente e finamente stacciata. Si adopera quindi il gesso comune come al solito. Dopo disseccazione lo si

impregna di una soluz. satura di solfato di zinco o di magnesia: il gesso resta bianco.

2791 – Col solfato di ferro il gesso prende rapidamente un colore rosso-bruno. In questo caso si può dargli una tinta di mogano verniciandolo con vernice all'olio o al coppale.

2792 – Per ottenere una pasta dura di gesso si è proposta l'aggiunta di un sale, p. es., di borace.

2793 – Si ottiene una pasta di gesso, che si mantiene a lungo, coll'aggiunta di 4 a 8% di polvere di radice d'altea; essiccata poi essa diventa così tenace che si può forare, limare, battere e torcere e può servire a formare dadi, bozzetti, ecc.

2794 – In poca acqua si fanno sciogliere gr. 2 di gelatina, 4 d'allume, 8 di gomma arabica. Si diluisce con acqua fino a 100 gr. e col liquido così

ottenuto si stemperano 200 a 250 gr. di gesso fino. Si può colorare con un ossido metallico.

2795 – *Durissimo* – Impastando il gesso con soluz. d'iposolfito di sodio la presa è più rapida e si ottiene un pezzo di durezza tripla dell'ordinaria. La proporzione del bisolfito deve essere di 0,25 per 100 di gesso.

2796 – ***Rallentamento della presa*** – Si prepara una soluz. satura di borace nell'acqua, la quale poi viene diluita per l'uso con una quantità d'acqua proporzionale al ritardo che si vuol ottenere nella presa del gesso. Con l'aggiunta di 12 volumi d'acqua ad 1 della soluz. di borace la presa avviene in 15'; con 8 volumi, in 30; con 4 vol., in 3 a 5 ore; con 2 volumi, in 7 a 10 ore: con 1 vol., in 10 a 12 ore.

La soluz. satura di borace si prepara facendo

bollire i cristalli in acqua e decantando la soluz. limpida dai cristalli indisciolti.

2797 – Si usi per l'impasto del gesso, acqua di calce di recente preparazione.

In modo analogo agiscono le soluz. d'ac. borico, d'ac. citrico, di colla, ecc.

2798 – ***Presa*** – *Rapida* – Occorre impastare con poca acqua. Con 100 gr. di gesso e altrettanto d'acqua la presa avviene in 32 minuti, mentre con soli 60 gr. d'acqua si ha in 20 minuti.

2799 – Impastare con acqua contenente un poco di solfato di potassa.

2800 – Si usa per l'impasto acqua calda, oppure soluz. di allume o di salmarino.

2801 – *Rapidissima* – Si scioglie nell'acqua che serve all'impasto un poco di salmarino o di allume di potassa (2% del gesso da adoperare), Si ottie-

ne la presa in circa 5 minuti.

2802 – ***Resistente all'umidità*** – Spalmatura con una di queste sostanze:

Catrame, bitume, olio di lino caldo, miscela di cera e trementina, paraffina fusa, acqua di colla.

2803 – ***Per fasciature chirurgiche:***

Caolino 30 – Carbonato magnesia 10 – Id. calce 50 – Talco 10.

Ghiacciaie – armadii.

2804 – ***Deodorazione*** – Offrono qualche volta odore sgradevole che si può eliminare lavandone la superficie e tutti gli angoli con soluz. di soda ben calda, e poi con soluzione di permanganato di potassio, risciacquando a freddo, asciugando ed esponendo infine all'aria.

Ghiaccio e gelati.

2805 – ***Conservazione*** – Le piume sono un cattivissimo conduttore del calore; perciò per conservare lungo tempo il ghiaccio basta involgere il recipiente, che lo contiene, in cuscini di piume.

2806 – Il migliore e più economico mezzo è quello di avvolgerlo in panni di lana e tenere l'involto riguardato dalla luce e dall'umidità, oppure seppellirlo sotto un alto strato di crusca o di terriccio in apposite cassette, in modo che la temperatura esterna di 25 gradi non contribuisca a liquefare il ghiaccio che – appunto mentre si converte in liquido – ha la temp. di quattro gradi centigradi.

2807 – ***Gelati*** – Senza diffonderci a riferire le

ricette per la preparazione dei sorbetti[58], oggi alla portata di tutti mercè le diverse e pratiche sorbettiere che trovansi in commercio, ci limiteremo ad indicare la norma generale che, si può adottare per comporre la miscela da far gelare: si impiegano 1 kg. e 200-300 gr. del succo di frutta del quale vuolsi il sapore (limoni, fragole, lamponi, ribes, ecc.), 1 kg. di zucchero e 1 di acqua (V. *Freddo*).

2808 – ***Norme igieniche*** – L'uso del ghiaccio non deve degenerare in abuso durante i grandi calori dell'estate, poichè il ghiaccio assorbito senza discrezione, può cagionare gravi inconvenienti all'organismo. A parte i danni di debilitazione digestiva che derivano da un eccesso di liquidi a cui lo stomaco venga giornalmente costretto, il ghiaccio, usato a tavola ed alternato ai cibi caldi,

58Si può consultare il Manuale di questa Collezione: *Caffettiere e Sorbettiere* di L. Manetti.

arresta quello sviluppo di calorico che è indispensabile ad una regolare digestione. D'estate le dispepsie e l'atonia dei visceri in genere sono già per sè stesse favorite dalle condizioni di temperatura; è un errore quindi regolarsi in modo da favorire queste inerzie anzichè porvi riparo. Di più il passaggio dai cibi caldi alla temperatura del ghiaccio, durante i pasti, minaccia lo smalto dei denti, è dannoso in caso di carie incipienti e può facilmente determinare dolori nevralgici.

Il ghiaccio è d'uopo considerarlo come un alleato un po' pericoloso durante l'estate, non come elemento indispensabile; adoperarlo come frigorifero delle altre sostanze e dei liquidi, meglio che rimpinzarsene lo stomaco. Dopo qualche ora dal pasto non è detto che sia un veleno il sorbirsene in quantità discreta, con succhi o conserve

che ne facilitano la digestione; meglio dell'altre quelle di limone, di cedro, di ribes, in genere insomma più acidule che zuccherine. (V. *Sete, Bevande*).

2809 – Si può dire, in tesi generale: che un gelato è un rinfrescante salutare quanto gradevole, esso però non deve prendersi che a poco a poco, perchè il freddo intenso che produce nella bocca impedisce che se ne inghiotta molto in una volta. Un gelato, preso in tal modo produce nello stomaco una sensazione di raffreddamento seguita da una reazione di calore.

Il *dolce ghiacciato* che si usa prendere in fin di tavola, in dose moderata accresce le forze dello stomaco ed è perciò un digestivo. Se però la dose fosse troppo abbondante, allora lo stomaco troppo raffreddato reagirebbe male e si sarebbe

esposti a un’indigestione.

2810 – ***Usi terapeutici*** – Internamente si possono dare pezzettini di ghiaccio nelle seti intense dei febbricitanti o dopo operazioni chirurgiche, ed è raccomandabile nelle emorragie della bocca, gola, polmoni e stomaco. Così pure in alcune malattie dolorose dello stomaco, l’inghiottire dei pezzettini di ghiaccio può esercitare un’azione abbastanza notevole.

2811 – Esternamente possiamo impiegare il ghiaccio sotto forma di *compresse, vesciche di ghiaccio*, ecc. Come anestetico locale prima delle piccole operazioni è caduto in disuso dopo l’introduzione del cloruro d’etile e di metile. Però in mancanza di questo, una miscela frigorifera di ghiaccio e sale può essere assai utile.

2812 – Si applica il ghiaccio al capo nel tratta-

mento del colpo di calore, convulsioni, delirio, cefalea, otite media, in certi casi d'insonnia e nella meningite (semplice e tubercolare).

2813 – Viene pure raccomandata la vescica di ghiaccio nell'emorragia cerebrale, ma secondo il *Bartholou* essa è dannosa se il volto è pallido, la superficie fredda e la circolazione depressa.

2814 – La vescica di ghiaccio è assai vantaggiosa nel trattamento delle ferite dell'occhio, onde prevenire le infiammazioni, e viene impiegata frequentemente nelle affezioni infiammatorie di questo organo, e secondo il *Shax* essa fa sempre bene sino a che alleggerisce il dolore.

2815 – Sulle estremità si può applicare la vescica di ghiaccio in alcune nevralgie, ma è specialmente nelle infiammazioni delle articolazioni e delle estremità ch'essa trova il suo impiego. E co-

sì pure è assai utile dopo interventi operativi su queste stesse parti. Può del pari venir impiegato come alternativo agli impacchi caldo umidi che si praticano nel trattamento aspettante delle osteiti, e nelle infiammazioni di altri tessuti, prima che si venga alla formazione del pus.

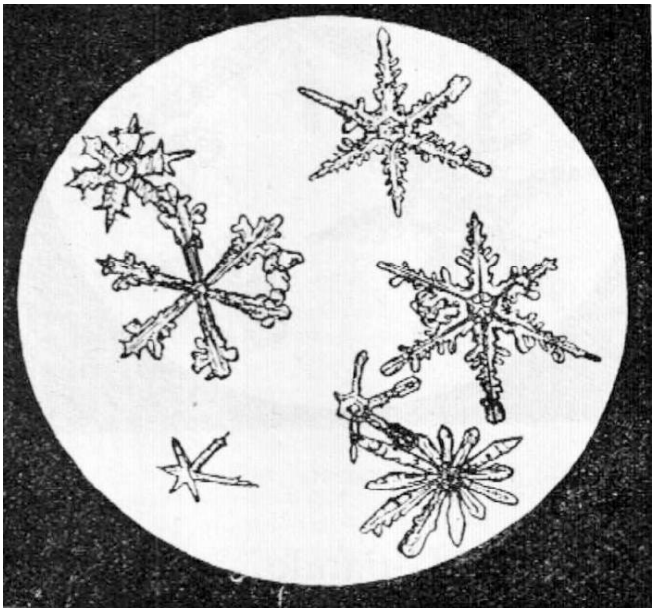


Fig. 60.

2816 – Gli impacchi ghiacciati del tronco e delle membra sono assai utili nel trattamento dell'iperpiressia che occorre nella tifoide, reumati-

smo acuto, scarlattina ed altre malattie febbrili.

2817 – Imitazione – Si tratta, naturalmente, di imitare l'aspetto del ghiaccio e non la sua natura: e ciò a scopo decorativo. Si prepara una colla di destrina liquida e vi si mescola tanto ossido di zinco finchè appaia un bel colore bianco. Con questa si intonacano superficialmente i rami di un albero mediante un grosso pennello. Questo strato si mantiene per lungo tempo e dà, principalmente alla luce l'impressione di neve fresca. Se si vuole ancor maggiore illusione, si coprono i rami ancora viscidi con diamantina, che si prepara facilmente soffiando dei grossi palloni da tubi di vetro e poi pestandoli nel mortaio. Bisogna esser cauti perchè la polvere di vetro produce irritazione al naso e al collo. Anche l'imitazione di piante coperte di neve si ottiene con ossido di zinco,

colla di destrina e diamantina.

2818 – Si ottiene fondendo le seguenti miscele:

Solfato potassico 18,5 – Id. d’alluminio 36

Solfato di sodio 11 – Acqua 45,5.

2819 – Solfato d’ammonio 13 – Id. d’alluminio 39

Id. di sodio 11 – Acqua 48,5.

V. *Finestre*, *Vetri smerigliati*.

Ghiacciuoli sui vetri.

2820 – ***Conservazione*** – Si ricopre una lastra di vetro orizzontale con un leggero strato d’acqua misto a polvere di minio finissima. Si sottopone quindi la lastra ad un forte raffreddamento. Durante la congelazione le particelle di minio sono trascinate dai cristallini di ghiaccio in formazione: si ottengono in tal modo delle figure in forma

d’aghi, di punte, di foglie di felce, ecc., come quelle che si producono sui vetri in tempo di forte gelo. La fusione e l’evaporazione ulteriore del ghiaccio lasciano a posto il minio. Basta verniciare la lastra per conservare indefinitamente le figure ottenute; oppure si possono fotografare con carta al ferro-prussiato.

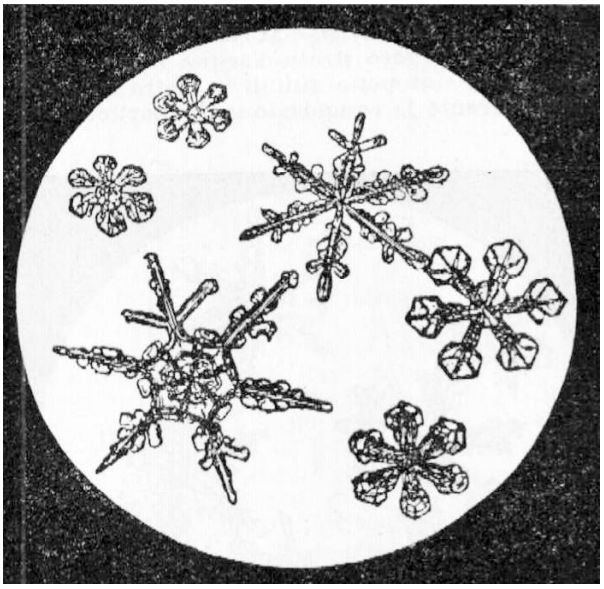


Fig. 61.

I cristallini di ghiaccio raggruppati formano i cosidetti *fiori di neve* che si possono osservare benissimo racco-

gliendo i bioccoli di neve sopra un panno nero. Le figure 60 e 61 rappresentano alcune delle forme svariatissime ed eleganti di tali aggruppamenti cristallini.

Ghiande.

2821 – ***Tostate e macinate*** – Costituiscono un ottimo alimento pel pollame la cui carne acquista ottime qualità.

Si tostano le ghiande al forno, si sbucciano e si macinano.

Giardino.

2822 – ***Cure generali*** – Si favorisce lo sviluppo di rami numerosi, sacrificando, fin dalla prima età della pianta, l'estremità del rami. In tal modo la linfa è costretta a portare la sua azione nella parte inferiore della pianta, favorendo quindi lo svi-

luppo in questa parte di nuovi rami.

2823 – Occorre sorvegliare le piante, visitarle ogni giorno, levare le foglie morte o rosicchiate dagli insetti. Quando si vedono sulle nervature delle foglie dei piccoli punti neri, si levano con le barbe d'una penna poichè sono quasi sempre larve di insetti.

2824 – Si uccidono i bruchi e si fanno morire i gorgoglioni ed altri piccoli insetti con la decozione di tabacco o di foglie di noce, con lo solfo, col fumo di tabacco, con la polvere di piretro, ecc, (V, *Bruchi*, *Gorgoglioni*, *Insetticidi*).

2825 – ***Propaggine***[59] – Trovansi in natura molte piante i cui rami strisciando contro terra emettono radici dai nodi in contatto col suolo: per cui tagliando questi rami radicati, isolandoli cioè dalla

59G. Roda. Manuale di *Floricoltura* di questa Collezione. 5ª ediz., 1911 (L.2,50).

madre-pianta, si ottengono nuovi individui atti a svilupparsi, fiorire e fruttificare. Questo mezzo naturale di propagazione prende nome di *propaggine*, e serve a propagare quelle varietà di piante che difficilmente emettono radici per talea mentre per seme non conservano i caratteri delle varietà.

Coadiuvando con mezzi artificiali la naturale tendenza di queste piante si ottengono in breve tempo nuovi individui simili alla pianta madre.

Due sono i sistemi di propagazione che si appoggiano a questo mezzo di propagazione naturale: la *propaggine* e la *margotta.*

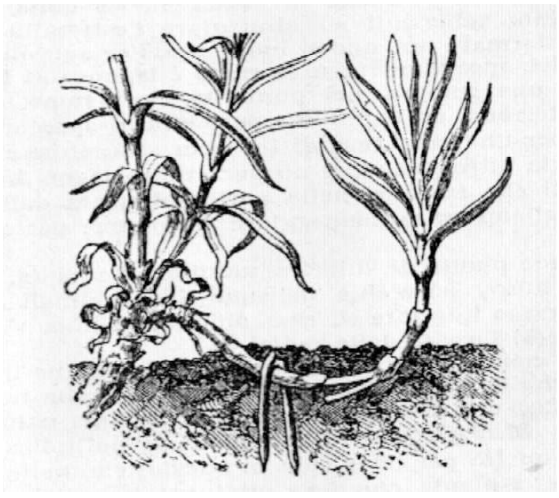


Fig. 62.

La

propaggine è quella che più si avvicina al mezzo naturale e consiste nell'inclinare un ramo contro terra, in modo che una porzione di esso, munita di una o più gemme, passi alcuni centimetri sotto la superficie del terreno, e l'estremità del ramo sia raddrizzata (fig. 62). Il ramo in tale condizione si mantiene fisso fino a che le radici emesse dalla base delle gemme siano sufficienti ad alimentare l'estremità del ramo piegato e formare un nuovo individuo. Per agevolare l'uscita delle radici, specialmente se il ramo è legnoso, si fa inferiormente ad una gemma, nel punto in cui il ramo sarà a contatto col terreno, un taglio che permetta di spaccare il ramo in metà per una lunghezza di 1 a 3 cm. spaccatura che si mantiene aperta introducendovi un pezzetto di legno. Le foglie od i ramicelli che trovansi nella parte sotterrata dalle

propaggini si tagliano senza danneggiare le gemme poste alla loro base.

Per alcune piante di difficile radificazione si fa, invece di una spaccatura, parecchie incisioni longitudinali e si lega stretto il ramo inferiore ed esse, affinchè la linfa s'arresti, facilitando così l'uscita delle radici.

È molto conveniente far passare la propaggine in un vaso, in modo che le radici emesse s'introducano nella terra contenuta nel vaso e la nuova pianta si trovi invasata naturalmente.

2826 – ***Margotta*** – Questo modo di moltiplicazione differisce da quello per talea solo in questo: che nelle margotte la parte della pianta che deve produrre le radici rimane attaccata alla pianta madre finchè le radici non si sono prodotte, mentre nella talea, come si è veduto, accade il con-

trario.

La margotta consiste dunque nel mettere il ramo da moltiplicare, dopo fatta la solita incisione, in un vaso speciale aperto da un lato. In mancanza di questi vasi si adopera una lamina di piombo, tagliata in modo da poterla piegare a cono e formare così il vasetto (fig. 63).

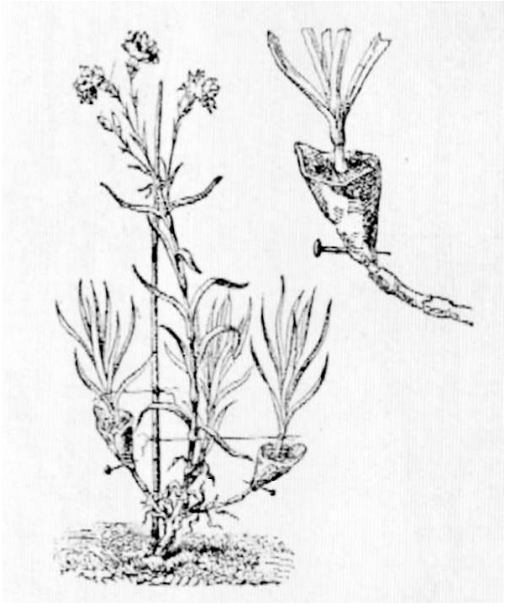


Fig. 63.

Il terriccio, con cui si riempiono i vasetti delle margotte, è eguale a quello usato per la

madre pianta; deve essere però reso più leggero e permeabile per la buona ramificazione delle radici. Finita l'operazione, si copre la superficie della terra con uno strato di borraccina o di stagno per impedire la soverchia evaporazione del terriccio.

Mancando i vasetti e le lamine, si può avvolgere il ramo in una palla di sfagno tenendola costantemente umida.

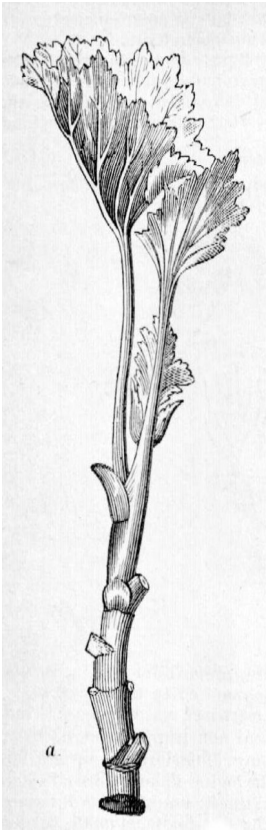


Fig. 64.

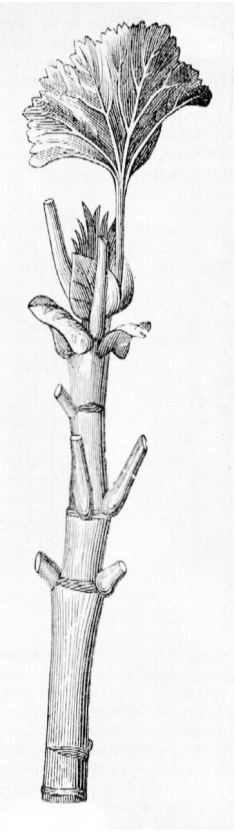


Fig. 65.

2827 – ***Talea*** – La moltiplicazione per talea consiste nel tagliare ad una pianta una sua parte, ramo, foglia o radice, prepararla e porla in condizione tale da poter emettere radici, foglie e rami: formare cioè un nuovo individuo.

Moltissime sono le piante che si possono propagare per talea.

Le talee delle piante legnose si fanno generalmente in sul finire dell'inverno, con porzioni di rami di uno a due anni, ben costituiti, della lunghezza di 12 a 15 cm, munite almeno di due o tre gemme.

Esse si piantano in primavera, preferibilmente in un'aiuola a mezz'ombra dissodata e concimata ed in terra leggera.

2828 – Le talee delle piante erbacee o semilegnose si fanno durante la vegetazione, con rami non troppo erbacei, ben costituiti, aventi almeno due gemme: l'inferiore, che sarà in terra, con una parte del peziolo della foglia, la superiore od esterna colle relative foglie, semprechè queste non siano molto grandi; nel qual caso non si la-

scerà che una foglia, la quale verrà ancora alquanto mozzata. Queste foglie hanno per iscopo di mantenere, col loro assorbimento, vitalità al ramo-talea. Le talee si piantano in cassette o terrine, in terra sabbiosa e leggera ed al riparo dall'aria e dal sole.

2829 – Per far qualunque talea è preferibile prendere la parte terminale del ramo a cui si tolgono le foglie inferiori (fig. 65). Le migliori talee sono costituite da quei rami corti che spuntano su d'un tronco o ramo adulto, ai quali si ha cura di conservare la base o inserzione sul vecchio ramo, detta *tallone* (*a*, fig. 64) intorno a cui, per una maggior quantità di gemme, più facile ne è l'uscita delle radici.

2830 – Le *talee erbacee* delle piante legnose si fanno di quelle specie i cui rami legnosi o semilegnosi difficilmente emettono radici. Per far queste talee si

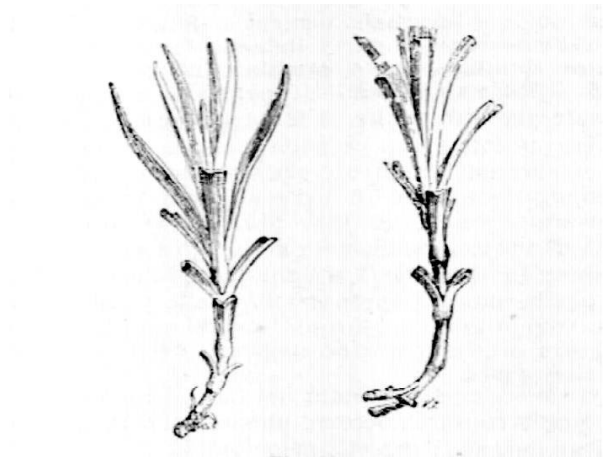


Fig. 66.

prendono dei germogli della lunghezza di 4 a 5 cm. od anche più, col tallone; si mozzano le foglie inferiori, le estreme si lasciano intatte, tranne che le foglie siano molto grandi; in questo caso queste si tagliano a metà affinchè l’assorbimento non sia eccessivo e non causi l’essiccamento dei ramicelli. Fatte le talee queste si piantano in terra

di erica o di foglie, si coprono con campana, affine di preservarle dall'aria, e possibilmente si pongono sul letto caldo o tepido. secondo la specie. Queste talee quando hanno emesso radici vengono a poco a poco abituate all'aria.

2831 – Le Begonie, le Gloxinie ed altre piante di serra si propagano per *talee di foglie*; cioè si prende una foglia ben costituita, si distende sulla sabbia, di cui è riempita una terrina od un vaso molto drenaggiato, e si mantiene a contatto di essa con ganci di legno: si copre quindi con campana; questa però non è sempre strettamente necessaria. Dopo qualche tempo, negli internodi della nervatura, dalla pagina inferiore spuntano le radici, e dalla pagina superiore i germogli, costituendo tante pianticine quanti sono i germogli.

Non però tutte le piante che si moltiplicano per

foglie emettono radici da tutti gli internodi; una parte non ha questa facilità di propagazione, ma emette radici dalla sola corona del peziolo, altre dalla base del peziolo stesso.

2832 – Devonsi ancora citare le *talee di radici*, per cui si tagliano le radici di una pianta in proporzioni da 1 a 5 o 6 cent. e si pongono in terra a guisa di semi; le *talee fatte di porzioni di fusto* come per le Dracene; le *talee di gemme* per la propagazione di alcune piante legnose molto rare. Le piante provenienti da talee di gemme sono però deboli e di corta durata.

2833 – Per lo più si moltiplicano per talea i garofani, e solo industrialmente per semi. Si fa talea (fig. 66) sotto vetri, dai primi di dicembre alla metà di febbraio. Le talee si invasano verso la fine di maggio, procurando di non esporle sul

principio a pieno sole.

2834 – Lasciando le piante senza spuntature si ha una fioritura estiva, ma è preferibile avere piante robuste, a fioritura autunnale e invernale, per cui si faranno ripetute spuntature e si rinvaseranno due volte nel corso dell'estate; lasciandole senza spuntare, non si cambiano di vaso.

2835 – ***Rinvasatura*** –L'operazione di cambiare il vaso alle piante perenni, adulte, si fa per lo più sul principio di primavera: questa è l'epoca nella quale la maggior parte delle piante escono dal loro riposo sia assoluto, sia apparente.

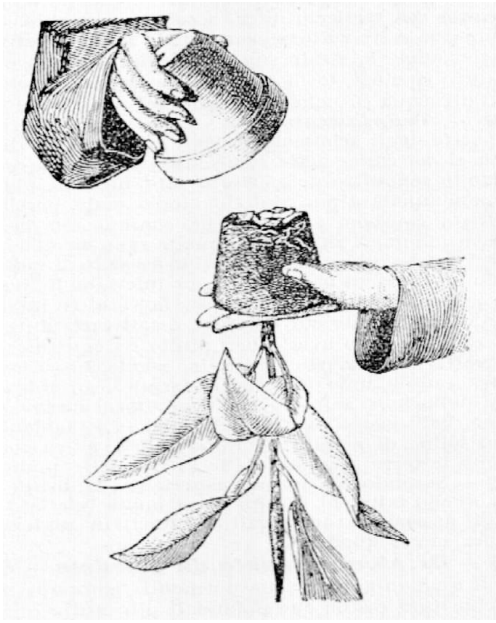


Fig. 67.

Lo scopo principale è di dare alle piante, cresciute nella stagione antecedente, un vaso più grande, quindi maggior quantità di terriccio sufficiente ai loro bisogni. Il nuovo vaso deve essere, in generale. 2 a 3 cm. più grande dell’altro, non di più perchè non sia sproporzionato alla pianta, la quale, in un vaso troppo grande, non può assorbire tutta l’acqua delle annaffiature, e questa ri-

mane stagnante nel vaso a detrimento certo della pianta.

Non vi sono grandi difficoltà nel fare le rinvasature, ma anche in questa faccenda occorre una certa cura ed attenzione, per cui ne daremo i precetti principali.

Si prepara anzitutto il nuovo vaso, che sarà per prima cosa accuratamente pulito e lavato; poi si fogna diligentemente e si mette sopra la fogna uno strato di terriccio; quindi presa la pianta da rinvasare, se è piccola, si capovolge, e, tenendo il fusto fra le dita della mano sinistra, si batte o colla mano destra o contro qualche corpo duro l'orlo del vaso, in modo che questo si stacchi dal pane della terra (fig. 67). Ciò fatto si toglie la fognatura vecchia, rimasta per lo più attaccata alla terra, quindi, raddrizzando la pianta, si comincia

con uno stecco di legno appuntato a smuovere e togliere lo strato superficiale della terra fra le radici e parte della terra, che era alla superficie del vaso. In alcune piante si possono tagliare anche le parti estreme delle radici senza che la pianta ne soffra, però in questa faccenda bisogna esser cauti ; e si tenga bene a mente che è meglio mozzare addirittura una radice piuttosto che lacerarla e così guastata lasciarla nel nuovo vaso.

Fatta l'operazione preliminare anzidetta la pianta sarà messa nel centro del nuovo vaso, ben diritta, e in modo che la parte superiore del pane resti 4 a 5 cm. al disotto dall'orlo del vaso: quindi si getta nel vaso la nuova terra a poco a poco, premendola più o meno a seconda della natura della pianta e della qualità del terriccio, che deve essere in uno stato medio di umidità; troppo sec-

co si preme male e non prende poi bene l'acqua delle annaffiature; troppo umido si comprime troppo. Per ultimo la pianta sarà diligentemente e convenientemente annaffiata.

2836 – Le piante rinvasate, alle quali sieno state tolte delle radici, dovranno esser poste, dopo la rinvasatura, in un sito ombroso ed è bene dare una spruzzata d'acqua anche sulle foglie.

2837 – In generale la rinvasatura si fa ogni anno: vi sono però alcune piante per le quali può farsi ogni due anni. Nell'anno in cui si rinvasa, si pratica di smuovere, con una spatola di legno, la superficie del terriccio, toglierne una parte e rinnovarla con terriccio misto a concime vecchio. Così pure sarà bene due o tre volte nel corso della stagione estiva, smuovere leggermente lo strato superficiale del terriccio, che, per le annaffiatu-

re ripetute, forma una crosta, la quale impedisce all'aria ed all'acqua di penetrare bene nel pane della terra.

2838 – ***Trapiantamenti*** – Nella maggior parte dei casi il perire degli arboscelli o degli alberi prima del tempo, è dovuto al *marciume* delle *radici,* causato da una crittogama. Ripiantando senz'altro nello stesso sito un'altra pianta, essa pure è condannata a perire dello stesso male, perchè il terreno infetto contiene i germi che comunicano la malattia alla nuova pianta. A salvaguardarnela sono insufficienti i soliti lavori del terreno: basta qualche pezzetto di radice infetta di marciume rimasta nel terreno per infettare le radici della nuova pianta. Bisogna quindi o non farvi altri impianti per qualche anno, durante cui lavorare e coltivare il terreno ad altro – oppure, dopo

averlo ben pulito da ogni mozzicone di radice, trattarlo, risanarlo prima in regola. Lo si fa comunemente frammischiando dell'erba al terreno – o abbrustolendo le pareti della buca o fossa, ecc., cioè abbruciandovi paglia od altro per distruggere i germi del male, – o inaffiando il terreno con soluz. di solfato di rame al 3%; giova anche cambiare tutta la terra occupata dalle radici della pianta morta.

2839·– Secondo più recenti esperienze, la disinfezione più sicura è quella fatta col solfuro di carbonio iniettato nel terreno cogli appositi arnesi (pali iniettori) in ragione di 80 a 100 gr. per metro quadrato.

2840 – ***Di alcune piante da giardino*** – ***Rosai*** – Potandoli quando ancora sono dormenti (febbraio) se ne otterrà la fioritura prima che potan-

doli più tardi.

2841 – Si ritarda assai la fioritura mediante la spuntatura dei giovani getti, quindi essa dovrebbe farsi prima che appariscano i bottoni dei fiori o quando i giovani getti abbiano solamente tre o quattro foglioline.

2842 – In febbraio si potrà incominciare la potatura delle rose eseguendo un buon taglio sulla nuova vegetazione, cioè recidendo i rami più forti e spuntando gli altri secondari.

I rami nuovi scelti tra quelli ben lignificati si potranno utilizzare facendone tante talee o butture per la propagazione delle piante. Le talee si preparano tagliando dei pezzettini di rami, lunghi 12 a 20 cent. provvisti di 3 a 4 gemme.

Si pianteranno poscia alla profondità di 2 a 3 cent. (procurando che almeno una gemma sin in-

terrata) in un terreno ombreggiato, fresco, e ben concimato. E dopo il piantamento il terreno si annaffierà di frequente, e si libererà dalle cattive erbe.

2843 – Il sistema di moltiplicare le rose per mezzo delle talee di radici è vecchio, ma oltrechè essere sempre assai facile e buono, è da raccomandarsi in modo speciale per le varietà ribelli a moltiplicarsi per talee di rami: ed anche così si hanno piante franche di piede, molto robuste, di rapida vegetazione. Si pratica sul finire dell'inverno: basta avere un buon cassone esposto bene, nel quale tutto al più occorre fare un letto caldo, e dal cassone le piante possono passare all'aria aperta direttamente. Si prendono dalle piante madri quelle radici che hanno almeno la grossezza di un lapis ordinario e si tagliano in pezzetti

lunghi 3 a 4 centimetri. Si piantano in vasi non molto alti, larghi invece alla bocca, in una terra piuttosto sabbiosa, sotterrandoli con uno strato di terra eguale, non più alto di un centimetro. Quindi i vasi si mettono nel cassone e si inaffiano abbondantemente; dopo circa due mesi, le piantine possono trapiantarsi, mettendone una per vasetto; a suo tempo si piantano in piena terra o, volendo abbondare in cure, si fa prima una rinvasatura in vaso più grande.

2844 – ***Orchidee. Modo di prolungarne la fioritura nelle serre*** – Le orchidee, nella maggior parte, posseggono, come è noto, la preziosa qualità di rimanere per lungo tempo in fiore. Si può prolungare ancora la durata della loro fioritura nelle stufe, ricoprendo la sera gli esemplari fioriti con un foglio di carta assorbente. L'umidità

che nella notte si condensa non può così depositarsi sopra i fiori, e questi per tal modo si conservano molto di più. Il sig. E. Bergmann di Ferrières ha raccomandato, in una seduta della Società Nazionale di Orticoltura di Francia, questo sistema, che d'altronde, quantunque poco conosciuto, non è nuovo.

2845 – ***Crisantemi*** – Coltivando piante di crisantemi per ottenere fiori di grandi proporzioni, non si lasceranno crescere per ogni pianta più di 3 o 4 rami, e sugli stessi rami in quest'epoca, si dovranno togliere tutte le piccole vegetazioni, lasciando il solo bottone cosidetto di corona, che si presenta nel mese di agosto.

Questa operazione è importantissima e non si deve tralasciare, poichè in caso diverso le gemme di prolungamento soffocano il bottone di coro-

na, dando luogo ad altri numerosi bottoni terminali i quali producono fiori di piccole proporzioni.

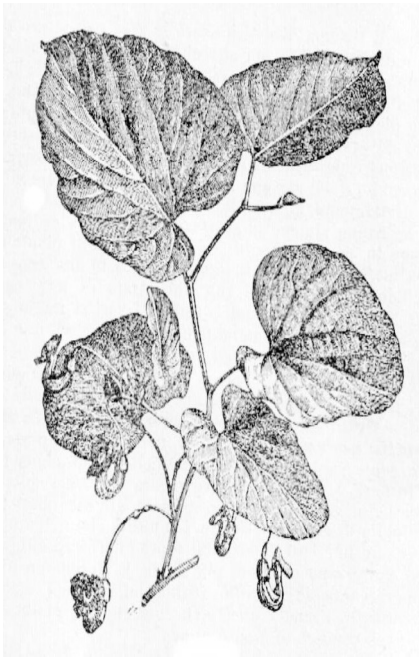


Fig. 68.

2846 – ***Diverse*** – *Aristolochia Sipho* (fig. 68) – È un arbusto rampicante, vigoroso, a grandi foglie. Fiorisce nel principio dell'estate; i fiori, poco appariscenti, hanno una curiosa forma di pipa; sono bruni, giallastri. Vegeta bene in terra comune leggera. Si moltiplica facendo le margotte coi

rami di due anni. Vive benissimo anche se esposto a tramontana.

Fig. 69.

Fig. 70.

2847 – *Cobaea scandens* – Si semina in cassone a fine di marzo e si mette a dimora in maggio. Vegeta prestissimo se in terreno leggero, concimato, a esposizione
calda e con abbondante annaffiatura. I fiori, grandi, campanulati, prima verdastri e poi violacei si

schiudono in estate, ma la fioritura seguita fino a tutto settembre (fig. 69).

2848 – *Ricino* – La varietà *R. sanguineus* (fig. 70) a foglie grandi, di un bel rosso scuro e *R. Borboniensis*, *R. Zanzibariensis* a foglie enormi e a sviluppo gigantesco. sono adattissime a formar grandi masse nei giardini. Isolatamente nei tappeti verdi sono assai decorative. Sono molto alte – più di 2 m. – a fiori insignificanti; di facile coltura; amano terra leggera e sostanziosa ed esposizione calda. Si moltiplicano per seme in marzo, mettendo i grani in vasi con terra piuttosto sabbiosa e ponendo il tutto sotto vetri.

Verso la fine di maggio conviene trapiantarle in piena terra dove in pochissimo tempo acquistano notevolissimo sviluppo. Specialmente nei primi tempi richiedono abbondante innaffiatura.

Fig. 71.

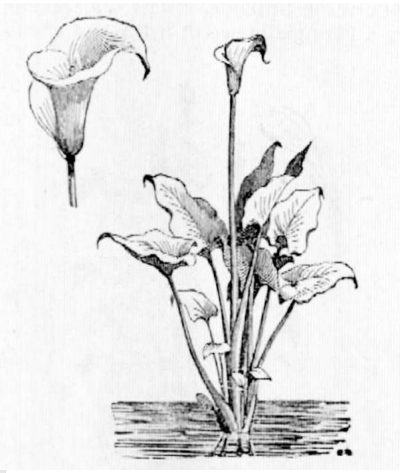


Fig. 72.

2849 – *Freesia refracta alba* – Pianta bulbosa pregevolissima ad abbondante fioritura primaverile, adattissima per formare mazzi. Si può facilmente forzare ottenendone fiori anche in gennaio. Per la coltura in piena terra nei giardini, si piantano i bulbi in ottobre-novembre, si riparano con strame o foglie; nella primavera si ottengono belle spiche di fiori, bianchi e profumati (fig. 71).

2850 – *Calla Aethiopica o Ricardia Aethiopica*

(fig. 72) – Conosciuta anche sotto il nome di *Arum d'Etiopia*: bellissima pianta non abbastanza coltivata pei suoi meriti. La purezza di tinta del suo fiore, la lunga sua durata, la sua rusticità, la sua bellezza ed infine la sua facile coltura dovrebbero porre la Calla d'Etiopia in prima linea fra le piante bulbose coltivabili.

Sebbene semiacquatica prospera perfettamente in vaso od in piena terra nei climi caldi ed in località ombreggiata e fresca.

Appena terminata la fioritura, cioè in giugno o luglio, le piante si trasportano in luogo semiombreggiato ed a poco a poco si diminuiscono gli inaffiamenti, fino a sospenderli completamente; le foglie disseccano ed i bulbi entrano in riposo. Nel mese di settembre i bulbi riprendono vita ed emettono tutt'attorno numerosi getti i quali, se-

parati dal bulbo, costituiscono altrettante pianticelle; si scelgono i più vigorosi, si piantano in vaso con terra piuttosto sostanziosa; nell'inverno si ritirano in serra temperata dando loro frequenti inaffiature e dopo qualche tempo si vedranno sviluppare foglie vigorose e fiori ben conformati e talvolta anche a doppia corolla. Si conosce una varietà *Calla Aethiopica albo maculata*, portante foglie verde brillante, striate o macchiate di bianco, nonchè altra a fiore giallo-oro di bellissimo effetto.

Fig. 73.

Fig. 74.

2851 – *Canna indica* – È pianta di elegante portamento ora assai diffusa poichè oltre al bel fogliame ornamentale produce splendidi fiori grandi unicolori o striati con bellissime tinte dal giallo pallido al rosso vivo, dal carmino al porpora scuro. Servono a formare gruppi per aiuole di bellissimo effetto. Cresce fin oltre m. 1,50.

Se ne trovano in commercio numerose e splendide varietà, specialmente pel colore dei fiori (fig. 73).

2852 – *Heracleum flavèscens* – Questa pianta vegeterà assai bene, in parte ombreggiata e umida del giardino, (fig. 74). Essa trovasi selvatica nelle Prealpi e nell'Appennino, lungo i fossi e i torrenti, sul margine dei boschi. Cresce talvolta fino ai 3 m. I suoi fiori, piccoli e numerosi, sono bianchi o rosseggianti, disposti in ombrelli di ele-

gante sviluppo.

Si propaga per semi, in autunno, appena maturati: ma si possono trapiantare le giovani piante selvatiche, in primavera, lasciando loro lo spazio necessario.

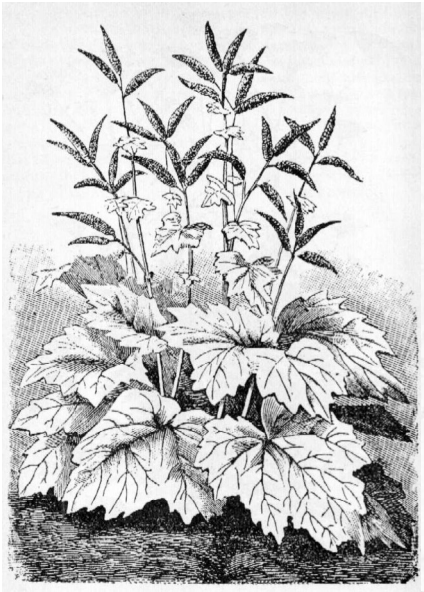


Fig. 75.

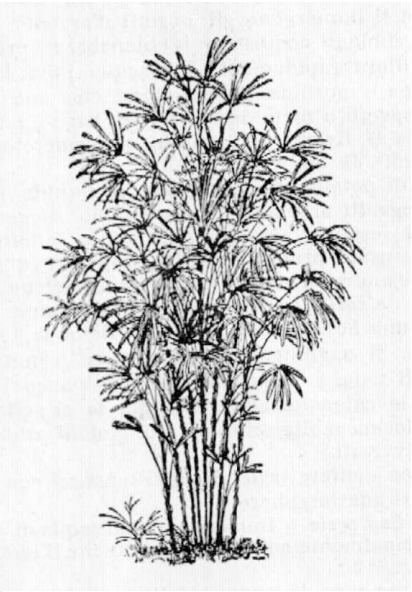


Fig. 76.

2853 – *Rheum officinale o Rabarbaro* – Bella ed utile pianta da giardino appartenente alle Poligonacee è pure il rabarbaro dall’ampio fogliame,

lobato, dentato, a nervature palmate, e da fiori disposti a pannocchie a forma di spiche (fig. 75).

Isolato in mezzo al verde dell'aiuola o del prato, riesce di grande effetto. È pianta durevole, perenne, rustica, resistente al freddo. Richiede poche cure; una buona concimazione ad ogni rinnovo di stagione, e *umidità.*

È tenuto in gran conto dagli inglesi e dai nordamericani come eccellente ortaggio. Si preparano ottimi dolci coi teneri picciuoli delle giovani foglie (come si fa da noi coi cardi); richiedono molto zucchero, e quindi da noi riescono piuttosto.... salati, ma in compenso sono di sapore delicatissimo.

Il succo spremuto serve ottimamente per aromatizzare il vino.

Il rabarbaro delle farmacie è la radice d'una

pianta dello stesso genere, indigena della Cina.

2854 – *Raphis nano* (fig. 76). – Anche questa pianta, abbastanza rustica, molto ornamentale, si presta bene per la coltivazione in giardino.

Gioielli.

2855 – ***Pulitura*** – *Liquido per pulire gioielli d'argento ingialliti* – Molti fanno uso di soluz. diluite di cianuro di potassio senza preoccuparsi della quantità di questo sale in esse contenuta. Ora ciò può riuscire di danno, poichè se la soluzione è troppo concentrata, scioglie, rapidamente l'argento e ne spoglia i pezzi che ne sono coperti solamente da uno strato sottile; se invece è troppo diluita, non pulisce completamente.

Il liquido di cui diamo la ricetta riesce costantemente e fu trovato molto efficace.

Cianuro di potassio gr. 30 – Iposolfito di soda 20

– Acqua litri 1

Ammoniaca liquida (quantità sufficiente per rendere il miscuglio spiccatamente alcalino).

La soluzione si fa a freddo e si conserva in bottiglie di vetro ben turate.

Quando si vuol farne uso si versa in un vaso di terra verniciata e vi si immergono gli oggetti d’argento lasciandoveli fino il che abbiano acquistato la bianchezza primitiva. S’immergono allora rapidamente nell’acqua pura, lavandoli con una tela fina e morbida. È da notarsi che non conviene lasciare gli oggetti a metà immersi nel bagno, poichè in corrispondenza al livello del liquido si formerebbe una linea bruna difficile da togliere.

Un poco di potassa caustica rende il liquido più adatto a pulire gli oggetti argentati che sono più soggetti ad essere sporcati di sostanze grasse,

quali posate, caffettiere, ecc. Occorre infine usare prudenza nello adoperare questo liquido, essendo il cianuro di potassio un potente veleno.

2856 – *Catenelle, braccialetti, ecc.* – Si riempie per due terzi con acqua una bottiglia a largo collo, della capienza di circa mezzo litro. Si aggiungono alcune gocce d'ammoniaca o di soluzione di soda, e un poco di sapone bianco in raspatura. Introdotte le catenelle nella bottiglia la si agita per cinque minuti; si forma molta schiuma e i gioielli riusciranno ben detersi e ravvivati.

È bene non mettere insieme pezzi massicci con altri vuoti, chè questi si guasterebbero.

2857 – *Con perle* – Immersione nell'acqua di Javel. Questa agisce principalmente sulle perle, ma anche il metallo riuscirà deterso.

Occorre aver cura di lavare poi l'oggetto a più

riprese con acqua pura. È bene far seccare nella segatura di legno – non resinoso.

2858 – *Detersivi diversi per oro, argento e pietre preziose*. – Ai gioielli d'oro si rende il primitivo splendore lavandoli con un po' d'ammoniaca caustica.

2859 – Per lucidare gioielli è raccomandata la miscela:

Bianco di Spagna 35 – Biacca 12

Carbonato di magnesia 2 – Ossido di zinco 2.

2860 – Usare questa polvere, con spazzolino o pelle:

Rosso inglese 1 – Magnesia usta 4.

2861 – I gioielli d'oro e d'argento con pietre si sfregano con una spazzola di media durezza e bianco di Spagna imbevuto d'acqua, fino a completa scomparsa dell'ossido. Non lasciar mai im-

mersi nell’acqua o nello spirito i gioielli con perle o pietre preziose, ma sfregarli semplicemente. Quando sono puliti, si mettono per un quarto d’ora in una cassettina contenente della segatura di legno. Si ripuliscono di nuovo collo spazzolino e il pennello bene asciutti, in maniera da togliere ogni menomo bruscolo di segatura (V. *Argento, Oro*).

2862 – Si lavano sempre a spazzola, con schiuma di sapone molto calda.

2863 – S’immergono nell’acqua calda contenente un po’ di sale ammoniaco.

2864 – Alle catene d’oro, rese opache dall’uso, si rende il primitivo luccicore mettendole in una bottiglietta con acqua alla quale si aggiunge un pizzico di bicarbonato di sodio. Turata la bottiglia, si agita il contenuto, poi si leva la catena, risciac-

quandola in acqua fresca; poi si asciuga con un pannolino, che non lasci sbavature.

2865 – S'insaponano per bene sfregandoli con uno spazzolino in soluz. di soda; si risciacquano in acqua tiepida, indi, dopo un'asciugatura sommaria, si mettono in una scatola con segatura di legno – possibilmente non resinoso – e si agita la scatola in ogni senso, in modo da asciugarli perfettamente. Poi si lucidano con pelle scamosciata.

2866 – Si puliscono con bianco di Spagna e si conservano avviluppati in carta di seta. (V. *Argenteria; oro).*

2867 – Spazzolatura con poltiglia di bianco di Spagna o di rosso inglese, in acqua. Poi spazzolatura entro acqua fortemente saponata con sapone di Marsiglia. Infine, immersione nell'alcool a

90°. Si fa essiccare nella segatura calda,.di legno non resinoso (mogano, bosso).

2868 – I gioielli delicati o molto preziosi si possono lasciare semplicemente immersi nell'alcool per alcune ore e farli poi essiccare nella segatura di legno.

2869 – Se si tratta di oggetti d'oro delicati si spalmeranno, mediante pennello, con un leggero strato di questa mistura:

Acqua gr. 20 – Bicarbonato sodico 20 – Salmarino 1

Cloruro di calce 1.

Dopo alcuni istanti di contatto si asporta il rivestimento con spazzolino morbido oppure con carta di seta.

2870 – ***D'argento*** – *Imbianchimento* – Si fanno scaldare i pezzi (senza pietre) tenendoli in una

fiamma di gas sino a che siano diventati di color *rosa* – non *rosso*, altrimenti certe saldature fonderebbero.

Quanto alle parti brunite, se ve ne sono, ecco come si possono ripristinare. Se non si dispone di un brunitoio, può servire un rezzo di grosso ago da calza infisso in un manico di legno. Lo si adopera bagnandolo in acqua saponata e sfregando le parti da brunire.

Si risciacqua in acqua limpida indi si secca nella segatura di legno non resinoso.

2871 – *Di giaietto*·– I gioielli in giaietto diventano più brillanti sfregandoli con mollica di pane, di cui si faranno sparire le tracce strofinando poi con un pezzo di flanella.

2872 – *D'acciaio* – I gioielli d'acciaio bisogna tenerli a riparo dell'umidità. Si puliscono a tal uo-

po sovente con un pezzo di pelle dalla parte del pelo.

Per pulirli dalla ruggine si usa la miscela d'olio d'oliva e grafite oppure fuliggine passata allo staccio. Riesce pure efficace l'immersione nell'alcool e successiva essiccazione nella segatura di legno calda. (V. *Ruggine*).

Glicerina.

2873 – ***Usi*** – Questa sostanza essendo incongelabile alle basse temperature ordinarie, può servire come lubrificante per meccanismi esposti al freddo.

Si usa in tutti quel casi nei quali si vuole mantenere umida e morbida una materia porosa o polverulenta perchè non isvapora alla temperatura ordinaria; non *dissecca* mai. Così serve ad ammorbidire il cuoio, il tabacco da naso; conserva

plastica l’argilla da modellare, ecc.

Mescolata a ittiocolla costituisce la pasta per poligrafi (V. *Poligrafo*).

È utile nella preparazione dei liquori e delle conserve di frutta poichè è dolce ed innocua; occorre però usarla pura.

La glicerina preserva dalla muffa e rende elastica la soluzione di gomma arabica.

Unita al litargirio dà un ottimo mastice. V. *Mastici.*

2874 – La glicerina ha inoltre svariate applicazioni in medicina, specialmente in Inghilterra dove il suo uso per bocca è assai più diffuso che da noi. (V. *Bevande*).

È ottimo rimedio per le screpolature della pelle dovute all’arsura e perciò entra nella composizione di molti cosmetici. V. *Capelli, Pelle, Cold-*

cream, ecc.

Gola (*Mali di*)**.**

2875 – ***Cura*** – Come mezzo preventivo contro i mali di gola tanto facili, in autunno specialmente, venne consigliato l'uso di gargarismi di thè nero. Si possono fare di preferenza al mattino od alla sera (V. *Afte*).

2876 – Allorquando l'infiammazione sarà meno intensa si potrà ricorrere alla miscela astringente:

Borato sodico 3 – Tintura di benzoino 10

Siroppo di more 40 – Acqua 200.

Dopodichè l'ammalato troverà sollievo apprezzabile nei colluttorii; fra i quali è preferibile quello boricato:

Borato sodico 3 – Glicerina 30.

2877 –Notissimo rimedio è il clorato di potassa,

che si impiega sia in soluz. 4%, con alquanto miele rosato, come gargarismo, sia in forma di pastiglie compresse.

2878 – Non si raccomanderà poi abbastanza di non trascurare il male di gola, specialmente nei bambini, ancorchè esso si presenti con sintomi benigni. Solo il medico può giudicare della gravità del male ed indicare in tempo quei rimedi che non avrebbero più efficacia nel periodo acuto della malattia (*difterite, crup*). V. *Malattie infettive*, *Tosse.*

Gomma adesiva.

2879 – ***Per etichette*** – Quando si vogliono gommare delle etichette da usare poi a gomma disseccata, si può evitare l'inconveniente dell'*accartocciamento* usando questa gomma:

Si lasciano a rigonfiare nell'acqua, per una not-

te, 250 gr. di gelatina di buona qualità. La si fa poi sciogliere a bagno maria, e si aggiungono 50 gr. di zucchero, 10 di glicerina e 125 di gomma arabica previamente sciolta a freddo in poca acqua. Occorre aggiungere acqua fino a che il totale della soluzione di gomma ne contenga 1000 grammi. Si applica mentre è ancora tiepida. (V. *Colle*).

Gomma arabica.

2880 – ***Soluzioni*** – *Depurate* – Quando si voglia ottenere una soluz. di gomma arabica (o simile) priva delle impurità che di solito contiene, basterà metterne i grani in un sacchetto di tela fina, legato strettamente e lasciarlo immerso nella voluta quantità d'acqua fino a soluzione completa, che si favorirà comprimendo ogni tanto debolmente il sacchetto contro le pareti del recipiente.

2881 – *Preparazione rapida della mucillaggine di gomma arabica* – Si prende un flacone a larga apertura, pieno d'acqua e gomma arabica per modo che non esista spazio libero fra tappo e liquido.

Si colloca la bottiglia dapprincipio diritta e dopo una mezz'ora la si capovolge, così alternando, senza però agitare, fino a soluzione compiuta. In questo modo si può preparare la mucillaggine in 24 ore.

2882 – *Adesive* – Per ovviare all'inconveniente che presenta la soluzione acquosa di gomma arabica, di non aderire al vetro, ai metalli, e in genere alle superfici lisce, ed impedire che essa impregni la carta, basta aggiungervi (quando la soluzione sia concentrata nella proporzione di 2 di gomma per 5 d'acqua) 8‰ di soluz. di solfato

d’allumina concentrata (all’1 per 10).

2883 – La soluz. di gomma arabica nell’acqua con aggiunta di un poco di glicerina non si screpola quando è secca e le carte con essa ingommate non si accartocciano per l’azione dell’umidità.

2884 – Si può ottenere una gomma molto fine, simile a quella del francobolli, di perfetta adesione e perfettamente fluida, preparando le due soluzioni seguenti:

a) Gomma arabica 40 – Acqua 150

b) Amido 30 stemperato in Acqua 150, misto a zucchero 20

sciolto in acqua 25.

Si mescolano insieme e si fa cuocere. Quando comincia l’ebollizione si aggiunge una soluz. di:

Bicarbonato di sodio 20 – Acqua 25.

Si fa bollire per 5 minuti, si leva dal fuoco e si aggiungono 20 a 30 gocce di formalina.

2885 – Un'altra buona gomma assai adatta per uffici, ecc. si ottiene mescolando:

Gomma arabica fina 100 – Solfato d'allumina 6 Glicerina 10 – Ac. acetico diluito 20 – Acqua distillata 140.

Si fa disciogliere la gomma, a freddo, nell'acqua, lasciandovela a contatto in flacone a larga apertura e scuotendo di frequente poi si aggiungono la glicerina, l'ac. acetico e infine il solfato di allumina; colasi il liquido per flanella, poi lo si lascia a sè per qualche tempo: infine si decanta dal sedimento e se ne riempiono i flaconcini (V. inoltre *Colle*).

2886 – A 250 gr. di soluz. di gomma (preparata con p. 2 di gomma e 5 d'acqua) aggiungonsi gr. 2

di solfato di allumina crist. Si scioglie questo sale in dieci volte la sua quantità d'acqua e si mescola questa soluzione a quella di gomma.

2887 – L'aggiunta di allume alla soluzione di gomma ne aumenta la forza adesiva ma non tanto come il solfato d'allumina.

2888 – *A rapida essiccazione*:

Gomma arabica gr. 3 – Destrina 3 – Acqua 8.

2889 – *Di lunga conservazione*:

Gomma arabica gr. 60 – Glicerina 15

Alcool metilico cc. 45 – Acqua distillata 200.

Sciolta la gomma, a freddo, si aggiunge la glicerina e quindi, sempre agitando l'alcool.

2890 – ***Conservazione*** – Le soluz. di gomma arabica diventano facilmente acide e torbide, specialmente in estate. Si può rimediare a tale inconveniente coll'aggiungervi ac. salicilico, che

però ha l'inconveniente di farle diventar rosse.

2891 – All'usuale soluz. di gomma arabica si aggiunga $^{1}/_{10}$ in volume di questa miscela:

Acetone cmc. 10 – Alcool a 60° 30

versandola a poco a poco, rimestando. Si può profumare con una o due gocce di acetato d'amile o con *una traccia* di muschio artificiale.

L'alcool denaturato comunicherebbe alla gomma odore cattivo, persistente.

2892 – Si consiglia di impiegare, per preparare la soluz. di gomma. invece di acqua semplice, acqua previamente saturata di balsamo tolù (lasciandola a contatto per qualche tempo con questo).

2893 – Il *Journal de Pharmacie* consiglia l'uso dell'acqua di calce nella proporzione di cc. 1,8 per 10 gr. di gomma arabica. La gomma così pre-

parata è limpida, inodora e si conserva benissimo.

2894 – ***Succedanei*** – Si ottiene un liquido dotato di forte potere agglutinante impastando la caseina col borace.

2895 – In molti casi si può usare in luogo di gomma arabica la *leiogomma,* che è molto adesiva; essa ha però l'inconveniente d'essere colorata in *caffè* più o meno scuro.

2896 – ***Pastiglie pettorali*** – I preparati di gomma arabica sono sovente adulterati con ittiocolla e con molte altre sostanze. È però facile prepararseli con gomma acquistata *in grani* e ridotta in polvere.

Gomma 100 – Zucchero bianco 900

Acqua di fiori d'arancio 75.

Si fa una mucillaggine con una parte della

gomma e dello zucchero e coll’acqua di fior d’arancio; poi vi s’incorpora il rimanente; indi si riduce la pasta in pastiglie del peso di circa 1 gramma. (V. *Glicogelatina)*.

Gomma elastica – Caucciù.

2897 – ***Conservazione*** – La gomma elastica non vulcanizzata indurisce col tempo, perde la sua elasticità e si ossida superficialmente; quella vulcanizzata si altera alla luce e all’aria più rapidamente di quella naturale. Per conservare la gomma clastica bisogna tenerla riparata, per quanto è possibile, dall’aria e dalla luce.

2898 – Per conservare la loro elasticità alle rotelle di gomma elastica, che formano guarniture nelle bottiglie a chiusura ermetica, si immergono di tempo in tempo, per un istante, nell’acqua contenente un poco di ammoniaca o si tengono entro

un vaso in presenza di un po' d'ammoniaca. Occorre inoltre aver cura di non tenere tali bottiglie in ambienti troppo freddi.

Col metodo indicato si può anche rendere in parte la primitiva morbidezza alla gomma elastica già alquanto indurita.

2899 – Per evitare che oggetti di gomma diventino duri e fragili, raccomandasi il seguente procedimento. Si pongono per ½ a 3 minuti a seconda della loro grandezza, in paraffina pura scaldata a 100°, in modo che tutta la paraffina aderente possa sgocciolare, ciò che avviene in alcune ore.

La gomma assorbe solo 2-3% di paraffina e diventa così resistente all'aria, luce ed altre influenze esterne, senza che ne soffra la sua elasticità.

2900 – Per conservare gli oggetti in caucciù, vale in generale la regola, che non vengano

esposti a calore forte, che non vengano piegati fortemente, a temperatura troppo bassa e non vengano a contatto di grassi vegetali o animali. Da grassi ed olii, di qualsiasi provenienza, tutte le qualità di gomma molle vengono più o meno intaccate.

Il caucciù dapprima si gonfìa, perde la sua solidità, indi si fa molle e si scioglie in parte nell'olio. A temp. ordinaria gli oggetti di caucciù che restano duri possono bensì venir rammolliti col porli, come si è detto, in ammoniaca diluita o soluzione di paraffina, ma non riprendono più la loro elasticità.

2901 – Immergere gli oggetti di gomma elastica in una soluz. acquosa od alcoolica al 10-20% di creolina. Si prepara la soluz. mescolando la creolina poco a poco coll'acqua distillata o piovana,

che così si conserva più a lungo. L'odore di creolina, che è molto persistente, non permetterebbe però di usare tale metodo per certi oggetti.

2902 – Per evitare l'odore della creolina (di cui nel numero preced.) è preferibile conservare gli oggetti di gomma in iscatole di latta sul cui fondo si versa un po' di petrolio o meglio ancora essenza di petrolio. Nel recipiente si mette un doppio fondo perforato per evitare che gli oggetti vengano in contatto dell'essenza, poichè il caucciù si rammollirebbe e si rigonfierebbe.

2903 – Si mettono gli oggetti in acqua fenicata 3%, contenente 5% di glicerina.

2904 – S'immergono gli oggetti in acqua fenicata contenente 5% di glicerina, oppure si lavano all'acqua ammoniacale per evitare che si screpolino alla superficie.

2905 – Immersione in soluz. acquosa al 3% di anilina pura.

2906 – Si conserva assai bene in recipienti pieni d'acqua contenente 8% di glicerina e altrettanto di alcool.

2907 – Dalle numerose e accurate esperienze dei signori Saussailow e Pelitchenko risulta che il miglior mezzo per conservare il caucciù consiste nel tenerlo immerso nell'acqua distillata.

2908 – ***Tubi di gomma*** – L'indurirsi di questi è dovuto al tenerli per lungo tempo in locali o troppo caldi o troppo freddi. In entrambi i casi gli oggetti s'induriscono, specialmente se sono di qualità scadente, mentre gli oggetti di para-caucciù conservano la loro elasticità.

Si conservano bene tenendoli completam. immersi in acqua distillata o in una soluz. acquosa

di fenolo, al 3%.

2909 – Per conservare sani i tubi da travaso del vino è importantissimo, prima di riporli, che siano accuratamente lavati e poi lasciati asciugare. E, riponendoli, si dispongano in modo che non subiscano delle piegature troppo brusche, dalle quali deriverebbero delle rotture. Molto opportuno è adagiarli a cavaliere di una botte, anche perchè, se non fossero perfettamente asciutti, l'acqua non tarderebbe a scolarne.

È bene rimuoverli ogni tanto, e nettarli circa una volta al mese.

2910 – A fine di impedire che sui tubi di gomma o caucciù, si formino durante la loro conservazione in cantina delle muffe, è consigliabile bagnarli per un'ora in una soluz. di bisolfito di calcio al 7% in acqua, risciacquando poi con acqua tiepida.

L’uso di acqua fredda indurirebbe i tubi; l’uso di acqua bollente toglierebbe ogni buona qualità al caucciù.

2911 – Quando i tubi siano già ammuffiti bisogna lavarli prima con olio finissimo tanto internamente che esternamente e sciacquarli con una soluz. di soda commerciale nella proporzione di 1 kg. in 20 litri d’acqua e quindi passarli ben bene con acqua pura e con un po’ di buon vino. Si fanno scolare e asciugare perfettamente e si chiudono le due bocche con dei comuni turaccioli per così conservarli.

2912 – Al tubo indurito si fa subire un bagno di circa qualche minuto in una soluz. acquosa contenente un terzo del suo volume di ammoniaca; poscia, al solito, si sciacqua con acqua limpida.

2913 – Per stuccare le screpolature si può ado-

perare caucciù disciolto nella benzina che è la nota gomma dei ciclisti.

2914 – Per pulire tubi di gomma si adopera adatto spazzolino. Si spazzola con acqua calda finchè questa non passa più torbida.

2915 – Si possono riempire completamente i tubi di acqua, chiuderli e porli in una casseruola nella quale si fa bollire lentamente per uno o due ore l’acqua che li copre, lasciando poi raffreddare poco a poco.

2916 – Anche la glicerina si può usare con vantaggio: si puliscono i tubi con spazzola ed acqua e si strofinano poi internamente ed esternamente con cotone imbevuto di glicerina, ripetendo l’operazione dopo 24 ore. Questo procedimento sarebbe da praticarsi ogni 3 a 6 mesi.

Se i tubi restano per molto tempo fuori d’uso,

devesi nel frattempo porli di quando in quando in acqua calda e lasciarveli per alcuni giorni.

2917 – ***Ripristinata*** – Si può ridare, in parte, alla gomma elastica l'elasticità perduta per l'ossidazione che col tempo ne altera la superficie, facendola bollire in so luz. diluita di soda e lasciandola poi per alcuni giorni nell'ammoniaca diluita.

2918 – Gli oggetti di caucciù rosso deteriorati dal tempo, si possono ripristinare lasciandoli immersi in una soluz. di pentasolfuro di potassio all'1%.

2919 – ***Per ripristinare tappi di gomma induriti*** – Si fanno digerire per circa dieci giorni a 30-40° in soluz. di soda caustica al 5%, rinnovando questa di frequente. Si lavano poi con acqua e si raschia, mediante coltello, lo strato esterno divenuto molle, finchè è possibile.

2920 – Per conservare tubi, tappi di gomma, ecc, si tengono immersi in soluz. 1% di pentasolfuro di potassio: in questa anzi gli oggetti di caucciù divengono migliori per la penetrazione dello solfo a freddo, e quindi riprendono l'elasticità quelli divenuti rigidi. Questo mezzo presenta solo l'inconveniente dell'odore sgradevole.

2921 – ***Odore*** – Per eliminare l'odore sgradevole degli oggetti di gomma elastica, s'involgano in uno strato di carbone di legna e si riscaldino per 3-4 ore a 50-60°.

2922 – È stato inoltre segnalato come efficace l'uso dell'ac. salicilico; si lasciano immersi gli oggetti per qualche tempo in soluzione di questo.

2923 – ***Soluzioni*** – Si ottengono facilmente buone soluzioni di gomma elastica aggiungendo ai solventi il 5% di alcool. Tali solventi possono

essere il solfuro di carbonio, la nafta, il cloroformio, l'etere solforico, gli olii di nafta eterizzati, l'essenza di trementina, la benzina, il benzolo, ecc.

2924 – ***Come si taglia facilmente*** – Bagnando il coltello con acqua, o meglio con liscivia di soda o di potassa; in tal modo è notevolmente diminuita l'aderenza tra la lama e la gomma e il taglio si fa agevolmente.

2925 – ***Perforazione*** – Si prende un tubo di ottone, a parete sottile, che si affila ad una delle estremità. Si lubrifica questa con sapone ed acqua, indi si comprime il tubo sul caucciù, facendolo rotare nello stesso tempo, in modo che i suoi orli taglienti finiscano col perforare la lastra.

2926 – ***Saggio*** – Si sa che i metodi chimici per constatare la buona qualità della gomma elastica

vulcanizzata non dànno risultati ben sicuri; si fecero quindi esperimenti sulle proprietà fisiche; ecco le più semplici tra le norme che il Vlamirof stabilì nel 1894 in seguito a lunga serie di esperienze:

1° La gomma elastica che non contiene più della metà del proprio peso di ossidi metallici dovrà allungarsi di cinque volte la propria lunghezza prima di rompersi.

2° La gomma elastica esente da qualsiasi sostanza estranea, all'infuori dello solfo che servì alla vulcanizzazione, deve allungarsi di sette volte almeno la sua lunghezza, prima di rompersi.

3° L'allungamento, misurato subito dopo la rottura, non deve eccedere il 12% della lunghezza primitiva del pezzo di prova; questi pezzi avranno da 3 a 12 cm. di lunghezza, 3 di larghezza e 6

mm. al massimo di grossezza.

4° La pieghevolezza può essere determinata calcolando il percento di ceneri ottenute per incinerazione.

5° La gomma elastica vulcanizzata non deve indurirsi sotto l'azione del freddo.

6° Gettata sull'acqua una laminella di caucciù, questa deve restare galleggiante se è puro: se affondasse è indizio che contiene sostanze estranee.

2927 – Volendo ottenere soluzioni di caucciù nel benzolo o nel solfuro di carbonio, più ricche delle usuali, basta aggiungere ai detti solventi da 5 a 15 % d'ess. di eucalipto.

Le soluz. così ottenute possono servire come colla per riparazioni di oggetti di caucciù.

2928 – ***Colle elastiche di caucciù*** – Fondansi

assieme:

Caucciù 125 – Colofonia 60 – Gomma lacca 30 – Olio di lino 60.

2929 – Si tagliano in piccole strisce 1 p. di caucciù, vi si versano sopra 10 di benzolo e si lascia il tutto a contatto, frequentemente e fortemente agitando, a circa 30°. Non si forma una soluzione perfetta, bensì una gelatina densa, che al bisogno si può diluire con benzolo.

2930 – Il mastice di caucciù si ottiene pure nei modi che seguono: caucciù finamente tagliato 100 p., resina 15, gomma lacca 10: il tutto sciolto in solfuro di carbonio.

2931 – Si sciolgono nel solfuro di carbonio 100 p. di gomma elastica in piccolissimi pezzi, 15 di resina e 10 di gommalacca.

2932 – Mettere a digerire per parecchie setti-

mane:

Caucciù 8 – Mastice 1 – Cloroformio 50.

2933 – ***Mastice per gomma indurita*** – Caucciù 125, ragia 60, olio di lino 60, gomma lacca 30. Fondansi assieme.

2934 – È difficile incollare la gomma indurita; il miglior modo si è di usare una miscela di guttaperca e asfalto nero, che si pone sugli oggetti caldi mantenendo compresse fino a raffreddamento le due superfici.

2935 – ***Glu marina*** – Fra le diverse ricette per la preparazione di questo tenacissimo mastice indichiamo la seguente assai semplice:

Si lasciano per alcuni giorni gr. 40 di caucciù, ridotto a piccoli pezzi, in 340 cc. d’olio essenziale di catrame (nafta greggia) e, decantato il liquido, vi si fa sciogliere a caldo 250 gr. di gomma lacca

in polvere. Si adopera caldo, ed appena applicato si rinfresca con acqua. È una colla veramente preziosa.

2936 – ***Riparazione di oggetti di gomma elastica*** – Si pulisce dapprima la fenditura con un temperino per togliere la polvere, ecc. e metterne a nudo la superficie; la si riempie poi con questa composizione di facile preparazione:

Solfuro di carbonio 15 – Guttaperca 2
Gomma elastica (raspatura) 4 – Colla di pesce 1.

Si stende il mastice nella fenditura, a strati successivi con una spatola o coltello leggermente scaldato; si mantengono poi i margini compressi uno contro l'altro per mezzo di una legatura di filo, che si lascia da 36 a 48 ore. Tolta la legatura si asporta la sbavatura del mastice con un coltello ben affilato. Questo procedimento serve assai

bene per i pneumatici delle biciclette.

Questo mastice però si trova in vendita dai negozianti di gomma elastica e di biciclette. Noi consigliamo perciò il lettore a procurarselo bell'e pronto anzichè prepararlo da sè. Spenderà meno e risparmierà tempo.

2937 – ***Mastice per riparare le suole di gomma elastica delle scarpe:***

a) Caucciù 5 p. sciolte in cloroformio 25

b) Caucciù 5 – Resina 3 – Ess. trementina 20.

Per l'uso si mescolano parti uguali di queste due soluzioni.

2938 – ***Mastice-luto resistente agli acidi*** – Fondansi:

Caucciù 25 – Sego 2 – Calce caustica 2.

Serve per coprire il tappo delle damigiane degli acidi, in luogo del gesso (V. *Luti*).

Gorgoglioni.

2939 – ***Distruzione*** – I *gorgoglioni* o *afidi* costituiscono una delle più numerose famiglie d'insetti e ben si può dire che ogni vegetale ne ha una specie propria (fig. 77).

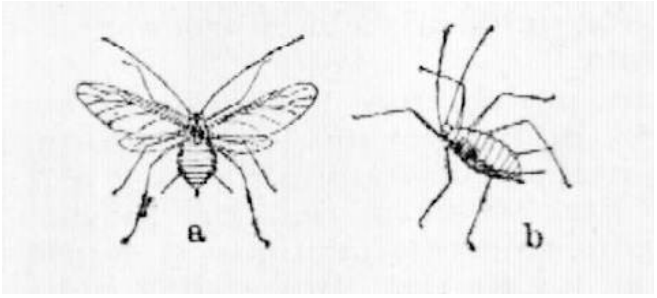


Fig. 77. – Afidio delle rose.

a, maschio; *b*, femmina (ingrandito).

Piccolissimi. senza ali o con ali trasparenti, a varii colori, di frequente del colore delle piante o parte di pianta su cui vivono succhiandone gli umori, hanno delle lunghe antenne, più lunghe del corpo, e due organi speciali posteriormente sull'addome, che secernono un liquido zuccheri-

no del quale sono ghiottissime le formiche. Vivono in società, sono pigri di meravigliosa fecondità.

Ecco alcuni mezzi escogitati per la distruzione di questi parassiti delle piante.

2940 – Soppressione del rami sul quali hanno cominciato ad apparire.

2941 – Si spande attorno agli alberi infestati della calce spenta per 20 cm. di spessore su di un cerchio di 50 cm. di diametro.

2942 – Si piantano alla base della pianta, delle cappuccine comuni (*tropeolum maius*) facendole arrampicare sulla pianta infestata.

2943 – Si fanno bollire 1 kg. di foglie di carciofo in 10 litri d'acqua e si asperge la pianta con tale decozione: riesce bene specialmente sul pesco.

2944 – Sono pure efficaci le aspersioni con ac-

qua salata.

2945 – I gorgoglioni neri, specialmente dannosi alle cucurbitacee, si distruggono sotterrando alla base delle piante della corteccia da conceria esausta, in luogo del concime usuale.

2946 – Nelle serre si possono distruggere i gorgoglioni alati (maschi) col solito mezzo delle lanterne a pareti di fina reticella metallica spalmata di sostanze agglutinanti.

2947 – Serve molto bene una soluz. di nicotina (infuso di tabacco). Si può usare direttamente aspergendone la pianta o meglio polverizzandola nella serra, la cui atmosfera così impregnata riesce deleteria per ogni sorta d'insetti.

2948 – *Bergmann* suggerisce di disporre dei recipienti con soluz. di nicotina presso i tubi riscaldatori in modo che l'aria calda trascini seco la

materia velenosa allo stato di tenuissime particelle.

2949 – È assai efficace l'*estratto di tabacco* – che si può acquistare al prezzo di circa L. 1,50 al kg. presso i Consorzi Agrari ed in qualsiasi rivendita di sale e tabacchi – e si dà nella proporzione di kg. l,50 a 2 per ogni ettolitro di acqua. Dev'essere somministrato con le comuni pompe irroratrici, nelle ore meno calde della giornata.

Per economia di tempo, esso si può aggiungere, nella proporzione accennata, nella miscela cuprocalcica, quando occorra usare anche questa.

2950 – Giova moltissimo l'aspersione con decozione di legno quassio. Si mette questo legno, sminuzzato, in bagno per 24 ore circa nella proporzione di kg. 2 a 3 sino a 4, in un tino conte-

nente litri 90 di acqua. In questo tempo si avrà l'avvertenza di rimescolare ogni tanto il liquido.

Indi il legno si toglie dal tino e si fa bollire in 10 litri di acqua per due ore, e questa soluzione si aggiungerà agli altri 90 litri di acqua nei quali fu tenuto a bagno il legno; e così rimarrà pronta la miscela, per distribuirla, sempre a mezzo di pompe irroratrici.

2951 – Un mezzo molto efficace è quello di disporre qua e là, a seconda del bisogno, dei mucchietti di foglie di lauro ceraso tritate, le cui esalazioni sono deleterie pei gorgoglioni non solo, ma per molti altri parassiti delle piante.

2952 – È molto utile l'inaffiamento con acqua di sapone, ma è preferibile quella d'aloe (V. *Insetticidi*).

2953 – Si spolverano i rosai con cenere fina-

mente stacciata, dopo averli inaffiati. Questo trattamento anzichè nuocere ai rosai, li rinvigorisce.

2954 – Sia per fiori che per frutti si usa, nei dintorni di Lione, l'inaffiatura con acqua calda a 90° che non nuoce affatto alle piante, mentre è assai efficace contro i parassiti.

2955 – L'*Afidio lanigero* (Schizoneura lanigero), vive sul tronco, sui rami e sulle radici del melo. Le piante infette si riconoscono per la presenza di numerosi tumori dapprima molli, in seguito duri e legnosi, tanto sul tronco che sulle radici, di piaghe e caverne; è facile poi scorgere la lanuggine bianco bluastra di natura cerosa di cui sono ricoperti gli insetti, che in numerose colonie sono annidati nelle cicatrici delle potature, screpolature, fra i tubercoli prodotti dall'insetto stesso che infigge il suo rostro nei tessuti della pianta. Le piante

sembrano coperte di muffa. Lo strofinamento lascia l'albero coperto d'un liquido rosso-bruno, d'onde *pidocchio sanguigno*, nome volgare dell'insetto. Questo insetto in un anno può dare 12 generazioni di individui parte alati, altri senz'ali.

Come mezzo preventivo si può consigliare di far acquisto di piante da vivai immuni.

2956 – Decotto di stramonio con 10% di solfato di ferro.

2957 – ***Mezzi preservativi*** – 1° Soffregare le parti infette con pezzuole.

2° Asportare i rami molto infetti.

3° Spalmare nell'inverno le parti attaccate, le ferite, le screpolature, e anfrattuosità mediante un pennello grossolano, e spolverizzare tutto il tronco ed i rami con un liquido insetticida; i se-

guenti sono i più efficaci:

2958 – Soluzione *Mazzanti*:

Estratto fenicato di tabacco kg. 2

Carbonato di sodio (soda) kg. 2 – Acqua litri 100.

2959 – Emulsione *Targiotti-Tozzetti*:

Olio pesante di catrame kg. 3,50

Sapone molle kg. 0,500 – Acqua litri 96.

2960 – L'olio di ricino è assai efficace, ma fa annerire la corteccia ed è di ostacolo allo sviluppo dei germogli nei punti ove venne applicato.

2961 – Soluzione al 3% di estratto fenicato di tabacco.

V. inoltre *Insetticidi*, *Bruchi*.

Granito.

2962 – ***Pulitura*** – Se il granito è lucido mescolare dell'ac. cloridrico con altrettanta acqua, appli-

care a spazzola, lavare abbondantemente, lasciar essiccare, indi sfregare vigorosamente con pannolano.

2963 – Se si tratta di scolture, si passano a staccio queste polveri:

Soda caustica 2 – Pomice 1 – Bianco di Spagna 1.

Se ne fa una pasta con acqua e se ne sfrega accuratamente e vigorosamente la superficie da pulire. Infine si lava con acqua e sapone.

2964·– Pel granito lucido serve pure una soluz. di ac. nitrico al 10%; lavare poi abbondantemente, ecc.

Grassi.

2965 – ***Rancidi*** – *Ripristinazione* – Si fonde a fuoco dolce il grasso e quando appare limpido si travasa con precauzione in altro recipiente pieno

d’acqua fresca. Si intride a lungo con le mani cambiando varie volte l’acqua, sino a che resti ben chiara. Si mette allora il grasso nuovamente sul fuoco e quando è fuso vi si getta del nero animale grossolanamente polverizzato. Dopo un quarto d’ora di ebollizione si cola caldo per tela o per istaccio.

Grillotalpa.

2966 – ***Distruzione*** (fig. 78) – Si inaffia qualche tratto di terreno nella località infestata dalle grillotalpe, e si ricopre con un pezzo di stuoia. In capo ad un’ora sollevando la stuoia con precauzione, vi si troveranno radunate molte grillotalpe, per cui basterà ripetere l’operazione varie volte nella giornata (dalle 11 alle 15) per liberarsi in breve da tali dannosi insetti.

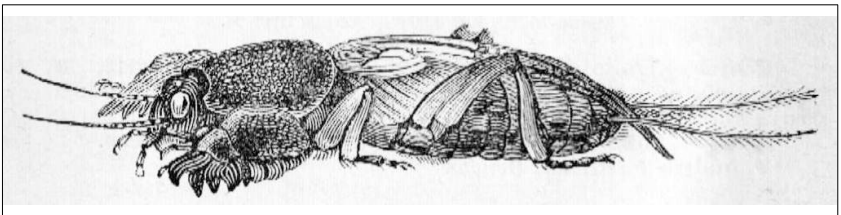


Fig. 78. – Grillotalpa.

2967 – Si versa alla sera nelle buche dell'acqua con un po' di petrolio o di solfuro di carbonio.

2968 – Conficcare nella terra dei comuni vasi grandi per modo che il loro orlo superiore sia circa 15 cm. sotto terra. Smuovendo il terreno, le grillotalpe giungono al vaso, e vi cadono entro senza più poterne uscire.

2969 – Si versa dell'acqua leggermente saponata entro le buche in cui si rifugiano, oppure se queste non si trovano, sul terreno che è infestato da tali animali.

2970 – In autunno si depositano mucchi di letame cavallino nei luoghi infestati; in inverno vi si troverà radunato un gran numero di grillotalpe, che riuscirà facile distruggere.

Guanciali di piuma.

2971 – ***Pulitura*** – Per pulire i guanciali di piuma e per disinfettarli alla meglio – salvo che nel caso in cui abbiano servito ad ammalati di malattie contagiose, nel quale occorre seguire un processo di disinfezione speciale – occorre togliere le piume dalla fodera che le contiene, la quale si lava colla solita liscivia, e trattarle a parte secondo le prescrizioni seguenti che togliamo da un Trattato inglese d'igiene.

In 5 litri d'acqua si mettano a poco a poco grammi 500 di calce viva; si rimescoli la poltiglia per 10 minuti od un quarto d'ora, quindi si lasci in riposo. La parte di calce indisciolta si depositerà sul fondo del recipiente.

Allora si versa adagio adagio l'acqua di calce limpida in un catino od in un recipiente adatto, nel

quale saranno prima state poste le piume, fino a che il livello dell'acqua si alzi di due o tre centimetri al disopra della massa di piuma. Si rimescola di tanto in tanto fino a che tutte inzuppate a dovere non galleggiano più. Si lasciano così per un paio di giorni, quindi si toglie l'acqua sporca e si risciacqua un paio di volte con acqua pulita.

Per asciugare le piume si pongono al sole coperte da una tela qualunque, di colore preferibilmente oscuro, perchè l'operazione si acceleri. Una tela bianca diffondendo meglio la luce ed il calore che riceve, impedirebbe un rapido prosciugamento.

Guanti di cotone, filo, seta.

2972 – ***Pulitura*** – *Di cotone e di filo*·– Si lavano perfettamente con acqua e sapone bianco, si risciacquano per bene e si fanno asciugare sti-

randoli di tempo in tempo nel senso della lunghezza.

2973 – I guanti di Svezia si lavano sfregandoli con un panno inumidito di benzina.

2974 – *Di seta* – I guanti di seta, bianchi o crème si lavano in un infuso leggero di thè misto a un poco di cremor di tartaro. Si fanno asciugare all'ombra e si stirano con bacchetto da guanti.

2975 – Per pulire i guanti di seta si soffregano – di giorno e all'aria libera – con una spugnetta od un panno di lana inzuppato nell'etere di petrolio.

Guanti di pelle.

2976 – ***Pulitura*** – Si pongono i guanti su di un piatto pulito e si sfregano per mezzo di una spazzola piuttosto dura, con un miscuglio di argilla ed allume in polvere finissima. Si battono poi e si

spolverano quindi con un altro miscuglio di crusca e bianco di Spagna, che si tolgono poi ancora battendo.

2977 – Si mettono in una soluzione debole di soda, con un po' di sapone raspato, e vi si lasciano due ore. Poi si sfregano con una spugna fino a completa pulitura. Si lavano in acqua saponata, poichè l'acqua pura li indurirebbe. Si torcono poi in una pezzuola e si fanno seccare rapidamente.

2978 – In luogo del sapone si può usare una miscela di latte e carbonato di soda.

2979 – Si può far uso della saponina da guanti o *guanteina,* della quale indichiamo varie composizioni:

Sapone in polvere 50·– Ammoniaca 2 – Acqua di Javel 33

Acqua comune 31.

2980 – Sapone 6 – Acqua di pioggia 2 – Lisciva 4

Ammoniaca 0,25.

Si fa una pasta colla quale s'impregna un pezzo di flanella e si sfrega il guanto.

2981 – Sapone di olio 15 – Acqua 15

Soluzione di sal da cucina 16 – Ammoniaca 4.

Si scalda a b. m. il sapone con acqua sino a formare una massa omogenea, si lascia raffreddare e vi si mescolano gli altri ingredienti. Con questa miscela si soffregano i guanti mediante una pezzuola di flanella.

2982 – Carbonato di calce 12 – Polvere di quillaia 20

Cremortartaro 60

Caolino in polvere gr. 200 – Carbonato di magnesia 100

Polvere di marmo gr. 300 – Ireos polv. gr. 5.

Si strofina la polvere sul guanto mediante una spugna umida e dopo asciutto si spazzola.

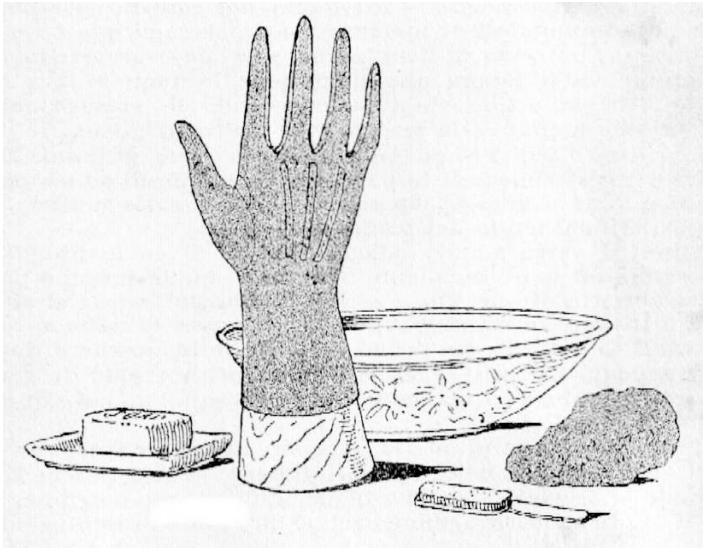


Fig. 79.

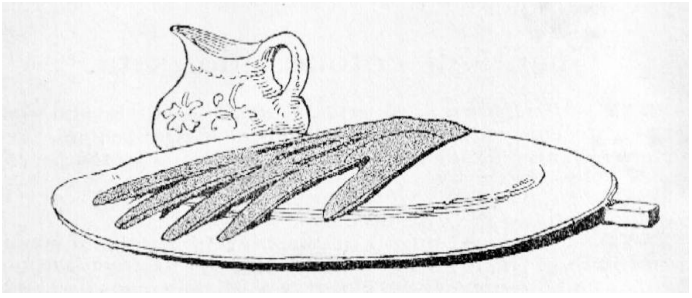


Fig. 80.

N. B. – Queste figure rappresentano i modi di disporre i guanti per la pulitura. La mano di legno sarà molto utile quando si voglia ottenere un perfetto risultato e farà risparmiar tempo e fatica.

2983 – Carbonato di calcio 60 – Iride radice polvere fina 30

Sapone 7,50 – Borato sodico 15 – Cloruro d’ammonio 2,50.

Mescere esattamente.

Umettati i guanti da pulire si strofinano leggermente con un po’ della polvere. Lasciati essiccare si spolverano con apposito spazzolino.

2984 – Per pulire i guanti di colore:

1° Lavarli coll’essenza di petrolio: ricordando però che essa è infiammabilissima.

2° Porre i guanti in una scatola comune con

Caolino in polvere gr. 200 – Carbonato di magnesia 100

Polvere di marmo gr. 300 – Ireos polv. gr. 5.

Si mescola la polvere e se ne ricoprono i guanti.

Queste polveri hanno la proprietà di assorbire le sostanze grasse.

2985 – Si forma una pasta con:

Sapone 5 – Ammoniaca 12 – Acqua 17.

Si calza il guanto e si strofina per bene con un bioccolo di lana intriso in questa pasta.

2986 – *Kid reviver.* Questo preparato si può ottenere in forma semifluida o liquida nel seguente modo:

Pastoso, mescolansi soluzione di:

Cloruro di calce 35 – Ammoniaca 3 – Sapone 45 – Acqua 60.

2987 – *Liquido:*

Olio essenz. di trementina 1 – Benzina 2.

Si strofinano i guanti con questo liquido o con la pasta del N. preced., mediante pezze di lana imbevutene.

2988 – Si può usare del tetracloruro di carbonio, aggiungendovi un po' di sapone di benzina, e impiegando poi per risciacquare i guanti un bagno di acqua contenente alcune gocce di acido acetico, previamente mescolato con alcool. Il tetracloruro di carbonio non altera le gradazioni dei colori.

2989 – I guanti lucidi, bianco-giallastri o di altre tinte chiare, si sfregano a più riprese con una spugna bagnata prima nel latte scremato e poi intinta nella polvere di sapone bianco. Si strizza spesso la spugna per pulirla. Si pongono quindi i guanti ben tesi ad asciugare, avendo però l'avvertenza di stirarli bene prima che siano affatto asciutti.

Per ridonare poi il lucido bisogna strofinarli bene con bianco di uovo mescolato a spirito di vino

in parti eguali.

2990 – Si calzano i guanti, indi si lavano le mani, come se fossero nude, nell'essenza di trementina, fino a che i guanti siano perfettamente puliti. Allora si mettono a seccare in luogo caldo o nella corrente d'aria, affinchè svanisca l'odore di trementina.

2991 – Per rimettere a nuovo i guanti di camoscio e d'agnello si bagna nell'acqua pura un pezzo di flanella e si passa sul guanto tenendolo steso sopra una mano o su di un piatto; poi lo si sfrega con una flanella asciutta.

2992 – Per guanti di capretto si usi questa pasta preparata a bagno maria:

Sapone bianco gr. 30 – Acqua 100.

Quando la miscela è fredda si aggiunge 1 gr. d'ess. di limone e la quantità necessaria di carbo-

nato di calce per ottenere una pasta fluida.

2993 – Quando la lavatura è male eseguita ricompaiono facilmente le macchie di sudore, specialmente quando si eseguisce soltanto una spazzolatura leggera con benzina, oppure non si eseguisce nè la sopratintura, nè la finitura.

Pei guanti bianchi molto sporchi occorre usare una miscela di benzina e bianco di zinco, mediante spazzola di media durezza. Se le macchie sono assai resistenti si aggiunge un poco d'ammoniaca o di alcool.

Terminata la spazzolatura si lavano i guanti con benzina pura, agitandoli in modo da eliminare tutto quanto ad essi aderisce meccanicamente; si fanno alquanto prosciugare, e si passano in un bagno di sostanza grassa – lanolina pura, paraffina, olio di palma – di media concentrazione. Si

spremono, si stendono su forma ecc. Si possono strofinare con talco fino.

2994 – I guanti tinti, scoloriti, si trattano come i bianchi, ma se ne ripristina il colore spazzolandoli con spazzola intinta nella soluz. del colore adatto nella benzina e ripassandoli poi con talco parimente tinto.

2995 – *Scamosciati* – La lavatura dei guanti scamosciati si fa per via umida, immergendoli in acqua di sapone distesi sulla mano e strofinandoli durante alcun tempo nella soluz. di sapone neutro. È ancor più vantaggioso usare la soluz. di lavaggio con un eccesso di sostanza grassa. In tal modo il cuoio rimane morbido: si ripete la lavatura con acqua di pioggia o distillata e si asciuga in luogo ben aerato.

2996 – Il lucido che si produce su certe parti

dei guanti non lucidi (scamosciati), come sarebbe per lo sfregare d'un braccialetto, ecc. si può far scomparire sfregando dolcemente con tela-smeriglio o con carta-vetrata d'un numero medio.

Per evitare che la pelle abbia a prendere nuovamente il lucido al menomo uso, si digrassa in seguito sfregando a lungo con crusca fina, ben asciutta, e finalmente si scuotono e si spazzolano per bene.

2997 – *Bianchi, da militari.* La lavatura si fa a freddo con sapone di Marsiglia bianco. Si sospendono i guanti e si lasciano seccare naturalmente, cioè senza fuoco e all'ombra.

Quando sono ben asciutti s'immergono in un recipiente contenente tanta acqua da ricoprirli, aggiungendovi 10 gr. di talco per ogni paio di guanti. Si ritirano dall'acqua senza torcerli, spre-

mendoli soltanto fra un asciugamano, indi si fanno asciugare nel modo sopra indicato. Si mette infine un po' di talco all'interno.

2998 – In certe parti più sporgenti e quindi più esposte a sfregamento, i guanti s'insudiciano più rapidamente. Basterà sfregare tali parti maggiormente sporche, con mollica di pane raffermo, sino a che abbiano riacquistato il primitivo colore.

2999 – ***Tintura*** – I guanti bianchi *glacé* sì possono tingere uniformemente solo in nero; riesce assai difficile il produrre altre tinte, salvo forse il giallo.

3000 – I guanti bianchi usati potranno essere tinti in giallo con zafferano sciolto nell'acqua bollente. Si cuociono i guanti, perchè la tintura non passi all'interno, e quindi si coloriscono con una spugna imbibita nel liquido.

3001 – Per rimettere a nuovo i guanti di colori chiari, usati, si possono tingere con uno dei seguenti procedimenti, assai semplici.

Si comincia collo sgrassare i guanti con un po' d'acqua calda contenente soda o potassa. Dopo un'immersione di 25 minuti si lavano, si risciacquano e si ritorcono. Se si vuoi riuscire con la tintura, converrà operare sulla pelle così preparata e *ben distesa*.

3002 – *Violetto* – Si usa violetto d'anilina o di oricello, secondo la gradazione che si desidera. Si applica un primo strato di tinta con un pennello o con uno straccio di panno. Si dànno quindi varii strati di soluzione di allume nell'acqua. Si fa dissecare, e si ripetono altri due strati di tinta applicandola sempre a caldo. Si pulisce la pelle prima del disseccamento definitivo, mediante un tampo-

ne fatto con un turacciolo di sughero avvolto in uno straccio di lana fina. È migliore il procedimento per ridare la grana alla pelle.

3003 – *Nero* – Si usa nero d'anilina e si procede come per la tintura in violetto.

3004 – *Giallo* – Richiede minore manipolazione. Si fa uso di decotto di *grani d'Avignone* o di altra materia colorante gialla *vegetale*, alla quale si aggiunge dell'allume.

Guarnizioni per vesti.

3005 – ***Scelta razionale*** – Una modesta trottola fatta con una matita e un disco di cartone uniti a ceralacca ci può servire a riconoscere se una data guarnizione sia o no adatta ad una data stoffa, s'intende per quanto riguarda l'avvicinamento del colori. Si copre il disco della trottola (di 10 cm. circa di diametro) con un pezzo della stof-

fa, fissandola con spille o con ceralacca; si fissa verso il margine un pezzo della guarnizione di circa 2 cm. di lato e si fa girare la trottola. Nella rotazione i colori si fondono in una tinta unica tanto per la stoffa come per la guarnizione. Se si vuole che questa armonizzi bene con la stoffa occorre che le due tinte, dirò così *di fusione*, siano assai poco diverse fra loro. Se invece si vuole che la guarnizione stacchi molto dalla stoffa bisogna che le due tinte siano molto differenti armonizzando però bene insieme.

Se con questo procedimento qualche gentile lettrice riuscirà a far ammirare la propria toeletta per l'armonia del colori ci sappia grado di averle suggerito il modo d'ottenere con un mezzo così semplice un tanto effetto!

I

Igiene.

3006 – ***Generale*** – Il prof. *Achille Sclavo* della R. Università di Siena ha dettato una collana di precetti, in cui è riassunta una sistematica guida popolare[60]. Eccoli:

La salute vale più d'ogni ricchezza. L'igiene insegna a mantenersi sani nelle varie condizioni in cui si vive. Tutti dunque dobbiam riconoscere e mettere in pratica i precetti di questa scienza be-

60Sono parecchi i Manuali di questa collezione intorno all'igiene, e ad essi rimandiamo il lettore che volesse attingervi le necessarie nozioni; citiamo: *Igiene privata* di Bock-Galli; *I. della vita pubblica e privata* di G. Faralli; *I. rurale* di A. Carraroli; *I. scolastica* di .A. Repossi; *I. della mente e dello studio* di Antonelli, ecc.

nefica. È assai più facile evitare le malattie che guarirle.

3007 – Molte malattie dell'uomo sono dovute ad esseri piccolissimi indicati con la denominazione di germi, microbi o microrganismi. Bastano alle volte pochissimi di tali germi per dare la morte all'uomo, perchè essi posseggono la proprietà di moltiplicarsi con grande rapidità e quella di produrre veleni potentissimi.

3008 – Il terreno è il grande serbatoio di germi ed ogni cosa che di esso si imbratta può considerarsi come pericolosa a maneggiarsi. Non portare alla bocca il pane nè altro alimento che ti sia caduto in terra.

3009 – Dal terreno i germi passano con la polvere nell'aria. L'aria dell'aperta campagna è più pura di quella delle vie di città. Più inquinata an-

cora è l’aria di quelle case dove non sono rispettate le regole della pulizia.

3010 – La nettezza del corpo preserva l’uomo da molte malattie. Il bagno è fonte di salute e di godimento. Non dimenticare di lavarti le mani prima di mangiare per non infettare gli alimenti. Dalla quantità di acqua e di sapone che si consuma nelle case si giudica la civiltà di un popolo.

3011 – Il vestito si adatti al corpo e non il corpo al vestito, come pretenderebbe la moda. Il collo non sia impedito nel suoi movimenti da un colletto troppo alto e troppo stretto. I vestiti non comprimano dolorosamente i visceri del torace e dell’addome; trovino sostegno sulle spalle anzichè sulle anche. Le calzature siano comode, a tacchi bassi e a punta larga, per modo che le dita abbiano libertà completa di movimento. Quanto

più la biancheria è pulita e meglio protegge il corpo dal freddo d'inverno e tiene asciutta la pelle dal sudore d'estate,

3012 – Non si deve mangiare cibi crudi se non si è ben sicuri della loro provenienza. L'acqua, se non si è certi della sua purezza, deve essere bollita o filtrata. Meglio tre o quattro pasti leggeri che una o due scorpacciate al giorno.

3013 – Il latte è un ottimo alimento, però può contenere i germi di molte gravi malattie. Per renderlo innocuo fallo sempre bollire per almeno cinque minuti.

3014 – Sii moderatissimo nel bere vino e rifuggi dalle bevande fortemente spiritose per non avviarti verso l'alcoolismo, causa tanto frequente di degenerazione e di delinquenza.

3015 – Il sole ha virtù di uccidere tanti germi

capaci di far ammalare l'uomo. Togli dunque dalle finestre le tende inutili e lascia che i raggi del sole entrino liberamente e abbondantemente nella casa tua e la purifichino.

3016 – Tieni aperte, quanto più puoi le finestre di casa tua, perchè in essa l'aria spesso si rinnovi. Dormi pure colle finestre aperte, ma il corpo tuo sia bene coperto a letto. Nei luoghi dove c'è "malaria" è necessario applicare fitte reti metalliche alle finestre per impedire l'ingresso alle zanzare, che pungendo l'uomo possono trasmettergli quella malattia.

3017 – La polvere è gran nemica dell'uomo. La pulizia dei pavimenti deve essere fatta in modo che la polvere, su di essi depositata, non si risollevi nell'aria. Inaffia quindi i pavimenti prima di spazzarli o serviti per pulirli di panni bagnati.

3018 – L’igiene esige che i pavimenti siano facilmente ripuliti in ogni loro punto, che non si imbevano di liquidi putrescibili e che resistano bene agli attriti in modo da non dare origine a polvere.

3019 – La latrina deve essere il luogo più pulito della casa. Sia essa convenientemente aereata e ben illuminata, affinchè facilmente si possa scorgere se è tenuta a dovere.

3020 – Dove c’è sudiciume, colà accorrono le mosche, che possono poi trasportare germi pericolosi sugli oggetti (alimenti, stoviglie, bicchieri, ecc.) sui quali vanno a posarsi.

3021 – Nella bocca stanno frequentemente germi pericolosissimi. Provvedi dunque spesso alla pulizia di essa. Non sputare che per necessità e mai in terra. Non tossire senza metterti come riparo davanti alla bocca o la mano o il fazzoletto,

giacchè nell’atto di tossire dalla tua bocca partono e giungono a distanza molte goccioline di sputo cariche di germi, i quali stando a lungo sospesi nell’aria possono costituire un pericolo per chi ti ascolta.

3022 – La tubercolosi è la malattia infettiva che reca maggiori danni alla salute dell’uomo. Essa è spesso facilmente evitabile, come pure è frequentemente guaribile se curata in tempo e in modo conveniente.

3023 – Per essere preservati dal vaiuolo occorre farsi vaccinare. Per legge è imposta la vaccinazione e la rivaccinazione. In tempo di epidemia è bene farsi nuovamente vaccinare.

3024 – Il cane, oltre la rabbia può trasmettere all’uomo anche altre gravi malattie. Nella sua bocca si trovano spesso le uova di un verme det-

to tenia echinococco. È pessima abitudine quella di lasciarsi leccare dai cani e di dar loro il cibo nel proprio piatto. Possono in tal guisa le uova di quel verme entrare nell'intestino dell'uomo e dare origine poi in vari organi, a "cisti" le quali sono talora causa di morte.

3025 – ***In inverno*** – Non coprite colla sciarpa di lana la vostra gola.

3026 – Guardatevi dal bere delle acque calde quando volete uscire di casa, e se vi sentite freddi ricorrete piuttosto, nella debita misura, alle sostanze alcooliche.

3027 – Fate che sul vostro desco abbiano larga e maggior parte le sostanze farinacee, le leguminose, gli olii, il burro, lo zucchero, gli erbaggi, ecc., affine di fornire alla vostra macchina il carbone nella quantità voluta per produrvi il neces-

sario calore. Rammentatevi che se non seguirete queste massime la natura non farà miracoli, il calore verrà meno in voi come nella stufa in cui si sia immesso un insufficiente od imperfetto combustibile.

3028 – Dietro al difetto di calore seguiranno facili i raffreddamenti, le brusche sospensioni delle funzioni della pelle e con esse una miriade di mali che hanno per base la causa reumatica e che si risolvono in un brusco e repentino riflusso del sangue negli organi più delicati e vitali.

3029 – Rammentate che se lo stimolo della sete non vi solletica a bere perchè le funzioni della pelle corrono lente, cionullameno un po' d'acqua è necessaria per dare al liquido maggiore scorrevolezza e per dare ancora alla natura il veicolo sanguigno traduttore delle spazzature del nostro

organismo, qual'è l'acqua che serve appunto ad esportarle sotto forma di orine.

3030 – Guardate di tener i piedi asciutti, mutandovi, ove occorra, di frequente le calzature, poichè nulla havvi di più acconcio a favorire il reumatismo, de' piedi umidi.

A mantenere i piedi caldi contribuirà la reazione calorifica determinata dalla loro soffregagione prontamente condotta con pannolini bagnati, susseguita da strofinazioni con panni asciutti.

3031 – Se soffrite di geloni, tenete mani e piedi coperti, anche di notte, con guanti e calze.

3032 – ***Decalogo igienico*** – Ecco i *10 comandamenti di Igiene* elaborati dal Dr. *Ducornet*:

I. Generale – Alzati presto, va a letto presto,occupa la tua giornata.

II. Respiratoria – L'acqua ed il pane sostengo-

no la vita, ma l'aria pura ed il sole sono indispensabili alla salute.

III. Digestiva – La frugalità e la sobrietà sono il miglior elisir di lunga vita.

IV. Della pelle – La pulizia preserva dalla ruggine; le macchine meglio pulite dànno servizio più lungamente.

V. Del sonno – Un riposo sufficiente ripara e fortifica; un riposo troppo lungo ammollisce e indebolisce.

VI. Delle vesti – Vestirsi bene è il conservare al corpo colla libertà dei movimenti, il calore necessario, preservandolo da ogni brusco mutamento di temperatura.

VII. Dell'abitazione – La casa pulita e gaia rende amabile il focolare domestico.

VIII. Morale – Lo spirito si riposa e si affina nel-

le distrazioni e nei divertimenti; ma l'abuso spinge alle passioni e queste ai vizi.

IX. Intellettuale – L'allegria fa amare la vita, e l'amore della vita è la metà della salute. Al contrario la tristezza e lo scoraggiamento anticipano la vecchiaia.

X. Professionale – Se ti nutri il cervello non lasciare anchilosare le braccia e le gambe. Se guadagni la tua vita a colpi di zappa, non dimenticare di ornare e di estendere la tua intelligenza.

Ignifughi – Incombustibili.

3033 – La facile infiammabilità dei tessuti, carta, legno, ecc. può essere impedita mediante rivestimento di dette sostanze con alcune soluzioni saline. Non devesi però dimenticare che non è possibile evitare altre alterazioni, quali la carbonizzazione, fusione, ecc. in seguito all'alta tempe-

ratura. Si possono naturalmente impiegare solo quelle sostanze chimiche, 1°) che sono incolore e inodore; 2°) che non sono tossiche; 3°) che non alterano il colore originale delle sostanze in questione.

Gli agglutinanti destinati a far aderire il rivestimento sono pure assai varii: colla di pesce, destrina, amido, gelatina, ecc.

3034 – Il meccanismo della protezione esercitata contro il fuoco non è lo stesso per tutte le dette sostanze. Coi sali d'ammoniaca si forma sotto l'azione del calore che li scompone, un'atmosfera di gas incombustibili ed incomburenti, che impediscono la propagazione della fiamma.

3035 – Le due ricette seguenti furono premiate nel 1880 con premio di 1000 lire dalla Società

d’incoraggiamento per l’industria nazionale in Francia. Sono dovute al sig. *J. A. Martin*:

Per tessuti leggeri:

Acqua p. 100 – Solfato d’ammoniaca puro p. 8

Carbonato d’ammoniaca 2,5 – Acido borico 3 – Borace puro 2

Amido 2 – *Oppure* gelatina o destrina 0,4.

S’impregnano i tessuti nella soluzione scaldata a 30°; si fanno seccare. Costa 16 centesimi al litro, sufficiente per 10 a 12 mq.

3036 – *Per legno, tende, ecc.*

Acqua 100 – Cloridrato d’ammoniaca 15 – Acido borico 3

Colla di pelle 50 – Gelatina 1,5 – Creta per dare consistenza.

Si applica a pennello dopo aver scaldato il miscuglio a 50-60°. Costa 21 centesimi al litro, suffi-

ciente per coprire 5 mq.

3037 – ***Tessuti*** – La sostanza che meglio si presta per rendere incombustibili i tessuti, senza aumentarne il peso, nè diminuirne la pieghevolezza, nè alterarne il colore, è il *fosfato d'ammoniaca*, che si trova generalmente presso i fabbricanti di prodotti chimici.

Si immergono i tessuti, tendaggi, cortine in un bagno di fosfato ammonico al 10%, finchè siano bene imbevuti di questo liquido. Subito dopo si ritirano e si spremono fortemente, in modo da espellerne la maggior parte del liquido; poscia si distendono e si lasciano asciugare.

Se i tessuti da rendere incombustibili sono già usati, si procede a quest'immersione subito dopo la lavatura.

Se si prende un pezzo di stoffa così preparato,

fosse anche cortina di mussola, e lo si pone sulla fiamma, lo si vedrà annerire, carbonizzarsi od anche bucarsi, senza che si possa accendere in alcun modo, e senza che la carbonizzazione stessa si estenda oltre la parte direttamente in contatto con la fiamma.

3038 – Il medesimo effetto sopraindicato lo produce, anche più efficacemente, una miscela di 80 p. di solfato d'ammoniaca, 25 p. di carbonato d'ammoniaca, 30 d'acido borico, 17 di borace, 20 di amido e 1000 d'acqua pura; queste sostanze ben mescolate vanno disciolte a caldo.

Le stoffe si immergono allora nella soluzione calda in modo da impregnarnele completamente; quindi si lasciano asciugare.

3039 – Per stoffe finissime a colori delicati, *Patern* raccomanda una soluzione di:

Borace 15 – Solfato di magnesia 12 – Acqua distillata 100.

che si deve mescolare con la necessaria quantità d'amido. Si imbevono con questa le relative sostanze, si spremono fra pannolini e si fanno asciugare accuratamente.

3040 – Per stoffe più ordinarie usare un miscuglio di parti eguali di solfato d'ammonio e solfato di calcio triturati finamente con acqua.

3041 – Procedimento *Chenevier.*

Allume p. 100 – Solfato d'ammoniaca 100 – Acido borico 45

Gelatina 30 – Salda d'amido 9 – Acqua 1500.

È bene rinnovare di tempo in tempo il rivestimento, specialmente quando si tratti di tessuti sottoposti a sfregamento.

3042 – Ecco una semplicissima ricetta per otte-

nere abiti incombustibili. Prendete 100 grammi di allume, 100 di ammoniaca, 150 d'acqua bollente; mescolate bene il tutto ed immergete nella miscela quella parte di abito che ritenete come la più esposta ad incendiarsi. Se poi volete immergere tutto l'abito, non avete che da aumentare le proporzioni.

3043 – ***Tela*** – Si sciolgono 14 kg. solfato ammonico, 1 acido borico, 1 carbonato ammonico, 3 borace e 2 acqua di calce in 100 litri d'acqua. Si fa bollire la miscela, indi si lascia depositare a chiarificazione e vi si immerge la tela.

3044 – Pei tessuti che devono essere soppressati si può ugualmente ricorrere a semplici soluzioni di sali ammoniacali anzichè a formole complicate, ma occorre avere l'avvertenza di far uso di ferri poco caldi; basterà l'immersione di essi

ferri nell’acqua bollente.

3045 – Si può anche far uso, per tessuti da soppressare, dell’idrato d’allumina.

Le sostanze con questa imbevute diventano resistenti al fuoco, ma alla fiamma carbonizzano.

3046 – ***Cotone imitante la neve per alberi di Natale*** – Si inzuppa cotone previamente sgrassato o idrofilo in soluzione 10% di fosfato ammonico e si lascia poi seccare.

3047 – Si fanno disciogliere in 900 p. d’acqua:

Solfato ammonico 60 – Carbonato ammonico 15

Borace 5 – Acido borico 20

e si aggiunge soluzione calda di gelatina 4 in acqua 100.

Se ne imbeve il cotone imbianchito immergendolo nella soluzione tiepida, quindi si elimina l’eccesso di questa centrifugando o mediante lie-

ve compressione e si lascia infine seccare.

3048 – ***Legno*** – (*Ch. Girard*). Lo si impregna della seguente soluzione:

Fosfato d’ammonio gr. 100 – Acido borico 10 – Acqua 100.

3049 – Un procedimento molto semplice consiste nell’applicare alla superficie del legno uno o diversi strati della soluzione di:

Carbonato sodico 10-20 – Borato di ammonio 4-8 – Acqua 100.

lasciando poi evaporare il solvente, così si forma uno strato vetroso.

3050 – Ecco infine un procedimento assai economico: spalmare il legno a più riprese con soluzione di silicato di soda dapprima molto diluito perchè il liquido possa penetrare con maggiore facilità nei pori, poi sempre più denso, fino a rag-

giungere la densità di circa 1,35. I risultati finora ottenuti con questo semplicissimo processo sono ottimi sotto ogni rapporto.

3051 – Come vernice incombustibile su legno, ecc., si applica in parecchi strati un miscuglio della seguente composizione:

Vetro solubile 1000 – Bianco di Meudon 500 – Colla 1000.

3052 – Trattandosi di tavolati interni è meglio fare uso di sali ammoniacali applicandoli prima delle tappezzerie.

Igroscopio.

3053 – ***Naturale*** – Lo stato di umidità dell'aria o stato *igroscopico*, possiamo *constatarlo* con istrumenti detti igroscopi, e misurarlo con altri (o con gli stessi opportunamente adattati) detti *igrometri*. L'igroscopio a capello – il fraticello che si

incappuccia all’approssimarsi della pioggia – è tra i più noti. Molte piante, il legno dei mobili, molte sostanze chimiche (il sale da cucina ad es.), alcune sostanze animali (corde da musica) sono materiali igroscopici.

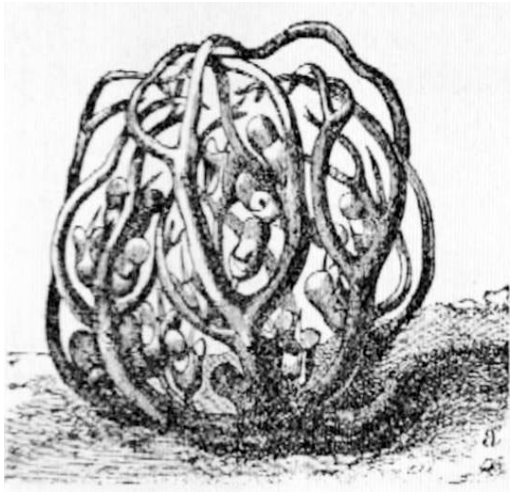


Fig. 81.

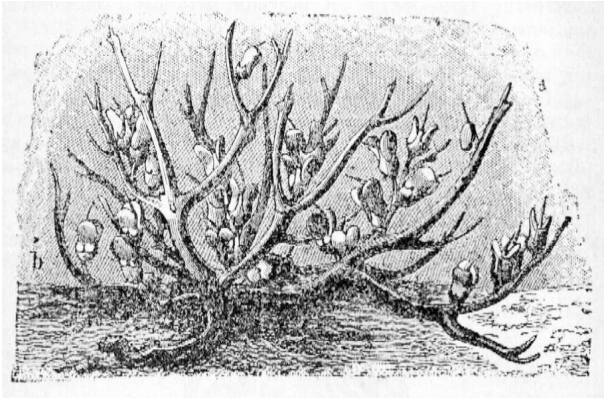


Fig. 82.

Un curioso esempio di pianta-igroscopio l'abbiamo nella cosidetta *Rosa di Gerico* (*Anastatica hierochuntina*) che le figure 81 e 82 rappresentano rispettivamente chiusa – nell'aria secca – e aperta, nell'aria umida.

Illuminazione.

3054 – ***A bicchieri colorati*** – La migliore materia che si possa adoperare per riempire i bicchierini per le illuminazioni di questo genere è la stearina. Si versa fusa nel bicchiere e vi si introduce il lucignolo prima che sia solidificata; detto lucignolo verrà prima immerso in una soluzione di borace affinchè non abbia a formar moccolo e produrre quindi fiamma fumosa.

Imbalsamazione.[61]

3055 – ***Soluzione da applicare esternamente.***

Arsenico gr. 0,7 – Allume 15 – Acqua 100.

3056 – Acido fenico 96, acido arsenioso 4, sublimato corrosivo 5, alcool (90%) 160, acqua dist. 240, glicerina 40.

3057 – Cloruro sodico 50 – Allume 75 – Acido arsenioso 35

Cloruro zinco 12 – Sublimato corrosivo 9

Soluzione di formalina (10%) 60

Acqua dist. a completare 2500.

3058 – ***Pomata per spalmare internamente la pelle degli animali da imbalsamare*** – Essa è

61Consigliamo, per i necessari particolari, il manuale di questa collezione, *Il Naturalista preparatore* di R. Gestro.

velenosissima e quindi va manipolata e conservata con ogni precauzione.

Arsenico bianco 37 parti in peso, canfora 6, sapone bianco 37, carbonato di potassa 15, calce in polvere 5.

Si affetti il sapone bianco ed insieme ad un po' d'acqua, si faccia liquefare, aggiungendovi un po' di cremor di tartaro; poi si tolga il recipiente dal fuoco e si aggiungano l'arsenico e il carbonato mescolando bene.

La calce si polverizza a parte in un mortaio con alcool e si unisce quando il miscuglio è ben freddo. Si conservi il tutto in recipiente di vetro o di maiolica ben chiuso.

3059 – Si fa fondere con poca acqua gr. 500 di sapone di resina bruno e 250 di sapone verde, vi si mescola a caldo una decozione di 125 di co-

lonquitide e 25 d’aloe in 150 d’acqua (ridotta alla metà), gr. 125 di glicerina a 40 d’olio di ravizzone. Dopo raffreddamento vi si incorpora gr. 50 di naftalina in polvere fina, 35 d’essenza di trementina e 8 d’acido fenico.

3060 – ***Polvere*** – Per cospargere la parte interna della pelle e per riempire le ossa,

Canfora 100 – Polvere insetticida 100 – Pepe nero 50

Solfo sublim. 200 – Allume 150 – Calce-soda 150 – Tabacco 150.

3061 – ***Sapone*** – Canfora polv. 75, arsenico 150, sapone bianco 450, carbonato potassico 180, calce viva 60, olio ess. di origano 8, acqua bollente q. b.

Si mescolino le polveri; si faccia bollire il sapone coll’acqua fino a gelatina; si aggiungano le

polveri e l’essenza e q. b. d’acqua da formare una pasta.

3062 – Borace 50 – Naftalina 50 – Anidride arseniosa 100

Sapone 500 – Acido salicilico 100 – Acqua 1000.

Le prime quattro sostanze, in polvere fina. Si operi come è indicato nel N. precedente.

3063 – ***Liquido per conservare preparati anatomici, zoologici e botanici*** – Acqua dist. kg. 5, allume gr. 150, sale da cucina gr. 40, nitro gr. 16, carbonato sodico gr. 90, acido arsenioso gr. 15. Si filtri e ad ogni 5 litri di liquido aggiungasi 2 litri di glicerina a 28° Bé e ½ litro d’alcool metilico. Secondo il volume e la consistenza dei preparati devesi regolare la diluzione.

Questo liquido ha il vantaggio sopra i liquidi al-

coolici, di non essere infiammabile, di essere incolore e inodoro, d'avere azione antisettica, di mantenere inalterati colore e forma dei preparati.

3064 – Secondo *Kayserling* si tengono immersi i preparati anatomici per 24 ore in un liquido costituito da formalina (40%) 750, acetato potassico 30, nitrato potassico 10, acqua 1000: quindi si trasportano dapprima in alcool di 30°, quindi in alcool assoluto, ed infine si conservano in soluzione di acetato potassico 250 in acqua 500 e glicerina 500.

3065 – Risulta da osservazioni di *A. Aly* che la formalina corrisponde assai bene per la conservazione degli animali: per gli invertebrati è sufficiente una soluzione 1½ 2%, per i vertebrati ne occorre 3 3½%: per i crostacei e i pesci è da preferirsi una soluzione di gomma nella glicerina.

Imbuti di metallo.

3066 – ***Pulitura*** – S'immerge l'imbuto, capovolto, in un bagno composto di acqua contenente circa 30 gr. di carbonato di soda e 50 gr. di calce viva per litro. Si fa bollire il tutto per circa 10 minuti; la soluz. sfuggirà in getto per la punta dell'imbuto, ricadendo nel recipiente e l'imbuto resterà lavato automaticamente in modo perfetto.

Impermeabili.

3067 – ***Conservazione*** – Si conservano gli impermeabili di gomma elastica tenendoli sospesi in ambiente caldo.

3068 – Quando sono induriti si possono rendere inflessibili come prima, esponendoli per qualche tempo a vapori ammoniacali, in ambiente caldo.

3069 – Per ridare la primitiva flessibilità ad un impermeabile, che pel tempo si è indurito tanto da rompersi piuttosto che piegarsi può giovare un bagno d'acqua molto calda o l'azione del vapore.

3070 – Se neppure col procedimento del N. preced. non si ottengono buoni risultati si può ricorrere ad una spugnatura, sulla parte rivestita di gomma, con benzina ordinaria, e ad una successiva applicazione di glicerina. Si lascia umido per qualche tempo il rovescio dell'impermeabile e quindi lo si asciuga con una pezzuola di cotone.

3071 – *W. Thomas* constatò che i tessuti impermeabili nella cui confezione entrano sali di rame (p. es. nella tintura) si alterano rapidamente, tanto più se essi contengono pure qualche sostanza oleosa capace di disciogliere i sali di rame.

3072 – ***Pulitura*** – Per pulire le vestimenta formate di stoffe con caucciù, basta lavarle con una spugna inumidita d'acqua e aceto. Il fango, essendo quasi sempre molto alcalino in ispecie nelle città, l'aceto si combina coll'alcali e le macchie scompariscono dopo la lavatura.

Impronte.

3073 – ***In ceralacca*** – Affinchè le impronte di pietre incise, di suggelli, ecc, riescano nette occorrono alcune precauzioni:

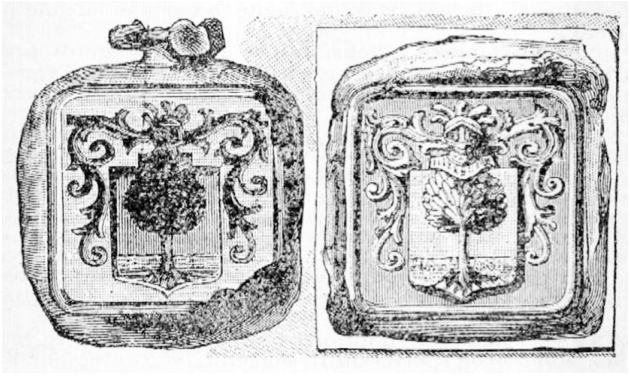


Fig. 83.

1° Si deve fondere a

dolce calore la ceralacca (di prima qualità), il che può farsi in un cucchiaio di ferro o d'argento, che poi si pulisce collo spirito, con benzina o con essenza di trementina.

2° La ceralacca fusa viene versata su carta. Vi si applica poi il suggello o la pietra; ma questi debbono essere prima ben seccati e poi spalmati d'un leggero strato d'olio, asciugati accuratamente con pelle di guanto ed infine spolverati di cinabro soffiando sopra. Questa polvere aderisce prima al suggello o pietra, poi all'impronta dando la superficie non lucente, alla quale fa bella cornice la ceralacca lucida.

Questo procedimento si applica alla ceralacca rossa: naturalmente per altri colorì si userebbero sostanze adatte in luogo del cinabro.

3074 – Volendo un'impronta a rilievi non lucidi

su fondo lucido, dopo aver spolverato il suggello (v. N. precedente) lo si sfrega sulla pelle che asporterà la polvere colorante dalle sue sporgenze lascerà quindi in lucido queste parti, che saranno incavi, nell'impronta.

3075 – Se si vuole un'impronta bronzata, dorata, argentata, ecc. si spolvera il suggello con bronzo, oro od argento e si pulisce sul tampone con molta cura prima di adoperarlo.

3076 – ***Riproduzione*** – Un mezzo facile per riprodurre suggelli, cosa che talvolta può occorrere di dover fare, beninteso senza scopo criminoso, è il seguente:

Si versa sull'impronta del suggello una miscela di bianco di Spagna e colla d'amido; per facilitare il distacco si sarà prima oleata leggermente l'impronta. Quando la pasta è asciutta si stacca e

vi si versa della lega tipografica fusa (85 piombo e 15 di antimonio). La riproduzione riuscirà perfetta. In luogo di comporre questa lega sarà preferibile usare dei vecchi caratteri tipografici.

3077 – In piombo, a freddo – Si può riprodurre in piombo, un rilievo in metallo od in materia anche assai meno dura come ad es. la ceralacca. Si prenda dunque un suggello in ceralacca, lo si ponga su di una incudine o su di un tassello di ferro ben solido; si ponga su di esso una palla sferica di piombo fuso di diametro proporzionato alle dimensioni del suggello da riprodurre. Si colpisca poi la palla con un colpo di martello ben assestato, forte, secco, unico. La palla appiattita avrà riprodotto nei più minuti particolari l'impronta del suggello senza deteriorarlo. Con una lamina di piombo fuso si possono ottenere analoghi ri-

sultati, ma meno perfetti

3078 – ***In solfo*** – Debbasi riprodurre in solfo una medaglia, ad es. Si prende prima il modello della medaglia in incavo mediante il gesso *scagliola* che è bianchissimo e finissimo. Quest'operazione è assai facile; si mette la medaglia sopra una lastra di vetro od altro corpo liscio: si fa attorno un anello di carta o di cera piuttosto alto e vi si versa una poltiglia di gesso stemperato nell'acqua; per potere distaccare facilmente lo stampo dal modello occorre che questo sia stato spalmato con un pochino d'olio.Ottenuto lo stampo in gesso si può riprodurlo in solfo avvolgendolo con una striscia di carta fissata con ceralacca e versandovi dentro dello solfo fuso, che si ottiene facilmente scaldando con precauzione del pezzetti di solfo in un piccolo matraccio (V. fig. 84

e 85).

Fig. 84.

Fig. 85.

La riproduzione ha un bell’aspetto, è di colore

giallo ed alquanto traslucida.

V. *Gessi, Cera, Stampi per galvanoplastica*.

Incendio.

3079 – ***Estinzione*** – Un giornale inglese citava l'esempio di un tale che riuscì a rimanere per qualche tempo in una carnera invasa dal fumo, avendo messo sul volto un fazzoletto bagnato.

3080 – Quando il fuoco si fosse appiccato agli abiti, anzichè correre o restare in piedi è bene gettarsi a terra e rotolarsi sulla persona. Quando si avesse pronta sottomano una coperta od un tappeto di lana, basterebbe avvolgersene strettamente il corpo per soffocare prontamente le fiamme.

3081 – *Nei camini* – La prima cosa da fare è di chiudere la valvola se c'è; si impedisce ad ogni modo il tiraggio della condotta chiudendola con

coperte, sacchi, cenci bagnati, ecc. Nella maggior parte del casi ciò basta a scongiurare il pericolo.

3082 – Gettare un buon pugno di solfo sul focolare acciò si accenda, e chiudere l'imboccatura del camino in modo che possa passarvi soltanto l'aria sufficiente alla combustione dello solfo.

3083 – Sparando un colpo di fucile nella canna del camino e nella direzione di esso, la scossa dell'aria fa cadere la fuliggine e contribuisce al suo spegnimento.

3084 – I componenti che aggiunti all'acqua servono meglio come estintori del fuoco sono i cloruri di calcio, di magnesio e di manganese. Essi hanno il vantaggio di costar poco, di agire altrettanto energicamente quanto i sali ammoniacali, e di essere molto solubili, il che permette di conser-

vare in poco spazio quantità notevoli di prodotto pronto all'uso.

3085 – ***Bombe o granate ignifughe*** – *Essenze, vernici, ecc.* – Per certi liquidi volatili, la segatura di legno è un ottimo estintore, sebbene ciò sembri paradossale, a motivo della sua combustibilità. Essa ha per effetto d'impedire il contatto dell'aria col liquido, sul quale galleggia. Quando essa brucia, a sua volta, si consuma senza fiamma e a temperatura troppo bassa per poter riaccendere il liquido.

La segatura è assai efficace anche allo stato secco, ma lo è maggiormente se imbevuta con soluz. di bicarbonato di soda, essendochè questo sale a 100° sviluppa molto gas carbonico. Un kg. di bicarbonato sodico svolge circa 125 litri di gas carbonico e altrettanto di vapore d'acqua. Questa

massa gassosa, più densa dell'aria forma sul liquido infiammato uno strato isolante, nel quale la combustione diviene impossibile.

3086 – Il tetracloruro di carbonio sviluppa vapori assai pesanti (cinque volte quanto l'aria) in ragione di 225 litri di vapore per litro di liquido vaporizzato.

Quando si stanno facendo preparazioni pericolose quali: vernici, encaustici, fusione di resine sarebbe prudente aver sempre sottomano una bottiglietta di tetracloruro di carbonio, in modo di poterne subito versare il contenuto nella marmitta, in caso d'incendio. L'estinzione è assai rapida.

3087 – Per soffocare gli incendii incipienti si può far uso di una soluzione di 10 parti di sale da cucina e 5 di sale ammoniaco in 30 d'acqua. Si conserva in bottiglie.

In caso d’incendio basta gettare sul fuoco o contro l’oggetto incendiato una o due di queste bottiglie con forza sufficiente per romperle.

3088 – (*Klut*).Carbonato sodico greggio 40, allume crudo 60, cloruro sodico greggio 200, acqua 1 litro.

3089 – Per soffocare gli incendii viene segnalato come assai efficace l’uso di semplice ammoniaca, che si spruzza sulle materie incendiate.

3090 – ***Polveri ignifughe*** – Si mescolano:

Cloruro sodico 8 – Bicarbonato sodico 6 – Solfato sodico 2

Cloruro di calcio secco 2 – Silicato sodico 2.

3091 – Cloruro sodico 3 – id. ammonico 3

Bicarb. sodico 2.

3092 – Cloruro ammon. 10 – Solfato sodico 6

Bicarb. sodico 4.

3093 – Per l’estinzione degli incendi è stato introdotto, da qualche anno a questa parte, un’istrumento coniforme – specie di grande sifone metallico – contenente dell’acido carbonico, il quale, spruzzato sul fuoco a momento opportuno, si oppone, coadiuvato dall’acqua, al propagarsi del fuoco.

In questo strumento è contenuta una soluzione di carbonato di sodio e nella sua parte superiore trovasi un curiosissimo congegno girante che irradia con veemenza dell’acido solforico nello stesso tempo che un “agitatore” a palette mantiene in perfetta miscela la soluzione di carbonato di sodio e di acido solforico.

Il risultato immediato consiste in un rapido sprigionamento di anidride carbonica, il quale ha un duplice effetto: sviluppa, cioè, una così forte

pressione gassosa, da lanciare un getto d'acqua di 2 centim. di diametro (saturata di gas) a circa 15 metri di altezza, e di combattere – conseguentemente – come abbiamo detto – i progressi della combustione.

Incenso.

3094 – ***Composizione*** – Nelle cerimonie religiose si usa la seguente miscela di sostanze polverulenti; taluni la usano per profumare camere ed appartamenti:

Incenso 45 – Salnitro 15 – Zucchero 10 – Storace 12

Benzoino 25 – Cascarilla 6.

3095 – Incenso 100 – Storace calamita 6 – Fiori lavanda 12.

Lo storace calamita si prepara mescolando:

Inchiostri.

3096 – ***Caratteri*** – Un buon inchiostro deve avere colore nero intenso e non cancellarsi per lo sfregamento colle lavature mediante l'acqua; essiccazione pronta, e inalterabilità alla luce: deve fissarsi solidamente sulla carta senza penetrarvi troppo profondamente; scorrere facilmente e uniformemente dalla penna; e infine, non ammuffire.

3097 – ***Al campeggio*** – *Preparazione* – Gli inchiostri al campeggio si preparano con una decozione di campeggio trattata con un cromato alcalino o con un sale di cromo: quantunque ve ne siano anche di non copiativi, pure la massima parte di essi sono copiativi: quanto maggiore è l'acidità loro e quanto minore è il loro contenuto

in cromo, tanto più essi sono scorrevoli e rossastri: nel caso inverso l'inchiostro riesce tanto più nero e meno scorrevole.

3098 – Per rendere più stabili gli inchiostri al campeggio vi si aggiunge dell'allume o meglio dell'ossalato di allumina.

3099 – Il decotto di campeggio che si adopera, si prepara con 5 a 10 kg. d'estratto secco di campeggio per 100 litri d'acqua. Si lascia a sè per otto giorni, poi si decanta e si filtra.

3100 – ***Nero comune*** – Si preparano queste due soluz.:

a)Acqua calda litri 5 – Estratto secco di campeggio 2

b) Acqua litri 1,500 – Allume di cromo gr. 500 Ac. ossalico gr. 100 – Bicromato di potassa 20.

Si versa a poco a poco la soluzione *b* nella so-

luzione *a* scaldata a temperatura prossima nell'ebollizione, mantenendovela per un'ora. Si aggiunge acqua sino a formare in tutto litri 10 e si aggiungono gr. 10 di fenolo. Dopo 4 a 5 giorni di riposo si decanta. Quest'inchiostro vien detto *imperiale.*

3101 – ***Nero economico:***

Estratto di campeggio 100 – Acqua di calce 800 – Fenolo 3

Ac. cloridrico 25 – Gomma arabica 30 – Bicromato potassico 3.

Si scioglie a caldo l'estratto nell'acqua di calce, si aggiungono il fenolo e l'ac. cloridrico. Si fa bollire per mezz'ora e si lascia raffreddare; si filtra; si aggiungono il bicromato e la gomma sciolti nell'acqua. Si diluisce la miscela sino a formare 1800 parti. Quest'inchiostro è rosso appena si

usa, ma annerisce rapidamente.

3102 – Estratto di legno di campeggio polv. 60, acqua di calce calda 900, ac. cloridrico greggio 15, soluz. (2,5%) di bicromato potassico 100, destrina greggia 10, creolina gocce XX.

3103 – Si fa disciogliere: estratto di campeggio 8 in acqua calda 300 e si aggiunge bicromato potassico 1,3, acqua calda 20, ac. cloridrico 3,5.

3104 – ***Azzurro-nero*** – Si fa disciogliere estratto campeggio 80, in acqua calda 300 e si aggiunge allume di cromo 24, solfato ferroso 6, carmino d'indaco 8, ed infine destrina 9 stemperata in acqua 20.

3105 – ***Rosso-nero*** – Estratto campeggio 80, acqua 1000: sciogliere a caldo, poi aggiungere bicromato potassico 10, e dopo dissoluzione, ac. nitrico (40°) 30: dopo rimescolamento si aggiun-

ge ancora per addensare il liquido: destrina 60, acqua 60, ac. salicilico 1,5.

3106 – Sciogliere a caldo ; estratto di campeggio 16 in acqua calda 200: alla soluzione aggiungere allume di cromo 16, bicromato potassico 6, acqua 60.

3107 – ***Al tannino*** – Noci di galla grossolanamente contuse 100, ac. salicilico 1, acqua 1 litro. Si lascia a sè agitando sovente: poi si aggiunge solfato ferroso 50, si lascia la miscela all'aria per alcuni giorni agitando spesso, quindi filtrasi ed al filtrato si aggiunge azzurro di anilina J B 1 disciolto in acqua 50. Si può sostituire all'ac. salicilico gr. 0,5 di ac. fenico liquido.

3108 – Si lasciano macerare per 2 giorni gr. 125 di noci di galla frantumate, in 2 litri di acqua piovana, e a parte si fanno disciogliere gr. 50 di

gomma arabica e gr. 50 di solfato di ferro in gr. 100 di aceto di vino: si mescolano le soluzioni, e dopo qualche giorno di riposo, scuotendo di sovente, si scalda all'ebollizione e poi si cola e si imbottiglia.

3109 – *Indelebile* – Far sciogliere e mescolare: ac. tannico 24, ac. gallico 7, solfato ferroso 30, gomma arabica 10, ac. cloridrico dil. 25, ac. fenico 1, acqua distillata 900.

3110 – ***Nerissimo*** – Si lasciano macerare per 24 ore:

Noci di galla contuse kg. 2 – Acqua di pioggia 12.

poi si fa bollire per ¼ d'ora; si cola e si fa bollire il residuo ancora per 15 minuti con kg. 6 di acqua di pioggia; si cola, si mescolano i due liquidi, e si aggiunge alla miscela una soluzione di

Solfato ferro gr. 900 – Solfato rame 200 – Gom-

ma arabica 400

Glicerina 100 – Ac. acetico (50°) 100 – Acqua di pioggia litri 2.

Dopo alcuni giorni si cola nuovamente il liquido e si aggiunge:

Nero anilina solubile 20 – Estratto indaco 20 – Ac. salicilico 5.

3111 – Si sciolgono in p. 4000 d'acqua calda, 30 di ac. gallico, 2 di ac. pirogallico, 30 di lattato ferroso, 2 di piocianina, 2 di ac. tartarico; si lascia a sè il miscuglio per alcuni giorni, dopo di che si filtra per cotone o per carta molto porosa; al filtrato si aggiungono e si fanno sciogliere p. 15 di gomma arabica. L'inchiostro che si ottiene è assai scorrevole e si conserva di un color nero intenso.

3112 – ***Copiativo***[62] – Si fan bollire fino alla riduzione della metà e si cola:

Noci di galla 240 – Legno campeggio 120 – Acqua 6000.

A parte sciolgonsi:

Solfato di ferro 120 – Solfato di rame 30

Gomma arabica 80 – Zucchero 30 – Acqua 625.

Si uniscono i due liquidi e si filtra attraverso un sacco di feltro. Per renderlo copiativo si mescola una miscela di p. 3 glicerina e 1 di zucchero sciolto con pochissima acqua, con una quantità eguale in peso dell'inchiostro da scrivere.

3113 – *Nero*:

Acqua 10 – .Nigrosina 6 – Glucosio 8 – G1icerina 8

62Con gli inchiostri N. 3113 a 3l18 si può copiare senza strettoio e senza inumidire il il foglio.

3114 – *Nero-violaceo* – Si fa sciogliere estratto di legno campeggio p. 16 in acqua bollente 200, e si aggiunge allume 6, soda cristalli 8, ac. ossalico 4 ed infine soluz. di gomma arabica p. 6 in acqua 12.

3115 – *Violetto*:

Acqua 500 – Violetto metile 15 – Glicerina 20
Gomma arabica 40.

3116 – In 20 gr. d'alcool rettificato si fanno sciogliere 6 gr. d'anilina violetta e si mescola bene con bacchetta di vetro; si aggiungono poi 300 gr. d'acqua distillata contenente in soluzione 3 gr. di gomma arabica.

3117 – *Rosso*:

Acqua 100 – Eosina 2,5 – Zucchero 3

3118 – *Azzurro*:

Anilina bleu 3 – Acqua 200 – Glicerina 100 – Allu-

me 1,5.

3119 – Si sciolgono p. 5 d'indaco in polv. finissima in 20 di ac. solforico fumante. Si diluisce la soluzione con 100 p. di estratto di mirabolani e vi si scioglie 10,5 di limatura di ferro. Indi vi si aggiunge: gomma arabica p. 16, zucchero 7,5, ac. solforico (a 66° Bé) 10,5, anilina azzurra 1,5, ac. fenico 0,5, estratto mirabolani q. b. a p. 1000.

3120 – *Verde* – In p. 1000 di estratto di galla sciogliesi: solfato di ferro p. 30, solfato di rame 0,5, ac. solforico (66° Bé) 2, zucchero 8, aceto pirolegnoso rettif. 50, carmino d'indaco 30.

3121 – *Diversi* – Si fa un miscuglio di:

Glicerina 3 – Miele puro 3 – Inchiostro nero o violetto 20.

Si lascia in riposo per due o tre giorni prima di usarlo.

3122 – Allo stesso uso del precedente serve l'inchiostro composto di:

Glicerina 12 – Miele 4 – Zucchero cristallino 4

Alcool 2 – Melassa 1 – Inchiostro comune 20.

3123 – Servendosi d'inchiostro comune *molto denso*, con 10 a 30% di glicerina, si ha un inchiostro che permette di ottenere copie istantanee con la semplice pressione della mano.

3124 – In una pentola di ghisa smaltata si mettono: tannino p. 10, acqua 10, soluz. di cloruro ferrico al 10% 20, ac. cloridrico 1. Si mantiene il tutto a 100°C. per 5 ore; si aggiunge poi: acqua calda p. 70. Si fa bollire per un'ora. Si lascia a sè in un vaso chiuso, per 15 giorni, al fresco. Si filtra, si liscivia il residuo con acqua, fino a portare il liquido a 100 p. Si aggiunge finalmente la soluz. seguente: acqua calda p. 70, azzurro di fenolo 3

F 0,750, zucchero 0,500, fenolo 0,250.

3125 – Un’altra ricetta più semplice è la seguente: Estratto di noce di galla p. 100, soluz. di cloruro ferrico (al 10%) 10. Il tutto mescolato a freddo.

Si lascia a sè per 15 giorni in recipiente chiuso, si filtra e si aggiunge la soluz. seguente: azzurro di fenolo 3 F p. 0,60, acqua calda 80, fenolo 0,20. Si mescola bene il tutto, e lo si lascia a sè per 10 giorni; si decanta e si mette in bottiglia.

3126 – A motivo dell’azzurro di fenolo, gli inchiostri copiativi dei quali si è trattato precedentemente sono d’un nero volgente all’azzurro; per ottenere altre gradazioni basta sostituire all’azzurro altri colori: per esempio, per inchiostro nero-violetto basta aggiungere all’azzurro di fenolo, dello scarlatto R R. Volendo ottenere inchio-

stro nero-rosso si sostituisce l’azzurro di fenolo con lo scarlatto R R, e per inchiostro nerissimo, con il nero di fenolo B.

3127 – Un inchiostro copiativo di tinta nero-azzurra è il seguente: soluzione di tannino p. 60, solfato ferroso 6, acqua calda 35. Il tutto si porta a quasi 100° C., si lascia poi a sè per 25 giorni, si filtra e si diluisce con acqua fino a portare la soluzione a 100 p.; si aggiungono poi: acqua p. 6, glucosio 4, azzurro di fenolo 0,30, fenolo 0,10.

3128 – Un inchiostro copiativo al campeggio si ottiene stemperando in p. 50 di acqua, 6 di estratto secco di campeggio, ac. solforico (a 66° B.) 0,150. Dopo 15 a 20 minuti di ebollizione si aggiunge questo mordente: acqua p. 12, solfato di allumina 4, introducendovi: carbonato di potassio 4. Quando l’anidride carbonica ha cessato di

svolgersi si aggiunge: ac. ossalico p. 1, bicromato potassico 0,20. Tale soluz. si aggiunge all'estratto di campeggio, si scalda per 20 a 25 minuti fino all'ebollizione: si porta la soluz. a 100 parti e si aggiunge p. 1 di fenolo. Si lascia a sè per 10 giorni, si decanta e si imbottiglia.

Questo inchiostro va sotto il nome di inchiostro all'*ematina*.

3129 – ***Seccativo-copiativo*** – Per p. 10 si impiegano:

1) parti 32 di inchiostro comune nero o di colore assai carico.

2) p. 48 di siroppo semplice (si scalda all'ebollizione zucchero raffinato in acqua, impiegando 1 p. di zucchero per 2 di acqua fino ad ottenere p. 1,5 di siroppo).

3) p. 4 di sale da cucina fino in polvere.

4) p. 2 di canfora.

5) p. 14 di alcool denaturato (o spirito da ardere).

Da una parte si scaldano leggermente l’alcool e lo siroppo mescolando: si aggiunge il sale, rimestando per facilitare la soluzione e renderla omogenea: si ritira dal fuoco. A parte si fa disciogliere a freddo la canfora nell’alcool e si versa questa soluzione nella precedente ancora calda.

Gli scritti vergati con questi inchiostri seccano quasi istantaneamente.

Per copiare si lascia lo scritto circa 2 minuti sotto il torchio.

3130 – ***Inalterabile, al nero d’anilina*** – Si pestano insieme:

Nero d’anilina gr. 4 – Alcool 24 – Ac. cloridrico g. LX.

Si ottiene un liquido azzurro carico, che si diluisce con 100gr. d'acqua, nella quale si siano fatti sciogliere 6 gr. di gomma arabica. Quest'inchiostro non intacca le penne metalliche e resiste bene all'azione degli acidi minerali e delle liscivie concentrate.

3131 – ***Di alizarina*** – Appena tracciati, i caratteri sono di una tinta verdognola che poi diventa di un bel nero in poco tempo.

Si sciolgono in un litro d'acqua bollente gr. 7 di carbonato di sodio e si aggiungono, mentre la soluzione è ancora caldissima, gr. 25 di legno campeggio e 15 di pasta d'alizarina. Si filtra il tutto e si aggiunge qualche cucchiaiata di limatura di ferro e poche gocce di ac. fenico. Dopo 2-3 giorni si filtra di nuovo.

3132 – ***Solido***·– Si prepara una specie di in-

chiostro solido bagnando dei granellini di materia dura non porosa (sabbia grossa) di uno a due mm. di diametro, in un inchiostro qualsiasi e facendo evaporare. Basterà gettare alcuni di tali granellini nell'acqua per ottenere prontamente dell'inchiostro.

3133 – ***Nero, secco*** – In kg. 2 di acqua si fa disciogliere estratto di campeggio gr. 325 ed altrettanto di estratto di castagno: si passa per tela e al filtrato si aggiungono gr. 150 di zucchero raffinato in fina polvere. A parte si fa disciogliere solfato ferroso commerciale gr. 225 in 375 di acqua. Si filtra e si unisce alla miscela degli estratti e zucchero: si aggiunge gr. 150 di gomma polv. in forma di mucillaggine con acqua q. b., gr. 130, di carmino d'indaco e 5 di soluz. di percloruro di ferro. Si rimescola bene il tutto e si concentra a b.

m. sino ad ottenere una pasta da potersi colare entro stampo, e poi si taglia in quadretti da gr. 5 cadauno.

3134 – ***In polvere:***

Noci di galla 80 – Solfato ferroso secco 40 Solfato di rame secco 2 – Gomma arabica 5.

Gr. 50 di questa polvere si fanno bollire per 10 minuti con un litro d'acqua. Per preservare quest'inchiostro dall'ammuffire è conveniente aggiungervi 1% d'ac. fenico.

3135 – Tannino 30 – Solfato di ferro secco 14 Gomma arabica 5 – Zucchero 3 – Anilina bleu (B) 8.

Questa quantità, bollita per 10 minuti con acqua, serve per mezzo litro d'inchiostro.

3136 – Ac. fenico 8 – Carmino d'indaco 15 Solfato di ferro 210 – Gomma arabica 210

Noci di galla in polv 480.

3137 – Noci di galla in polv. 150 – Solfato di ferro 45

Gomma arabica 30 – Allume di cromo 15.

Circa 4 gr. per un bicchiere d'acqua. Si agita e si decanta.

3138 – Estratto di campeggio 150

Carbonato di sodio secco 15 – Cromato di potassa 15.

3139 – ***Da viaggio*** – S'impregnano delle strisce di carta senza colla con nero d'anilina. Bagnando alcuni cmq. di questa carta con poche gocce d'acqua si ha un inchiostro nero intenso assai scorrevole. (V. *Inchiostro nero d'anilina*).

3140 – ***Indelebile*** – Si prepara un inchiostro nero quasi indelebile, resistente al tempo e di un bel nero lucente, facendo sciogliere 20 gr. di

gommalacca (gr. 20 per 120 d'acqua) in una soluz. di 10 di borace in 120 d'acqua ed aggiungendovi in abbondanza del nero fumo puro. Tale inchiostro è simile per caratteri a quello che si trova sui papiri egiziani.

3141 – Si ottiene sciogliendo 20 gr. di zucchero in 30 di acqua aggiungendo alla soluzione qualche goccia di ac. solforico concentrato.

Scaldando questa miscela, lo zucchero si carbonizza sotto l'azione dell'ac. solforico.

Scrivendo con questo liquido e scaldando poi la carta si forma un deposito nerissimo che resiste alla lavatura ed agli agenti chimici, poichè è costituito di carbone.

3142 – Si diluisce l'inchiostro di Cina in una soluz. acquosa di soda caustica che segni 1° B.

Quest'inchiostro non resiste però in modo as-

soluto a *tutti* i reagenti chimici.

3143 – Generalmente i cosidetti inchiostri indelebili non lo sono che in parte: quello che indichiamo è, invece, perfettamente indelebile. Si scalda una soluz. di glucosio al 4%, con 2% di soda caustica e si aggiunge poi alla soluz. bruna dell'estratto di campeggio e piccola quantità di cromato di potassio. Lo scritto tracciato con questo inchiostro resiste perfettamente all'azione degli acidi e degli alcali.

3144 – ***Rosso*** – Eosina gr. 30, ac. tartarico 1: si fa disciogliere a lieve calore 1 litro d'acqua ed alla soluzione tiepida si aggiunge zucchero 10, glicerina 5, ac. salicilico 1.

Dopo qualche giorno di riposo si decanta.

3145 – Eosina 3 – Alcool 2 – Siroppo 10 – Acqua distill. 200.

3146 – Si fa bollire per mezz'ora cocciniglia gr.50 in acqua 1 litro, con carbonato potassico 5: dopo cessata e levata la schiuma si cola, si ripristina il volume di 1 litro con nuova acqua; si aggiunge ac. ossalico 20 e, cessata l'effervescenza, allume 25. Infine si filtra.

3147 – Un buon inchiostro rosso si ottiene in questo modo: si sciolgono gr. 30 di carmino in una sufficiente quantità di ammoniaca, indi si aggiungono gr. 30 di siroppo semplice, 30 di gomma arabica e una quantità di acqua sufficiente per ottenere un litro d'inchiostro. Questo inchiostro non solo può servire per scrivere, ma altresì per tingere in rosso l'osso, nel qual caso fa d'uopo operare a caldo.

3148 – ***Violetto*** – Violetto di Parigi o di metile 10, acqua distillata 1 litro; si fa sciogliere a lieve

calore e alla soluzione tiepida si aggiunge zucchero 10, glicerina 5, ac. salicilico 1. – Dopo qualche giorno di riposo si decanta.

3149 – Si ottiene un eccellente inchiostro violetto facendo sciogliere in un litro d'acqua:

Destrina gr. 10 a 20 – Ac. salicilico 1 – Violettometile 10.

In luogo della destrina si può anche usare gomma arabica.

3150 – ***Azzurro*** – Si impiega il bleu solubile J P B, oppure il *bleu carmino* B, procedendo e impiegando gli altri ingredienti come nel N. 3148.

3151 – Si fa macerare per 24 ore del bleu di Prussia nell'ac. cloridrico, indi si aggiunge da 10 a 13% del suo peso d'ac. ossalico e tre volte il suo peso d'acqua, in modo da ottenere:

Bleu di Prussia gr. 80 – Acqua 250 – Ac. ossalico

8 a 10.

3152 – Si disciolgono gr. 100 di carmino d'indaco in 1 litro di acqua; si aggiunge glicerina gr. 25 e gomma arabica gr. 15.

3153 – ***Bruno*** – Si fa digerire a caldo per alcune ore gr. 65 di catecù in 1 litro d'acqua: si filtra e nel liquido ottenuto si aggiunge soluz. di gr. 10 di bicromato potassico in acqua distillata 250, finchè si raggiunge l'intensità desiderata di tinta.

3154 – ***Bianco*** – *Per disegni o scritte su carta nera, ecc.* – Si fa una colla molto liquida con 5 a 20 gr. di gomma arabica in 100 d'acqua, indi vi si stemperano 10 a 25 gr. d'una polvere bianca e leggera, quale bianco di Spagna, solfato di calce precipitato, amido. Lo si usa poi con penna o pennello, agitando la boccetta prima dell'uso. Si possono cancellare i tratti lavando con pennello

bagnato. Questo inchiostro non è dunque molto resistente. Per etichette sono preferibili quelli indicati nei N. seguenti.

3155 – Si scioglie la gomma nell'acqua e poi vi si incorpora la biacca:

Biacca finissima 15 – Gomma 1 – Acqua 26.

3156 – Si tritura 1 kg. di bianco permanente con gr. 600 di alcool a 96% e si aggiunge gr. 800 di soluz. di gomma arabica (p.1 gomma + p. 2 acqua). Si diluisce con p. 1,8-2 d'acqua.

Si agita prima dell'uso.

3157 – ***D'oro, d'argento e di bronzo*** – Sono composti di *oro musivo* o di *bronzine* sospese in un liquido denso, che può essere una soluz. di gomma arabica nell'ac. tartarico o di cera nella benzina.

Per preparare questi inchiostri si mescolano

semplicemente le polveri metalliche con la mucillaggine di gomma arabica o con la soluz. di cera. Si scrive con essi sul vetro, sul legno o sulla pelle. Una volta disseccati i caratteri, essi possono essere bruniti e acquistare lo splendore dei rispettivi metalli.

3158 – I disegni d'oro, d'argento e di bronzo sulla carta, ecc, si eseguiscono facendo prima il disegno con un miscuglio di gomma arabica contenente un po' di zucchero candito, e poi mentre il disegno è ancora alquanto umido, vi si applicano col mezzo di una spazzola dolce, dei fogli d'oro, d'argento o di bronzo.

3159 – Un inchiostro d'oro si ottiene anche nel modo seguente: Si prende una quantità a piacere di gomma arabica di prima qualità e si riduce in polvere impalpabile entro un mortaio di bronzo; si

scioglie in acquavite diluita con acqua in piccola quantità dell’oro in conchiglia, vi si aggiunge la polvere gommosa, incorporandovela con poca acqua, mediante pennellino e si lascia in quiete per qualche ora. Quando è quasi secco si aggiunge nuova acqua gommata, in cui si sarà fatto macerare dello zafferano, curando che il liquido riesca scorrevole abbastanza per poter scrivere. Formati i caratteri e lasciati disseccare, si brunischono con stecca d’avorio.

3160 – Si prendono parti uguali di ioduro di potassio e d’acetato di piombo; si mette in un filtro sul quale si versa venti volte tanto d’acqua distillata calda. – Per raffreddamento, l’ioduro di piombo si separa in lamine dorate che poi vengono raccolte e lavate su di un filtro. – Per farne dell’inchiostro d’oro, si mescolano intimamente

con alquanta acqua gommata.

3161 – Si fa una pasta, rimestando *a lungo* del miele depurato con fogli d'oro battuto. Si fa poi sciogliere la pasta nell'acqua; l'oro precipiterà al fondo in polvere fina, che si raccoglierà e si risciacquerà a più riprese decantando l'acqua. Si mescola poi la polvere con gomma arabica a sufficienza per ottenere la consistenza di un inchiostro comune. Quando lo scritto o il disegno è secco lo si brunisce con agata o dente di lupo.

3162 – ***Per marcare la biancheria*** – *Rosso* – Si può ottenere un bellissimo inchiostro rosso indelebile preparando queste tre soluzioni:

a) Carbonato di sodio 12 – Gomma arabica 12 – Acqua 45

b) Cloruro di platino 2 – Acqua distillata 50

c) Protocloruro di stagno 4 – Acqua distillata 25.

Quando si vuole far uso di questo inchiostro si comincia col bagnare la tela nella prima soluzione; si fa seccare, poi vi si scrive con la soluzione *b*) con penna, tampone, o timbro intinto in essa; si fa nuovamente seccare ed infine si ricopre la marca con la soluzione *c*). La tinta rossa non tarda ad apparire. Essa resiste assai bene al tampone ed alle liscivie le più alcaline. Notisi, però, che il cloruro di platino è ora carissimo.

3163 – *Nero* – Solfato di rame 35

Nitrato d'argento 15 – Ammoniaca 50 – Cremortartaro 10

Destrina 10 – Zucchero 5 – Soda 10

Nerofumo 10 – Acqua distillata (o di pioggia) 80.

Si fanno disciogliere a parte il solfato di rame ed il nitrato di argento nell'ammoniaca, e le altre sostanze – escluso il nero fumo – nell'acqua cal-

da; si mescolano le soluzioni ed al liquido ottenuto si incorpora il nero fumo previamente stemperato con poca acqua.

3164 – Si ottiene un preparato migliore del precedente sostituendo al solfato di rame altrettanto nitrato d'argento sì da impiegarne in totale p. 50.

3165 – Il seguente inchiostro non forma deposito e quindi si conserva a lungo in buono stato, mentre altrettanto non può dirsi di altri inchiostri pure a base di nitrato d'argento:

Nitrato d'argento gr. 6 – Gomma arabica 6 – Carbonato di soda 8

Acqua piovana o distillata 15 – Ammoniaca12.

Si scalda bagno maria sino a colorazione bruno-carico. Si conserva al riparo dalla luce e in bottiglia ben turata.

3166 – Soluzione di:

Nitrato d’argento crist. gr. 8 – Nitrato di rame 3

Carbonato di soda 4 – Ammoniaca 100.

Si addensa con un po’ di gomma arabica. Si conserva in bottiglie ben turate. Si applica con penna comune.

3167 – Si fa una soluzione di:

Nitrato d’argento gr. 4 – Acqua calda 10

e vi si aggiungono gr. 2 di gomma arabica in polvere. Le marche fatte con quest’inchiostro saranno appena visibili, ma diverranno di un bel nero appena vi verserete sopra un po’ di questa soluzione:

Carbonato di soda gr. 2 – Acqua 10.

3168 – Si fanno sciogliere 10 gr. di nitrato d’argento in 100 grammi d’inchiostro da stampa. Si usa con timbro di gomma.

3169 – *Al manganese* – Questo inchiostro alte-

ra meno i tessuti che non quelli con argento.

Solfato di manganese gr. 4 – Acqua distillata 4

Zucchero in polvere 8 – Nero-fumo 2.

Se ne fa uso come di un inchiostro da stampa con un timbro quando l'impronta è secca si bagna con soluz. di potassa caustica; si lascia nuovamente seccare, indi si lava con acqua pura.

3170 – Fosfato di manganese 4 – Acido cloridrico 4

Antracene 2 – Cromato di potassa 1 – Acqua 1

Gomma arabica q. b.

Si scioglie il fosfato di manganese nell'acido cloridrico, e si aggiungono l'antracene, il cromato, l'acqua e q. b. di gomma arabica per dare alla miscela la dovuta consistenza.

3171 – Si scioglie solfato di manganese p. 10 in acqua p. 15 e si aggiunge una soluzione sirop-

posa di gomma arabica; dopo avere scritto con tale miscela vi si versa sopra soluzione 10% di carbonato di potassio, che scompone il solfato e precipita sul tessuto l'ossido di manganese.

3172 – *Diversi* – Sopra 45 gr. di limatura di ferro si versano:

Acetato di piombo gr. 18 – Acido nitrico 75.

Si aggiungono gr. 40 di solfato ferroso (verde) sciolto in acqua a sufficienza. Si lascia in riposo e si decanta; il precipitato giallo che resta al fondo serve come inchiostro.

3173 – Nigrosina. gr. 1 – Acido cloridrico 1,50

Spirito rettificato 1,40 – Gomma arabica 1,25

Acqua per ottenere gr. 10.

Sciogliere la nigrosina in poca acqua; aggiungere poi gli altri ingredienti; fra questi la gomma deve essere previamente disciolta in poca acqua

calda.

3174 – *Alla parafenilene-diamina* – Si prepara al momento dell'uso, mescolando parti uguali di queste due soluzioni:

A) Parafenilene-diamina gr. 25

Alcool denaturato 75 – Destrina gialla 25 – Acqua 75.

Si fanno sciogliere la *para* nell'alcool e la destrina nell'acqua, indi si mescola.

B) Cromato giallo di potassa gr.10

Acqua calda (50-60°) 150.

La tinta delle scritte fatte con la miscela *A)* + *B)* si sviluppa a poco a poco in bruno bluastro.

3175 – ***Per marcare oggetti di corredo*** – Si mescolano, riscaldando moderatamente, p. 20 di tintura tannica (ottenuta per estrazione da p. 6 di noci di galla), p. 20 di destrina, p. 5 di glucosio, p.

2 di cloruro ammonico, p. 10 di cloridrato d'anilina e p. 21 di acqua e poi si filtra per tela: al liquido ottenuto si aggiunge questa soluz., preparata a parte, trattando p. 4 di punte di Parigi o di limatura di ferro, con p. 15 di acido cloridrico commerciale (operando in capsula di porcellana), mista con p. 0,10 di ammoniaca e quindi con p. 7 di acido pirolegnoso. Si rimescola e agita bene il tutto per mezz'ora, e dopo 24 ore si ripartisce in flaconcini.

3176 – ***Per disegnare su tela*** – Si stempera l'inchiostro di Cina, aggiungendovi una soluzione che lo faccia aderire alla tela; a tale uopo serve la bile di bue così preparata: Si filtra la bile, si fa bollire e si rifiltra per tela per separarne le impurità. Si scalda di nuovo e vi si proietta della creta in polvere; cessata l'effervescenza si filtra; si ot-

tiene così un liquido limpido, incoloro, del quale si aggiungono una o due gocce nello scodellino contenente l'inchiostro di Cina.

3177 – ***Inattaccabile da acidi e alcali*** – Si mescolano:

a) Soluzione di gomma lacca p. 4 in soluz. 2% di borace bollente;

b) Soluzione di gomma arabica p. 2 in acqua p. 4;

c) Indaco in fina polvere.

Si lascia a sè la miscela per parecchie ore e poi se ne riempiono piccoli flaconi.

3178 – ***Indistruttibile.***

Grafite in polvere impalpabile 400 – Gomma coppale 720

Solfato di ferro 35 – Tintura di galla 35 – Solfato d'indaco 140.

Si mescolano gl’ingredienti e si fanno bollire in q. b. d’acqua per formare un liquido della consistenza desiderata. Dopo alcuni minuti di bollitura si lascia a sè a depositare le particelle più grosse, indi si decanta.

3179 – ***Per iscrivere su fotografie.***

Ioduro potassico 10 – Iodio 1 – Gomma arabica 1 – Acqua 20.

Questo inchiostro scrive in bianco sulle parti nere delle fotografie.

3180 – ***Per penne stilografiche*** – Gli inchiostri speciali che si vendono ad assai caro prezzo, possono venire sostituiti con questo assai economico.

Si diluisce un buon inchiostro comune, di campeccio, con altrettanta acqua e vi si aggiunge 2 a 5% di glicerina, che ne rallenta l’essiccazione.

3181 – *Violetto* – Ad una soluz. di gomma arabica al 2% si aggiunge da 1 a 5% di violetto metile. Secondo che si vogliono tratti bluastri o violetto-rosso, si sceglie un colore delle marche B od R (2 B, 4 B, 6 B indicano tinte vieppiù azzurre).

Per avere tratti di rapida essiccazione aggiungere 10% d'alcool ma non oltre chè si potrebbe produrre la deteriorazione della penna.

3182 – ***Per macchine da scrivere*** – Per tingere i nastri delle macchine da scrivere si adoperano quasi esclusivamente colori di catrame, fatta eccezione per l'inchiostro nero a base di nero lampa. Finora sono specialmente in uso le seguenti qualità di colori:

Si triturano finamente, e rispettivamente si sciolgono a 50° p. 10 di colore di catrame (p. es.

bleu Reno π, nero B, verde brillante, verde diamante, Ponçeau, violetto metile, ecc.) con 40 p. di glicerina a 28° Bé. Se col raffreddamento, si depositasse un po' di materia colorante vi si aggiunga cautamente un po' d'acqua fino a soluzione perfetta.

3183 – Sapone trasparente 5, Glicerina 20, acqua 60, alcool (a 94%) 120, materia colorante q. b.

Si mescolano acqua e glicerina, si scalda, si versa il sapone nel liquido e si scalda nuovamente fino a soluzione. Si scioglie il colore nell'alcool e si uniscono le due soluzioni.

3184 – Colore, solubile in grassi, di qualsiasi tinta 30, acido oleico 45, olio di ricino 500.

Si scioglie il colore a caldo nell'acido oleico e si aggiunge l'olio di ricino.

3185 – ***Simpatici*** – Si dà questo nome a quei liquidi che, usati nel modo dell'inchiostro ordinario, non lasciano tracce visibili sulla carta, ed appariscono solamente con procedimenti speciali.

Ne indicheremo alcuni dei più semplici.

Molte sostanze vegetali possono servire a tracciare caratteri, che si rendono visibili solo col calore. Tali sono i succhi di cipolla, ciliegia, limone; l'acido citrico, l'aceto.

Quanto ai colori che si ottengono sono:

Acido citrico:	*bruno*	Succo di cipolla:	*nerastro*
Succo di ciliegia:	*verdastro*	Aceto:	*rosso pallido*

3186 – Si sciolgono 100 p. di allume nell'acqua ed alla soluzione bollente si aggiungono gr. 100 di succo d'aglio bianco. Si scalda fino a riprende-

re l’ebollizione, si lascia raffreddare ed a gr. 15 della soluzione ottenuta si aggiungono 15 a 20 gocce di acido solforico. L’introduzione di questo acido è necessaria per impedire che la carta diventi bruna quando si fa apparire lo scritto col calore.

3187 – Se si scrive con la *saliva* i caratteri riescono invisibili. Per farli poi apparire si versa sulla carta dell’inchiostro da scrivere comune, inclinandola in modo che esso si stenda per tutta la sua superficie e assai rapidamente. *Immediatamente* dopo, si versa sulla carta stessa dell’acqua che asporterà l’inchiostro, lavando la carta, e farà apparire in nero i caratteri poichè l’inchiostro avrà penetrato solamente nel punti già resi assorbenti per essere stati bagnati con la saliva.

3188 – *Che divengono visibili per l'azione del calore.*

Soluzione al 2% di acido solforico.

3189 – Soluzione al 12% di sale ammoniaco. Si passa sopra un ferro tiepido.

3190 – Soluzione di ntrato di rame al 2%; diviene gialla.

3191 – Cloruro di cobalto 4

Mucillaggine di gomma arabica 4 – Acqua distillata cc. 30.

Sciogli. Lo scritto diviene bleu scaldando la carta, e col raffreddamento il colore scompare.

3192 – *Per reazione chimica* – Soluzione di acido tannico non troppo allungata: si bagna con soluzione di solfato ferroso.

3193 – È noto che la fenolftaleina dà cogli alcali una delle più belle reazioni cromatiche, coloran-

dosi in rosso intenso.

Lo scritto con una debole soluz. alcoolica di fenolftaleina è appena visibile sulla carta; esso appare però umettando questa con soluz. di soda o d'un alcali. Non è necessaria alcuna precauzione poichè la soluz. alcoolica penetra nella carta. Per documenti, cambiali, ecc. non è raccomandabile, scomparendo lo scritto per l'azione degli acidi, e, col tempo, per quella dell'aria stessa.

3194 – Si fanno sciogliere in acqua distillata:

Acetato di piombo 1, o Acetato d'uranio 1

oppure Citrato di bismuto 1

e vi si aggiunge cautamente, a gocce, ammoniaca liquida fino a ottenere una soluzione limpida. Questa trattasi con alcune gocce di gomma arabica e di zucchero. I caratteri scritti con quest'inchiostro sono invisibili, appariscono però

subito di color nero-bruno, se esposti ai vapori di idrogeno solforato o se umettati con soluzione solfidrica restano leggibili per alcuni minuti e impallidiscono in bruno-chiaro: ricompaiono umettandoli con acido nitrico diluito.

3195 – Facendo uso d'una soluzione di ferrocianuro di potassio al 2% e inumidendo i caratteri con una spugna dopo avere scritto, i caratteri stessi scompariranno disseccando. Scrivendo, ad es, sopra una cartolina postale con tale soluzione, si potrà, dopo essiccazione, scrivervi nell'altro senso con inchiostro nero comune. Immergendo la cartolina nell'acido cloridrico diluito leggermente con acqua, si otterrà l'inchiostro già invisibile, in verde bluastro mentre il nero comune scomparirà.

3196 – Il ferrocianuro di potassio in soluz. all'l%

circa dà tratti invisibili, che si possono sviluppare in azzurro con un sale ferrico (solfato ferrico) – in rosso con un sale ramico (cloruro ramico): tale sviluppo di colore si otterrà, sia per immersione in una soluz. all'1% di tali sali o, meglio, passando sulla carta un pennello intinto di detta soluzione.

Si ottengono risultati ancora più perfetti comprimendo contro lo scritto un foglio di carta bibula inumidito con la soluzione rivelatrice.

3197 – Si scrive con una soluzione di solfato di ferro e si immerge poi in altra soluzione di prussiato di potassa per far apparire i caratteri.

3198 – Si scrive con soluzione l% di cloruro d'oro e di sodio: trattando lo scritto seccato sulla carta con soluzione di acido ossalico 1 in acqua 15, esso apparirà di color dorato, che assume riflesso metallico strofinandolo.

3199 – *Per cartoline postali* – Acido solforico diluito (1 di acido per 7 d'acqua). Occorre far uso di una penna d'oca o d'oro.

Volendo evitare la stranezza di una cartolina in bianco, si può scrivere ciò che si vuole (dopo la prima scrittura all'acido) con della tintura d'iodio. Scaldando la cartolina, scomparirà la scrittura all'iodio e apparirà invece quella all'acido.

3200 – ***Perfettamente cancellabile*** – Si fa una pasta d'amido (a freddo) che abbia la consistenza della crema; vi si versano alcune gocce di tintura d'iodio. Si formerà dell'joduro di amido. Scrivendo con tale sostanza, su carta comune, la scrittura apparirà in bruno carico e perfettamente netta; essa dissecchерà quasi immediatamente. Per cancellarla basterà sfregare la carta colla mano o con un fazzoletto.

3201 – ***Per iscrivere su vetri e su metalli*** – Si mescolano ammoniaca (a 26° B) acido cloridrico e farina di frumento in parti uguali, e si aggiunge gomma arabica in polvere fino a ottenere un liquido della consistenza desiderata; con esso si può scrivere con qualunque penna su vetro e su metalli.

3202 – Si fa una soluzione di:

Vernice coppale gr. 10 – Bitume di Giudea 20 in 10 gr. di benzina colorata in nero con nero fumo o simile. Agitare prima dell'uso.

3203 – Miscela di soluzione di gomma lacca con creta. La creta si può mescolare previamente a qualunque colore.

Si conserva in bottiglie ben chiuse e si scuote prima di adoperarla; si fa uso di una penna d'acciaio che si asciuga appena finito. Questi in-

chiostri resistono a quasi tutti i reattivi e con un coltello si levano facilmente.

3204 – *Nero* – Si mescolano:

Inchiostro di Cina liquido 10 – Silicato di soda 1 a 2.

3205 – *Azzurro* – Mescolansi:

Gomma lacca decolorata 2 – Trementina veneta 1

Olio ess. di trementina 3 – Polvere d’indaco 1.

e si incorporano assieme, mantenendo il recipiente immerso in acqua tiepida, fino a dissoluzione della gomma lacca.

3206 – Si fanno sciogliere 20 gr. di resina in 150 d’alcool e vi si aggiunge, a goccia a goccia, rimestando di continuo, una soluz. di 35 gr. di borace in 250 d’acqua.

Infine si fa sciogliere nella miscela un gramma

di bleu di metilene.

3207 – *Rosso.*

Cinabro 6 – Olio ess. trementina 2 – Resina dammar 3

Olio lino caldo 6 – Balsamo cepaive 6 – Olio ricino 1.

3208 – *Bianco.*

Solfato di barite 4 – Mucillaggine gomma (10%) 2

Silicato soda liquido (vetro solubile) 4 – Acqua distillata 1.

3209 – Solfato di bario 10 – Silicato di soda 3 a 4.

3210 – *Violetto.*

Acqua 250 – Alcool 150

Violetto di metile 1 – Gomma lacca 60 – Borace 35.

Si mette la gommalacca nell’acqua fredda e si

riscalda gradatamente aggiungendovi il borace sciolto in acqua.

3211 – ***Per iscrivere su vasi di porcellana.***

Ragia 2 – Borace 7 – Alcool 30 – Acqua 50

Nigrosina q. b.

Si scioglie la ragia nell'alcool e la nigrosina nella soluzione; il borace nell'acqua.

3212 – ***Per cantina*** – Si stempera un po' di biacca nell'essenza di trementina. È una specie di pittura molto seccativa colla quale si scrive sulle bottiglie che si vogliono conservare per molto tempo in cantina.

3213 – Sui vasi di terra di colore chiaro si scrive in nero con una delle seguenti sostanze:

Nero fumo stemperato nell'essenza di trementina ed olio di lino.

3214 – Inchiostro da stampa allungato

e reso scorrevole con essenza di trementina.

3215 – Catrame di carbon fossile, liquido.

3216 – ***Per incidere sul vetro.***

a) Acqua 300 – Fluoruro di sodio 36 – Solfato potassa 7

b) Acqua 500 – Cloruro di zinco 14 – Acido cloridrico conc. 65.

Per usarlo mescolansi p. eg. d'entrambe le soluzioni entro una capsula di piombo o di guttaperca. La miscela si applica al vetro mediante una penna d'oca o un pennello.

3217 – ***Per placche*** – *Nero.*

Gomma lacca 20 – Borace 1 – Acqua 160.

Si polverizzano finemente la lacca e il borace e si mettono coll'acqua in recipiente di ferro; si fa bollire finchè incomincia a formarsi schiuma, indi si toglie dal fuoco. Si ripete l'operazione della bol-

litura sinchè tutta la gomma lacca sia sciolta. Dopo raffreddamento si passa per tela. Questo liquido costituisce il veicolo, nel quale s'incorpora il colore nero (nero di Francoforte o nerofumo).

3218 – ***Per iscrivere sopra superfici metalliche lucide*** – Colofonia 20, alcool 150, bleu metilene 1; si mescola con una soluzione di borace 35 in acqua 250.

3219 – *Latta* – Si fa sciogliere una parte di rame metallico in 10 di acido nitrico; poi si aggiungono altre 10 parti d'acqua. Si fa uso di una penna comune un po' dura.

3220 – Se la latta è un po' unta l'inchiostro non aderisce in tal caso busta sfregarla con uno straccio e bianco di Spagna.

3221 – *Stagno, zinco e ferro* – In soluzione calda di cloruro stannoso 50 in acqua dist. 500, si

aggiunge, a porzioni, clorato potassico 15 sinchè non si sviluppano più vapori di cloro: e si filtra. A questa soluzione se ne mescola un'altra preparata con solfato di rame 100 in acqua dist. 500; si lascia a sè la miscela per 15-20 giorni, si filtra e la si versa in flaconcini della capacità di cc. 25-50.

3222 – Si fa una soluz. di parti eguali di clorato potassa e solfato di rame in 18 volte d'acqua; alla soluz. aggiungonsi circa 10 gr. di mucillaggine di gomma. Si pulisce perfettamente la lamina metallica e vi si scrive con la suddetta soluzione; si lascia agire per un momento indi si strofina con uno straccio di lana spalmato d'un granello del seguente sapone fino a che la lamina sia asciutta.

Sapone giallo 1 – Cera giapponese 3 – Acqua di-

si fa bollire per mezz’ora.

3223 – ***Per iscrivere sulle etichette di zinco,*** ad uso dei giardinieri, frutticoltori ed orticoltori. Quest’inchiostro è formato con una parte di solfato di rame ed una di cloruro di calce. Le due sostanze si fanno sciogliere in 36 volte il loro volume d’acqua pura. L’inchiostro così ottenuto è d’un bell’azzurro chiaro-verdastro, e sullo zinco diventa nerissimo. Si scrive con una penna d’oca, preferibilmente che con una di ferro. Le etichette si fanno asciugare, poi si tuffano nell’acqua pura; si fanno nuovamente asciugare, quindi si passa sovr’esse un pannolino imbevuto d’olio. Queste iscrizioni restano visibilissime e durano lungo tempo.

3224 – Verderame in polv. 4 – Sale ammoniaco

4

Nerofumo 1 – Acqua 40.

3225 – Cloruro di rame 1 – Inchiostro comune 10.

Il cloruro di rame si scioglie assai presto nell’inchiostro. L’inchiostro così preparato intacca meglio lo zinco che non quelli preparati con solfato od acetato di rame.

3226 – Soluzione densa di cloruro d’antimonio. Si pulisce dapprima la lastra di zinco con acido solforico, indi si scrive con una penna d’acciaio come sopra la carta. Si ottiene subito uno scritto nero che si mantiene per molti anni. Si può levare lo scritto mediante acido solforico diluito e sabbia.

3227 – ***Per iscrivere su legno*** – Una scrittura-incisione assolutamente incancellabile si può fare

sul legno con una penna di vetro a serbatoio. La si intinge e si scrive con acido solforico. Sarà bene spalmare prima il legno con un po' di chiaro d'uovo e lasciar seccare la leggera pellicola che così si forma sopra.

Con tale precauzione si potrà impedire che la scrittura all'acido solforico si spanda troppo sul legno. Il color nero, proveniente dalla carbonizzazione del legno, non comparirà che dopo qualche ora.

3228 – Estratto di legno campeggio 120, acqua calda 12000, soluzione di bicromato potassico 144 in 1600; soluzione di solfato ferroso greggio 240 in 4000, acido cloridrico 568, acqua q. b. per completare 2800; acido salicilico 5.

3229 – Il seguente procedimento serve per iscrivere sul legno e per decorare in nero, sosti-

tuendo gli apparecchi a fuoco che si trovano in commercio col nome di *xilografi*, *pirografi*, ecc.

Si spalma la superficie su cui si vuol tracciare il disegno, con paraffina fusa. Con una punta adatta si scalfisce lo strato di paraffina penetrando fino alla superficie del legno; vi si applica poi con un pennello di fili di vetro la soluzione seguente:

Acido solforico puro 4 – Bicromato di potassa 1 – Acqua. 6.

Si scioglierà prima il bicromato nell'acqua e vi si aggiungerà a poco a poco l'acido. La carbonizzazione del legno avviene lentamente in corrispondenza delle parti incise.

Quando si sia ottenuto l'effetto al grado voluto si pulisce e si lava.

La soluzione indicata è caustica e velenosa e quindi si deve usarla con precauzione.

3230 – Tannino 40 – Solfato di ferro 22,5 Solfato di rame 1 – Acido pirolegnoso 30 Acido solfor. (a 60° Bé) 3 Azzurro del reno II 2,5 – Tutto sciolto in acqua a 1000.

3231 – ***Per iscrivere sull'osso e sull'avorio*** – Si prepara con:

Nitrato d'argento cristallizzato 1 – Soluz. di gomma arabica 8.

Si può colorare con un po' di curcuma.

3232 – Si può scrivere con inchiostro ordinario, nero, purchè la superficie sia ben digrassata. A tal uopo basterà lasciare l'oggetto per qualche ora in contatto con acqua saponata o con acqua ammoniacale, risciacquare e lasciar essiccare.

3233 – ***Di Cina*** – *Caratteri* – Quando è di buona qua-lità ha colore brunastro: se presenta tinta

nera, grigia od azzurra è cattivo. Percosso da un corpo duro dà suono secco; il più pesante è il migliore. Diluito in un po' d'acqua in un ciotolino deve dare con la disseccazione una pellicola d'aspetto metallico; se di cattiva qualità dà una soluzione torbida e senza lucido. Se è buono, una volta eseguito il disegno si può bagnarlo, acquarellarlo senza che i tratti si spandano.

La frattura ha odore gradevole ed è lucente. Umettato e sfregato sull'unghia si stempera abbastanza facilmente.

3234 – *Indelebile* – A dir vero l'inchiostro di Cina propriamente detto, genuino o di buona imitazione è indelebile, vale a dire resiste alla lavatura con acqua ed agli agenti chimici decoloranti ordinari.

Siccome è difficile procurarsi un pezzo d'inchio-

stro di buona qualità, e siccome quello liquido è esso pure difficilmente buono, indicheremo un modo facile per rendere indelebile quello che comunemente trovasi in commercio. Si sa che uno dei componenti di tali inchiostri è la colla o gelatina animale, la quale mescolata al bicromato di potassio diviene insolubile sotto l'azione della luce. Basterà dunque aggiungere all'inchiostro di Cina un poco (circa il 2%) di bicromato di potassa per renderlo indelebile.

Tale aggiunta si fa al momento di usarlo, oppure si conserva l'inchiostro liquido in boccetta di vetro nero.

3235 – Invece di semplice bicromato di potassio si può aggiungere all'inchiostro di Cina il 2% di questa soluzione,

Bicromato di potassio 25 – Id. d'ammonio 20 –

Acqua 100.

3236 – *Modo di aumentarne l'adesività* – Si fa sciogliere circa 1 gr. di resina-mastice in 100 cc. d'alcool a 40°; vi si aggiunge una goccia d'olio di ricino e si conserva in boccetta ben turata.

Basta aggiungere alcune gocce di questa miscela all'inchiostro di Cina, appena stemperato, per ottenere lo scopo.

3237 – *Incombustibile* – Mescolansi:

C1oruro secco di platino 5 – Essenza di lavanda 15

Inchiostro di Cina 15 – Gomma arabica 1 – Acqua distill. 64.

NB. – Vedansi pure i §§ *Celluloide, Macchie, Muffe, Poligrafo, Timbri*.

Incisione.

3238 – ***Sull’acciaio*** – Si scalda leggermente il metallo e lo si copre d’uno strato di cera; si espone quindi alla fiamma d’una candela o di una lampada che faccia fumo per annerire lo strato di cera e meglio vedere i tratti che si disegnano sul fondo nero, sia con una punta, sia con una penna. Ciò fatto sulle parti messe a nudo, si passa dell’acido nitrico del commercio, diluito di due volte il suo volume con acqua, avendo cura che lo strato liquido che ricopre l’incisione presenti un certo spessore. In capo a tre minuti l’operazione è terminata, e non resta che lavare il pezzo con acqua abbondante ed asciugarlo con cura.

3239 – Si scioglie un poco di solfato di rame polverizzato in una piccola quantità di acqua: si strofina la superficie dell’acciaio su cui si vuole

incidere, con un pezzo di sapone preventivamente inumidito, così da coprirlo con sottile strato: allora si immerge la punta di una matita o di una penna da scrivere nella soluzione e con questa si scrive o disegna sull'acciaio coperto dal sapone. Dopo qualche minuto, si lava, e lo scritto o il disegno si troverà inciso in modo durevole.

3240 – Il procedimento sopra descritto non può essere usato quando si tratti di produrre dei tratti assai fini e delicati. Si procede, in questi casi, nel modo seguente: si copre dapprima la lastra di una vernice speciale composta come segue: mastice in grani parti 30, canfora p. 15, sandracca p. 180, elemi p. 125, alcool a 90° p. 1000.

Si fa sciogliere il tutto e si applica a freddo. Questa vernice preserva gli oggetti dalla ruggine e permette di conservarne lo splendore metallico.

Quindi, sopra questa vernice, si tracciano le linee del disegno e si fa agire sulle parti così scoperte il mordente speciale sottoindicato.

3241 – Mordente – Acido pirolegnoso 4 gr., alcool a 90° 1 gr., acido nitrico 1 gr.: si può aggiungere anche 1‰ di nitrato d'argento.

Si mescolano l'acido pirolegnoso e l'alcool, quindi si aggiunge l'acido nitrico. Questo liquido si lascia in contatto con l'acciaio da un minuto a quindici, secondo la profondità dell'incisione che si desidera.

3242 – ***Sul rame*** – *Vernici* – Per incidere sul *rame* si usano le seguenti vernici delle quali la prima serve per l'inverno, e le altre due per l'estate: cera gialla 2, mastice 2, asfalto 1.

3243 – Cera gialla 4 – Mastice 1 – Asfalto 2 – Succino 1.

3244 – Asfalto p. 2, cera gialla p. 1, colofonia e trementina un poco.

3245 – Si fa scaldare lentamente e cautamente la vernice rimescolando e quando è ancor calda vi si aggiunge dell'essenza di trementina.

Con un pennello si applica uno strato sopra la lastra che si vuole incidere: quindi, prima che sia del tutto asciutto, vi si disegna con una penna d'oca, una punta di legno od altro, asportando con ciò la vernice nelle linee e parti che debbono essere incise.

Si fanno attorno a tutto il disegno, mediante cera vergine calda, delle sponde alte un centimetro e mezzo, indi vi si versa sopra uno strato dello spessore di un centimetro di *mordente.* (V. N. seguente).

Dopo intervallo di 3-5 ore, a seconda della pro-

fondità che si desidera, si lava la lastra nell'acqua, indi si riscalda sopra una fiamma ad alcool e si leva con uno straccio la vernice fusa.

È necessario che il disegno si veda sotto il mordente, rappresentato dalle bollicine di gas idrogeno sviluppantesi per l'azione del mordente.

3246 – *Mordente* – Un buon mordente per lastre di rame è costituito da acqua ossigenata mista ad un po' d'ammoniaca più o meno diluita.

3247 – ***Sullo zinco*** – Si spalma la lastra di zinco da ambe le parti con una vernice di cera fusa a bagno-maria nell'acqua ragia. S'immerge poi la lastra in una bacinella contenente una soluzione di acido nitrico nell'acqua, al 10%. In breve si ottiene l'incisione per l'azione corrosiva dell'acido sul metallo.

3248 – *Mordente* – Come mordente si può va-

lersi anche di una soluzione, a mezza concentrazione, di percloruro di ferro.

3249 – ***Su metalli diversi*** – *Mordenti*·– Per incidere sul rame, sullo stagno, sul cobalto, aggiungere ad una soluz. di percloruro di ferro, di media concentrazione, del cloruro di potassio e dell'acido cloridrico: per l'argento vi si unisce del cloruro ammonico. L'acetato di soda giova pel piombo.

3250 – ***Su vetro e su metallo*** – *Meccanica* – Il seguente procedimento, può esser messo in pratica da chiunque con apparecchi assai semplici. Bastano infatti una cassa di legno di forma allungata di 30 cm. di lunghezza, mezzo chilogrammo di piombo da caccia e altrettanto di smeriglio. Sul fondo della cassa, posta verticalmente, si dispone il telaio che porta la lastra da incidere, in vetro od in metallo, perfettamente pulita e liscia. Su di

essa si sarà applicato il disegno a traforo dell'incisione che si vuol ottenere, eseguito a contorni ben netti e con carta spessa e forte; la fissazione deve essere fatta con buona colla ed eseguita con precisione, togliendo con una spugna la colla eccedente; s'introducono allora lo smeriglio ed i pallini di piombo e si chiude il coperchio che sarà munito di panno, affine di impedire allo smeriglio di uscire quando si scuote la cassa. Ed è precisamente a forza di scosse nel senso longitudinale che la lastra finisce coll'essere corrosa dallo smeriglio nei tratti lasciati liberi dal disegno a traforo. A lavoro finito si toglie la carta bagnandola e si fa seccare la lastra. Il disegno sarà riprodotto in *mat* su fondo lucido. Se si tratta di incisioni fine si usano piombo e smeriglio più fini. Si può sostituire del pizzo alla carta trafo-

rata[63].

Incisioni.

3251 – ***Riporto di incisioni a inchiostro tipografico, su vetro, legno, osso, porcellana, ecc.*** – 1.° Si ricopre la superficie del vetro con uno strato di vernice da quadri ad olio; quando è secco il primo strato se ne dà un secondo.

2.° Si bagna l'incisione (o il disegno) ponendola fra due pezzi di tela bagnati: si asciuga poi nella tela asciutta in modo che resti appena umida.

3.° Si applica il lato dell'incisione sul vetro facendovela aderire in ogni sua parte per mezzo di un tampone di tela. Si lascia seccare per tre o quattro ore.

63Per procedimenti industriali perfezionati si consulti il Manuale del Prof. R. Namias, *Specchi, vetro e cristalli*, di questa collezione.

4.° Con una spugna umida si preme sulla carta per inumidirla: quando lo è a sufficienza si stacca con la mano; il disegno rimarrà fedelmente riprodotto ma al rovescio.

5.° Dopo un'ora circa si passa sulla riproduzione un ultimo strato di vernice e si lascia seccare.

Queste riproduzioni possono servire per le *proiezioni*, coi soliti mezzi.

Esse possono anche eseguirsi su legno, osso, porcellana, ecc., alla condizione di pulirne prima la superficie con carta vetro o smeriglio.

3252 – ***Riporto su carta, tela, legno, ecc.*** – Si mettono in una bottiglia: allume gr. 5 ed acqua gr. 20.

Si chiude e si espone al fuoco per favorire la soluzione dell'allume; si agita ogni tanto. A parte si fa sciogliere in un piatto: sapone comune bian-

co gr. 5 con acqua gr. 20 dibattendo fino a che siasi formata una poltiglia molto fluida, senza grumi.

Si passa, con un pennello, uno strato della soluzione di allume sul foglio di carta sul quale si vuole riportare l'incisione e si lascia seccare a metà.

Si bagna quindi la carta stampata dell'incisione da riprodurre, nella saponata, in modo da imbeverne esattamente ed uniformemente la superficie; la si pone quindi ancora umida sul foglio preparato come si è detto e si mette sotto al torchio con alcuni fogli di carta sopra e sotto; in mancanza di un torchio si può far uso di un ferro da soppressare od anche della semplice pressione delle mani. Il sapone e l'allume si troveranno in tal modo a contatto e permetteranno di ottenere una ri-

produzione dell’incisione, se non perfetta almeno servibile in molti casi; occorre staccare i due fogli prima che siano del tutto asciutti.

3253 – Si fanno sciogliere in una bottiglia 25 gr. d’allume in 100 cc. d’acqua, turandola per bene e scaldandola a bagnomaria. Si agita di frequente per facilitare la soluzione.

A parte si fanno fondere 25 gr. di sapone di Marsiglia in 100 cc. d’acqua. Si batte con una forchetta fino a soluzione e si aggiunge, a goccia a goccia, dell’acqua in modo da avere un liquido denso, senza grumi.

Sopra un foglio di carta bianca si passa una spugna imbevuta della soluzione d’allume. L’incisione viene posta a galleggiare sulla soluzione di sapone in modo da imbeverne uniformemente la faccia dell’immagine. Senza asciugarla si posa

sul foglio bianco e si colloca il tutto sotto pressione fra due cuscinetti di carta assorbente bianca. Prima che sia asciutta, si stacca l'incisione dalla carta con precauzione.

Le riproduzioni di questo genere, se non sono vive quanto l'originale possono però servire come schizzo per un disegno, ma, naturalmente, riescono a rovescio dell'originale.

3254 – ***Riproduzione sullo zolfo*** – Si pone l'incisione su carta, in fondo ad un piatto, con la parte stampata in alto. Vi si versa sopra dello zolfo fuso. Si lascia raffreddare e si stacca il pezzo di zolfo al quale aderirà la carta. Si bagna questa e si sfrega col dito per eliminarla. L'incisione riescirà riprodotta (a rovescio si capisce) sullo zolfo, in modo solido, resistente all'acqua.

3255 – ***Pulitura delle incisioni in rame*** – Si

lava il fondo sulle due parti mediante una spugna tenera o un pennello con acqua, a cui siasi aggiunto gr. 40 di carbonato d'ammonio per litro, e si lava la carta ogni volta con acqua pura. Si bagna poi la carta con acqua, cui siasi aggiunto un po' d'aceto di vino, si sciacqua ancora il foglio con acqua contenente un po' di cloruro di calce e si asciuga all'aria, o meglio al sole. La carta diventa così pulita senza che la stampa si alteri.

3256 – ***Su carta ingiallita*** – *Imbianchimento* – Si possono rendere assai più chiare – se non affatto bianche – le vecchie stampe immergendole in una soluzione di cloro (gas) a 1:10 o 1:12. Si fa seguire un'immersione in acqua leggermente acidulata con aceto per eliminare l'odore del cloro.

3257 – In luogo del cloro si può usare l'acqua di Javel, ma essa altera l'inchiostro delle stampe

antiche anche se diluito, a motivo della potassa che contiene.

Influenza.

3258 – ***Sintomi*** – Questa malattia epidemico-infettiva è determinata da un bacillo. (V. *Malattie infettive*).

La *sorgente dell'infezione* è l'uomo ammalato, che contagia quanti avvicina, parlando, tossendo e sputando; da ciò si comprende il valore della profilassi individuale.

Il *periodo di incubazione* è breve: insorgono poscia delle febbri che possono essere lievi e di limitatissima durata, ma che possono raggiungere anche i 40° e prolungarsi oltre una settimana con sintomi allarmanti. La intensa cefalea, le nevralgie, i dolori muscolari e reumatici, i disturbi trofici e vasomotori costituiscono il quadro delle possi-

bilità morbose che accompagnano o seguono questa noiosa malattia.

3259 – ***Cura*** – Quanto alla *cura*, si consiglia di prendere subito una purga efficace: indi l'antipirina e il chinino a dosi piuttosto elevate; e se compaiono i sintomi articolari, trovano loro indicazione l'aspirina e il salicilato di soda

3260 – Assai usata e riconosciuta efficace è la polvere proposta dal prof. *Baccelli*, la quale è composta di salicilato di chinino gr. 0,20, fenacetina 0,15, canfora 0,025. Se ne ingeriscano sei dosi nelle 24 ore.

3261 – Il deputato *Borne*, medico celebre per aver guarito rapidamente Loubet, Waldeck-Rousseau e Deschanel dall'influenza, indicò la sua ricetta, che è la seguente:

Acqua cloroformizzata 60 grammi; acqua distil-

lata 60; magnesia 8; salol 1; betol 1; antifebbrina 1; sciroppo di fiori d'arancio 35. Agitare e prenderne un cucchiaio da minestra ogni 20 minuti nel primo giorno: negli altri giorni, prendere la medicina seguente: magnesia 10 grammi; betol 5; salol 2 e mezzo, terpina 2 e mezzo in 20 cartine; due la mattina, due la sera coricandosi. Bisogna modificare le dosi secondo l'età, il sesso e il temperamento del malato.

Il metodo *Borne* si basa sulla necessità di disinfettare le vie digestive e respiratorie per distruggere i microbi dell'influenza,

3262 – ***Convalescenza*** – Riguardi speciali merita la *convalescenza*, che può essere lunga, e se trascurata può risvegliare predisposizioni morbose insite nell'individuo. È questo uno del lati gravi dell'influenza, che non sfugge al medico oculato

e intelligente.

Innesto.

3263 – ***Generalità*** – È necessario anzitutto che le due parti che devono saldarsi combacino esattamente, che cioè il tessuto dell'innesto corrisponda all'uguale tessuto del soggetto, onde al principiare della vegetazione i succhi circolino senza soluzione di continuità. Eseguito l'innesto, le due parti devono essere legate con filo di lana, oppure con materie speciali, che sono la cosidetta buccia di tiglio e la rafia del Giappone. Quindi le parti tagliate che rimangono scoperte, vengono spalmate di mastice espressamente composto. Varie sono le composizioni di mastice che trovansi in commercio; ognuno però può fabbricarsene economicamente con ⅔ di pece greca e ⅓ di cera gialla fusi insieme.

Le piante innestate devono essere tenute al riparo dai forti cambiamenti di temperatura, dal sole troppo veemente e dalle correnti di vento.

3264 – ***A scudetto*** – Con la punta dell'innestatoio si fa nel soggetto, in un punto in cui la scorza è sana e liscia, una incisione a forma di **T** (fig. 86), quindi con la spatola se ne distacca la buccia. Scelta una gemma (*occhio*) della pianta che si vuole innestare, si stacca munita di una parte di scorza della forma di uno scudetto (fig.87). Con la spatola del coltello s'insinua nell'incisione a **T** (fig. 88), riaccostandone per bene i lembi, quindi si fa la legatura (fig. 89).

Se l'operazione si fa nell'autunno, si dice innestare ad occhio dormiente, perchè la gemma rimane senza vegetare per tutto l'inverno; negli innesti fatti in primavera invece l'occhio vegeta su-

bito.

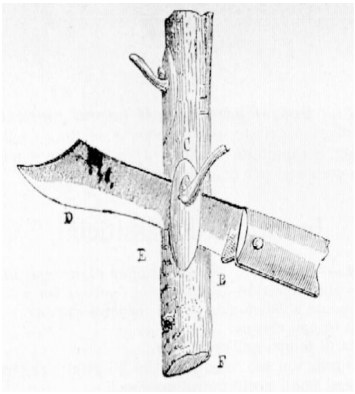


Fig. 87.

Fig. 86.

Fig. 88.

Fig. 89.

3265 – ***Condizioni di buona riuscita*** – Fu constatato che un pero innestato su un pero-

cotogno dà frutti più grossi e più abbondanti che un pero innestato su altra varietà di pero. Il fatto dipende da che le materie nutritive del cotogno porta-innesto sono accumulate specialmente nel fusto presso l'innesto, mentre nel pero portainnesto esse sono accumulate principalmente nelle radici.

Giova pertanto tener calcolo dello sviluppo radicale del porta-innesto, per ottenere buoni risultati.

3266 – ***Ripetuto*** – In generale, ripetendo l'operazione dell'innesto sulla medesima pianta e sui medesimi rami, si ottengono frutti più grossi e migliori come qualità.

Insetti.

3267 – ***Colori per i quali hanno repulsione*** – Verde-oliva – Celeste – Grigio-perla – Rosa –

Bianco – Aranciato e sopratutto il giallo. Questa nozione può essere utile in certi casi per tener lontani gli insetti.

Insetticidi – Parassiticidi.[64]

3268 – ***Diversi*** – Per la maggior parte degli insetti era molto usata la polvere di *piretro* del Caucaso. Ma ora è quasi generalmente abbandonata per le seguenti ragioni:

Prezzo troppo elevato.

Perdita di tempo nell'applicarla.

Poca durata dei suoi effetti, poichè gli insetti riappariscono negli stessi punti pochi giorni appresso.

64Si vedano pure i § che trattano della distruzione degli insetti, come: *Blatte, bruchi, cimici, formiche, gorgoglioni, grillotalpe, mosche, vespe*, ecc.

3269 – Come succedaneo della polvere di piretro si può usare questa preparazione:

Polv. corteccia di quercia kg, 1,250 – Polv. camomilla 1,250

Polv. assenzio 1,250 – Id. curcuma 0,500 – Farina di frum. 0,750.

Dopo avere ben mescolate queste sostanze si inaffiano, rimescolando sempre, con la soluzione:

Ess. di angelica 5 – Id. cajeput 10 – Id. Camomilla 5

Id. eucalipto 5 – Id. lauro 10 – Id. assenzio 5 – Id. tanaceto 2

Alcool 200.

3270 – Ecco altre miscele di polveri insetticide segnalate come efficaci: Foglie tabacco polv. 10, fiori piretro polv. 10, acido borico polv. 0,5, acido fenico 2,50, essenza citronella 0,10.

3271 – Foglie tabacco polv. 6, zolfo sublimato 4, radice elleboro bianco 0,25, naftolo greggio 4, ess. cedro 1.

3272 – Si mescolano insieme:

Naftalina polvere 80 – Fenòlo 10 – Cloruro di sodio 10.

3273 – Semi di stafisagria 1 – Quassia amara 25

Acqua 850.

3274 – Petrolio greggio 16 – Sapone 33 – Acqua 33.

3275 – Benzina deodorata 16

Essenza di cedro 1 – Essenza Wintergren 1.

3276 – Sapone 10 – Ammoniaca 500 – Acqua 500.

Questo è chiamato: Esterminatore Grasshop-

per.

3277 – Miscuglio di 2 parti di petrolio e p. 1 di latte inacidito ben dibattuti insieme. Questo liquido si conserva per molto tempo, tenendolo in bottiglia chiusa. Si adopera mescendolo all'acqua. Esso agisce molto energicamente anche a piccole dosi.

3278 – Borosalicilato sodico 2 – Decotto di quassia 98.

(detto *Liquor insecta fugans*).

3279 – Si usava, e si usa ancora, la naftalina, sia per le tarme che per altri insetti, ma è stato riconosciuto – mediante esperimenti speciali – che essa ha un'efficacia insignificante, per cui è da sconsigliarsene l'uso.

3280 – ***Parassiti domestici*** – Dopo aver ben sciorinato gli effetti letterecci in modo che presen-

tino la massima superficie all'azione delle fumigazioni e aver preso ogni precauzione atta ad evitare incendio, si accendono in uno scaldino gr. 50 di galbano e 40 d'assa fetida, e si chiudono ermeticamente porte e finestre, otturandone con ovatta gli interstizi. Si lascierà così la camera piena di fumo per tutta la giornata, e alla sera si darà aria in abbondanza.

3281 – ***Pomata*** – Questa pomata, strofinata sull'epidermide, tiene lontani gli insetti:

Vaselina bianca 500 – Eugenolo 0,5 – Ess. d'eucalipto 5

Essenza di cajeput 1.

3282 – ***Cimici e pulci*** – *Distruzione delle uova* – Lavare i pavimenti, i mobili, i muri, con soluzioni al 2,5-4% di sapone di cresolo.

3283 – ***Pidocchi*** – Contro i *pidocchi* della testa

e delle vesti che – nonostante la massima nettezza personale – non è difficile trovarsi addosso per contatti nei tram, nelle folle, ecc. è efficacissimo l'anisolo. Stante l'enorme diffusione di questi molestissimi parassiti nelle trincee, si sono fatti durante la guerra europea numerosi esperimenti di sostanze risultate più o meno efficaci, quali la benzina, l'etere, l'essenza di petrolio, il cloroformio, le essenze vegetali, ecc., ecc.

Risultarono preferibili, sia come efficacia, sia come praticità, le polverizzazioni con questa soluzione:

Anisolo cc. 5 – Alcool a 90° 45 – Acqua 50.

Si userà un polverizzatore assai potente e si spolverizzeranno le vesti specialmente nelle pieghe, cuciture, tasche. Appena fatta l'aspersione si metteranno entro una cassa ben *stagna* (me-

glio se di latta) che si chiuderà ermeticamente. Dopo 2 a 3 ore gli abiti potranno essere estratti e ripuliti; tutti i parassiti saranno morti.

L'anisolo unisce al vantaggio di non essere molto costoso, quelli dell'incombustibilità e dell'innocuità. Esso ha, inoltre, un odore assai gradevole.

3284 – ***Zecche*** – Sfregare le parti alle quali aderiscono con benzina.

3285 – *Tarli del legno* – Iniettare nei fori benzina o petrolio.

3286 – *Formiche* – Si spalmano dei piatti piani con 1 p. di soluz. di potassa al 10% e 1 p. di miele.

3287 – ***Piroconofobi o candele fumigatorie insettifughe*** – Il loro fumo non uccide, ma paralizza le zanzare, mosche, ecc, negli ambienti

chiusi: esso è però poco favorevole anche alla nostra respirazione.

Nitrato potassico 5, polv. di piretro 25, carbone di legno 50 gomma dragante 10. Se ne formano conetti che per l'uso vengono bruciati.

3288 – Polvere di piretro gr. 750 – Nitrato di potassa 112

Carbone di tiglio 400 – Canfora 25 – Incenso 75 – Dragante 30

Acqua distillata 175.

Si mescola la dragante coll'acqua, si lascia a sè, frequentemente agitando, sino a formazione della mucillaggine, indi vi si incorporano le altre droghe in polvere fina e previamente mescolate insieme, fino a formare una pasta da potersi ridurre in forme colle dita. Se ne foggiano allora delle candelette alte 30 mm. che si fanno asciu-

gare all’aria o a calor moderato.

Per l’uso si pongono queste candele sotto i mobili, negli armadi, ecc. dove si lasciano abbruciare da sè lentamente.

3289 – Benzoino 10, balsamo tolù 19, carbone di legna 50, polvere insetticida 15, nitrato potassico 50, acqua q. b. per fare massa da cui si formano conetti.

3290 – Timo 60, fiori di lavanda 60, polvere insetticida 60, nitrato potassico 60, clorato potassico 4, dragante 12, essenza di menta puleggio 4. Se ne fanno coni come sopra.

3291 – Per uccidere gli insetti di una camera, la si chiude ermeticamente dopo aver acceso in un piatto una quantità di zolfo in polvere proporzionata all’ampiezza del locale. La camera dovrà rimanere chiusa almeno due giorni. Chiudere er-

meticamente tutte le aperture per le quali potrebbe uscire il vapore dello zolfo.

3292 – Si può usare al medesimo scopo e con molta efficacia la formaldeide.

3293 – ***Acqua da toilette insettifuga.***

Garofani 20 – Erba patchouly 12

Foglie di rosmarino 10 – Radice valeriana 8

Erba origano cretico 6 – Alcool diluito 200.

Si estraggono le droghe, si spreme e si filtra la tintura. Di questa tintura si aggiunge q. b. a qualunque acqua da toilette.

3294 – ***Aceto insettifugo.***

Acqua di Colonia 200 – Etere acetico 25

Acido acetico glaciale 40 – Eucaliptolo 50 – Eugenolo 1

Acqua distillata 500.

3295 – ***Crema insettifuga*** – Mescolansi:

Vaselina bianca 500 – Eugenolo 0,50 – Ess. eucalipto 5

Ess. cajeput 1.

Questa pomata strofinata sulla pelle tiene lontani gli insetti.

3296 – (*Twisselmann*).

Vaselina bianca 250 – Naftolo 25 – Essenza di rosmarino 10.

3297 – Cera gialla 75 – Essenza di lauro 160 Essenza di timo 8 – Essenza di eucalipto 8.

3298 – ***Cipria insettifuga.***

Essenza di eucalipto p. 5 – Talco 15 – Amido 80.

Spolverare le mani e la faccia per tenerne lontani gli insetti.

3299 – ***Sapone insettifugo*** – Si saponifica:

Olio di cocco 500 – Liscivia sodica (densità 27° Bé) 200.

a caldo, ed al sapone ottenuto, ancor caldo, si incorporano:

Lanolina 30 – Creolina 55.

quindi si foggia in cannoli.

3300 – ***Contro gli insetti che tormentano gli animali*** – Specialmente contro i *pidocchi dei buoi* si usano con vantaggio le frizioni con olio di lino, le quali causano la morte immediata dei pidocchi per asfissia. Restano però ancora le uova, e perciò occorre rinnovare la frizione dopo 7-8 giorni. Non si dovrà frattanto trascurare la rigorosa pulizia della stalla e l'imbiancamento dei muri con latte di calce.

3301 – *I pidocchi delle pecore* si fanno scomparire lavando ben bene le pecore in acqua mista con un bicchiere di ammoniaca.

3302 – Per le *pulci dei cani* si usa della polvere

di piretro soffiata fra mezzo il pelo delle bestie.

3303 – Si mantengono puliti i canili fornendo i giacigli di segatura di abete.

3304 – È ottima pure la creolina. Si può usarla direttamente o mista al sapone.

Acido fenico greggio 1 – Glicerina 2 – Olio di catrame 4

Olio di cotone 4.

3305 – Si mescolano petrolio e olio di lino in parti eguali; si agita vivamente prima di farne uso. Se ne imbeve uno straccio di lana e si fanno frizioni. Dopo le frizioni, si pulisce la pelle con soluzione di sapone verde nell'acqua calda.

3306 – ***Per guarire la rogna delle pecore e per liberare dagli insetti i buoi, le vacche, i cavalli, ecc.*** – I preparati a base di tabacco forniti dal monopolio dello Stato sono raccomandati sia

per la distruzione degli insetti nocivi agli alberi fruttiferi e ai fiori, sia per guarire la rogna (scabia) delle pecore o per liberare dagli insetti i buoi, le vacche, i cavalli, ecc. Ed ecco le norme pel loro uso:

Per un bagno parziale o per guarire i cavalli dall'*erpete* si può aumentare la dose fino a 3 chilogrammi per 100 litri d'acqua. In questo caso bisogna ripetere la medicazione per qualche giorno.

Le pecore sottoposte a questa medicazione non soffrono nella lana, la quale anzi diventa più folta e di migliore qualità.

L'estratto di tabacco fenicato si conserva per anni senza perdere delle sue qualità e si trova in vendita presso i rivenditori di generi di privativa.

3307 – Contro i parassiti delle piante da fiori

– La nafta è un preservativo pericoloso, che non consigliamo. Sono da preferire le polverizzazioni con decotti di piante velenose, come lo stramonio e la belladonna. Le fumigazioni di zolfo uccidono gli insetti ma danneggiano anche la pianta.

Per i vasi da fiori si può adoperare l'acqua di fuliggine, ottenuta lasciando della fuliggine nell'acqua per ventiquattro ore. Quest'acqua uccide molti dei parassiti delle radici, senza recare grave danno alla pianta.

3308 – Estratto di tabacco kg. 2 a 2,5 in 100 litri d'acqua per piante delicate (si adopera la siringa o qualunque polverizzatore); da 3 a 3½ chilogrammi per piante legnose, agrumi, ortaggi, ecc.

3309 – ***Per distruggere gli insetti degli alberi fruttiferi*** – Si adopera una soluzione di 4 a 5 chi-

logrammi di estratto di tabacco con 100 litri di acqua. Bisogna servirsi di una pompa irroratrice per far giungere questo insetticida fino sulle punte degli alberi e fare una spolverizzazione già prima della fioritura.

3310 – ***Per le piante in genere*** – Le foglie di pomodoro possono essere impiegate come un eccellente insetticida. Coll'acqua nella quale venne fatta macerare una certa quantità di foglie di pomidoro, si liberano completamente i rosai, i peschi e gli aranci dai numerosi insetti che infestano tali piante.

3311 – Contro i parassiti sia delle piante che degli animali è molto efficace la soluzione di 1 gr. d'aloe in un litro d'acqua. Le piante si bagnano con un grosso pennello.

3312 – Il dott. *Marchal* capo di una stazione en-

tomologica agricola consiglia l'uso del seguente composto come insetticida, assai energico ed assolutamente inoffensivo per le piante. È un miscuglio a parti eguali di catrame di legno e soda caustica. Lo si usa in soluzione all'1, al 2 ed al 3%, ed occorre fare delle prove prima di usarlo a forte dose.

3313 – Solfato di rame 2, calce spenta 2, verde *Schweinfurt* 0,24, acqua 150.

3314 – Solfato di rame 2, acqua 50. A questa aggiungesi una soluz. di arseniato di soda 0,15, in acqua 10, e infine calce spenta 1, acqua 50.

3315 – Farina di segale l, verde *Schweinfurt* 0,24, acqua 100.

3316 – Farina di segale 0,80, acqua 90, calce spenta 0,20, acqua 10, verde *Schweinfurt* 0,1. Con la farina si fa una colla con un po' d'acqua

calda e poi si unisce il resto dell’acqua.

3317 – Sapone nero p. 1 – Petrolio 2 – Acqua 100.

Si fa disciogliere in qualche p. d’acqua bollente 1 p. di sapone – poi si aggiunge poco a poco il petrolio – nel liquido tiepido – agitando la miscela con una bacchetta; si forma così una crema alla quale si aggiunge l’acqua per fare un volume di 100 p.

Questa emulsione va adoperata con polverizzatore.

3318 – Il solfuro di carbonio è un eccellente insetticida e parassiticida: è il più energico fra tutti quelli usati. Si usa per lo più per iniezioni.

Esso però manca finora allo scopo in terreni bagnati, perchè in causa della suo renitenza a mescolarsi coll’acqua, non può venir in questa

suddiviso.

La sua diluzione con petrolio, come pure le sue emulsioni con soluzione acquosa o alcoolica di sapone, non diedero neppure buon risultato. Secondo un brevetto preso dalla fabbrica *Hell Sthamer* di Amburgo si prepara un'emulsione mediante destrina, zucchero, gomma arabica, melasso o sostanze simili: trituransi o incorporansi per es. p. 750 di solfuro di carbonio con p. 166 di destrina e p. 84 d'acqua, formasi una massa mucillaginosa, nella quale non si distinguono più sotto al microscopio le gocciole di solfuro.

3319 – Un'emulsione egualmente buona della precedente si ottiene mescolando p. 750 di solfuro di carbonio con p. 250 di melasso ordinario di barbabietola. Queste emulsioni sono miscibili all'acqua in ogni proporzione; si forma un liquido

lattiginoso nel quale il solfuro è contenuto sotto forma di estrema suddivisione.

Queste emulsioni permettono così di suddividere il solfuro anche in terreni assai bagnati. Così pure il solfuro di carbonio non è in queste emulsioni tanto volatile. come al solito, e nello stesso tempo è diminuito il pericolo dell'infiammabilità.

3320·– Il catrame di carbon fossile sparso al ceppo delle piante, fuga le vespe ed altri insetti dannosi alle frutta.

3321 – Si è constatato che vari insetti tra i più noiosi e pericolosi si posano frequentemente su quella comunissima erba che è la parietaria – *Parietaria officinalis.* – Tali sono, ad esempio; le grosse mosche verdi (*Lucilia Câesar*), le grosse mosche azzurre (*Calliphora Vomitoria*), le grosse mosche grigie a testa rossa (*Sarcophages ma-*

gnifiche), le piccole mosche grigie a pungiglione, del Carbonchio sintomatico (*Stomoxys Calci-trans*), le vespe, ecc.

Una decozione di parietaria attrae molti di tali insetti rendendone facile la cattura. Sciogliendo in tale decozione qualche sostanza venefica, fra quelle già indicate, si può renderla letale per gli insetti che se ne abbeverano.

3322 – ***Per afidii*** – *All'estratto di tabacco* – In luogo della semplice soluzione di estratto di tabacco della Regìa, è preferibile far uso della seguente miscela, assai più efficace:

Estratto di tabacco cc. 10 – Alcool denaturnto 10
Sapone nero gr. 10 – Soda Solvay 2 – Acqua 100.

3323 – ***Per bruchi*** – Si usi la miscela di cui nel numero precedente, ma senza l'alcool.

3324 – ***Contro le formiche*** – Un litro di acqua, 100gr. di solfuro di carbonio, 1 bianco di uovo. Si agita bene per il tutto in una bottiglia, quindi con un imbuto si versa il liquido nel foro da cui escono le formiche e queste in poche ore morranno. Se non si ottiene subito lo scopo si rinnova l'operazione dopo una settimana e i buoni effetti non mancheranno. (V. *Formiche*, N. 2356 e seg.).

3325 – ***Contro le forbicine*** – Si preparano dei conetti di cartone, delle ossa tubolari, dei pezzi di canna e così via, e si depongono a terra nei luoghi infestati, distruggendo poi le forfecchie che vi saranno rifugiate.

3326 – ***Lozione parassiticida per rosai e piante d'appartamento.***

Estratto di tabacco commerciale 60

Canfora 60 – Sapone molle 180 – Essenza di ro-

smarino 15

Alcool denaturato 1140.

3327 – ***Contro la peronospora della vite*** – Il trattamento migliore si pratica con la miscela di calce e rame conosciuta col nome di *Poltiglia bordolese*. Di queste furono proposte diverse composizioni con proporzioni diverse e con modificazioni; ci limiteremo ad indicare la formola proposta dal prof. *Menozzi*: questa si prepara facendo disciogliere in un recipiente (non di ferro) ½ kg. di solfato di rame e ½ kg. di solfato di ferro in 10 litri di acqua, a freddo; a parte si fa sfiorire in un mastello kg. 1 di calce viva, aggiungendovi acqua a poco a poco fino ad ottenere 90 litri di latte di calce; infine versando lo soluzione di solfato di rame in questa (e non inversamente), rimestando sempre la miscela. Per l'uso e le appli-

cazioni di questa poltiglia rimandiamo ai manuali di viticoltura[65].

V. *Gorgoglioni, Bruchi*.

3328 – ***Carta pigliamosche*** – Fate decozione di legno quassio mista con ugual volume di questa miscela calda:

Trementina gr. 10 – Olio di papavero 5 – Miele 2.

Stendetene un grosso strato su carta forte.

3329 – Far macerare 500 gr. di legno quassio in pezzetti, in mezzo litro d'acqua; far bollire e aggiungere al liquido spremuto gr. 15 di melassa. Concentrare a fuoco sino ad ¼ del volume. Imbeverne carta bibula.

3330 – Si fanno bollire 100 gr. d'olio di lino, si-

65Segnaliamo i manuali dl questa collezione: *Viticoltura* di Ottavi-Strucchi. – *Malattie crittogamiche della vite*, di V. Peglion.

no a renderlo denso; si aggiungono 120 gr. di resina e si rende omogenea la miscela; poi si aggiungono gr. 40 di miele e 10 di glicerina. Si rimescola e si stende su carta forte, in istrato denso.

Insolazione.

3331 – ***Sintomi*** – Il colpo di sole provoca i sintomi caratteristici del colpo apopletico, della congestione cerebrale.

L'individuo, dopo un breve periodo di stordimento, di stanchezza, di affanno, è preso dalle vertigini, la vista gli si abbuia, la coscienza gli vien meno e cade in istato comatoso, facendo bava dalla bocca e contorcendola spasmodicamente. La temperatura sale rapidamente.

3332 – ***Come prevenire l'insolazione*** – Una cura preventiva vera c propria non c'è: basterà però vigilarsi con un poco di attenzione. Appena i

sintomi dello stordimento solare cominciano a divenire acuti, si ricorra all'acqua fresca di una fontana, e si facciano bagnature prolungate alle mani e al capo specialmente. Inoltre; quando la sete ci avverte che il sangue si è impoverito della necessaria sostanza acquosa, si beva; ma non si ricorra al vino o ai liquori, che fanno più male che bene.

Fra le bibite refrigeranti sono preferibili quelle magnesiache, di tamarindo, di cocco, di limone, di caffè. Ma si eviti che sieno troppo dolci, come solitamente quelle che si vendono nelle liquorerie, perchè lo zucchero acuisce la sete. Parimenti si evitino le bibite molto gelate, che talvolta sono causa di malanni intestinali. Si badi inoltre alle vesti; si scelgano stoffe leggerissime di tela bianca o di alpacas; se è troppo costoso, ricorrere al-

la seta greggia: sono le più igieniche.

I bagni di acqua semplice, prolungati, abbasseranno la temperatura del corpo; si tengano riparate dalla luce le abitazioni, pur favorendo in esse la ventilazione. Cospargendo di acqua i pavimenti, l'evaporazione rapida di questa produrrà una notevole sensazione di fresco.

3333 – Generalmente si crede che gli abiti e i cappelli bianchi siano un'ottima difesa contro la canicola e sopratutto contro le insolazioni. Il prof. Duncan, della scuola di medicina tropicale di Londra. che parecchie volte è stato colpito da insolazione, ha trovato che la miglior difesa è offerta da una stoffa color rosso-arancio. L'idea gli è venuta grazie alle esperienze di un ufficiale di truppe coloniali, il quale a proprie spese si era persuaso che i raggi pericolosi del sole non sono

i raggi calorifici ma i raggi chimici. Egli fondava la sua asserzione sul fatto che non si è colpiti da fenomeni analoghi alla insolazione pur esponendosi a sorgenti calorifiche intensissime, che non posseggono alcuna energia chimica, come per esempio delle fornaci metallurgiche. Per dirla in termini scientifici, soltanto i raggi attinici sono pericolosi perchè attraversano tutto, a meno che non sia loro opposto uno strato di colore che serva da filtro. Secondo l'ufficiale l'unico mezzo per ripararsi dai colpi di caldo o di sole era quello di proteggere il proprio corpo come il fotografo protegge le proprie lastre: quindi la necessità di vestiti rossi o gialli. Infatti egli si vestì di giallo dalla testa ai piedi e non ebbe più insolazioni sebbene passasse la sua giornata al sole dei tropici. Il dotto Duncan ha invece scelto il color rosso-arancio:

ha ricoperto il suo elmo di flanella rosso-arancio, ha fatto cucire dell'ovatta dello stesso colore all'interno del suo abito kaki, specialmente lungo la spina dorsale, e si è messo una camicia rosso-arancio tutte le volte che ha dovuto fare una marcia al sole. Il risultato è stato ottimo.

3334 – Il disgraziato, che si avvia all' insolazione, ma è ancora abbastanza lontano dal caderne vittima, presenta spesso un fenomeno facile a rilevarsi anche dai profani; perde cioè l'udito. È pure indizio uno stato insolito di agitazione o di stupore. Durante i lavori alla canicola, è prudente che gli operai tratto tratto si chiamino o i capo-squadra dicano forte, ad intervalli, il nome dei lavoratori. Qualora essi non rispondano, si facciano uscire dalle file e si soccorrano prontamente.

3335 – ***Cura*** – Le prime cure che si possono

dare ai colpiti da insolazione consistono nel metterli in posizione orizzontale, bagnarli con acqua fresca – preferibile una borsa di ghiaccio sul capo – attivarne la respirazione col massaggio, con la trazione replicata della lingua. Il medico, se giungerà in tempo, praticherà iniezioni sottocutanee di etere e di altri eccitanti; ricorrerà magari al salasso, farà inalazioni di ossigeno prolungate.

Se il colpo non è sollecitamente mortale, se gli organismi sono sani e resistenti, l'opera sanitaria salva gli insolati, che lentamente riprendono i sensi. Essi non hanno sofferto molto durante il coma; ma poi restano per una settimana almeno con forti dolori di capo fastidiosissimi.

Insonnia.

3336 – ***Cause*** – È bene preoccuparsi delle seguenti cause prima di ricorrere agli usuali ipnotici.

Anzitutto il lavoro digestivo. Bisogna lasciar trascorrere un certe tempo dal pasto al momento di coricarsi. Lo stomaco non deve essere nè totalmente vuoto nè occupato da una digestione troppo attiva. Bisogna coricarsi almeno quattro ore dopo il pasto della sera.

Se si attende oltre a coricarsi sarà bene assorbire un bicchiere di latte, un biscotto od altro alimento leggero. Coloro che hanno la digestione laboriosa devono contentarsi di un pasto leggero alla sera o fare una passeggiata all'aperto prima di coricarsi.

3337 – Il lavoro cerebrale non è meno nocevole al sonno. Bisogna evitare una fatica mentale troppo protratta alla sera, o almeno bisogna lasciare alla circolazione cerebrale il tempo sufficiente per riprendere il suo equilibrio, prima di co-

ricarsi.

3338 – L’insonnia nicotinica è pure frequente; è caratterizzata dal fatto che essa non impedisce al soggetto di addormentarsi, ma rende il sonno leggero, facile a turbarsi. Un eccesso di tabacco porta un precoce risveglio, lasciando il fumatore in uno stato d’insonnia irritabile, che impedisce qualsiasi riposo. In questo caso per sopprimere la causa dell’insonnia basta limitare i sigari a fumarsi nella serata.

3339 – ***Rimedi*** – Recentemente il dott. Schmidt ha proposto contro l’insonnia di origine nervosa l’uso di un’infusione di radice di valeriana (una cucchiaiata di radice per ¼ di litro). Ingerirne 1-2 tazze un’ora prima di coricarsi alla sera, rafforzandone eventualmente l’azione sonnifera con un po’ di bromuro potassico.

3340 – Il dott. Huxley, consiglia il seguente strano modo di combattere l'insonnia:

"Quando si presenta una notte insonne si ricopra la testa con le coperte e si respiri solamente l'aria così confinata. Si ridurrà in tal modo la dose d'ossigeno eccitante e si dormirà ben presto. Non vi è in ciò alcun pericolo; appena addormentati si può essere certi che si respingeranno le coperte e si respirerà liberamente senza svegliarsi. I cani ed i gatti non si addormentano forse col naso in mezzo alla loro pelliccia sebbene sembrerebbe dovessero trovarsi meglio in altra posizione?"

3341 – Secondo un giornale inglese di medicina è buon rimedio il bagnare per metà una salvietta nell'acqua fredda e applicarla dietro la nuca facendola scorrere lungo la colonna vertebrale e dall'uno all'altro orecchio: si ripete varie volte

l’operazione ribagnando ogni volta la salvietta. L’effetto è rapido; i nervi si calmano, si rinfresca la testa e si riesce a dormire più facilmente che non coll’uso di potenti narcotici.

Intonachi.

3342 – ***Per legnami immersi*** – Miscela di catrame e calce idraulica, in parti uguali.

3343 – ***Per legno greggio*** – Si fanno fondere 3 kg. di catrame, vi si aggiungono 2 litri d’olio di lino e 500 gr. di mattone pesto. È un intonaco di poco costo che resiste alle intemperie per vari anni.

3344 – *Imitazione pietra* – Si scaldano in recipiente di ferro:

Resina 25 – Creta in fina polv. 20 – Sabbia bianca finissima 25

e vi si versa sopra 2 p. d’olio di lino e poi 2 p.

d’ossido di rame; in ultimo, e dopo aver ben rimescolato, si aggiunge, a poco a poco e con precauzione, 1 p. di ac. solforico.

Si applica a caldo, a spazzola.

3345 – ***Alla calce*** – *Molto resistente* – Si può rendere assai resistente alle intemperie l’intonaco usuale di calce unendovi una piccola quantità di allume (5% della calce). L’intonaco non dovrà essere troppo denso altrimenti si screpolerà; inoltre si dovrà passarlo a staccio per eliminarne i granellini un po’ grossi che darebbero luogo a sfogliature.

Basterà 1 kg. di pasta di calce per 10 litri d’acqua.

3346 – ***Per muri e metalli*** – Miscela di parti eguali di silicato di sodio e di soluzione di soda al 5% mescolata con doppia quantità di creta lavata

e col 3% di carbolineum molto fino. Se si vuole ottenere una massa bruna è sufficiente aggiungere il 10% di catrame. Questa miscela può venir applicata sul metallo e sulla muratura, costituendo uno strato ignifugo, idrofugo, e molto resistente; fonde soltanto verso 300°.

3347 – ***Resistente all'acqua marina*** – Applicare a caldo sopra superfici assolutamente secche, prive di ruggine:

Catrame 6 – Pece 1.

3348 – ***Idrofugo*** – Si scalda, sino a completa fusione della cera, questa miscela:

Cera d'api 3 – Olio di lino 10.

Si aggiungono 10 p. di biacca in polvere, si rimesta per bene e si fa bollire per qualche minuto. Si applica a spazzola.

Invetriate.

3349 – ***Rammollimento dello stucco*** – Basta versarvi sopra, a gocce, dell'ac. solforico, il quale scioglie la creta che è la base del mastice, epperciò lo rammollisce.

Iodoformio.

3350 – ***Deodorazione*** – Si può eliminare lo sgradevole odore dell'iodoformio dalle stoffe o da qualsiasi oggetto mediante lavatura con acqua di catrame alla quale siasi aggiunta un po' d'essenza artificiale di mandorle amare.

3351 – In 1 lit. d'acqua si mettono 20 gr. di questa soluz.:

Essenza d'eucalipto gr. 10 – Salicilato di metile 10

Alcool denaturato litri 1.

Serve per aspersioni sui mobili e sui pavimenti. Però, se l'odore era molto intenso occorreranno due o tre giorni prima che sia completamente scomparso.

K

Kaki del Giappone.

3352 – ***Come si debbono mangiare*** – Se la vendita di questi frutti non si è ancora sviluppata come potrebbe, lo si deve molto al fatto che arrivano sul mercato al tempo delle mele e delle pere, ma pure, per buona parte, al non saperle mangiare come si conviene.

Il Kaki è il frutto nazionale del Giappone; ve ne ha di dolci – Amagoki – che si mangiano come le mele, e di aspri – Sibu-gaki – che si mangiano secchi o maturati nella paglia. L'essiccazione, fat-

ta con procedimento speciale, fa perdere ai frutti la proprietà astringente e comunica alla polpa un profumo assai gradevole.

Le varietà coltivate da noi appartengono ai *Si-bu kaki* e siccome non le sottoponiamo ai suaccennati trattamenti, occorre mangiarli molto maturi, come le sorbe e le nespole.

Acquistandoli occorre por mente che siano d'un bel giallo aranciato, semi-translucido, e che la loro buccia liscia e ben tesa non trasudi in alcun punto. Se ne aspor-ta il collarino si fendono in due, in altezza, e si mangia la polpa col cucchiarino, lasciando la parte esterna che è generalmente, ancora aspra. Se la polpa è alquanto insipida si corregge con alcool di kirsh o di rhum e alquanto zucchero.

Se ne può fare conserva, ma non crediamo

possa reggere al confronto di altri frutti che si trovano a buon mercato e che sono dotati di qualità assai superiori.

Kapok.

3353 – ***Per materassi e cuscini*** – Kapok è il nome malese dell'*Eriodendron anfractuosum* (malvacee), grosso albero delle Indie Orientali (Giava), dell'Africa tropicale, dell'America centrale, ecc. I suoi frutti, lunghi 8 a 15 cm., sono internamente tappezzati di un'abbondante bambagia che quasi li riempie, ed avviluppa i numerosi semi; essa ha color bianco-giallognolo e lucentezza di seta.

L'imputrescibilità (dovuta ad una cera della quale sono rivestite le fibre) la non attaccabilità da parte degli insetti o dei roditori, e più specialmente la grande elasticità rendono il Kapok pre-

zioso come materiale per materassi e cuscini, coperte imbottite e simili, in sostituzione della lana.

Basta esporre il Kapok al sole, quando è alquanto compresso dall'uso, per vederlo riprendere la forma primitiva e ridiventar soffice.

Infatti l'azione d'un *moderato* calore, fa stendere, *aprire*, le fibre del Kapok meglio assai che una vera cardatura. In Olanda si usa a tale scopo uno speciale apparecchio a riscaldamento di vapore, nel quale si introduce il Kapok greggio, ottenendo così filamenti separati e rigonfiati, al loro massimo di volume e di elasticità.

L

Labbra screpolate.

3354 – ***Pomate*** – Contro le screpolature, tanto frequenti in inverno riesce ottima la pomata se-

guente: Si fondono a bagno maria:

Olio di mandorle gr. 60 – Cera gialla 35 – Spermaceti 5.

Si aggiungono essenze odorose a piacere: per esempio:

Ess. di limoni gr. 5 – Id. bergamotto o di wintergreen 1.

3355 – Le signore francesi fanno uso di un rimedio che chiamano *Balsamo all'antica*, composto di:

Olio rosato gr. 120 – Cera bianca 30 – Bianco di balena 15.

Si fa struggere il tutto in un vaso di vetro e si agita con cucchiaio di legno.

3356 – Si mescola per bene, in modo da ottenere una pasta perfettamente omogenea:

Ossido di zinco sublimato gr. 4

Polvere di licopodio 4 – Pomata di rose 30.

Di questa pomata non bisogna, però, abusare.

3357 – *Vermiglia* – È pure ottima la pomata composta di:

Vaselina bianca gr. 25 – Paraffina pura 25 – Carmino fino 0,25

Ess. di rose o di geranio rosato gocce V.

Si fanno fondere insieme la paraffina e la vaselina, indi si aggiunge il carmino ben impastato con una parte della vaselina. In ultimo si aggiunge l'essenza. Quando la miscela è sul punto di solidificarsi, la si cola in piccole forme cilindriche di carta, che si fanno facilmente avvolgendo carta forte attorno ad una matita e chiudendo poi l'estremità con colla. Si mettono queste forme in una scatola contenente sabbia o segatura per mantenerle verticali.

Si può anche colare la massa fusa in tubi di vetro di 1 cm. di diametro. Dopo raffreddamento si riscalda leggermente la superficie dei tubi e con una bacchetta si spingono i cilindri di cerato. Poi si tagliano della lunghezza che si desidera. Il cerato non irrancidisce e conserva a lungo un bel color rosso.

3358 – Si mettono per circa un'ora, a bagno maria queste sostanze:

Cera bianca gr. 15 – Olio d'oliva 15

Scorza d'aucusa pestata e messa in sacchetto di tela 2.

Si passa poi alla tela, si comprime, e si lascia raffreddare; vi si aggiungono allora due o tre gocce d'essenza di rose. Si fa una pomata, che si conserva in una scatolina di bosso.

3359 – ***Crema*** – *Contro le screpolature*

dell'epidermide – Ecco vari tipi di una medesima miscela:

Amido 1 – Acqua 1 – Glicerina 8

Amido 1 – Acqua 1,5 – Glicerina 10

Amido 2 – Acqua 3 – Glicerina 15

Amido 5 – Acqua 5 – Glicerina 90.

Si profuma a piacere (palmarosa o violetta).

Stemperare a freddo l'amido coll'acqua: poi aggiungere la glicerina riscaldando moderatamente finchè siasi ottenuta la massa trasparente: il profumo si aggiunge dopo raffreddamento.

3360 – ***Gelatine*** – *Alla glicerina*:

Ess. di rose gocce V – Borace gr. 4 – Gelatina francese 15

Alcool 60 – Glicerina 180 – Acqua distillata 360.

Si macera per alcune ore la gelatina nell'acqua e nella glicerina, indi si scioglie a legger calore.

Si scioglie nella soluzione il borace, e quando la miscela è quasi fredda, vi si aggiunge l'essenza di rose mescolata all'alcool.

3361 – Glicerina pura gr. 60 – Sapone bianco 15

Olio di mandorle 500 – Ess. di timo 4 – id. di garofani 4

Ess.di bergamotto 2.

Si mescola prima la glicerina col sapone, poi si aggiunge l'olio, si tritura in un mortaio e si profuma con le essenze.

Questa pomata dicesi eccellente per prevenire o guarire le screpolature della pelle,

3362 – Si mescolano: gomma adragante gr. 5, alcool 10, glicerina 20. Si profuma con una goccia di essenza di rose e si aggiunge rapidamente acqua calda 65 sbattendo con forza: si forma su-

bito una gelatina densa, trasparente, della quale si riempiono vasetti o tubetti di stagnola.

3363 – ***Gelatina rosata*** (*Jelly of roses*) – Gelatina bianca gr. 15, acqua distillata 150, glicerina borica 300, acqua di rose 180, albume di uovo recente 3,75. Si fa rammollire la gelatina per una notte nell'acqua distillata, si scalda a bagno maria fino a soluzione e si aggiunge il miscuglio dell'albume con la glicerina borica e l'acqua di rose. Si scalda il tutto fino a coagulazione dell'albume e si cola.

3364 – Gelatina bianca. gr. 30, acqua distillata 720, glicerina 360, timolo 0,12, alcool 3,75, olio essenziale di rose gocce X. Si prepara come sopra.

3365 – La base di questa gelatina è la glicerina profumata alla rosa e colorata con carmino; per

ridurla in gelatina aggiungere, per ogni kg. di glicerina, questa miscela fusa a bagno maria:

Gelatina bianca gr. 20 – Acqua 250.

Si aggiungono in ultimo gr. 2 di formaldeide al 40% per evitare la decomposizione.

3366 – ***Gelatina con miele:***

Gelatina bianca 5 – Miele 1 – Acqua 100.

Vi si aggiunge un po' d'albume d'uovo previamente sbattuto; si porta il liquido ad ebollizione, si schiuma e si staccia. Al liquido aggiungesi:

Ac. borico 2 – Glicerina 100 – Ess. di rose 2.

3367 – ***Glicogelatina*** (*Woolcock*) – Gelatina 20, glicerina 30, acqua distill. 56, acqua di fiori d'arancio 7, acido citrico 2,5, alcool assoluto 1, ess. di cedro 0,20, soluz. di carmino 1. Si rammollisce la gelatina nell'acqua, si aggiunge la glicerina e si scalda a b. m. finchè la massa pesi

90: si aggiunge allora l’acido citrico sciolto nell’acqua di fior d’arancio e infine l’essenza di cedro mescolata all’alcool. Si passa per tela e si lascia raffreddare. La soluzione di carmino si ottiene da carmino 6, ammoniaca liquida 35, glicerina 35 e acqua 100.

3368 – ***Borogliceri-lanolincream*** – In miscela riscaldata di acqua distillata 36 e glicerina 36 si fa disciogliere acido borico 3, e la soluzione viene incorporata a miscela fusa di lanolina 30 e vaselina bianca 195, rimestando sino a raffreddamento della massa: dopo alcune ore si agita nuovamente.

3369 – ***Glicerine and cocumber*** – Questo diffuso ed elegante prodotto per l’igiene e conservazione della pelle contro gli effetti tanto del caldo quanto del freddo, del sole, vento, ecc., si pre-

para mescolando in mortaio ben riscaldato soluzione di sapone di Marsiglia 15 in acqua bollente 50 con grasso depurato fuso 150; alla massa ben omogenea si aggiunge a poco a poco, sempre agitando, acqua distillata calda 600 e glicerina 200, quindi si aromatizza con essenza citronella 5, ess. di neroli 3, ess. di rose 2, e si continua a rimestare sino a raffreddamento: infine si passa il tutto per garza a diverse pieghe.

Lacca.

3370 – ***Pulitura*** – Gli oggetti laccati – del Giappone e nostrani – non si devono pulire con acqua, ma con farina inumidita con alquanto olio d'oliva. In tal modo non se ne altera affatto la lucentezza.

Lamiera di ferro.

3371 – ***Lucidatura*** – Si applica a spazzola una pasta

composta di:

Piombaggine gr. 500 – Ess. di trementina 135

Acqua 130 – Zucchero 30.

Quando è secca si strofina con pannolano.

Lampade a liquido.

3372 – ***Ad olio*** – Si mette in un vaso di terra quanto sale e acqua occorrano, perchè il sale si sciolga senza che l'acqua ne sembri satura. S'intride in quest'acqua salata uno stoppino e lo si lascia prosciugare per bene prima di metterlo nella lucerna. Poi si versa in una bottiglia due dosi eguali d'olio e acqua salata e si lascia il miscuglio in quiete. L'olio così preparato farà molto lu-

me senza fumo e senza odore (V. *Petrolio*).

3373 – Si può accrescere la luce proiettata da una lampada di poca intensità luminosa, quali sono le candele e le lampade ad olio vegetale, interponendo tra la fiamma e la zona da illuminare più intensamente, un *pallone* di vetro pieno d'acqua. I palloni di vetro sono specie di fiaschi a collo più largo ed a corpo sferico anzichè ovoidale, molto usati in chimica. La luce si rifrange in questa specie di lente biconvessa e si concentra in modo da dare un effetto luminoso di intensità assai maggiore di quello dato dalla fiamma semplice. Colorando in verde, violetto, azzurro, ecc., l'acqua della boccia di vetro si può modificare a piacere la colorazione della luce sul lavoro che si deve eseguire, il che può essere utile in certi casi particolari. La luce verde è quella che meno affa-

tica gli occhi.

3374 – *Fiamma fuligginosa* – Per impedire ai lumi ad olio di *filare* cioè di fare fiamma fuliggino-sa, basta sciogliere preventivamente nell'olio un pezzetto di canfora, che la pratica insegnerà a proporzionare alla quantità dell'olio adoperato.

3375 – Si raggiunge meglio lo scopo facendo disciogliere nell'olio da ardere il 5% di bergapte-ne, sostanza grassa che si estrae dall'essenza di bergamotto.

3376 – ***A petrolio*** – *Norme generali* – Queste lampade pericolose debbono essere scelte ed usate con precauzione. Ecco a questo proposito alcune norme utili per evitare disgrazie.

Le lampade da preferirsi sono quelle a reci-piente metallico, cioè infrangibile, ed a piede lar-go e pesante sì che pesino saldamente.

3377 – Il lucignolo deve essere imbevuto di petrolio prima di collocarlo a posto e tenuto basso quando lo si accende. Sovente le lampade non dànno buona luce per causa del lucignolo che è troppo grosso, non proporzionato alla guida nella quale deve scorrere. Nei becchi conici bisogna aver cura che il lucignolo non lasci un vano nel senso verticale, per essere *stretto*, troppo poichè ciò potrebbe essere causa di scoppio.

La smoccolatura può farsi con un cencio perchè il tagliare in modo perfetto il lucignolo è cosa difficile, che le persone di servizio fanno sempre male. Sono in commercio forbici speciali per quest'uso, utili specialmente per grossi becchi.

3378 – Occorre spegnere la lampada quando ha poco petrolio, ma il rifornimento occorre farlo a freddo e di giorno per evitare possibili scoppi

causati dalla presenza di fiamme.

Il miglior modo di spegnere la lampada a petrolio consiste nel soffiare dall'alto del tubo, dopo avere abbassato il lucignolo.

3379 – *Per impedire il trasudamento* – È noto come le lampade, sia di metallo che di vetro, lascino trapelare il petrolio, dai giunti.

A poco a poco formasi una goccia che va a bagnare il tappeto o il sottolampada. mentre la superficie esterna della lampada umida di petrolio non si può toccare senza imbrattarsene le mani.

Per rimediare a quest'inconveniente, si mescoli del silicato di potassa con della glicerina in parti eguali; si versi questo miscuglio nell'interno della lampada previamente pulita e si dimeni la lampada in tutte le posizioni, in modo che si formi uno strato di questa composizione su tutta la superfi-

cie interna. Si versi il miscuglio eccedente e si lasci essiccare lo strato interno, che formerà una vernice impermeabile al petrolio. Questo procedimento costa pochissimo.

3380 – *Pulitura* – Il carbone che si forma sul becco della lampada deve togliersi una volta al mese. Per far ciò si fa bollire il becco in una soluzione di cristalli di soda per cinque o sei minuti. Si toglie dal fuoco e si sciacqua a grande acqua. Il becco si ridurrà come nuovo.

3381 – *Riparazione* – Per fissare la bocca di vetro o di ceramica sul suo sopporto basterà lavarla bene con soluzione di carbonato di potassa, tanto dentro che fuori, per digrassarla completamente: lo stesso si farà col sopporto. Quando tutto sia ben asciutto si unirà con poltiglia di gesso mettendo la boccia nella sua precisa posizione e

lasciando poi in riposo per 24 ore.

3382 – Invece del gesso si possono usare i mastici speciali di cui al § *Mastici.*

3383 – *Pulitura dei tubi* – Si impiega il bianco di Spagna stemperato con acquavlte.

3384 – Se le macchie resistono a questo trattamento, si lavino sfregandole con straccio di lana impregnato di acido cloridrico e legato a bastoncino.

3385 – Per accendere i fiammiferi bisogna aver cura di non introdurli entro i tubi, poichè le macchie prodotte dalla combustione della capocchia di questi sono assai persistenti.

3386 – *Per conservare i vetri* – Per rendere infrangibile il vetro di una lampada, busta praticare con un diamante un piccolo taglio alla sua estremità.

3387 – Un altro mezzo per preservare i tubi dalla rottura per variazione di temperatura, consiste nel mettere il vetro in un vaso pieno d'acqua in modo che resti completamente coperto, e farlo scaldare fino a completa ebollizione: si ritira quindi e si fa seccare al fuoco, accuratamente, prima di usarlo

3388 – *In caso d'incendio*, bisogna ricordare che il petrolio non si spegne coll'acqua ma con sostanze solide in polvere (terra, cenere sabbia, ecc.) oppure soffocandolo con coperte di lana, tappeti o simili, o versandovi sopra del latte, se se ne ha a disposizione. (V. *Petrolio*).

Lampade elettriche ad incandescenza.

3389 – ***Globi*** – *Colorazione* – Volendo colorire delle lampade ad incandescenza, senza valersi di vetro di colore, si comincia col pulirle accurata-

mente, e quando sono asciutte si spalmano con un leggero strato di albumina. Quando questo è ben secco, s'immergono le lampade in una soluzione del colore d'anilina prescelto, nell'acetato d'amile o nel collodio. In tal modo la materia colorante aderisce stabilmente al vetro e fornisce ottimo effetto di colorazione della luce.

3390 – Il vetro dei globi deve essere smerigliato. Si possono ottenere varie colorazioni mediante vernici colorate di celluloide.

Pel rosso si mescola e si scioglie nella vernice una miscela di 2 p. di tartrazina ed 1 p. di rosa bengala. Occorre lasciar digerire a lungo, agitando ogni tanto e decantare il liquido che si raccoglie nella parte superiore.

Per il verde si aggiunge alla vernice una miscela di 70 p. di verde acido, 1 di tartrazina e 2 di

verde di naftolo. La vernice deve sempre applicarsi rapidamente e regolarmente con spazzola morbida: se se ne stende un secondo strato, si deve farlo solo dopo che il primo sia ben dissecato.

3391 – *Spulitura* – Si ottiene con la spulitura del globo in questo una luce meglio ripartita, più uniforme, di miglior effetto e meno affaticante per l'occhio. Ma la spulitura è assai onerosa, inquantochè la lampada smerigliata lascia passare minor copia di radiazioni e ne assorbe quindi in maggiore quantità, per cui la temperatura del filamento risulta più alta e la lampada dura assai meno. È quindi da preferirsi un paraluce convenientemente colorato e disposto.

3392 – Per ottenerla si immergono i globi in una soluzione satura di nitrato di potassio, che si

lascia disseccare.

3393 – ***Pulitura***·– I filamenti metallici di queste lampade sono assai fragili, ma a caldo sono flessibilissimi. È quindi consigliabile di fare lo spolveramento o la lavatura dei globi, riverberi, ecc., a lampada *accesa*.

Lampioncini alla Veneziana.

3394 – ***Modo di prepararli*** – Non conviene farseli in casa perchè costano pochissimo, grazie alla fabbricazione meccanica. Quanto a prepararli per l'illuminazione, quando non si tratta di candele, basta munire il recipiente di latta di un lucignolo di filacce o di cotone e di colarvi del sego od altri grassi comuni fusi a bagno maria per evitare cattivi odori.

Lana.

3395 – ***Lavatura*** – *Da materassi* – Si lascia per qualche giorno immersa in acqua fredda mista con allume e cremortartaro, indi si lava e si risciacqua. Lo stesso trattamento è adatto per coperte.

3396 – *Al naturale* – Nel modo indicato nel N. 3406 si può operare anche sulla pecora viva, avendo cura di preservarne gli occhi, di fare la lavatura rapidamente e di togliere l'eccesso del silicato con acqua tiepida.

3397 – *Coperte* – Si tengono dapprima immerse in un bagno di sapone al quale si siano aggiunti 12 gr. di carbonato di sodio per litro, si sfregano con una spazzola di media durezza, poi si lavano all'acqua limpida e quindi si torcono per eliminare l'acqua. Si sottopongono poi all'azione

dei vapori di zolfo ed infine si spazzolano con cardi per rialzare i peli.

3398 – *Lavori a maglia* – Supponiamo ora che si tratti di un lavoro di maglia a mano, p. es., di uno scialle. Lo si immerge dapprima nell'acqua tiepida. Intanto si fa bollire del sapone bianco nell'acqua ribattendo molto per ottenere una bella spuma. Allora vi si immerge lo scialle. Lo si comprime senza sfregare, tra le mani fino a che abbia ceduto il sudiciume, indi si risciacqua in acqua pura tiepida, sempre senza sfregare affinchè le maglie non si restringano, il sapone possa uscirne liberamente e la lana non si infeltri nè indurisca.

Finita questa prima operazione si prende circa un litro di acqua pura, un po' più che tiepida e vi si fanno sciogliere due cucchiaiate di gomma ara-

bica in polvere; si rimescola per bene e vi si immerge lo scialle premendolo fra le mani per impregnarlo uniformemente del liquido gommoso. Poi si torce debolmente prima fra le mani, indi entro a tela bianca ben pulita: infine si distende sopra una tovaglia fissandolo con spilli ai margini, si ricopre con altra tovaglia o asciugamani e si lascia seccare. Con tale procedimento resterà come se fosse nuovo. (V. *Flanella*).

3399 – I piccoli lavori di lana bianchi fatti a maglia si sciuperebbero lavandoli. Si possono pulire con farina bianca colla quale si spolverano, strofinandoli poi tra le mani. Si cambia la farina sino a perfetta pulitura.

3400 – Il *merinos* ed il *cachemir* si lavano in un’acqua tiepida, dove si siano grattugiate delle patate: si sciacquano poi nella semplice acqua

fresca. Non bisogna torcere questi tessuti di lana; si debbono semplicemente distendere sopra una corda, dove sgocciolano, e lasciarli asciugare per due terzi; poi si stirano.

3401 – *Nera* – Per lavare la lana nera, è utile il fiele di bue, che serve egualmente per la lana verde.

3402 – ***Indumenti*** – *Lavatura razionale* – Ecco il miglior modo di lavare la maglieria di lana:

1.° Per evitare un rapido infeltramento e restringimento si usi acqua *molto calda* contrariamente all'uso generale di usarla tiepida;

2.° Usare un buon sapone *neutro*, cioè senza eccesso di alcali (soda, potassa, ecc.). Evitare l'uso della soda;

3.° Sciogliere prima il sapone, a parte. Non più di 100 gr. per 6 litri d'acqua;

4.° Eliminare con ripetute risciacquature con acqua *calda*, bollente, ogni traccia di sapone.

5.° Premitura moderata: evitare qualsiasi sfregamento o torsione chè concorrono a rovinare molto la lana.

3403 – Se si tratta di indumenti molto sporchi, il trattamento indicato nel N. preced. non basta. Occorre far precedere un'immersione di circa 6 ore in acqua a temperatura di 30 a 35°, seguita da risciacquatura in acqua contenente 25 gr. di sapone neutro e 25 gr. di ammoniaca ogni 10 litri d'acqua, anche questa a 35°.

3404 – Scucite il vestito, togliete accuratamente tutti i fili che aderiscono ancora alla stoffa. Coprite le macchie con sapone secco; gittate 180 grammi di farina di senape in sei litri di acqua bollente, e lasciate ancora bollire per due minuti.

Passate questa mescolanza a traverso un pannolino: lasciate raffreddare quest'acqua, fino a che possiate tenervi la mano. Mettete la stoffa in un recipiente, e spandetevi sopra l'acqua di senape. Insaponate con cura sopratutto le macchie. Sciacquate in varie acque: l'ultima dev'esser limpida. Stendete sopra una corda la stoffa di lana, e quando è ben asciutta copritela di un pannolino bagnato, per stirarla.

3405 – Le calze, gli abili da bambini ed in generale gli oggetti di lana più soggetti a sporcarsi, si lasciano nel sapone denso almeno per tre ore, o meglio tutta una notte: poi si lavano nel modo indicato. Si stirano con ferro assai moderatamente caldo.

3406 – Quanto alle camicette di lana bianca, tanto in uso, ma che vanno soggette a perdere

presto la loro freschezza, ecco un mezzo per rifarle candide: Prendasi una parte di silicato di potassa e 40 p. d'acqua alla temperatura di 50 gradi circa. Vi si immerga la lana per pochi minuti, quindi si sfreghi colle mani, poi si lavi con acqua appena tiepida; essa diverrà bianchissima e senza odore e non perderà nessuna delle sue qualità.

3407 – ***Conservazione*** – Per combattere le tarme della lana sono consigliabili o i decotti di foglie di noce o l'uso dell'alcool, del petrolio o del sapone nero. (V. *Flanella*).

Lanolina.

3408 – ***Usi*** – La lanolina è un grasso speciale, purificato, della lana di montone. Il grasso appena estratto prende il nome di *suintina*, ed altro non è che *suint* (trasudamento) di montone se-

parato dai prodotti solubili della secrezione sudoripara.

Le applicazioni di questo grasso animale sono svariate ed utilissime. La si usa in primo luogo come veicolo per far assorbire direttamente alla pelle sostanze medicamentose, poichè essa dà appunto alla pelle un grande potere assorbente pei medicamenti.

Ha proprietà antisettiche e non irrancidisce. È un ottimo rimedio per chi soffre infiammazioni ai piedi a causa di lunghe marcie ed eccessive fatiche durante l'estate; previene e guarisce i geloni (V. *Piedi*, *Geloni*).

3409 – Non soltanto i piedi ma anche le scarpe possono trarre vantaggio da spalmature di lanolina: il cuoio diventa più morbido e dura di più. È l'antidoto del *lucido* che rovina sempre un po' le

calzature. (V. *Cuojo*, *Scarpe*).

3410 – Un’altra applicazione della lanolina segnaleremo ai viaggiatori, ai ciclisti, a tutti coloro che possono essere esposti alla pioggia. Essa, sciolta nella benzina, rende gli abiti impermeabili pur conservando ad essi tutta la morbidezza e la porosità. (V. *Tessuti*).

Lanterna magica.

3411 – ***Vetri dipinti*** – Si tracciano i contorni del disegno sul vetro con inchiostro da litografi sfregato a secco in un tazzino, indi diluito con essenza di trementina e qualche goccia di vernice coppale. Quando il disegno è secco, lo si colorisce con colori all’acquarello in tavolette, stemperati nel seguente liquido:

Acqua 10 – Gomma 2 – zucchero 1

al quale si aggiunge qualche goccia di acido feni-

co per impedire la formazione delle muffe.

Si ricopre poi con vernice composta di:

Gommalacca imbianchita gr. 8 – Alcool a 95° cc. 100.

Questa vernice si adopera scaldando leggermente il vetro. Essa non è necessaria se si ricopre la pittura con un altro vetro.

3412 – Bisogna far uso soltanto di colori trasparenti quali sono: il bleu di Berlino, il carmino di cocciniglia (sciolto nell'ammoniaca), il carmino di *garanza*, la lacca gialla, il verde vegetale, il verde di vescica, il giallo-indiano, la gomma-gutta la sepia, ecc.

Latta.

3413 – ***Pulitura*** – Quando le caffettiere e simili hanno subito più volte l'azione del fuoco perdono la lucentezza assumendo una colorazione più o

meno scura.

Si possono pulire strofinandoli fortemente con uno straccio imbevuto d'olio e cenere in pasta semiliquida alla quale si può anche aggiungere un po' di polvere di carbone; poi si strofinano con uno straccio di lana.

3414 – Si sfregano i pezzi con bianco di Spagna, o con sabbia finissima. Infine si risciacquano e si lasciano asciugare.

3415 – Si possono far bollire in acqua contenente cenere e un po' di soda.

3416 – La latta diventa bianco d'argento sfregandola con uno straccio imbevuto di acido acetico diluito.

3417 – Per la pulitura di piccoli oggetti fini si può . far uso di polvere di calce spenta.

3418 – Bianco di Spagna impastato con alcool.

3419 – Gli oggetti o utensili nuovi devono essere lavati, e posti in acqua bollente, alcune ore prima di servirsene.

3420 – Si rendono i recipienti bianchi come l'argento, sfregandoli con uno straccio di lana, imbevuto di petrolio.

3421 – ***Smaltata*** – E noto che dopo un certo tempo gli oggetti in latta smaltata si macchiano e riesce difficile il nettarli, come toglier loro l'odore *sui generis,* conseguente al loro uso continuato. Gli stessi lavacri con liscivia falliscono per quanto accuratamente fatti. Si dovrà procedere in questo modo: si riempie il recipiente d'acqua; a quest'acqua si aggiunge 50-60 gr. di ammoniaca del commercio e si lascia in contatto per 1-2 ore avendo cura di sfregare le pareti del vaso con una piccola spazzola. Dopo questo tempo si get-

ta via l'acqua ammoniacale, si sciacqua con acqua pura e si riempie di nuovo aggiungendo all'acqua 10 gr. circa di permanganato potassico e gr. 10-20 di acido solforico. Si lascia in contatto per 6 ore; poi si vuota e si lava di nuovo con acqua. Il vaso presenterà un aspetto brunastro per l'ossido di manganese depostosi sulle macchie.

Si versano allora nel vaso 20-30 gr. di bisolfito di sodio, ½ litro di acqua e si puliscono, sfregando bene, le pareti con una spazzola *ad hoc*.

In pochi minuti il vaso è rimesso a nuovo, tutte le macchie scompaiono e così ogni cattivo odore.

Questo metodo è applicabile agli acquari e alle vaschette dei gabinetti.

Latte.

3422 – ***Conservazione*** – L'esperienza ha dimostrato che a 27° il latte inacidisce dopo 20 a

24 ore; si conserva invece 50 ore con la semplice aggiunta di 1 p. di ac. borico su 1000 di latte, alla temperatura di 22°. (V. *Borace*).

Se quando il latte ha il suo calore naturale, al momento della mungitura, vi si aggiunge dell'acido borico, resta dolce durante un tempo due volte più lungo del latte che non subì tale aggiunta.

L'acido borico non è tossico e la dose indicata è perfettamente senza azione sensibile sul nostro organismo. Anche il borace (borato di soda), gode di proprietà conservatrici analoghe.

3423 – Hempeel asserisce essere l'azione del freddo il mezzo migliore per conservare il latte senza alterazione nelle sue proprietà. Si raffredda il latte appena munto e lo si mantiene poi in ambiente refrigerato: così può essere conservato parecchie settimane senza che il sapore subisca

modificazione e senza che se ne separi la crema.

In estate conviene ricorrere al ghiaccio per ottenere raffreddamento rapido.

Il latte di animali sani, così conservato è preferibile a quello pasteurizzato o bollito di animali sospetti.

3424 – Per impedire al latte d'inacidire vi si mettono alcune foglie di rafano selvatico. Esso si conserverà in tal modo, anche di estate, per varii giorni senza subire alterazione.

3425 – ***Sterilizzazione*** – Un liquido dicesi sterilizzato quando con mezzi adatti si sono fatti morire i germi, microbi, ecc. che esso conteneva; siccome non pochi di tali germi sono *patogeni* ossia possono causare malattie (tubercolosi, tifo, ecc.) conviene sbarazzarne il latte, specialmente quando sia destinato all'allattamento artificiale

(biberons), essendo l’organismo del bambino terreno più facile allo sviluppo dei detti germi.

Il procedimento più semplice, alla portata di tutti, è il seguente: Si riempiono delle bottiglie di vetro robusto, per ¾ con latte; si chiudono ermeticamente con tappo di sughero o gomma elastica fissandolo alla bottiglia con filo di ferro. Le bottiglie così preparate s’immergono completamente in un bacino contenente acqua saturata a caldo di sale da cucina (circa 300 gr. per litro d’acqua). Tale soluzione bolle a 107-108° e quindi il latte raggiungerà tale temperatura alla quale si lascerà per una mezz’ora. La sterilizzazione sarà completa, e il latte potrà conservarsi a lungo senza alterazione.

3426 – ***Valore alimentare*** – Il valore nutritivo del latte è a tutti noto. Grammi 150 di latte equi-

valgono, per potere nutritivo, ad un uovo di gallina od a 50 grammi di carne: il Duclaux anzi osserva che è col latte e suoi derivati che si paga meno caro un kg. di azoto alimentare.

Il latte più usato, perchè il più abbondante, è quello di vacca; poi abbiamo quello di asina, di capra e di pecora.

Nella scelta del latte è sopra ogni altra precauzione necessaria quella di accertarsi che l'animale da cui deriva sia sano e che poi il latte non sia stato adulterato. La digestione del latte è delle più brevi e diremo quasi spontanea.

La somministrazione di mezzo bicchiere di latte tiepido ogni due o tre ore è un ottimo mezzo d'alimentazione in molte malattie.

3427 – ***Citratato*** – *Per biberons* – Questo latte si usa in Inghilterra come ottimo surrogato del lat-

te maternizzato, o umanizzato che dir si voglia.

In 75 gr. d’acqua pura si fanno sciogliere 25 gr. di citrato di soda, sale dotato di grande solubilità.

Siccome è facile ad alterarsi, è bene preparare questa soluz. di citrato di soda solamente in piccole quantità.

Si è constatato che si può anche introdurre direttamente il citrato di soda nel latte, senza farne prima la soluz. nell’acqua.

Per l’uso, si versa in un quarto di litro di latte un cucchiaio da caffè di tale soluz., si rimesta vivamente indi si scalda alla temperatura voluta. – Si usa nel biberone, senz’alcun’altra aggiunta.

Il latte citratato riesce utile non solo per l’alimentazione dei bambini, ma anche per quella degli adulti a regime latteo che non possono digerire il latte puro.

3428 – ***Per malati*** – Quando il latte non possa essere tollerato dal malato, lo si renderà più digeribile coll'aggiunta di zucchero e bicarbonato di sodio.

Latte fresco, bollito gr. 100 – Zucchero (uno o due cucchiai) 5-10

Bicarbonato di sodio (una presa) 1.

3429 – Il latte si può somministrarlo, per renderlo più gradito, con aggiunta d'acqua (semplice o di seltz, o zuccherata od alcalina) o di qualche goccia di caffè.

3430 – *Gelatina* – Liebreich indica il procedimento seguente: Si fa bollire un litro di latte con una libbra di zucchero e si sottopone il miscuglio per 5-10 minuti all'ebollizione; si lascia raffreddare la massa e perchè la preparazione riesca, la si espone ad un freddo sufficientemente intenso.

Si aggiunge in seguito, agitando, 30 gr. di buona gelatina sciolta in una tazza d'acqua, più il succo di quattro limoni e tre bicchieri di vino bianco. La gelatina così ottenuta devesi conservare in recipienti di vetro mantenuti a bassa temperatura. Al vino si può sostituire il cognac, od acquavite di buona qualità. Questa gelatina è di uso assai vantaggioso per le persone che avendo a subire il regime latteo, provano ripugnanza per il latte.

3431 – ***Controllo e saggi*** – È importante per l'igiene alimentare il riconoscere facilmente le inquinazioni del latte, senza dover ricorrere ad analisi chimiche o saggi scientifici. Accenneremo ad alcuni mezzi domestici, che valgono, se non a determinare esattamente le sofisticazioni, almeno a porre sull'avviso i consumatori i quali, messi in guardia, potranno in seguito ricorrere a procedi-

menti rigorosi di accertamento.

3432 – *Annacquato* – L'annacquamento, al pari della scrematura, rende deficiente il valore nutritivo ed industriale del latte ed inoltre può riuscire dannoso per il pericolo che l'acqua aggiunta sia contaminata da germi. Il buon latte ha un peso specifico di 1,031-1,032, un litro di latte deve quindi pesare gr. 1031; cogli areometri si può dunque, misurando la densità, determinare la quantità di acqua introdotta in un latte. Coi cremometri poi si può misurare la quantità di crema che contiene. Il buon latte deve dare dal 10 al 12% di crema.

Si hanno altri strumenti molto più esatti dei precedenti per determinare con precisione l'acqua e la crema. Tali strumenti però non possono entrare, stante la loro complicazione, nel dominio

del pubblico, e sono riservati ai laboratori chimici.

3433 – Immerso in un vaso piuttosto profondo, riempito di latte, uno spillo od un ferro da calze ben pulito, lo si estrae immediatamente tenendolo verticale; se il latte è puro, una goccia di latte vi resterà appesa; ma se vi fosse stata aggiunta anche una piccola quantità d'acqua, non potrà la goccia restar appesa allo spillo od al ferro.

3434 – Si prende del gesso in polvere, e si mescola con un po' di latte, finchè abbia la consistenza d'una pasta. Se il latte non è annacquato, questa pasta durerà dieci ore prima di indurirsi; se nel latte vi è il 25% d'acqua, la pasta si indurirà nello spazio di due ore; se col 75% d'acqua, sarà dura in quaranta minuti.

3435 – *Amido, fecola,* ecc. – L'adulterazione con decozione di fecola di riso e d'altre materie

amilacee, si riconosce facilmente facendo bollire il latte, coagulandolo con un acido e trattando il liquido con la tintura d'iodio, La presenza della sostanza amilacea si manifesta con una bella tinta azzurra.

La farina si attacca per lo più al vaso durante la bollitura, e si colora in azzurro per l'aggiunta di tintura d'iodio.

3436 – *Destrina* – L'adulterazione, abbastanza frequente, del latte con destrina, facilmente si scopre precipitando la caseina con acido acetico, poi con alcool il siero e trattando con acqua il secondo precipitato.

La destrina si riconosce col mezzo della tintura d' iodio che la tinge in color viola.

3437 – *Saccarosio* – Fra le falsificazioni del latte, una delle più comuni è l'aggiunta del saccaro-

sio o di glucosio. Aggiungendo al latte genuino del lievito di birra non si produce fermentazione; all'opposto, se il latte fu inzuccherato, aggiungendo al siero del lievito di birra. si forma un liquido torbido, spumeggiante, che fermenta e svolge anidride carbonica.

3438 – *Sostanze minerali* – Le materie polverose, come gesso, creta, ecc. si depongono sul fondo, lasciando il latte sofisticato in quiete.

3439 – Aggiungendo ad un poco di latte sospetto in un bicchiere qualche goccia di un acido diluito, per la presenza di bicarbonato sodico si produrrà effervescenza.

3440 – *Colorazione* – Si riconosce l'aggiunta di materie coloranti artificiali facendo cagliare e sgocciolare sopra una tela il latte sospetto; il siero limpido che si ottiene racchiude la materia co-

lorante aggiunta, e in tal caso assume una lieve tinta giallognola.

Si deve però osservare come il latte talora assuma tinte diverse accidentali: o gialla, o rossa, od azzurra. o verde, dovute qualche volta all'alimentazione delle vacche, qualche altra a malattie delle mammelle e più sovente all'azione di speciali microbi che vengono a contatto del latte dopo la mungitura.

Lawn-tennis.

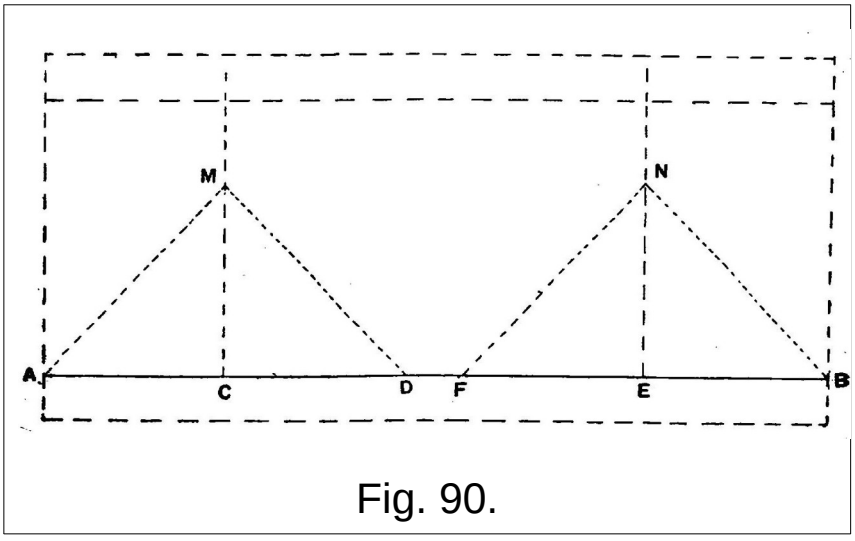


Fig. 90.

3441 – ***Come stabilire un campo*** – Il doppio campo, di Lawn-tennis misura generalmente m. 23,80 per 8,20[66]. È bene circondario con *linee* di lato di 4 m. e con linee di fondo profonde 8 a 10 m. Ossia, in totale, m. 40X18; per un doppio corso isolato; ma quando se ne fanno parecchi, uno accanto all'altro, le linee di lato e di fondo possono, senza inconveniente, esser comuni. La chiu-

66Misure corrispondenti a quelle inglesi, e generalmente adottate.

sa non deve esser molto lontana dalle linee di fondo e sarà costituita da una siepe, o meglio, da una rete metallica. – L'orientazione deve essere – possibilmente – tale che il sole attraversi il campo parallelamente alla rete.

Per istabilire il campo, si traccia sul terreno una linea di lato AB (fig. 90) lunga m. 23,80.

Dal punto A si portano m. 5,50 verso B, in C ed altrettanti da C in D; vi si fissano dei piuoli in A, C e D. Indi si prende una cordicella lunga da 15 a 16 metri; se ne segna il punto di mezzo preciso M e se ne fissano gli estremi in A e D; allora si tende, in modo da farle prendere la forma AMD, e si segna sul terreno il punto M; unendolo con C avremo la perpendicolare CM sulla A B, senza aver fatto uso di squadra. Non resterà allora che ripetere la stessa operazione in E, F, N, per avere

l’altra perpendicolare EN. Sarà quindi facile completare il tracciato in base alle misure indicate nella fig. 91; si porteranno cioè su CM ed EN, m. 4,10 e si traccerà la trasversale mediana; indi altri m. 4,10 e si traccerà la parallela alla AB, ecc.

I paletti della rete saranno piantati a 1 m. fuori delle linee laterali, tanto pel gioco semplice che per quello doppio. Siccome il gioco semplice viene sovente praticato con una rete per gioco doppio, è bene collocare al disotto della rete dei paletti alti circa 1 m., piantati nella posizione dei paletti del gioco semplice.

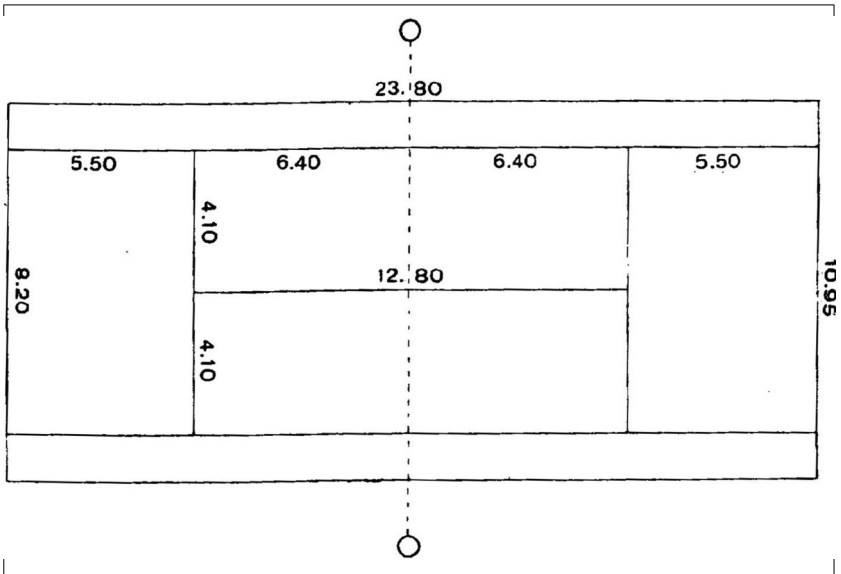


Fig. 91.

3442 – ***Preparazione del terreno*** – Se si dispone di un bel tratto di prato asciutto e piano, null'altro occorre; è quello l'*ideale* d'un buon tennis. In caso diverso si scava il terreno fino a circa 50 cm. di profondità e si dispone sul fondo uno strato di rottami di mattoni e di calcinacci. Dopo avere accuratamente battuto lo strato si finisce di riempire lo scavo con scorie di fucina finamente contuse. La copertura – per soli 5 cm. di spessore – si fa con fango di strada maestra stacciato. Ciascun strato dovrà esser ben uguagliato e battuto, correggendone tutte le ineguaglianze e i dislivelli.

Leghe metalliche[67]

3443 – ***Facilmente fusibili*** – Le leghe contenenti 50% di bismuto e proporzioni variabili di piombo e stagno, fondono al disotto dei 100°.

Daremo la composizione di alcune tra le più fusibili.

3444 – *Di D'Arcet* – Fonde a 96°:

Piombo 1 – Stagno 1.

3445 – *Di Wood* – Fonde a 88°:

Bismuto 7 – Piombo 6 – Cadmio 1.

3446 – *Di Wood* – Fonde a 68°:

Bismuto 7,5 – Piombo 2 – Stagno 2 – Cadmio 1,5.

3447 – *Di Rose* – Fonde a 75°:

67Per estesi ragguagli su questa materia si può consultare il mio Manuale sulle *Leghe metalliche ed amalgame*, 2ª ediz. (L. 4).

Piombo 23 – Stagno 20 – Cadmio 8.

3448 – *Di Lipowitz* – Fonde a 70°:

Bismuto 15 – Piombo 8 – Stagno 4 – Cadmio 3.

3449 – *Di Newton* – Fonde a 94°:

Bismuto 8 – Piombo 5 – Stagno 3.

3450 – *Al mercurio* – Fonde a 53°:

Bismuto 8 – Piombo 5 – Stagno 3 – Mercurio 2.

3451 – ***Per fissare il ferro nella pietra*** – Questa lega serve meglio del piombo puro:

Piombo 2 – Zinco 1.

3452 – ***Per saldare il vetro*** – Una lega di p. 95 di stagno, e 5 parti di zinco fonde a 200° ed ha la proprietà di aderire al vetro. Per applicarla come saldatura si scalda il vetro a 200°, e sì spalma col ferro da saldare la lega fusa sul vetro; dopo raffreddata, questa vi aderisce fortemente.

Legna da ardere.

3453 – I legni bianchi (tremulo, pioppo) ardono troppo presto e non lasciano carbone; sono poco adatti per camino. La quercia dà un riscaldamento mediocre, perchè arde troppo lentamente ed il suo carbone si spegne presto: è bene usarla unitamente ad altri legni di più facile combustione. L'acacia, i rami di alberi da frutta, l'olmo, il frassino,l'acero, il platano dànno buona legna per camino.

I legni resinosi (pino, abete, ecc.) bruciano bene ma scoppiettano troppo e dànno facilmente fumo denso per l'eccesso di resina. Il faggio di un anno o due di taglio arde bene, con bella fiamma e buona bragia, ma consuma troppo presto.

Il miglior legno da riscaldamento è quello di carpino tagliato da due a tre anni, conservato al

coperto. La combustione non è troppo viva nè troppo lenta; sviluppa molto calore e dà una bragia di durata.

I legni detti *dolci* scaldano meglio di quelli pesanti, a parità di peso, salvo gli inconvenienti pratici del loro uso.

3454 – Ecco un quadro comparativo della potenza calorifica dei legni comunemente usati, prendendo come unità quello del tiglio.

Tiglio	1,–	Pioppo nero	0,95
.	0,9	. .	0,94
Abete	8	Ontano . .	0,84
. .	0,9	. .	0,94
Olmo	8	Betulla . .	0,92
. .	0,9	. .	0,91
Pino	8	Rovere . .	0,91
silvestre . .	0,9	. .	0,90

Tremulo	8	Frassino	
.	0,9	. .	
Salice	7	Acacia	
. .	0,9	.	
Castagno d’India	7 0,9	Carpino	
Larice	7	Faggio	
. .	0,9	. .	
Acero	6		
. .			

Legno.

3455 – ***Imbianchimento*** – Si può rendere il legno bianco come l’avorio ed il celluloide, lasciandolo immerso per due ore in una soluzione al 5% di bisolfito di soda, ed immergendolo poi in una soluz. di ac. cloridrico al 10%.

3456 – Si tratta dapprima con una soluz. di so-

da a 25° Bé. Si passa quindi in una soluz. di cloruro di calce a 0,5% e finalmente si adopera una soluz. di ac. cloridrico al 10%.

Il legno così imbianchito deve poi essere ricoperto con una vernice chiara trasparente.

3457 – L'ozono li rende completamente bianchi. All'ombra occorre maggior tempo.

3458 – L'acqua ossigenata al 3,6% ossia a 13 volumi serve benissimo.

3459 – *Osservazione* – Quando la bianchezza dei legni è alterata, s'imbevono di ess. di trementina e si espongono per tre o quattro giorni al sole.

3460 – ***Tintura*** – Ad una soluz. di gr. 50 d'alizarina del commercio in un litro d'acqua, aggiungesi a goccie dell'ammoniaca, finchè si senta l'odore acuto di questa.

Applicando questa miscela per due volte al legno, previamente essiccato, si ottiene pel legno d'abete e di quercia una colorazione giallo-bruna, per quello d'acero bruno-rossastra.

Spalmando però il legno prima del trattamento con una soluz. di gr. 10 di cloruro di bario in 1 litro d'acqua, i legni d'abete e di quercia si tingono in bruno, quello d'acero in bruno-scuro.

3461 – Surrogando nel procedimento sopra indicato, il cloruro di bario con gr. 10 di cloruro di potassio crist., il legno d'abete diventa bruno, quello di quercia bruno-rossastro e quello d'acero bruno-scuro, mentre usando gr. 20 di solfato di magnesia, il legno d'abete o di quercia diventa bruno-scuro, e quello d'acero bruno-violaceo-scuro. Questo procedimento è assai raccomandabile per imitare il legno di quercia antico.

3462 – Con allume e solfato d’alluminio, il legno di abete diventa rosso, quello di quercia o d’acero rosso-sangue, mentre l’allume di cromo colora il legno d’acero e d’abete in bruno-rossastro, quello di quercia in bruno-avana.

3463 – Si può anche tingere il legno impiegando colori di anilina solubili in acqua; si tengono immersi per alcune ore, i pezzi di legno greggio nella soluz. acquosa (1-2‰) bollente, e poi si lasciano asciugare; si lavorano quindi alla pialla o al tornio e infine si lucidano.

3464 – Per la colorazione rossa si applicano uno o più strati di un liquido ottenuto facendo digerire per parecchi giorni p. 20 di segatura di legno fernambuco con p. 1,6 di potassa in acqua 100: dopo raggiunta l’intensità desiderata, prima di applicare lo strato definitivo, si immerge il pez-

zo di legno in soluzione al 26% di allume.

3465 – Si applica una miscela composta di cloruro di stagno (ottenuta facendo disciogliere stagno 17 in ac. cloridrico 8) e di cocciniglia 1, cremortartaro 2 in acqua 60.

3466 – ***Annerimento*** – Per annerire gli intagli di legno si applica col pennello una soluz. di fucsina e quando sia asciugata si dà uno strato di soluz. di bicromato potassico. Ripetendo questa operazione tre o quattro volte il legno diverrà stabilmente nero.

3467 – Si riesce egualmente col carbonato di potassa.

3468 – Per tingere in nero il legno bianco si spalma due o tre volte con questa miscela, preparata per bollitura, lasciando però sempre asciugare prima di procedere a nuova spalmatura:

Acqua litri 1 – Legno di campeggio in pezzetti gr. 250

Noci di galla in polvere 100 – Solfato di ferro 100.

Secondo l'intensità di colorazione che si vuole ottenere si possono aumentare alquanto le proporzioni.

Si sfrega poi il legno con cencio di lana umido, e infine con altro secco.

3469 – Una colorazione del legno assai bella, di durata e resistente all'azione tanto meccanica che chimica si ottiene imbevendo il legno con soluz. d'allume, e, dopo asciutto, pennellandolo o immergendolo in soluz. di bicromato di potassa. Prima che sia completamente asciutto lo si tratta con una soluz. di ac. pirogallico e lo si espone poi alla luce. Quanto più concentrata è la soluzione tanto più oscura risulta la colorazione.

3470 – Il legno di quercia si tinge in bruno-scuro mediante ripetuto trattamento con soluzione concentrata (6%) di permanganato potassico.

3471 – Si ottiene l'annerimento del legno di rovere con fumigazioni di vapori ammoniacali. Si dispone a tal uopo il legno in una camera ben chiusa e senza luce. Per piccoli oggetti basterà una cassa i cui giunti siano otturati con carta incollata. Si mettono nell'ambiente chiuso dei recipienti con ammoniaca in modo che presentino molta superficie all'evaporazione. La tinta bruno-scura che si ottiene è profonda. Occorre che il liquido non venga a contatto col legno. La tinta più o meno carica dipende dal grado di concentrazione della soluz. d'ammoniaca e dalla durata dell'esposizione.

3472 – *Imitazione dell'ebano* – Fate bollire 4 gr.

di solfato di ferro in un litro d’acqua: poi passate la soluzione per un pezzo di tela fina, e immergetevi qualunque pezzo di legno. Questo acquisterà il colore dell’ebano.

Per rendere stabile il colore si passa sulla superficie del legno per tre volte con un pennello una soluzione calda, fatta con gr. 3 di limatura di ferro in gr. 72 di aceto.

3473 – Per ottenere colorazione nera si deve preventivamente trattare il legno con lisciva sodica 10%, quindi impiegare un bagno prolungato e sotto pressione di decozione di campeggio, acetato di ferro e nigrosina.

Estratto di campeggio 100, soluz. d’acetato di ferro pirolegnoso 500, acido pirolegnoso 200; si sciolgono e si mescola. Si imbeve il legno 1-2 volte e dopo 24 ore si dà l’olio.

3474 – Si bagna del legno bianco con una soluz. acquosa di cloridrato d'anilina, al 5%.

Quando è secco si bagna con altra soluz. di bicromato di potassio, al 5%.

Si ricomincia, fino a colorazione nera sufficientemente intensa.

3475 – ***Venature artificiali*** – Volendo dare al legno poco colorato l'aspetto più bello delle essenze a vene fortemente accentuate, di colore più bruno del fondo, si può operare in questo modo:

Sulla superficie ben piallata d'un legno non resinoso si spande un leggero strato di soluz. ammoniacale d'ossido di rame (liquido di Schweitzer). Questa soluzione si prepara agitando a lungo della tornitura di rame con ammoniaca.

Quando questa spalmatura è quasi secca, si

versa sul legno una soluzione acquosa satura di ferrocianuro di potassio (prussiato giallo), e si abbandona all'aria fino ad essiccazione completa. Finalmente si mette a nudo la superficie del legno, mediante raspatura, pomiciatura o leggera piallatura; le vene appariscono allora colorate in un bel bruno assai solido.

3476 – ***Invecchiamento artificiale*** – L'invecchiamento artificiale del legno, a scopo artistico, non riesce bene per imbibizione. È assai preferibile il procedimento seguente, che consiste nel sottoporre il legno all'azione dell'aria umida ed ammoniacale.

A tal uopo si dispone il legno entro fosse formate da un suolo umido, non argilloso nè troppo sabbioso, che contenga un poco d'*humus*, al quale si aggiunge 1 a 2% di calce e di cloridrato

d’ammoniaca. Le scorie di carbon fossile sono assai adatte per la formazione di questo suolo.

Si può anche far uso di cenere, in lungo della terra suaccennata. Si lascia così esposto alla pioggia, oppure lo si innaffia di tempo in tempo. Le alternative di umidità e di asciutto determinano una intensa circolazione d’aria i cui effetti ossidanti sono notevolissimi.

L’effetto è maggiore ancora se si aggiungono sostanze capaci di svolgere lentamente dell’ammoniaca. Numerose esperienze hanno dimostrato che i migliori risultati si ottengono coll’aggiunta di nitrato di calce, nella proporzione del 2%, o di una miscela di sale ammoniaco e calce viva.

3477 – Buoni risultati si ottengono pure con creta polverizzata e solfato d’ammoniaca inumidi-

ti. Si forma dei solfato di calce e del carbonato d'ammoniaca facilmente dissociabile in gas carbonico e in ammoniaca. Lo svolgimento di gas è più lento e più efficace che non usando la calce in luogo del suo carbonato.

3478 – Tutte le sorta di legno si prestano bene per questo modo di invecchiamento; la quercia dà, però, i migliori risultati; essa assume presto un color cupo, per una profondità considerevole. Le altre qualità di legno più adatte sono, in ordine decrescente: faggio, pioppo nero e betulla. Le conifere si prestano meno bene; nondimeno il cipresso e l'abete d'Europa dànno risultati abbastanza buoni.

3479 – ***Modo di impedire i movimenti dovuti all'umidità atmosferica*** – S'impregnano gli oggetti con balsamo copaive.

3480 – ***Bronzatura*** – Un mezzo semplice per bronzare non solo, ma anche per levigare oggetti di legno, consiste in una soluzione diluita di vetro solubile. È solo necessario applicare con un pennello tenero omogeneamente la soluz. di vetro solubile e subito dopo spolverarvi sopra la polvere di bronzo; si leva poi l'accesso di questa battendo leggermente l'oggetto. La polvere di bronzo aderisce così fortemente che l'oggetto può sopportare la lucidatura.

3481 – ***Metallizzazione*** – Il legno che deve venir metallizzato, si pone per 4 giorni in un bagno di soda caustica a 24 Bé, alla temperatura di 75-80° C.; lo si porta poi subito in una soluz. a 25° di idrosolfato di calcio, alla quale, dopo 24·ore, si aggiunge una soluzione concentrata di solfo in potassa caustica. La soluzione totale deve avere

una temperatura di 35-50° C. Dopo 48 ore si toglie il legno dal bagno e lo si porta infine in una soluzione scaldata a 35-50° C. d'acetato di piombo a 15° Bé, dove lo si lascia per 30-50 ore.

Si fa poi asciugare per bene il legno e lo si brunisce con brunitoio di legno duro. Il legno prende così una forte lucentezza come specchio, che si può ancora aumentare se lo si strofina previamente con un pezzo di piombo, zinco o stagno e lo si brunisce poi con brunitoio di vetro o porcellana. Il legno prende allora la lucentezza d'un vero specchio metallico e resiste assai bene alle influenze atmosferiche.

3482 – ***Come unire con aspetto armonico, legni diversi*** – Sia nei mobili, come in qualsiasi lavoro decorativo in legno, non sempre si vedono unite diverse qualità di legnami con buona armo-

nia artistica. Non sarà quindi superfluo un cenno in proposito.

Col rovere si possono contornare l'abete, il pitchpine, l'acero grigio, la quercia giovane, il noce grigio o chiaro e il legno rosa. Il vecchio rovere può inquadrare il noce scuro e il palissandro.

Armonizzano bene tra loro:

Mogano e palissandro – Tuia e noce – Frassino, olmo e rovere.

Abete e pitchpine – Legno·rosa e palissandro

Tuia e palissandro – Ebano e palissandro.

Il legno più chiaro servirà per le grandi superfici e quello più scuro come cornice a quello.

3483 – ***Otturazione dei fori*** – Si possono riempire i fori nel legno, per renderne unita la superficie, con una pasta preparata con colla forte e segatura. Questa pasta una volta seccata, pre-

senta una solidità a tutta prova; vi si possono piantar chiodi e lavorarla come il legno medesimo.

3484 – Parti eguali di cera e colofonia si fondono assieme e si aggiunge della segatura del legno corrispondente, sino a formare una pasta.

3485 – Miscuglio caldo di guttaperca greggia e asfalto. Si spalmano prima le fessure con ess. di trementina calda onde facilitare l'adesione.

3486 – ***Pulitura*** – Per pulire gli oggetti di legno antichi si fa bollire dolcemente per un quarto d'ora un litro di olio di lino con 80 gr. d'allume. Se ne fa uso stendendone un leggero strato per mezzo di una flanella. Il legno non deve essere stato verniciato nè cerato. (V. *Encaustici, Mobili, Pavimenti*).

3487 – ***Contro il tarlo*** – Si introducono nella

cavità circa 1-2 gocce di formaldeide; in tal modo scompaiono i tarli per sempre.

3488 – È raccomandata una soluzione di parti 7 naftalina in 100 di benzina, con la quale si pennellano le parti da proteggere o già attaccate dai tarli.

3489 – Si distruggono pure i tarli mediante la sola benzina.

3490 – Buoni risultati dànno pure il carbolineum, l'olio con creosoto e la soluzione al 0,50% di sublimato.

3491 – Essendosi osservato come i tarli attacchino di preferenza l'alburno, che è la parte dell'albero più ricca di amido, si suggerisce di evitare più che si possa l'accumularsi dell'amido nel legname, avanti di abbattere l'albero.

Per ottenere lo scopo, basta scortecciare

quest'ultimo, od anche – e più semplicemente – levare nella parte superiore del tronco, un anello di corteccia, qualche mese prima di atterrarlo.

Lo scortecciamento totale o la sottrazione dell'anello di corteccia vengono eseguiti in primavera e il taglio dell'albero si fa nel successivo autunno.

3492 – ***Conservazione*** – Per impedire al legno di gonfiarsi lo si spalma con una soluzione satura di paraffina in benzina. La soluzione entra rapidamente nei pori del legno e ne rende liscia e scorrevole la superficie. Questo procedimento è specialmente adatto per cassetti, porte e finestre.

3493 – I pali nel terreno, come affusti di bandiere, ecc., che si omise di impregnare previamente, si possono conservare nel seguente modo: Si pratica appena sopra terra verso il mezzo

del legno un foro largo 1 cm. in direzione dall'alto al basso e si riempie questo di carbolineum, chiudendolo poi con un tappo di legno. Dopo due o tre giorni, secondo la qualità del legno, il carbolineum è assorbito. Si continua a riempire il foro di carbolimeum finchè il legno non ne assorba più, chiudendo in fine con un tappo di legno. Il legno conservasi così per un tempo indefinito.

3494 – Gli scaffali delle cantine si immergono appena costruiti in una forte soluzione di solfato di rame, lasciandoveli per 5-8 giorni sino a che il legno ne sin impregnato. Prima di porli in cantina si fanno asciugare perfettamente.

3495 – Per rendere impermeabile il legno giova immergerlo per due o tre ore in una soluzione di borace bollente, a cui siasi aggiunta gommalacca o qualche altra resina.

3496 – I recipienti in legno si spalmano con un rivestimento ottenuto facendo fondere a lento fuoco della guttaperca e della paraffina in parti eguali.

Tale spalmatura rende il recipiente resistente all'acqua, agli acidi ed alle soluzioni alcaline.

3497 – *Con la paraffina* – Si può preservare assai bene il legno dall'umidità e dagli attacchi degli insetti impregnandolo di paraffina non mediante semplice spalmatura, ma per immersione nella paraffina fusa, e portata a poco più di 100°. L'immersione dovrà durare fino a che non si sviluppino più bollicine gassose.

Il legno paraffinato è impermeabile, non *gioca* più per effetto dell'umidità, è assai flessibile, non si fende e si lascia lavorare con facilità.

3498 – ***Incombustibile*** – Oltre ai procedimenti

indicati nei N. 3033 e segg., ottimi risultati si ottengono con questa soluzione: Calce viva p. 1, acqua calda p. 4; si fa poltiglia o latte denso di calce; si aggiungono p. 5 di acido cloridrico, si agita e si lascia in riposo; si travasa dopo qualche tempo il liquido limpido in altro recipiente e vi si aggiungono 1-2 parti di cloruro ammonico.

Questa soluzione mineralizza profondamente la massa di legno, senza macchiarla. Col pennello bagnato si ripassa quattro volte sul legno in modo da impiegare circa un litro della soluzione per ogni metro quadrato della superficie. La spesa per l'applicazione, tutto compreso, è minima.

3499 – ***Odore*** – Per mascherare l'odore del legno antico si applica sulle pareti delle casse, ecc. la seguente miscela, mediante pennello:

Etere acetico 100 – Formaldeide 6

Acido fenico 4 – Tintura foglie eucalipto 60.

Quindi si lascia l'oggetto esposto all'aria o, meglio ancora, all'azione del sole.

3500 – ***Imitazione*** – Si mescolano intimamente kg. 6 di gesso fino, con 1 kg. di calce grassa recentemente spenta e finamente polverizzata. Si adopera rapidamente la miscela impastata con acqua. Quando è secca si imbeve con soluzione di solfato di ferro o di zinco; con la prima si ottiene una tinta mogano, con la seconda, bianca.

Col tempo questa pasta diventa dura così da resistere all'unghia. È adatta specialmente per modellature, ecc.

3501 – ***Saggio*** – Ha grande importanza per il valore del legname il constatare l'epoca in cui questo è stato abbattuto, poichè gli alberi tagliati in estate valgono molto meno degli altri.

Esiste difatti una legge che prescrive l'epoca pei tagli dei boschi. Il legname tagliato da ottobre ad aprile è ricco di particelle d'amido, che lo rendono impermeabile ed imputrescibile.

Basterà quindi versare qualche goccia di una soluzione di iodio sul legname da esaminare per conoscere se esso contiene amido o no. Come è noto la tintura d'iodio a contatto coll'amido dà una colorazione blu-viola.

Perciò se il legname è tagliato in estate, la superficie resterà gialla, se invece è tagliato d'inverno, per la reazione dell'iodio, esso presenterà delle righe azzurro-carico quasi nere su fondo giallo, corrispondenti alle cellule che contengono l'amido.

Legno bianco.

3502 – ***Pulitura*** – I mobili di cucina, i manichi

degli utensili, ecc., è bene siano in legno bianco non verniciato, nè colorito; in tal modo si possono pulire perfettamente e senza deterioramento con una semplice soluzione di soda, strofinandoli nel senso della fibra; si può adoperare sabbia o creta in polvere quando siano macchiati o molto sudici. Si risciacquano poi nell'acqua pura e si asciugano.

3503 – *Abete – Trasudamento resinoso* – Questo trasudamento avviene specialmente ai nodi. Si può impedirlo applicando sui nodi della pittura al minio oppure una pasta (calda) di minio o di biacca con colla da falegname.

3504 – Si possono bruciare superficialmente i nodi con una lampada a benzina per saldature.

3505 – Si applica sui nodi, mediante pennello di canapa o di cotone, un po' d'ac. nitrico, il quale

attacca la superficie del legno impregnata di resina; si lava, si lascia seccare e poi si può applicare la pittura senza dover temere trasudamento.

3506 – ***Conservazione*** – Un buon intonaco per conservare il legno bianco, applicabile p. es. ad una porta esterna, consiste in una prima spalmatura con comune pittura ad olio, che si copre, prima che sia asciutta, con sabbia grossolana; quando è secca si ripete la pittura ad olio, premendo fortemente la spazzola o il pennello.

3507 – *Modo d'impedire che si fenda* – Il legno bianco si fende facilmente. Si può indurirlo e renderlo resistente all'umidità e al forte irradiamento solare, nel modo che segue:

Si spalma con pittura ad olio e sulla superficie ancora umida si stende un leggero strato di sabbia fina. Quando il tutto è ben secco si applica un

nuovo strato di pittura.

Legno scolpito.

3508 – ***Conservazione*** – *Encaustico* – Si può dare alle scolture e intagli in legno, specialmente se di fibra compatta (noce, pero e simili) una bella tinta calda, assai decorativa, mediante questo encaustico. Si lascia per alcuni giorni della radice d'orcanetto infusione nell'ess. di trementina. Si scalda poi il tutto a b. m. su cenere calda onde evitare incendi. Si mescola l'essenza colorata all'encaustico comune formato di cera ed ess. di trementina. (V. *Encaustici*).

Evitare l'uso di recipienti di ferro, chè questo metallo annerisce l'orcanetto.

3509 – Le scolture dorate non possono sopportare lo stesso trattamento; in tal caso si ricorre ai vapori di benzina. La doratura sarà completa-

mente preservata durante l'operazione se la sottigliezza del legno permetterà di eseguirla sul dorso della cornice (V. *Cornici*).

3510 – ***Imitazione*** – Col seguente procedimento si imitano assai bene le scolture in legno di quercia o simile.

Si bagna completamente un pezzo di pelle bazzana, nell'acqua calda contenente un poco di colla o di gelatina in soluzione; si asciuga con un pannolino: se ne taglia un pezzo della grandezza conveniente e si applica sulla scoltura premendolo con le dita per fargli prendere più che sia possibile i contorni del legno. Con una punta d'osso si fu penetrare la pelle in tutti gli incavi del bassorilievo sino a che sia dato risalto a tutti i particolari.

Se al principio fu tolta alla pelle tutta l'umidità in

eccesso, si può staccarla subito dal modello senza sciuparla; ma se è ancora troppo umida conviene farla seccare parzialmente.

Una volta staccata si fa seccare a dolce calore fino a che divenga intieramente rigida. Si può allora coprirne l'interno con un miscuglio fuso di pece, resina e gesso in parti eguali. Aggiungendo una piccola quantità di cera si rende la pasta più maneggevole.

Legno verniciato.

3511 – ***Pulitura*** – Il legno verniciato e le pitture ordinarie si puliscono in questo modo. Si fa una soluzione con una cucchiaiata di soda oppure di cloruro di calce in un bicchiere d'acqua. Si sfregano con una spugna imbevuta di tale soluzione le parti sudicie e poi si asciugano con un pannolino asciutto e di bucato. In pochi minuti la mac-

chia scompare intieramente.

Giova però avvertire che la soda deve essere usata con molta precauzione per evitare che asporti la vernice.

3512 – Quando si tratta di superficie che importi di non deteriorare, è preferibile far uso di acqua di crusca; si asciuga poi con pelle o con cencio morbido.

3513 – ***Intarsiature*** – *Riparazione* – Si possono facilmente riparare servendosi di vernice di gomma elastica.

Legumi e ortaggi.

3514 – ***Cottura*** – I legumi secchi, tigliosi, cuoceranno assai meglio in una leggera soluzione di soda che non nell'acqua pura. Si può anche far uso di liscivia di cenere; basterà mettere a bollire nell'acqua stessa un sacchetto di tela con cene-

re. I legumi acquistano anche in sapore e richiedono meno sale.

3515 – Non è *neccessario* ricorrere a mezzi complicati più o meno chimici, quali la macerazione in acqua per varii giorni, il sacchetto di cenere, la soda, ecc.; basta metterli a cuocere in acqua *bollente*; in due ore saranno perfettamente cotti, anche se di cattiva qualità o.... anziani.

3516 – ***Proprietà*** – *Piselli* – Su 100 parti, essi ne contengono circa 23 di azoto: sono perciò molto nutrienti, ma indigesti.

Dal punto di vista culinario si distinguono quattro qualità di piselli: quelli che si mangiano col loro baccello (mangiatutto o taccole); quelli giovanissimi verdi, che contengono molto zucchero, quelli maturi, in cui lo zucchero si è trasformato in fecola: infine quelli secchi.

I piselli giovani sono più gustosi, ma meno nutrienti. I diabetici non dovranno far uso di piselli.

3517 – *Fagioli* – Si hanno i fagioli secchi e quelli verdi.

Questi contengono circa il 19% di sostanze azotate; costituiscono un alimento leggero, gradevole, sano e di facile digestione: il loro baccello stesso è alimentare.

I fagioli secchi contengono circa il 25% di azoto; essi costituiscono un cibo molto nutriente, la cui ricchezza è superiore a quella della carne: disgraziatamente sono di assai difficile digestione per molti. Per renderli più digeribili si sbarazzano dalle bucce passandoli al setaccio,

3518 – *Fave* – Le fave sono molto ricche di fecola e di materie azotate; sono migliori fresche

che secche.

3519 – *Lenticchie* – Le lenticchie costituiscono un alimento riparatore. Sono molto nutrienti perchè la loro ricchezza in azoto è del 25%. Costituiscono un cibo saporito e più digeribile degli altri legumi secchi.

La *Revalenta arabica*, di cui tanto si vantò la virtù ricostituente, non è composta che di farina di lenticchie mista a della fecola e a della farina di cacao.

3520 – ***Conservazione*** – *Metodo Appert* – È con questo procedimento, che già abbiamo descritto per le *Frutta*, che vengono generalmente conservati gli ortaggi in iscatole chiuse di latta, oppure semplicemente in bottiglie a larga apertura, che vengono turate ermeticamente con buoni tappi.

I legumi destinati alle conserve devono essere prima riscaldati alcuni istanti nell’acqua bollente senza sale, poi ritirati per lasciarli sgocciolare; si collocano quindi nelle bottiglie ammonticchiandoli bene; si aggiunge in seguito un poco d’acqua bollente, si tappano le bottiglie facendovi passare in croce attorno al collo una funicella o meglio del filo di ferro sottile, poi si fa cuocere a bagno maria più o meno a lungo, secondo i legumi.

Per ciò bisogna disporre le bottiglie in sacchi di grossa tela, o avvolgerle di fieno o di paglia, poi collocarle in una caldaia riunendole bene affinchè non si possano spostare. Si versa allora dell’acqua fredda fino al collo delle bottiglie nella caldaia, e questa si mette sul fuoco. Dopo cottura sufficiente, in media di un’ora, si ritira la caldaia, si lascia raffreddare l’acqua, si tolgono le bottiglie

quando l’acqua non è più che tiepida, e tosto che il tappo è ben secco, lo si ricopre con catrame (V. *Luti*). Tali sono le regole generali da osservarsi.

Riguardo agli altri procedimenti di conservazione, rimandiamo alle rispettive voci *Asparagi*, *Carciofi*, *Pomidoro*, ecc.

3521 – *Piselli* – I piselli da conservarsi vanno raccolti a metà sviluppo e sgusciati.

Si prendono bottiglie vuote di vetro grosso, ad esempio quelle dello Champagne, si riempiono di piselli freschi sgranati, fino a contatto del tappo che deve essere di sughero di prima qualità. Dopo empite, le bottiglie si chiudono a forza e si fissa il tappo con una forte legatura, e si procede come è sopra indicato. L’ebollizione deve durare solo 15 minuti. Poi si lasciano raffreddare e quindi coperto il tappo colla mistura si mettono corica-

te in una cantina al fresco.

3522 – I piselli sgusciati si tuffano nell'acqua bollente per 5 minuti, lasciandoli poi raffreddare su una tela rada o su un setaccio. Indi si ripongono nelle bottiglie – ben lavate e scottate nell'acqua bollente insieme a piccola quantità di acqua contenente 6-7% di sale, e si procede come è sopra indicato facendo bollire per un'ora e mezza. Raffreddate le bottiglie, si colmano con acqua salata e si chiudono con buoni tappi, ricoprendoli poi con paraffina o ceralacca (v. *Luti*).

3523 – *Fagiolini* – Oltre che nei modi indicati nei N. precedenti si possono conservare in salamoia.

Mondati per bene i fagiolini, si metteranno a cuocere in acqua salata che abbia già levato il bollore. Cotti e raffreddati si asciugheranno con

pannolino e quindi si faranno friggere con due etti di olio d'oliva, prezzemolo e salvia tritati. Vi si aggiungerà poi un litro e mezzo di aceto e si farà bollire il tutto. Dopo di che si lasceranno raffreddare, e posti in un vaso di terra, si copriranno col loro carpione, Servono come condimento al manzo lessato, pollo, arrosti, ecc.

3524 – Si possono anche conservare a secco come segue:

Si prenderà quella data quantità di fagiolini tenerissimi che si vogliono conservare, e s'immergeranno in acqua bollente, i tosto ritirati, si faranno asciugare mettendoli poi sopra pannolino, all'aria aperta in bell'ordine senza che uno abbia a toccare l'altro, avendo cura di non esporli al sole. Seccati che siano si chiuderanno in sacchetti di carta e legatili con spago all'imboccatura si ap-

penderanno a qualche angolo della cucina.

Quando se ne vuol far uso non si ha che da tenerli in molle nell'acqua fresca un giorno intero.

3525 – *Fagioli sgusciati* – Si adoperano di preferenza per questa conserva i fagioli *Chevrier* sempre verdi. Un'ora di cottura al bagno maria.

3526 – *Fave* – Si scelgono quelle di media grossezza e si sbucciano avanti di immergerle per la prima volta, come si disse, nell'acqua bollente. Un'ora di cottura.

3527 – *Giardiniera* – È un miscuglio di fagioli verdi, di fagioli sgusciati, di piccoli piselli e di giovani carote d'Olanda: 50 a 60 minuti di cottura.

3528 – ***Secchi*** – I piselli, fagioli, fave, lenti, che mangiamo comunemente allo stato secco, fra i vegetali sono i più nutrienti: a peso uguale il loro potere nutritivo è perfino superiore a quello della

carne. In media questi semi contengono il 55% d'amido e il 25% di materie azotate, ecc. Il principio azotato delle leguminose si chiama legumina.

3529 – Per separare i legumi secchi sani da quelli tarlati, conviene metterli nell'acqua; questi ultimi resteranno a galla e così si potranno separare, utilizzandoli come pastura per il pollame.

3530 – ***Sott'aceto*** – Per la conservazione degli ortaggi, i più ricorrono all'aceto; ma sgraziatamente il sapore proprio del legume va così perduto. Forma (del legume) e sapore di aceto: ecco tutto il valore dei *Piccadilly*, come dicono in Inghilterra.

Si usa per certi vegetali, cuocerli prima nell'aceto; per altri lasciarli esposti al sole, affinchè perdano per evaporazione un poco di acqua ed in seguito si mettono in aceto crudi (vedi *Fun-*

ghi).

3531 – I capperi, cetrioli, cipollette e peperoni si mettono crudi nell'aceto con un poco di sale ed *estragon* (estragolo).

3532 – I fagioli verdi si scottano nell'acqua bollente, indi si lascia che quasi si essichino; allora si salano fortemente tenendoli per 24 ore in una soluz. di salmarino, ed infine si mettono in aceto. In modo analogo si conservano le *punte di asparagi* ed i carciofi (parte centrale).

3533 – Come succedaneo del capperi si possono conservare sott'aceto i frutti della *cappuccina* raccolti quando sono ancora teneri e verdi.

3534 – *I tutoli di granoturco* si possono avere in quantità dove si coltiva la meliga come foraggio; oppure si scelgono le pannocchie abortite che si trovano alla base delle piante. Si mondano

dall’involucro (brattee) e dalle barbe (stimmi); quindi si fa bollire l’aceto, con sale e pepe e vi si gettano i tutoli ritirandoli quasi subito dal fuoco.

3535 – *Osservazioni*·– Ad evitare il facile alterarsi delle conserve di legumi in aceto si osservino le norme sotto indicate:

1° Adoperare aceto assai forte, dovendosi tener calcolo dell’acqua contenuta negli ortaggi, la quale basta a diluirlo.

2° Far bollire l’aceto, essendo noto che portandolo a soli 60° si conserva poi inalterato.

3° Filtrare l’aceto dopo la bollitura.

4° Conservare in recipienti ben chiusi.

Lente economica.

3536 – In un pezzo di stagnuola (che potrà essere una capsula da bottiglie ad es.) si pratica col temperino un foro circolare, senza sbavature, del

diametro di circa tre millimetri. Si adatta in tale foro una goccia d’acqua che per forza di adesione non cadrà, ma assumerà forma biconvessa, così da costituire una buona lente d’ingrandimento. È davvero un colmo di economia.

Lettere.

3537 – ***Inviolabili*** – Ecco in qual modo si può rendere l’apertura di una lettera estremamente difficile senza che restino tracce dell’effrazione.

Si chiude la busta con una soluzione a parti eguali di bianco d’uovo ed acqua; si dà un colpo di ferro da sopressare mediocremente caldo, quindi si applica un suggello di ceralacca comune. Questo sistema resiste ai soliti mezzi e mette gli indiscreti nell’imbarazzo stante la colorazione che prende facilmente l’albumina quando venga scaldata con precauzione.

3538 – Basta scrivere l’indirizzo sulla parte gommata della busta, cioè dal lato dove si chiude; tanto meglio se si farà uso di inchiostro d’anilina che al minimo tentativo di rammollimento della gomma si spanderà svelando l’indiscrezione.

3539 – Una buona chiusura di sicurezza si ottiene usando come materia adesiva, in sostituzione della gomma, una soluzione di ossido di rame nell’ammoniaca. Questo liquido d’un bellissimo colore violetto, scioglie superficialmente la cellulosa della carta, per cui asciugando le due parti da mettere a contatto dopo di averle bagnate entrambe con tale soluzione, e comprimendole poi, si ha una perfetta collatura che resiste al vapor d’acqua.

3540 – Serve pure assai bene una soluzione di silicato di soda o di potassa (*vetro solubile*).

Lettere di smalto.

3541 – ***Modo di staccarle dal vetro*** – Se ne imbeve il contorno con forte soluz. di potassa, servendosi d'un cencio.

Quando la soluz. avrà rammollito il mastice, si staccheranno le lettere con un coltello, usando la dovuta precauzione per non romperle.

3542 – Si scalda un ferro da stirare e si applica sulle lettere finchè il calore faccia tanto rammollire il mastice da poterle staccare.

Letto.

3543 – ***Norme igieniche*** – Il letto troppo soffice produce congestione, sviluppa l'eccitazione nervosa e predispone alla pinguedine.

Il letto posto in una alcova o chiuso da tende non è consigliabile, perchè riduce il campo d'aria

destinato alla respirazione.

I guanciali di piuma tengono la testa troppo calda e provocano afflusso di sangue al cervello. Sono preferibili quelli di lana; meglio ancora quelli di crine.

Dovremo poi spendere parole per dire quanto siano ridicoli i pregiudizi che vorrebbero trovare un nesso tra la posizione del letto nella camera e la salute, i sogni, ecc. di chi vi dorme? Non faremo questo torto al nostri lettori!

Libri.

3544 – ***Conservazione*** – *Muffa* – Per preservarli dalla muffa basta versare nelle librerie qualche goccia di ess. di trementina, di quando in quando.

3545 – *Insetti* – Per prevenire il deterioramento per parte degli insetti, si collocano i libri in scaffali

in presenza di canfora o di legno sandalo; e se già fossero intaccati si potrà arrestare l'azione degli insetti deponendo i libri in casse chiuse ermeticamente, in presenza di flaconcini aperti contenenti qualche cc. di solfuro di carbonio (infiammabile!).

3546 – Si fa una spalmatura sulle copertine, dentro e fuori, con:

Sublimato corrosivo gr. 30 – Acido fenico 30

Alcool metilico litri 1.

È utile specialmente nei paesi tropicali.

3547 – ***Disinfezione*** – Non vi è dubbio che i libri delle biblioteche pubbliche, e specialmente delle biblioteche circolanti, delle associazioni, dei patronati, ecc., e i libri che generalmente si prestano con tanta facilità e che spessissimo soggiornano nelle camere degli ammalati, raccolga-

no e distribuiscano i germi di tutte le malattie.

Il libro non nuovo è il nemico più subdolo e più temibile che circoli nelle società; e ciò anche senza la deplorevole abitudine che hanno taluni di bagnare le dita per voltare i fogli.

Da molto tempo adunque, riconosciuta in modo assoluto la propagazione di malattia per mezzo dei libri prestati, la scienza ha escogitato mille modi di disinfezione dei libri, ma in massima tutti i sistemi o richiedevano grandi e costose preparazioni o rovinavano i libri stessi. Ora finalmente è risolto il problema grazie agli studi del dott. *Berlioz* di cui si è occupata l'Accademia di Medicina di Parigi.

Il *Berlioz* sterilizza in modo assoluto qualsiasi libro chiuso entro una stufa a 83°-85°, per due ore, nella quale vaporizza un liquido generatore

di aldeide formica.

Questo sistema non altera menomamente le condizioni dei libri anche i più finemente rilegati, dorati, impressi, ecc., purchè se ne ricopra la rilegatura con un semplice foglio di carta comune,

3548 – Vogliamo poi ricordare anche una elaborata memoria dei dottori *Josè Badia* e *V. Greco*, a conclusione della quale essi propongono diverse norme profilattiche, da adottarsi non solo nelle sale di lettura e nelle biblioteche, ma anche per lo scambio di libri tanto frequente tra privati.

Fra queste norme, oltre la disinfezione diretta dei libri dopo usati, essi consigliano l'installazione di un lavabo all'entrata e all'uscita delle sale di lettura; la lavatura periodica del pavimento delle sale stesse; l'adozione di scodellini per umettarsi l'estremità delle dita, ed anche la distruzione

completa delle opere infettate di poco valore.

3549 – ***Pulitura della muffa*** – Per far sparire le macchie di muffa sui libri si lavano con una soluzione di ipoclorito di potassa esente da carbonato per quanto è possibile e più o meno concentrata secondo l'antichità e l'entità della macchia. Si toglie poi l'eccesso di reattivo con ripetute lavature all'acqua distillata.

3550 – Per conservare la carta sarà bene stendervi sopra uno strato di colla di pesce mista coll'1% di cloruro di zinco.

3551 – I cuoi antichi si puliscono con miscela di parti uguali di olio di lino e di etere solforico. Sarà bene di non dimenticare che i vapori di etere sono infiammabili.

Licheni.

3552 – ***Distruzione*** – I licheni che vegetano

sulla scorza degli alberi si possono far morire bagnando tutta la superficie del tronco e dei rami che ne sono coperti, con latte di calce.

3553 – In Olanda si usa una miscela di:

Solfato di ferro kg. 1 – Calce 5 – Acqua litri 50.

Lievito.

3554 – ***Di birra*** – Si mescolano le sostanze seguenti, lasciando poi la miscela in riposo in ambiente tiepido e in vaso scoperto:

Acqua 150

Orzo tallito in farina 50 – Cremortartaro 2 – Miele 15.

Dopo circa tre o quattro ore si ricopre il vaso e si lascia coperto fino a completa formazione del lievito.

Per orzo tallito s’ intende quello germogliato.

3555 – ***Succedanei*** – In sostituzione del solito lievito si può far uso di queste miscele (*Bäckpulver*), impiegandone circa gr. 15 per 1 kg. di farina.

Ac. tartarico 1 – Cremortartaro 70

Bicarbon. sodico 9 – Amido 20.

3556 – Cremortartaro gr. 14 – Bicarbonato sodico 20

zucchero in polvere 63.

È assai utile per preparare torte e dolci casalinghi.

3557 – Bicarbonato sodico 25, cremortartaro 55, carbonato ammonico 2, fecola od amido 18. Questa miscela può sviluppare il 14% del suo peso di anidride carbonica.

Questo lievito è ottimo per dolci. Lo si impasta insieme con la pasta che si vuol lievitare.

3558 – Acido tartarico 1, allume 2, bicarbonato sodico 3, carbonato ammonico 1, fecola 4.

3559 – (*Americano*) – Allume usto 20, bicarbonato sodico 20, carbonato ammonico 1, amido 40.

3560 – Dose per 1 kg, di farina, 10 gr. di questa miscela omogenea e secca:

Farina gr. 40 – Ac. tartarico 10 – Bicarbonato sodico 30

Sesquicarbonato d’ammoniaca 5 – Allume 20.

L’allume non ha altro effetto che di rendere la pasta alquanto più bianca; quindi, volendo, si può ometterlo.

3561 – *Per bevande fermentate* – In mancanza del lievito di birra si può preparare un succedaneo nel modo seguente:

Si fanno bollire in 4 litri d’acqua, circa 200 gr. di

farina, 100 gr. di zucchero bruno e mezzo cucchiaino di sale al più. Si può già farne uso all'indomani.

Limacce e lumache.

3562·– ***Danni che producono*** – Con tempo umido e tiepido rovinano i seminati novelli di legumi. Possono, inoltre, insudiciare le insalate coi germi di malattie e di vermi intestinali, raccolti strisciando su materie fecali. Danneggiano straordinariamente i giovani trifogli, il frumento verde, la segala, l'orzo, le fave, i ravizzoni, i cavoli, ecc. Rovinano pure i fiori rodendone i gambi, succhiandone i bottoni. In primavera, dopo un inverno senza geli, le chiocciole invadono i frutteti, i vigneti; si arrampicano sugli alberi ornamentali e su quasi tutte le piante distruggendone le gemme.

3563 – ***Distruzione*** – Le limacce invadono di frequente le serre, attratte dall'ambiente sempre umido che vi trovano e dalla copia del nutrimento. Si può liberarsene ponendo qua e là nei vasi dei pezzi di patata. Visitando di notte la serra si troveranno le limacce intente a rodere le patate, di cui sono avidissime, e si potranno così distruggere in gran numero.

3564 – Si distruggono questi animaletti, quando infestano orti e giardini, spargendo un po' di sale comune qua e là. Occorre non eccedere perchè questo sale è nocivo alle piante, mentre per uccidere i detti animali ne basta pochissimo.

3565 – Si mettono ad intervalli qua e là dei mucchietti di crusca, di cui le limacce sono assai avide. Così ogni mattina si potranno raccogliere e distruggere.

3566 – È efficace l'inaffiamento con acqua contenente pochissimo petrolio.

3567 – Alla sera si spargono sul terreno delle foglie di cavolo e delle tavolette spalmate di burro rancido o di grasso, alla distanza d'una decina di metri fra loro. Al mattino si troveranno coperte di limacce, alcune delle quali così piccole che la ricerca diretta ne sarebbe stata impossibile. Si possono allora distruggere facendole cadere nel petrolio, o in qualsiasi altro modo.

3568 – Contro le lumache che infestano i locali a pianterreno presso i giardini o le strade di campagna serve ottimamente la calce viva in polvere. Conviene spargerla nella notte e con risultato ancora migliore al mattino prima della rugiada. Le lumache non resistono all'azione della calce. Questa inoltre, mescolata con segatura di legno

e sparsa in prossimità dei pergolati o delle aiuole, li protegge da questi parassiti, i quali riescono nocivi alle piante specialmente in primavera.

3569 – Ottima è la miscela:

Calce in polvere 37 – Solfo sublimato 12 – Polv. di piretro 2.

Di buon mattino, per mezzo di una solforatrice, si sparge questa polvere sulle piante e sul terreno.

Con tre trattamenti a tre giorni di intervallo si distruggono completamente le lumache e le larve. Questa miscela non si deve fare se non al momento di adoperarla.

3570 – Viene anche consigliato di distendere attorno alle zolle di legumi o di sementi una fettuccia di 4-5 cm. di spessore previamente immersa per 24 ore in soluzione di solfato di rame al

5%. L’odore del solfato è sgradevole alle lumache, che saranno così tenute lontane. Conviene di tanto in tanto ripetere il bagno, specie dopo le pioggie dirotte.

3571 – È bene distruggere le erbe inutili nelle vicinanze delle piantagioni, poichè esse servono di comodo rifugio a questi molluschi. È poi in prossimità del loro ben noti rifugi che si debbono disporre le insidie per distruggerli.

3572 – Uno dei migliori mezzi di lotta è la caccia diretta. La si fa di notte, muniti di lanterna e armati di cesoie, di pinze o d’una forcella sulla punta d’un bastone.

3573 – Vasi capovolti, assicelle scabre, pietre piatte, tegole, ramaglie, motte di musco umido, ecc., collocate nei luoghi infestati, appoggiate contro i muri, sotto le spalliere, prima dell’inverno,

serviranno di rifugio ai gasteropodi roditori e costituiranno altrettante buone trappole.

3574 – In estate – dopo inaffiatura, se il terreno non è abbastanza umido – collocare qua e là delle scorze di popone ben maturo, dei dischi di carota, di patata cruda, delle foglie tenere di lattuga, foglie o fiori d'acacia (robinia), foglie di cavolo o di insalata unte di grasso.

3575 – Si fora un vaso da fiori sui lati e lo si sotterra fino all'altezza dei fiori stessi, si copre con un coperchio, dopo avervi versato un poco di birra. È una buona trappola.

3576 – Certe piante attirano le lumache: tali le fave, le insalate, il prezzemolo, il sedano, i cavoli, la melissa-citronella, la maggiorana, il timo, la menta, ecc. Altre le tengono lontane, come: la senapa bianca, la canapa, ecc.

3577 – La segatura – nelle notti molto asciutte – la paglia di ferro, un cordoncino di crine o di paglia ritorta, gli steli di equisetum (giunco spinoso), le infiorescenze di cardi, possono fare ostacolo all'avanzata degli invasori.

3578 – Viene consigliato, in modo particolare, l'uso della cenere di fornace da calce ben setacciata o della calce viva, spenta di recente, che si spande alla sera o di buon mattino, alla volata o in righe. intorno alle località da proteggere.

La calce idraulica in polvere; la cenere staccia-ta sola o mista a gesso, a salmarino, a fuliggine.

Nel giardini e negli orti si dà la preferenza al solfato di ferro in soluz. – Anche il solfato di rame è efficace, ma costa troppo ed è velenoso.

3579 – Non bisogna dimenticare che ogni animale ha i proprii nemici, e le lumache non fanno

eccezione. Favorire lo sviluppo o l'accesso a tali nemici è un ottimo mezzo per toglier di mezzo le limacce.

Citeremo i rospi, le rane, i ricci; varii insetti (coleotteri); i merli, i corvi, le galline; ma queste si disgustano presto di tal cibo, che, inoltre, pare conferisca un cattivo sapore alle loro uova.

3580 – I rospi sono usatissimi negli orti e giardini inglesi, per tenerli mondi dalle limacce, vermi e simili ospiti dannosi. Da noi se si vede un rospo lo si uccide senz'altro; gli Inglesi, che ne hanno pochi, li mandano a comperare nel bolognese!...

3581 – ***Velenose*** – Se si mangiano lumache senza dapprima farle purgare, possono riuscire velenose. Questa proprietà deriva dai rimasugli di erbe velenose, quali l'aconito e la cicuta, frequentissime nelle carnpagne, ed ingerite dal mollusco

e non ancora da esso eventualmente smaltite.

Per prevenire cotali funesti accidenti, giova seguire la pratica tradizionale della preventiva purga delle lumache; si lasciano, a tal uopo, per tre o quattro giorni senza cibo, affinchè smaltiscano intieramente ogni residuo di erbe velenose.

3582 – Le lumache morte e lasciate al caldo, e quindi non perfettamente conservate, e quelle troppo giovani consumate in primavera e nei primi mesi dell'estate, possono parimenti riuscire velenose. Bisogna dunque limitarsi a mangiare le lumache cotte vive e previamente purgate.

Lime.

3583 – ***Conservazione***·– Per impedire che le. lime diventino inservibili per l'accumularsi di metallo nei loro tagli, basta ungerle con olio prima di adoperarle.

3584 – ***Pulitura*** – Si puliscono bene le lime con acqua calda e soda, poi si mettono nell'acqua, alla quale si aggiunge dell'acido solforico fino a che si svolgano dalle lime delle bolle gassose. Si lasciano per alcuni minuti in questo bagno poi si risciacquano. Così trattate le lime possono ancora essere utilizzate.

3585 – Per pulire le lime dal piombo e dallo stagno s'immergono nell'acido nitrico, si seccano nella segatura di legno e si spazzolano con cura .

3586 – Per togliere la limatura di ferro si fa uso di un bagno di solfato di rame, poichè il rame precipitato non aderisce punto, e si termina con una lavatura all'acido nitrico sino a forte svolgimento di vapori.

3587 – Le limature di zinco scompaiono coll'acido solforico.

3588 – Per le raspe servono bene le lavature nell'acido solforico caldo seguite da spazzolatura e da un bagno di soda caustica. Si secca e si spazzola.

Il disseccamento può essere accelerato versando sopra la lima dell'alcool e accendendolo.

Limoni.

3589 – ***Proprietà igieniche*** – I limoni riescono utili in molte indisposizioni. Per esempio: il sugo di un limone in mezzo bicchier d'acqua, bevuto prima del pasto, è un buon rimedio contro i reumatismi, ed anche uno specifico contro le febbri ripetuto per due o tre mattine di seguito.

3590 – Contro le febbri intermittenti, meglio ancora che il sugo, è utilissima la scorza del limone torrefatta e polverizzata, nella dose di trenta grammi in una tazza d'acqua calda, presa una

volta al giorno pel corso d'una settimana.

3591 – Il succo di limone è poi molto efficace nelle diarree estive, specialmente se facendo la limonata, vi si aggiungono otto o dieci gocce di laudano, da prendersi in due o tre volte.

3592 – La limonata calda zuccherata è un ottimo rimedio contro le infreddature, essa provoca il sudore, se presa stando a letto.

3593 – Il sugo del limone nel caffè bollente, riesce giovevole spesso nei dolori e crampi dello stomaco.

3594 – Recentemente venne raccomandato il bagno tiepido al sugo di limone (di una dozzina per bagno) quale lozione ottima per mantenere alla cute freschezza e per renderla resistente e morbida.

3595 – ***Conservazione*** – È difficile la conser-

vazione dei limoni a causa delle muffe che in breve tempo li guastano. Un mezzo semplice ed economico per ovviare a tale inconveniente, si ha nella lavatura del frutto in una soluzione a freddo di acido borico, che può ripetersi a caldo e più concentrata qualora le muffe cominciassero a mostrarsi.

3596 – Si può impedire il rapido disseccamento cui vanno soggetti i limoni, mettendoli nell'acqua, che si rinnoverà due o tre volte per settimana.

3597 – Un mezzo semplicissimo consiste nel tenerli appesi, mediante un filo che ne attraversi l'apice, in un ambiente asciutto.

3598 – Si deve prima di tutto far asciugar bene della sabbia, preferibilmente lavata, o presso il fuoco o in un forno; poi si avvolge bene ciascun limone in carta fine; indi si dispone un piano di

sabbia di circa 5 centimetri di spessore in una cassa, poi un piano di limoni e uno di sabbia, alternando e si finisce con la sabbia. Si abbia cura che i limoni non siano tra loro a contatto e che abbiano il picciuolo in alto. Si chiude bene la cassa.

3599 – Soffregare a fondo i limoni con cotone imbevuto di olio di paraffina puro, e avvolgerli poi con stagnola, collocandoli in cassetta di latta.

3600 – ***Siroppo di limone*** – Si prendano otto limoni ben maturi e se ne faccia macerare la buccia in 120 grammi d'alcool finissimo, per qualche giorno; si forma così una specie di essenza. Si spreme allora il succo dei limoni sbucciati e lo si mescola alla macerazione alcoolica. Si aggiungono poi cinque litri e mezzo d'acqua distillata e quattro o cinque chilogrammi di zucchero. Si

scalda il tutto a fuoco lento.

Dopo qualche ora si lascia raffreddare ed a freddo si mescolano al siroppo ottenuto trenta grammi di soluzione d'acido citrico nell'acqua al cinque per cento e l'albume di otto uova.

Si filtra per panno di lana bianco e carta da filtro.

3601 – Si fanno disciogliere 650 gr. di zucchero polverizzato, facendo bollire una sola volta, in grammi 350 di succo di limoni chiarificato e filtrato; quindi si cola per flanella. Per ottenere il succo ben chiarificato, conviene filtrarlo attraverso alla carta aggiungendo il due per cento di talco in fina polvere.

3602 – *Concentrato* – Limoni 6 ed aranci 3, zucchero kg. 1,200, acqua q. b. a 1 litro. Si grattugia la sola flavedine avendo cura di non grattu-

giare anche la parte bianca. Si spreme il succo del frutto raccogliendo sopra la flavedine grattugiata e si scioglie in esso lo zucchero. Si cola spremendo e si aggiunge acqua q. b. a sciogliere il resto dello zucchero o q. b. a formare 1 litro di liquido.

3603 – *Artificiale* – Si scioglie 1-2 p. di acido citrico in egual quantità d'acqua, si mescola con 100 parti di sciroppo e si aromatizza con 1-2 p. d'una tintura preparata dalle corteccie fresche di limone con alcool a 60° nella proporzione di 1:5.

3604 – Si disciolgono a caldo cinque grammi di acido, citrico in un chilogramma di siroppo e si aggiungono trenta grammi di succo di limone recente.

3605 – ***Estratto*** – Gr. 30. di flavedine di limone grattugiata si fanno macerare per quattro giorni in

5% d’alcool rettificato: alla tintura colata aggiungesi gr. 60 di olio essenziale di limone. Si lascia a sè per due giorni agitando, indi si decanta la parte alcoolica dell’essenza che si getta via. Si filtra per asbesto.

Linoleum.

3606 – ***Conservazione dei pavimenti a linoleum*** – *Lavatura* – Si adopera una miscela di p. es. latte e acqua, si asciuga e si strofina poi con un miscuglio di:

Cera gialla 5 – Essenza trementina 15 –Vernice 5.

3607 – Si lava a spugna e, quando è asciutto, si sfrega con flanella intinta nell’ess. di trementina contenente in soluz. gr. 15 di cera d’api per litro.

3608 – *Lucidatura* – Raccomandasi l’uso di una

soluzione di poca cera gialla in essenza di trementina.

3609 – Olio di palma 1 – Paraffina 18 – Ceresina 4.

3610 – Cera gialla 1 – Cera carnauba 2
Essenza di trementina 9 – Benzina 8.

3611 – Cera carnauba 2 – Paraffina 1 – Ess. trement. 16.

Le sostanze liquide devono essere aggiunte cautamente alle altre fuse assieme. Si può incorporarvi colori di anilina.

Si agita sino a raffreddamento.

3612 – Si fanno sciogliere a caldo – meglio se a bagno maria – 50 gr. di cera d'api e altrettanto di paraffina. Si ritira dal fuoco e si aggiungono 250 gr. di ess. di trementina.

Quando è freddo si stende sul linoleum con un

pannolano sfregando leggermente. Si lucida infine con pelle scamosciata.

Prima di applicare l'encaustico occorre lavare il linoleum con latte diluito con altrettanta acqua. – Evitare l'uso della potassa, chè annerisce il linoleum.

3613 – Usare questo encaustico: Si fanno fondere 150 gr. di cera gialla in 300 gr. d'ess, di trementina, agitando bene.

Quando la soluz. è completa, si aggiungono 150 gr. di vernice di succino. Si applica nel modo usuale.

3614 – ***Mastice*** – Si impastano con acqua bollente:

Trementina 1 – Farina di segale 2.

3615 – P. 4 di trementina densa si fondono con p. 1 di colofonia. Per l'uso si liquefa la massa a

caldo.

3616 – ***Restauro*** – Disciolgasi 1 kg. di paraffina in un litro di olio di essenza di trementina, scaldando dolcemente. Mediante una spugna si applichi la miscela ancor calda al linoleum, previamente lavato e lasciato asciugare. Dopo 24 ore si tolga dal linoleum la miscela, e si soffreghi con un pezzo di flanella.

3617 – ***Modo di sopprimerne l'odore*** – Certe qualità di linoleum tramandano odore assai disgustoso. Si può eliminarlo passando sul linoleum una spugna o un tessuto impregnato d'acqua di Javel diluita a $^{1}/_{10}$ – Per una notte si lasciano chiuse tutte le porte e finestre. L'indomani si dà aria e si passa sulla superficie prosciugata, operando nello stesso modo, una bagnatura d'acqua contenente 10% di bisolfito sodico. Si la-

scia ancora per una notte tutto chiuso e l'indomani si lava parecchie volte, abbondantemente.

Liquori.

3618 – ***Generalità*** – I liquori sono tutti composti, senza eccezione, di alcool, di acqua, di zucchero e dei profumi o aromi estratti da diverse sostanze. La diversità degli uni dagli altri, consiste solo nella proporzione e varietà dei diversi componenti. L'alcool dev'essere puro da ogni odore e rettificato a 90-95 gradi. Lo zucchero di prima qualità; l'acqua di buona provenienza, meglio se distillata, e le droghe accuratamente scelte e non avariate.

I liquori si preparano per distillazione, per macerazione e digestione o per dissoluzione di olii esenziali: in oggi poi è molto pratico e diffuso l'uso degli estratti concentrati per liquori, forniti

dal commercio, che vengono semplicemente diluiti con alcool e uniti a zucchero ed acqua nelle proporzioni indicate sull'etichetta di ogni estratto.

Noi per tanto non ci intratterremo sull'argomento, poichè questo esorbiterebbe dai limiti e dall'indole di questo *Ricettario*: solo indicheremo la preparazione di alcuni fra i più comuni liquori, per macerazione e digestione o per dissoluzione di essenze. che si possono ottenere facilmente e di qualità soddisfacente anche nelle famiglie, rimandando per ulteriori particolari ai Manuali speciali[68].

3619 – Delle essenze per liquori, che si trovano in commercio già preparate, se ne aggiunga *quanto basta*, non potendosi precisare dosi per

68In questa collezione; *Il liquorista* di Rossi Castoldi 3ª ediz. (L. 6,50) e *Il caffettiere e sorbettiere* di C. Manetti (L. 2,50).

questi generi che non hanno composizione costante.

		Alcool a 90°	Zucchero	Acqua
Liquore	ordinario	1 litro	125-175 gr.	2 litri
»	fino	1 »	200 »	1,8 »
»	semi fino	1 »	250-300 »	1 »
»	sopraffino	1 »	375-500 »	1 »

3620 – ***Preparazione estemporanea*** – Un procedimento semplice e rapido consiste nell’uso di pastiglie di zucchero imbevute di una miscela alcoolica di olii essenziali, che si fanno senz’altro disciogliere in alcool diluito con parte eguale di acqua,

Basterà un solo esempio. Si irrorano gr. 400 di zucchero in pezzi con la miscela seguente (oppure si incorpora questa a p. 400 di zucchero in polvere, della quale poi formansi pastiglie):

Ess. di menta pip. cc. 20 – id. di menta crispa 5
id. assenzio francese 2

Ess. rose cc. 3 – id. mandorle amare 2 – Spirito di nitro 5

Tintura clorofilla gr. 1 – Alcool (90°) q. b.

Gr. 40 di questo preparato disciolti in un litro di miscela in parti uguali di alcool e di acqua, forniscono un discreto liquore di menta, il quale potrà eventualmente essere edulcorato mediante aggiunta di un po' di zucchero o siroppo.

3621 – In modo analogo a quello indicato nel N. precedente si possono preparare pastiglie per liquore di anice, di kümmel, di curaçao, di alcher-

mes, ecc. impiegando le corrispondenti essenze.

3622 – ***Alcool*** – Abbiamo osservato sopra che l'alcool da impiegarsi deve essere puro, inodoro e rettificato. Gioverà qualche avvertenza. L'alcool, anche quello puro, che trovasi in commercio ha sempre un odore caratteristico se distillalo dal vino (dovuto all'etere enantico), gradevole se si vuole, ma che si rivela a danno di quello delle essenze usate nelle preparazioni per liquori. È dunque di grande importanza per la buona riuscita, di privare prima l'alcool di questo suo odore; il mezzo è assai semplice. Basta filtrarlo (a filtro coperto trattandosi di liquido volatile) sopra uno strato di carbone animale (nero d'ossa). (Vedi *Filtrazione*).

Per la deodorazione dell'alcool, v. N. 241.

NB. Per il saggio e diluzione dell'alcool, v. N.

235 a 240.

3263 – ***Chiarificazione*** – Si mescolano e si riducono in polvere fina:

Albumina d'uovo secca gr. 40 – Zucchero di latte 40 – Amido 20.

Per chiarificare un liquido alcoolico basta aggiungervi 3 gr. per litro di questa polvere e agitare sovente per alcuni giorni, tenendo la bottiglia in luogo fresco; si lascia poi alquanto in riposo e poscia si filtra.

3264 – ***Colorazione*** – Qualora si desideri di dare o di intensificare la tinta dei liquori preparati, è mestieri far uso di coloranti innocui. Fra questi accenneremo semplicemente:

Giallo – Tintura preparata con zafferano 1 in 10 di alcool diluito, in due riprese e filtrata.

Bruno – Tintura di catecù.

Rosso-bruno – Caramello (zucchero bruciato).

Azzurro – Carmino d'indaco in pasta ed acqua.

Verde – Clorofilla, oppure miscela di giallo e azzurro.

Rosso – Si fa miscela di cocciniglia pestata, allume e carbonato potassico di ciascuno gr. 1, cremortartaro gr. 2; si tritura con acqua, si lascia a sè e poi si filtra. Si può usare anche il legno sandalo oppure l'orcanetto.

3625 – ***Invecchiamento artificiale*** – Come per i vini, si ottiene col riscaldamento a bagno-maria, a temperatura bassissima, bagno che deve ripetersi due o tre volte.

3626 – Un altro mezzo è quello del congelamento, valendosi del freddo invernale fra –6 e –10°. I liquori però difficilmente congelano, tanto più quando il titolo alcoolico è molto elevato.

Si può invece ottenere sempre il detto congelamento mettendo le bottiglie nel ghiaccio polverizzato e lasciandovele per qualche ora. Si ottengono così effetti migliori di quelli che si possono conseguire col riscaldamento. Tutte queste operazioni si fanno prima di filtrare e di chiarificare e si consigliano per i soli liquori sopraffini.

3627 – ***Con glicerina*** – Nella preparazione dei liquori, ad una parte dello zucchero si può sostituire della glicerina purissima, però in proporzioni ristrette. Essa contribuisce alla conservazione dei liquori e può inoltre servire a comunicar loro colori e fragranze speciali, essendo la glicerina ottimo solvente di materie coloranti (cocciniglia, zafferano, ecc.) e specialmente di quelle odorose.

3628 – ***Acquavite*** – *Caratteri* – Secondo il *Mingioli*, essa dev'essere assolutamente jalina,

brillante, biancastra se è stata distillata di recente, ed un po' ambrata dopo qualche anno di età, e colorata in giallo-brunastro quand'è vecchissima: il suo sapore dev'essere soave, etereo, esente dal gusto di fuoco e da qualsiasi sapore estraneo. Risciacquando la bocca con un sorso d'acquavite, essa deve imprimere sulla lingua, al palato ed alle gengive una sensazione piacevole, calda e molle nello stesso tempo, si direbbe vellutata; mentre colle acquaviti ordinarie si produce una sensazione irritante con un sapore residuo nauseante e spiacevole.

3629 – ***Alchermes.***

Cannella 8 – Garofani 5 – Noci moscate 3 – Acqua 500

Alcool 700 – Zucchero 1000.

Si lasciano macerare le droghe, pestate,

nell’alcool. Si filtra e poi si aggiungono lo zucchero e l’acqua siroppo. Si colorisce con soluzione di cocciniglia ottenuta facendo bollire detta cocciniglia con acqua e allume.

3630 – ***Amaro di china:***

Corteccia china gr. 600 – id. arancio 350 – id. cacao 150

Genziana 180 – Cannella 100 – Garofani 1 – Cardamomo 1

Vino bianco 2250 – Alcool al 90% 3600 – Zucchero 3100

Acqua 1500.

Lo zucchero si fa bollire per 15 minuti coll’acqua. Durante il raffreddamento si mescolano le droghe al vino e allo spirito e vi si aggiunge la soluzione di zucchero, alla quale si sarà aggiunta l’acqua evaporata: si lascia a sè per due

giorni, indi si filtra senza spremere.

3631 – ***Amaro (Bitter) fino di Germania:***

Scorza aranci dolci (parte gialla) gr. 23

id. id. amari (secche) 23 – Cannella 4 – Quassio (legno) 3

Alcool 90° 1000 – Acqua 800.

Si fanno macerare nell'alcool, il legno quassio e la scorza d'aranci dolci, finamente tagliuzzati. Vi si aggiungono poi la scorza d'aranci amari e la cannella ben pestate insieme. Dopo 10 giorni di macerazione si aggiunge l'acqua, si agita e dopo altri 10 giorni si filtra. Si colorisce con succo di ciliege nere.

3632 – ***Amaro fino*** – Dosi per tre litri, a 40°:

Scorze d'aranci dolci, fresche gr. 25

Scorze d'aranci amari, fresche 25

Cannella di Ceylan·4 – Cannella comune 3 – Al-

cool a 90° litri 1.

Dopo 8 giorni di macerazione si spreme e si filtra. Si fa un siroppo con un quarto di *litro* di zucchero raffinato e si colorisce al caramello e succo di ciliege.

3633 – ***Amaro ligure*** – *Preparazione con essenze* – Si mescolano le seguenti *essenze*:

Calamo aromatico gr. 2 – Ginepro 2 – Salvia 2 – Anice 2

Arancio 1 – Menta piperita 1 – Angelica 1 – Garofani 1.

con 9 litri d'alcool a 90° e kg. 3,600 di zucchero. Si diluisce con acqua, sino a 36° Bé., si colorisce con caramello e succo di ciliege nere.

3634 – Alcool a 90° litri 9, zucchero kg. 3,600 con le seguenti *essenze*:

Anice gr. 1 – Arancio 2 – Limone 2 – Cananga 1

– Assenzio 2

Valeriana 1 – Macis 1 – Cardamomo gocce XII – Cubebe XII.

Si porta a 36° con acqua e si colorisce con caramello.

3635 – ***Amaro olandese (Bitter):***

Aranci secchi 25 – Scorze d'arancio 25 – Cardamomo 25

Scorza cedro 20 – Galanga 15 – Cannella 15 – Timo 15

Garofani 10 – Macis 5 – Pimento 5 – Alcool a 95° 1000.

Macera per otto giorni agitando, spremi e filtra. Al filtrato aggiungi:

Alcool a 95% 3000 – Zucchero 1000 – Acqua 5500.

Si colora con caramello.

2013

3636 – ***Amaro stomatico (Magenbitter):***

Assenzio 10 – Millefoglie 10 – Centaurea 10 – Coriandoli 10

Angelica 5 – Genziana 20 – Calamo 5 – Cannella 5.

Si fa macerare per 4-5 giorni con p. 2000 di alcool (a 80%): si spreme, si filtra e si mescola con una soluzione di zucchero 500 in ½ a ¾ di litro d'acqua.

3637 – ***Anisette*** – Questo liquore d'anice si può preparare assai facilmente. Si prepara un sciroppo di zucchero facendone sciogliere a freddo un kg. in 1 litro d'acqua (meglio se di pioggia o distillata).

In due litri d'alcool a 85° si fanno sciogliere, agitando a più riprese, dieci gocce d'essenza d'anice. Si mescolano i due liquidi e si agita ogni

tanto per alcuni giorni, indi si filtra.

3638 – Per litri 10:

Anice stellato gr. 40 – Anice Romagna 40 – Finocchio dolce 2,50

Coriandoli 2,50 – Cannella 5 – Vaniglia 1 – Fave greche 1.

Tenere in macerazione le suddette sostanze per 10-12 giorni in litri 2,50 di ottimo spirito di vino, agitando di tanto in tanto. Filtrare l'estratto alcoolico ed aggiungervi una soluzione limpida zuccherina fatta con litri 4 di acqua e kg. 4,500 di zucchero di prima qualità.

3639 – *Economica* – Si mescolano:

Alcool a 90° 1 litro – Siroppo semplice kg. 2,400

Acqua di fiori d'arancio gr. 30 – Essenza di badiana gocce XVI

Essenza d'anice XX.

Si filtra nei soliti modi.

3640 – ***Bénédictine*** – (Imitazione). Si fanno macerare per alcuni giorni in litri 3 di alcool rettificato:

Coriandoli 100 – Melissa 40 – Radice di angelica 80 – Issopo 40

Menta 50 – Calamo 20 – Ginepro 6 – Macis 12 – Cannella 3

Scorze limoni 50.

Si fitra e al filtrato si aggiungono p. 5500 di sciroppo semplice caldo.

3641 – ***Caffè*** – Gr. 500 di caffè Moka di buona qualità si tostano e ancor caldi si polverizzano; si versano sulla polvere litri 5 di alcool e 2½ d'acqua e si fanno macerare, con frequente agitazione, per 8 giorni, si decanta poi il liquido; si sciolgono a parte kg 2 di zucchero in litri 2½

d’acqua, si unisce il tutto ancor caldo, si lascia a sè per un giorno e si filtra.

3642 – Si macina caffè tostato gr. 500 e quindi lo si pone a macerare per 8 giorni in miscela di alcool 3600 e acqua 3000 agitando di sovente. Quindi si filtra e si mescolano al filtrato cognac 200 e spirito di nitro dolce 20. A parte si prepara a caldo siroppo con zucchero kg. 2,500 e acqua 3 litri e si incorpora in questo la tintura alcoolica ottenuta.

3643 – ***Chartreuse*** – *Gialla* – (Imitazione):

Essenza d’angelica 20 – id. cajeput 2 – id. calamo l

Essenza di melissa 4 – id. menta 3 – id. issopo 3 – id. garofani 2

Essenza di coriandoli 2 – id. macis 3 – id anice 2.

Si diluiscono le essenze in litri 3 di alcool e si

aggiunge un siroppo preparato con zucchero kg. 1,200 in acqua kg. 1,800 scaldati all'ebollizione: si aggiunge infine tintura di zafferano quanto basta per colorire in giallo.

3644 – Far digerire per 48 ore in 1 litro d'alcool a 90° le seguenti piante aromatiche:

Anice stellato gr. 2 – Radici d'angelica 1,50 – Semi di carvi 1

Zafferano 0,25 – Semi di finocchio 0,50 – Semi d'ambretta 0,05

Si aggiunge un siroppo fatto con 750 gr. di zucchero, in modo da ottenere due litri di liquore, e si filtra.

3645 – *Verde* – Si impiegano i medesimi ingredienti come per la gialla, N. 3643, ma solo gr. 900 di zucchero e si aggiunge soluzione di indaco quanto basta per raggiungere la tinta desiderata.

3646 – Operare come per la Ch. gialla (N. 3644), con:

Anice verde gr. 1 – Melissa 2 – Menta 2 – Semi d'angelica 3

Zafferano 0,50 – Gemme d'abete 2.

3647 – ***Cherry brandy*** – *Acquavite di ciliege* – Si prepara mediante fermentazione o mescolanza di questi ingredienti: un litro di succo di ciliege spremuto di recente si mescola con egual quantità di acquavite (od alcool e acqua p. eg.) e $^{1}/_{5}$ l. di siroppo semplice; vi si aggiunge la scorza sminuzzata d'un cedro (oppure la corrispondente quantità di tintura), si lascia a sè per alcune settimane e si filtra. Dopo preparato conviene lasciarlo invecchiare acciò guadagni in aroma.

3648 – ***Cognac*** – Una discreta imitazione, senza distillazione, si ottiene facendo macerare per

alcuni giorni e scuotendo di frequente, in una miscela di spirito rettificato gr. 500 e acqua distillata 2 litri:

Fiori di tiglio gr. 40 – Thè 5 – Terra cattù 5

Radice iride fiorentina 1 – Vaniglia 1 – Noce moscata 0,5

Bucce fresche di mele cotogne 10.

Infine si filtra.

3649 – ***Cognac di uova*** – È assai usato e popolare in Germania. Ecco due buone formole per prepararlo:

I. – Si mescola il tuorlo di 4 uova con 50 gr. di zucchero e si agita finchè lo zucchero sia sciolto; si aggiungono indi 50 gr. di latte (a 50-60°) agitando. Si mantiene la miscela in continua agitazione per 10 minuti a bagno di vapore, finchè sia divenuta semifluida. Si aggiungono poi gr. 50 di

cognac, 10 glicerina, 0,05 vaniglina, e safranina per ottenere il colore desiderato.

II. – Tuorli d'uovo n. 3 – Mucillaggine gomma arabica gr. 15

Siroppo semplice 20 – Tintura vaniglia 3 – Cognac 200.

3650 – ***Curaçao*** – In un vaso piuttosto grande si mettono a macerare, per 10 a 15 giorni, 100 gr. scorze d'aranci private della parte biancastra e ben secche, con due litri di buona acquavite e 40 e 50 gr. di cannella di Ceylan, 5 gr. di garofani, 5 di vaniglia, 5 di macis.

Il vaso, ben chiuso, viene esposto al calore d'una stufa od al sole e si agita tutti i giorni.

Si filtra poi questa tintura e vi si aggiunge un siroppo composto di 500 gr. di zucchero sciolto in mezzo litro d'acqua ed alcune gocce di tintura di

legno di Fernambuco, che gli dà il bel colore che siamo soliti a vedere in questo liquore.

NB. Se si vuole ottenere un curaçao ottimo le bucce d'arancio devono essere rammollite coll'acqua calda e poi immerse per 10-15 giorni nell'alcool di 95°; mezzo kg. di bucce per ogni litro di spirito.

3651 – ***Dessert***:

Radice d'angelica gr. 15 – id. calamo 2 – Vaniglia 0,50

Noce moscata 0,25 – Alcool 600 – Mirra 1 – Cannella 0,50

Garofani 0,50 – Zafferano 0,10 – Acqua 300 – Sciroppo q. b.

3652 – ***Elixir di china*** – Una preparazione assai semplice e pregevole è quella indicata nel *Manuale dei medicamenti per il R. Esercito*. Si

comincia col preparare una *tintura di china composta* esaurendo in diverse riprese: china corteccia contusa kg. 1 e scorze secche di arancia amara contuse gr. 100 con miscela di alcool rettificato a 90° kg. 3 e acqua distillata kg. 1.

Ai liquidi limpidi volta per volta spillati si aggiunge, previa filtrazione, quello estratto dalla spremitura delle droghe.

Si ottiene poi l'elixir così:

Tintura alcoolica china, composta kg. 3

Alcool rettif. (a 90°) 6,300 – Zucchero raffinato 8,400

Acqua distillata 7,200.

A moderato calore si fa sciogliere lo zucchero nell'acqua e alla soluzione, lasciata raffreddare, si unisce agitando la mescolanza della tintura e dell'alcool. Dopo conveniente riposo si decanta e

si filtra.

3653 – ***Elixir di coca:***

Foglie coca contuse gr. 60 – Alcool a 60° 120
Vino Malaga bianco 500 – Siroppo semplice 350
Acqua distillata q. b.

Si tanno macerare le foglie di coca per 12 ore nell'alcool, poi si aggiunge il vino di Malaga e si continua la macerazione per 9 giorni. Si passa spremendo bene ed al liquido ottenuto aggiungesi il siroppo semplice. Si aggiunge acqua quanto basta per ottenere esattamente 1000 gr. Si lascia ancora in contatto per qualche giorno, poi si filtra.

Agisce come tonico alla dose di 2 a 3 bicchieri da madera al giorno.

3654 – ***Elixir d'eucalipto*** – Si prepara un infuso con 500 gr. di foglie contuse di eucalipto e 250 gr. d'acqua distillata; dopo tre ore si cola con

pressione e si lava il residuo con altri 100 gr. d’acqua, che pure si cola. Si riscalda il liquido a bagno-maria, e si fanno disciogliere in esso 650 gr. di zucchero bianco polverizzato, badando di non scaldar troppo.

Aggiungonsi 100 gr. di buonissimo rhum per 300 di detto siroppo raffreddato.

3655 – ***Kirsch-wasser casalingo*** – Prendete 1 kg. circa di noccioli di ciliege, tolti di recente dal frutto: acciaccateli, infrangendo anche le piccole mandorle che racchiudono, e ponete tutto in due litri di buona acquavite; fate infondere per circa 2 mesi, e infine filtrate il liquido, separandolo dai noccioli.

Avrete così un liquore molto somigliante al vero “Kirsch-wasser”, il quale costa carissimo, e non sempre si può avere genuino.

3656 – ***Kümmel*** – Questo liquore molto usato in Russia ed in Germania si può preparare con:

Essenza di comino gr. 2,5 – id. di finocchio 1,8 – id. anice 1

Acquavite litri 5 – Zucchero gr. 250

Ess. menta piperita gocce II.

3657 – ***Menta verde*** – Si prepara con:

Essenza menta gr. 7,5 – Siroppo kg. 6 – Alcool litri 2,5

Acqua litri 6.

3658 – ***Ratafià d'albicocche*** – Si tagliano a pezzi 25 albicocche ben mature; si estraggono i semi, si sbucciano con cura e si pestano, si mettono poi frutti e semi in un recipiente con due litri di acquavite. Si aggiunge un po' di cannella e due o tre chiodi di garofani. Si lascia macerare per una ventina di giorni agitando ogni giorno. Si

filtra. Si aggiungono 400 gr. di zucchero sciolto a caldo in poca acqua. Si lascia in riposo, si decanta e si mette in bottiglie.

3659 – In tre litri di buon vino bianco, secco, fate bollire 25 albicocche belle e ben mature, private del nocciolo. Dopo 5 minuti di piena ebollizione aggiungete 1 kg. di zucchero bianco, 1 litro di acquavite e 8 gr. di cannella in polvere. Lasciate riprendere il bollore, che conserverete per 20 minuti, indi versate il tutto in una zuppiera, coprite e lasciate in riposo per 5 giorni. Passate poi per tela fina, senza spremere; filtrate alla carta e conservate in bottiglie.

Per avere liquore più forte si può usare spirito di vino anzichè acquavite.

3660 – ***Ratafià di amarene*** – Si mettono in un recipiente di vetro 1 kg. di ciliege amarene *ben*

mature, ridotte a poltiglia, senza picciuoli nè noccioli; vi si versano sopra 4 litri di spirito di vino e si tura perfettamente. Si espone quindi il recipiente su di una finestra al sole, e, a seconda del calore, in 15 a 30 giorni la tintura è pronta. A parte si saranno messi a macerare nello spirito metà dei noccioli pestati, nelle stesse condizioni. Si riuniscono le due infusioni e si passano alla flanella. Si fa sciogliere 1 kg. di zucchero in pochissima acqua e si aggiunge al liquido ottenuto mettendo tosto in bottiglie ben tappate. Volendolo meno dolce si adoperano solo 500 gr. di zucchero. Questo ratafià migliora assai invecchiando.

3661 – ***Ratafià d'aranci*** – Prendere un litro di buona acquavite e tre belli aranci, ben maturi, dalla buccia liscia, e non molto grossa, tagliarli in quarti, metterli nell'acquavite e lasciarveli per 15

a 20 giorni. Far sciogliere un chilo di zucchero in mezzo litro d'acqua, passare allo staccio il sciroppo che se ne ottiene e aggiungerlo all'acquavite contenente gli aranci. Lasciare il tutto assieme per otto giorni, indi filtrare il liquore e chiuderlo in una bottiglia. Si avrà un liquore stomatico, eccellente, tante più gradevole quanto più invecchiato.

3662 – Impiegando cedri invece di aranci e procedendo come nel numero precedente si ottiene il liquore denominato *Perfetto amore*.

3663 – ***Ratafià di datteri*** – Si prepara con:

Datteri schiacciati (senza i noccioli) kg. 4 – Acqua litri 4,6

Alcool a 90° 4,6 – Zucchero kg. 4.

Si fa una poltiglia coi datteri nell'acqua e dopo 4 giorni si decanta: si aggiungono l'alcool e lo zucchero; dopo chiarificato si filtra.

3664 – ***Ratafià di fragole:***

Fragole di bosco, ben mature kg. 1 – Alcool a 90° 1

Zucchero 1 – Acqua 0,5.

Si pestano le fragole (senza lavarle) con lo zucchero, poi vi si versa sopra l'alcool. Si mette la miscela in un recipiente di vetro e si lascia macerare per 10 giorni. Si aggiunge allora l'acqua, si agita fortemente, e dopo altri 16 giorni di macerazione si filtra.

3665 – ***Ratafià di mele cotogne*** – Si lascia fermentare con $^{1}/_{10}$ di zucchero del succo di recente spremuto di cotogne. Tre litri del succo fermentato e filtrato si trattano con 1500 gr. di alcool buono e si aggiungono questi ingredienti pestati:

Corteccia cannella 60 – Garofani 36 – Mandorle amare 120.

si lascia in macerazione per 8 giorni, si filtra e si aggiunge un siroppo preparato da zucchero 1500 e acqua 1000.

3666 – ***Ratafià di noci*** – Si pestano le noci non mature, verdi: si spreme il succo e vi si aggiunge un volume eguale di alcool di vino, un gramma di garofani, anice e macis per ogni litro e 3 gr. di mandorle amare.

Dopo 10 giorni si aggiungono 750 gr. di zucchero per ogni litro. Si filtra e si colorisce a piacere.

3667 – Si colgono le noci quando l'interno è ancora gelatinoso, cioè quando si possono ancora trapassare facilmente con un ago, nella prima quindicina di luglio.

Si scelgono le più sane e se ne separa il mallo, che si pesta in un mortaio di marmo; evitare con

cura qualsiasi contatto con ferro, chè il tannino contenuto nel mallo darebbe con esso del tannato di ferro (inchiostro) il cui sapore guasterebbe irrimediabilmente il liquore.

Dopo un’esposizione all’aria della durata di 24 a 48 ore – a seconda del grado d’imbrunimento che si desidera – si mette la poltiglia in un recipiente di vetro o di porcellana e vi si versa un litro d’alcool a 85° per 5 kg. di pasta. Si mescola per bene e si lascia macerare per circa tre mesi; due mesi bastano se la temperatura è molto elevata.

Cogliendo le noci ancor più acerbe cioè con la parte legnosa del guscio appena accennata, si possono adoperare tal quali, cioè senza separare il mallo dalla noce.

Quando la macerazione è terminata si decanta il liquido versandolo su setaccio assai fino; si fil-

tra e si aggiungono 200 gr. di zucchero per litro.

Compiuta la soluzione, si lascia in riposo per otto giorni e si filtra nuovamente, prima di mettere in bottiglia.

Il residuo può servire per altre due macerazioni e infine lo si spreme por esaurirlo, È però preferibile spremere il residuo subito dopo la prima macerazione e unire il liquido a quello decantato.

Questo liquore acquista pregio invecchiando. È necessario filtrarlo ogni tanto per liberarlo dal deposito che va formandosi.

In generale si aromatizza con noce moscata, cannella, garofani, ecc., aggiungendo l'aroma, polverizzato, al momento di mettere in macerazione. Come stomatico molti lo usano senza zucchero e senza aromi.

3668 – ***Ratafià di lamponi, ribes o more*** – Si

prende un chilogramma d'uno dei detti frutti, si schiacciano e si lasciano in macerazione per un mese, con 2 litri di spirito di vino, 2 gr. di cannella e 2 gr. di garofani. Poi vi si aggiunge mezzo kg. di zucchero e si filtra.

3669 – ***Ratafià di prugne*** – Si fanno macerare 1 kg. di prugne ben mature per due o tre mesi in 1 kg. di alcool a 60°. Si aggiunge poi all'alcool così ottenuto, il siroppo preparato con 1 kg. di zucchero e 800 gr. d'acqua. Si mescola per bene e si filtra. Si può aromatizzare con vaniglia che si associa assai bene al sapore della prugna,

3670 – ***Rosolio al latte*** – Per ottenere col latte una bevanda molto piacevole si opera nel modo seguente: si versa nel latte cotto un'eguale quantità di alcool (o di cognac), ciò che separa la caseina e la coagula.

Si filtra il miscuglio, e vi si versano alcune gocce d'essenza di cannella, di garofano, di scorza d'arancio, un limone a pezzi e kg. 1 di zucchero ordinario. Si filtra di nuovo il tutto dopo 8 giorni e si ottiene una bevanda eccellente, che si conserva per un tempo considerevole.

3671 – ***Rosolio di rose:***

Petali di rose *rosse* molto odorose gr. 200 – Alcool a 90° 700

Zucchero 800 – Acqua 600.

Con le rose e 100 gr. di zucchero si fa una pasta (in mortaio di marmo o di porcellana) e la si mette a macerare per 10 giorni nell'alcool. Si aggiunge poi lo zucchero sciolto a freddo nell'acqua, si agita e dopo altri 10 giorni si filtra alla carta.

3672 – ***Rosolio di vaniglia*** – Preparasi tintura

facendo macerare vaniglia tagliuzzata gr. 10 in alcool (90%) 60. Al liquido filtrato si aggiunge arrac 50, spirito di nitro dolce 20, essenza di mandorle amare 2 gocce, id. di rose 2 gocce, zucchero di cumarina 2, cocciniglia 2, alcool a 90° 4 litri. Si mescola e si versa in una soluzione bollente di 4000 gr. zucchero in 4000 d'acqua.

3673 – ***Vespetrò*** – Si fanno macerare per otto giorni in 12 kg. d'acqanvite, qualche scorza di limoni con:

Semi d'angelica gr. 60 – Coriandoli 30 – Anice verde 8

Finocchio 8.

Si passa alla tela e si aggiungono 500 gr. di zucchero bianco sciolto in altrettanta acqua. Si lascia in riposo indi si decanta e si filtra.

Liscivia.

3674 – ***Liquida*** – È facile preparare una buona liscivia casalinga, uguale – come qualità – se non superiore, alle migliori del commercio. Si fanno sciogliere 35kg. di sapone nero comune. Dopo avere ben rimestato si agita e si decanta.

3675 Si può rendere più energica la liscivia indicata nel N.° preced., aggiungendovi uno o due chilogr., di soda Solvay.

3676 – ***Per bucato*** – *In polvere – Cristallina bianca* – È la più economica e si prepara sciogliendo kg. 10 di soda Solvay in polvere, in 20 di acqua (25, in inverno); si agita ogni mezz'ora, circa, finchè l'acqua sia tutta assorbita dalla soda. Si lascia asciugare.

3677 – *Cristallina-ambrata* – Si opera come sopra, aggiungendo però per ogni 10 kg. di Soda

Solvay gr. 0,2 di colore N. 611 Carl e Fritz Hessel di Lipsia. Sciolto il colore in acqua bollente si riunisce alla restante acqua, per la lavorazione.

Litofanie.

3678 – ***Imitazione con fotografie*** – Si possono imitare con la fotografia le comuni litofanie in porcellana.

Sopra una lastra di vetro ben pulita e cerata si stende uno strato di collodio puro; su questo si versa poi uno strato di circa 3 mm. di spessore della composizione seguente:

Acqua 192 – Gelatina 75 – Zucchero 24

Bicromato di potassa 2.

Si lascia essiccare completamente in ambiente oscuro: si toglie allora la pellicola dal vetro e si impressiona sotto un negativo fotografico avendo cura di porre la gelatina del negativo a contatto

del collodio. Ottenuta l'impressione si lava con acqua tiepida e si ha così un disegno in rilievo più o meno accentuato. Dopo essiccazione si mette la pellicola di gelatina sopra una lastra di metallo duro e levigato; vi si sovrappone un foglio di carta molto elastica e di buona feltratura: si passa il tutto sotto il cilindro d'una macchina da stirare a lucido, e si ottiene un'immagine impressa sulla pasta della carta, ossia una specie di *filigrana* che dà una buona imitazione delle litofanie in porcellana.

Lombaggine.

3679 – ***Cura*** – Dolore, per lo più repentino, alla regione lombare. Si cura col riposo a letto e applicazioni calde o frizioni con spirito canforato laudanizzato, alla parte dolente.

3680 – Riescono pure efficaci le frizioni alla

schiena con miscela di

Acqua di calce 90 – Olio di olive 90 – Cloralio 45.

Lombrichi.

3681 – ***Modo di procurarsene in quantità, vivi*** – Per procurarsi di questi vermi, sia per la pesca, sia per allevamento di giovane pollame, nel quali casi essi sono di grandissima utilità, si procede nel seguente modo.

Si inaffia il suolo con dell'acqua nella quale si son tenuti in macerazione dei malli di noce; si resta meravigliati dalla grande quantità di vermi che si vedono tosto uscire dalla terra.

3682 – Soluzione di solfato di rame al 10 per 1000. Bisogna non usare una soluzione più concentrata, che ucciderebbe i vermi entro la terra.

3683 – Si può usare allo stesso scopo dell'acqua di sapone.

3684 – ***Distruzione*** – Inaffiando con acqua imbianchita di calce, i lombrichi risalgono immediatamente alla superficie del suolo ove si contorcono e muoiono rapidamente.

3685 – Si inaffia con acqua nella quale siasi fatta bollire della farina di senape nella proporzione di mezzo cucchiarino per tre litri d'acqua.

3686 – Per liberare dai lombrichi i vasi da fiori vi si versi, quando la terra è piuttosto asciutta, una decozione di castagne d'India, fredda, per non danneggiare le radici.

Le castagne si adoperano senza scorza e ridotte a pezzetti.

L'effetto è immediato; i lombrichi vengono a fior di terra e muoiono in capo a pochi minuti.

Lubrificanti.

3687 – ***Per macchine da cucire*** – Miscela in

parti eguali di olio d’olive e petrolio, cui si aggiunge il 10% di paraffina.

3688 – Olio pesante di petrolio, (paraffina liquida), p. 20, con p. 15 di olio di vaselina giallo e p. 5 di petrolio rettificato.

3689 – ***Per orologi*** – Olio d’oliva o di mandorle finissimi, oppure una miscela di entrambi, a parti uguali, che si devono però prima purificare agitando parecchie volte con una parte di soda caustica per mille d’olio, indi lavando con acqua ed esponendo poi in ultimo l’olio così deacidificato per 2-3 settimane al sole con $^1/_5$ di volume di alcool al 90%, agitando spesso e fino a che si sia interamente scolorato. Si conserva in piccole bottiglie ben tappate, al buio.

3690 – L’olio si può depurare anche lasciandolo a contatto, in bottiglia tappata, con lamina di

piombo, ed esponendolo al sole. A poco a poco, si copre di una massa caseiforme, che in parte si deposita al fondo, mentre l'olio perde il suo colore, e diviene limpido. Quando non si forma più alcun deposito, si decanta l'olio.

3691 – *L'olio di ossa*, si purifica raffreddandolo a 0° e filtrandolo per separarlo dalla parte solida depositatasi.

3692 – Sono indicatissimi lo *Spindle Oil*, che si distilla a Baku nel Caucaso, e lo *Spermoil* che sono usati per orologi e per meccanismi delicati.

3693 – ***Per macchine da scrivere, biciclette, ecc.:***

Olio di ossa o di piede di bue 15 – Petrolio rettificato bianco 1.

3694 – ***Per biciclette*** – Si smontano e si puliscono per bene i cuscinetti, quindi si rimontano

dopo averli riempiti a rifiuto (con una piccola spatola di legno), di un grasso consistente ben depurato. Le biglie girano in tal modo immerse in una massa compatta di grasso che riempie esattamente tutti i vani dei cuscinetti fino al loro margine esterno e forma nel loro margine interno un giunto stagno ed untuoso assolutamente impenetrabile alla polvere. Il grasso non isfugge all'esterno dei cuscinetti e si ha molta e durevole scorrevolezza, senza dover ricorrere di frequente all'ingrassatura e alla smontatura dei cuscinetti, i quali si conservano assai più a lungo in buono stato[69].

3695 – Olio di ricino e kerosina (petrolio greggio) mescolati in parti uguali.

3696 – Miscela di sugna e kerosina a parti

69V. *Il Manuale del Ciclista* di U. Grioni 3ª ediz. L. 5.

eguali.

3697 – Miscela di olio canforato e kerosina a parti eguali.

3698 – *Per le catene* – Smontata la catena si lascia per alcune ore immersa nel petrolio e la si lava poscia per bene con lo stesso onde toglierne completamente tutto il sudiciume e la polvere.

Ciò fatto si prepara una miscela di cera 1, paraffina p. 1, vaselina p. 2 e vi si mette dentro la catena facendola scaldare in modo che la miscela possa penetrare in tutti gli interstizi delle maglie. Si toglie allora dal fuoco e si lascia raffreddare fino a che il tutto non formi che un solo blocco. Non resterà altro a fare che sbarazzare la catena dall'eccesso di lubrificante che l'avviluppa; ne resterà sempre una quantità sufficiente la quale uscirà dagli interstizi man mano che essa

lavora. Se raffreddandosi la massa stentasse ad uscire dal recipiente, basterà scaldarla leggermente all'esterno onde facilitarne il distacco,

3699 – ***Oleatori*** – *Pulitura* – I recipienti che servono a contenere l'olio per lubrificazione, si possono pulire introducendovi della feccia di caffè fresca e scotendo in ogni senso; essa s'imbeve di grasso sicchè non resta che risciacquare.

Luce artificiale.

3700 – ***Dal lato igienico*** – Il prof. Stärkle, con ricerche spettroscopiche ha trovato che le sorgenti più comuni di luce artificiali riescono dannose all'occhio in quest'ordine crescente: luce a petrolio, luce Argand, luce elettrica, becco Auer, luce acetilenica.

Inoltre, da una numerosa serie di esperimenti istituiti in proposito dallo stesso scienziato, risulta

che per paralizzare l’effetto dei raggi ultravioletti, le lenti più indicate sono quelle colorate in giallo-arancione, e non le altre nere o turchine, che sono di uso comune, perchè solo le prime riescono ad eliminarli senza diminuir troppo l’intensità luminosa.

Lumicino da notte.

3701 – Quelli ad olio non devono esalare odore, poichè questo dipende da una combustione difettosa ed i prodotti di tale combustione, se non venefici in termini assoluti, non sono per nulla... igienici. Si potrà evitare l’inconveniente lamentato coll’usare olio fino d’ulivo e col preferire i lumicini a stoppino sottile.

3702 – Pei lumicini galleggianti sarà bene – prima di tuffarli nell’olio – togliere ad una delle estremità, quella che va immersa, un po’ della

cera che lo forma, lasciando che le fibre assorbano meglio l'olio.

3703 – ***Senza lucignolo*** – Si tira alla lampada ad alcool od al gas un piccolo tubetto di vetro, foggiandolo a punta; lo si fissa poi in un pezzo di sughero che si pone a galleggiare sull'olio in modo che la parte più larga del tubetto sia in esso immersa per circa un centimetro e la punta emerga per 5 a 6 millimetri. In luogo del sughero si può adoperare un coppetto di latta.

Avvicinando un cerino acceso all'estremità del tubetto, l'olio in esso contenuto si accenderà come se vi fosse il lucignolo e continuerà ad ardere con fiamma costante e senza *fungo*, il che raramente si ottiene coi soliti lucignoli.

Lussazioni.

3704 – ***Cura*** – La lussazione è uno sposta-

mento violento delle ossa di un’articolazione.

La *riduzione* della lussazione ossia il rimettere a posto le ossa spostate, deve essere fatto al più presto possibile, ma dal *medico.* Sono da evitarsi i tentativi di persone non pratiche, come quelli che possono aggravare il male, rendendo poi più difficile la riduzione.

Luti.

3705 – ***Generalità*** – I luti sono rivestimenti tenaci e più o meno duttili che diventano solidi disseccandosi e che servono ad otturare ed a ricoprire turaccioli chiudenti bottiglie con sostanze volatili.

Un luto semplice si forma impastando nel mortaio un miscuglio di colla di amido e di farina di semi di lino.

Si consolida l’applicazione coprendola con li-

sterelle di tela, che si stringono e si uniscono opportunamente.

3706 – ***Al gesso*** – Si fa un impasto di gesso con acqua contenente il 5% di gomma arabica; in mezz'ora fa presa.

3707 – ***Di farina*** – Si incorpora farina con q. b. di melasso per ottenere una pasta dura.

3708 – S'incorpora farina con q. b. di soluzione sciropposa di cloruro di zinco, per formare una pasta.

3709 – Si mescolano farina 4, colla raspata 1, sabbia 6 con acqua q. b. per ottenere poltiglia.

3710 – ***Al silicato di soda*** – Si fa una poltiglia con silicato di soda e caolino polverizzato. Si può aggiungere un po' di creta. Si applica sui turaccioli e si lascia seccare.

3711 – ***Di catrame*** – Fondansi catrame 3,

gomma lacca 2, gomma elastica 1.

3712 – ***Per otturare le bottiglie contenenti preparazioni alcooliche*** – (Usato nel Regio Museo zoologico di Torino).

Ritagli di gomma elastica 200 – Sego 125.

Si scalda a calore moderato sino a completa soluzione. Si aggiunge allora: talco in polvere 200.

Si lascia raffreddare il miscuglio che si conserverà indefinitamente senza alterarsi. Per servirsene basta scaldarlo e appena fuso portarlo con un bastoncino sui giunti da otturare. La chiusura riesce ermetica. Le bottiglie chiuse con tale mastice si sturano facilmente; il suo buon uso fu constatato in 50 anni d'esperienza.

3713 – ***Gelatina per le bottiglie contenenti liquori*** – Si fanno sciogliere a parte: *a*) Gelatina

100 e glicerina 10, in acqua 300, e *b*) Bicromato potassico 20 in acqua 200: per l'uso si mescolano p. 2 di *a*) e p. 1 di *b*).

3714 – Si può usare una soluzione di gelatina con ossido di zinco, che si prepara triturando sino a formare una densa poltiglia p. 100 d'ossido di zinco con p. 25 d'acqua bollente, sciogliendo p. 25 di gelatina in 75 d'acqua bollente e mescolando le due miscele a bagno-maria. Si può anche aggiungervi anilina rossa, verde, gialla o bleu sciolte in acqua.

3715 – Si fondono a bagno-maria p. 100 di gelatina in 100 d'acqua bollente, 10 glicerina e 5 zucchero e vi s'incorpora poi dell'ossido di zinco in polvere finissima triturato con acqua; secondo la quantità dell'ossido di zinco la massa diviene trasparente o opaca.

3716 – Colofonia 3, etere 4. collodio 6, fucsina quanto basta.

Si scioglie la colofonia nell'etere, si aggiunge il collodio e poi la fucsina per colorare.

Si immerge il collo delle boccette chiuse col sughero nel liquido voltandole e rivoltandole per alcuni minuti e quindi si fa essiccare la capsula formatasi.

3717 – ***Per acidi*** – Si fanno fondere le seguenti sostanze dopo averle ben mescolate:

Solfo 1 – Resina 1 – Mattone pesto 2.

3718 – Fondesi 1 p. di gomma elastica con 2 d'olio di lino e nella massa si incorpora quanto basta di bolo bianco (argilla): infine per farla indurire si aggiunge $^{1}/_{5}$ di litargirio.

3719 – ***Impermeabile*** – Fondansi rimescolando:

I. – Ragia 1, cera 1, argilla 2.

II. – Fondansi: Gomma lacca 5, cera 1, trementina 1, calce 8-10.

3720 – ***A base di grasso*** – Per le giunture che si vogliono rendere stagne per i liquidi si adopera quello formato di:

Resina 3 – Cera 1 – Sego 1 – Mattone pesto fino 4.

Si fa fondere e si incorpora intimamente con cura. Si fa penetrare il mastice nei giunti con un ferro caldo.

3721 – Un luto grasso, comodo a fare ed applicare, è costituito di parti eguali di cera e sego fusi insieme; si stende con un ferro caldo.

3722 – Un altro luto si ottiene mescolando asfalto 10, paraffina 2, olio di lino cotto 1, fusi assieme.

3723 – ***Inalterabile al fuoco*** – Si forma una pasta mescolando aceto 20, limatura di ferro 50 e argilla refrattaria 100. Questo luto in modo particolare riesce utile per assicurare le capsule di porcellana e di ferro smaltato negli anelli degli apparecchi per evaporazione a b. m.

3724 – ***Per caloriferi di terra, ferro, e ghisa*** – Si mescolano argilla grassa e sabbia quarzosa o mattone in polvere fina formando una pasta con miscela di silicato sodico. Applicato questo luto sulle giunture dei condotti di ferro, acquista estrema durezza, si dilata quanto i metalli e impedisce le fughe del fumo.

3725 – ***Per apparecchi di vetro*** – Si mescolano gesso cotto in polvere fina 10, farina di frumento 20, sale da cucina polv. fina 25 e si incorpora alla massa acqua q. b. per formare una pa-

sta di consistenza soda che si distende mediante pennello su striscie di carta o panno, che si applicano sulle giunture.

3726 – ***Per le tubazioni di acqua calda, vapore ecc.*** – Si mescolano a caldo, per formare una pasta.

Biossido di manganese gr. 100 – Grafite levigata 12

Bolo bianco 3 – Minio 5 – Biacca 5 – Vernice d’olio di lino 18.

Vedi *Mastici*, *Cementi*, *Stucco*.

3727 – Si forma una poltiglia incorporando polvere di asbesto o polvere di vetro con q. b. di silicato sodico liquido.

3728 – ***Per tubazioni di gas o di acqua*** – Si mescolano parti uguali di biacca, biossido di manganese (pirolusite) e argilla bianca da pipe,

in fina polvere, con vernice di olio di lino, per formare una pasta.

3729 – Catrame di carbon fossile, sego, mattone pesto in polvere fina, in parti uguali.

Se ne fa miscuglio intimo, che si applica a caldo.

3730 – ***Per le fughe dei rubinetti*** – Si fondono separatamente sego e gomma elastica in parti eguali, quindi si mescolano assieme aggiungendovi un poco di grafite ridotta in polvere finissima. Si versa la miscela in appositi stampi foggiati a forma di piccolo cilindro e la si lascia raffreddare. Per applicarla si scalda leggermente, e si ricopre con essa il cono del rubinetto da riparare.

3731 – ***Che non indurisce all'aria*** – Questo luto che non indurisce all'aria, pur conservando una grande solidità:

Si mescolano 9 p. d’olio di lino cotto, con 1 p. di talco e biacca a sufficienza per ridurre alla consistenza voluta.

M

Macchie sui tessuti.
Composti smacchiatori.

3732 – ***Norme generali*** – Le macchie possono essere prodotte da svariatissime sostanze, che, per gruppi di natura affine, richiedono trattamenti speciali. Perciò quella dello *smacchiatore* è una vera arte, in cui l’abilità e le cognizioni possono fare a gara con una vera attitudine particolare di rimettere a nuovo ciò che è, o sembra vecchio, eliminando gli elementi... perturbatori.

Un abito qualunque al quale siansi male levate le macchie assume aspetto peggiore di prima; e

perciò la pratica di questa manipolazione deve essere accuratamente descritta, ed eseguita puntualmente nel modo indicato, poichè ne dipende la riuscita.

Se un abito è ancora buono, e gli si attribuisce abbastanza valore per darsi il disturbo di scucirlo, questo è il miglior partito da prendersi perchè riesca completamente digrassato. Ogni parte, separatamente, viene stesa sopra una tavola di legno bianco e accuratamente esaminata all'uopo di scoprirne tutte le macchie. Se il bavero, i paramani e le maniche, il disotto delle ascelle e la fessura delle saccoccie sembrano più sudicie del resto, si spalmano anzitutto di terra da spurgo, in pasta chiara, che assorbe la maggior parte dell'untuosità poi si procede all'insaponatura, che consiste nel soffregare in primo luogo le parti

macchiate che furono già spalmate di sapone da macchie, con una spazzola morbida. Quindi si passa sul complesso della stoffa, sempre mediante una spazzola morbida, una saponata tiepida, ma poco densa; poi un'acqua fresca limpidissima, sino a che il panno o altro sia sensibilmente liberato da qualsiasi particella di sapone, il che si rileva tosto che l'acqua, che cola giù dall'orlo della tavola, è perfettamente limpida. Dopo tale operazione, che costituisce il digrassamento propriamente detto, se rimangono delle macchie, si levano mediante l'acqua o l'essenza da macchie; finalmente, le parti depurate e pulite si sospendono, per farle asciugare, in un locale bene arieggiato, e lontano dalla polvere. Prima di ricucire le parti, o consegnarle al sarto perchè rifaccia l'abito, si dà loro una stirata col ferro; e se, in qualche

parte, il tessuto del panno sembra più o meno alterato, gli si rende il primitivo aspetto strofinandolo lievemente con una testa di cardo. Così ripulito e rifatto con cura quest'abito avrà tutta l'apparenza di nuovo; ma siccome quest'è una operazione che costa molto, non bisogna servirsi di questo procedimento che allorquando l'abito abbia ancora un valore sufficiente per giustificare una tale spesa.

3733 – Se si tratta di un abito vecchio coperto di macchie e per tre quarti già frusto, si procede nel modo già indicato, ma senza disfarlo. La maggior parte dei libri che trattano di questa materia consigliano, per ridare ad un vecchio abito cui sieno da togliersi le macchie un certo buon aspetto, di umettare lievemente con olio di oliva una spazzola morbida, e di servirsene per luci-

dare tutte le parti dell'abito. Però non ci sono che i cavamacchie di professione i quali abbiano la mano così esercitata per far uso con buon risultato di simile pratica, la quale, quando non sia abilmente esercitata, riduce il vestito in uno stato peggiore di quello di prima.

3734 – ***Smacchiatori*** – Daremo anzitutto alcune indicazioni sul modo di adoperare le sostanze che più comunemente si usano per togliere le macchie dai tessuti.

Gas solforoso – Questo gas è ottimo decolorante e si usa inmolti casi.

3735 – *Acidi* – L'acido solforico molto diluito – 1 p. in 100 d'acqua – si usa per rinvigorire certi colori più o meno sbiaditi. L'acido citrico ha azione simile, specialmente per i colori verde, giallo e scarlatto.

3736 – *Ammoniaca* – È il più utile agente digrassante ed il più energico; ottimo per neutralizzare gli acidi, nel qual caso basta spesso esporre il tratto macchiato ai vapori dell'ammoniaca. Serve pure per ripristinare la tinta nera sulla seta alterata dall'umidità.

3737 – *Potassa e soda caustiche* – Questi alcali non si possono usare che per la pulitura del tessuti bianchi di lino e di cotone, poichè alterano i colori, la lana e la seta.

3738 – *Bagno di sapone* – Si prepara facendo sciogliere il sapone bianco in pezzetti, nell'acqua bollente. Serve per fare le lavature energiche sulle stoffe bianche o di tela solida.

3739· – Invece del sapone per alcuni tessuti delicati si usa efficacemente l'acqua di patate. (V. *Patate*).

3740 – *Borace* – Circa l'uso del borace. (V. N. 744 e seg.).

3741 – *Fiele di bue* – È utilissimo per sciogliere la maggior parte dei grassi; non devesi però usare per le stoffe chiare e delicate perchè le offusca e comunica loro una tinta giallo-verdastra e talvolta verde-scuro. Si adopera per digrassare le stoffe di seta unita, dopo averlo mescolato con essenza di trementina, alcool, miele, giallo d'uovo, ecc. Esso ha l'inconveniente di alterarsi col tempo; si potrebbe con opportuno trattamento renderlo inalterabile, ma è preferibile servirsi di quello fresco, tanto più che è facile procurarselo. Però si può conservarlo per qualche tempo aggiungendovi un poco di salicilato di soda.

3742 – Per depurarlo lo si fa bollire lentamente per un quarto d'ora, schiumandolo, e poi si ag-

giunge il 3% di allume polverizzato; quindi si lascia raffreddare e si raccoglie in bottiglia da tenersi in luogo fresco; a parte trattasi uguale quantità di fiele, all'ebollizione prolungata e schiumando, col 3% di sale da cucina e si raccoglie come il precedente; dopo alcuni mesi decantansi i liquidi da entrambe le bottiglie dal sedimento formatosi, si mescolano e si filtra il prodotto per carta: esso deve essere limpido, incoloro.

3743 – *Giallo d'uovo* – Ha press'a poco le proprietà del fiele di bue, ma costa di più. Si rende la sua azione più energica aggiungendovi un egual volume di essenza di trementina: al momento di servirsene si scalda a circa 40°.

3744 – *Olii volatili od essenze* – Gli olii volatili – volgarmente detti *essenze* – specialmente quelli di trementina, limone, lavanda, bergamotto, ecc.,

levano facilmente le macchie di olio, grasso, resina, catrame, pece, bitume. L'essenza di trementina è la migliore e la più economica, ma ha l'inconveniente dell'odore persistente: si può distruggerlo immergendo la stoffa nell'alcool. Occorre usarla senza aggiunte e sui tessuti asciutti, poichè l'umidità le toglie energia. Inoltre deve essere molto pura altrimenti lascia un'aureola attorno alla macchia bagnata.

3745 – *Alcool rettificato* – Scioglie bene la cera, la stearina, il sego e tutte le materie resinose. Può quindi servire per levare le macchie di vernice, pittura, pece, catrame sulle stoffe di lana e talvolta anche su tessuti lisci, purchè non siano stati penetrati. Si può mescolarlo col giallo d'uovo, il fiele di bue, sia per conservarli che per renderne l'azione più efficace.

NB. All’alcool si può sostituire efficacemente l’acqua di Colonia.

3746 – *Benzina* – Scioglie i corpi grassi, le essenze, la cera, le resine, la pittura, senza lasciar tracce sull’oggetto che ne fu impregnato. Essa sostituisce con vantaggio la maggior parte delle essenze pel digrassamento. Si può applicarla su qualsiasi stoffa senza alterarne il colore ed il lucido; può anche servire per la pulitura dei guanti, (V. *Guanti*). Occorre usarla pura; quando è tale non si colora in rosso alla luce. (V. *Benzina*).

3747 – *Polveri assorbenti* – Servono per levare le macchie di grasso, ma il loro uso è subordinato alla natura del tessuto e dei colori. Così per le stoffe bianche è adatto il *gesso*; la steatite, la terra da pipe, le ceneri sono adatte per le stoffe di colore: la creta e la biacca puliscono benissimo le

stoffe di lana chiare, il *satin* bianco, le tappezzerie. Si riducono in polvere finissima, se ne spolvera la macchia e si sfrega con una spazzola di flanella. Poi si batte la stoffa con precauzione per togliere la polvere in eccesso.

La smacchiatura con le argille e col caolino non riesce bene che quando si tratti di macchie recenti.

3748 – *Acqua di Javel* – È una soluzione di ipoclorito di potassa. È detersiva e decolorante, molto usata per togliere macchie di muffa, frutta, vino, ecc. Occorre osservare di:

1° Non lasciarla alla mano perchè e velenosa,

2° Non pulire con essa il marmo perchè lo altererebbe.

3° Non usarla per levar macchie sulle stoffe di colore.

Non si può adoperarla che sulle stoffe di canapa, lino e cotone non tinte, sia per imbianchirle, sia per togliere certe macchie di frutta. Non si deve usarla che molto allungata e risciacquare abbondantemente, senza di che altererebbe la resistenza della fibra.

3749 – *Saponaria o scorza di Panama* – Si lavano assai bene le stoffe di lana con una decozione di queste piante. Resta però sulle stoffe una tinta giallastra, che si può far scomparire lavando con acqua acidulata con alcune gocce d'acido citrico od acetico.

3750 – *Edera* – Le foglie di edera levano le macchie dai tessuti. Si lavano una ventina di foglie giovani e ben verdi poi si pongono in un grande vaso, e vi si versa circa mezzo litro d'acqua bollente; si lascia digerire per circa due

ore. Si strofina il tessuto da pulire con l'infusione decantata e colata. I colori si ravvivano e la stoffa riprende il suo colore primitivo: ma bisogna poi lasciare essiccare con cura e non stirare dopo aver pulito. Si lavano così facilmente le sete ed i nastri neri.

3751 – ***Miscele smacchiatrici liquide o semi-liquide*** – Ecco alcune ricette di facile preparazione, di acque od essenze smacchiatrici:

Sapone bianco raspato gr. 30 – Soda 7 – Fiele di bue 10

Acqua 200.

Si sciolgono il sapone e la soda nell'acqua, si aggiunge il fiele, si agita e si passa alla tela. Si usa con una spazzola.

3752 – Sapone 1 – Acqua calda 50

Ess. trementina 15 – Ammoniaca 30.

3753 – Sapone oleico vero 4-5, acqua tiepida 150, alla soluzione raffreddata si aggiunge ammoniaca 6-8, etere acetico 4-5.

3754 – *Bianchissime* è un liquido messo in commercio da un farmacista di Lilla che serve per lavare tanto le più fini stoffe di seta che la comune biancheria. Sarebbe preparato con: potassa caustica 4, alcool 10, oleina 12, glicerina o vaselina 1, essenza di trementina 2, oltremare 1. Si pongono gr. 60 di questa miscela in 100 litri d'acqua.

3755 – Per articoli fini devesi adoperare il miscuglio seguente, che il fabbricante chiama *Bianchissime n. 2*: ammoniaca soluzione 64, oleina (glicerina, olio ricino o vaselina) 5, essenza trementina 25, benzina 6. Se ne mettono gr. 100 in litri 100 d'acqua.

3756 – Si sciolgono gr. 3 di sapone in gr. 50 a 60 d'acqua tiepida in una bottiglia della capacità di circa 2 litri; si aggiunge allora poco a poco una miscela di gr. 500 di benzina con gr. 500 di etere di petrolio, previamente preparata, e si agita. Se l'emulsione riesce difficile, si può attivarla aggiungendo 50 a 100 gr. d'acqua calda. Si lascia in riposo per più giorni e si decanta l'acqua galleggiante. Questo liquido è di grande efficacia.

3757 – Un buon liquido smacchiatore che può essere utile in molti casi, ma dal quale non bisogna però attendersi una azione su *tutte* le macchie è composto di benzina ed ammoniaca in parti uguali.

3758 – Si fa bollire radice di saponaria 35, con acqua 850: alla decozione colata e raffreddata si mescola ammoniaca 25% e alcool 5%, oppure

succo di limoni 20 e alcool 90.

3759 – Tintura di scorza Panama 30, etere 50, benzina 50, ammoniaca 25, essenza di lavanda 2.

3760 – (*Istantaneo*) – Ammoniaca forte gr. 35, tintura di sapone 100, carbonato di potassio 10, borace 10, etere 35, alcool 35, acqua ad 1 litro.

3761 – *Universale* – Questo liquido serve per quasi tutte le macchie:

Alcool 50 – Ammoniaca 15 – Glicerina 5 – Benzina 5

Etere solforico 3 – Essenza di lavanda 1.

Si conserva bene in bottiglia a tappo smerigliato.

3762 – *Miscela detersiva per pulire i cachemir neri, gli abiti di lana e i cappelli di feltro* – Sciogliere gr. 20 di canfora e gr. 30 di borace in un li-

tro di acqua bollente. Quando la miscela è fredda aggiungere 25 gr. d'alcool e conservare poi il tutto in una bottiglia ben tappata. Scuotere fortemente la bottiglia ogni volta che si vuol servirsene ed applicare con una spugna adatta.

3763 – *Miscela detersiva americana per vestiario* – Sapone bianco di Marsiglia 2, alcool 15, glicerina 30, ammoniaca 60, etere 30, acqua 470.

Si scioglie dapprima il sapone nell'acqua e si aggiungono poi gli altri ingredienti. Per l'uso si versano gr. 12 del miscuglio in una bottiglia di 120 cc. e vi si aggiunge a piccole porzioni della benzina agitando dopo ogni addizione fino a riempire la bottiglia.

Si ottiene così una densa emulsione che si adopera mediante uno straccio.

3764 – *Crema smacchiatrice* – Sapone bianco

gr. 120 sciolgonsi entro una bottiglia da litro in 180 d'acqua bollente: si aggiungono 30 d'ammoniaca e si riempie la bottiglia per ¾ con acqua, indi si completa con benzina e si agita fortemente. Di questa soluzione prendasi una cucchiaiata da the e si mescoli in una bottiglia da ¼ di litro, con un po' di benzina.

Dopo aver mescolato per bene si riempie la bottiglia agitando con benzina.

Con questa gelatina si può levare qualunque macchia senza guastare i colori anche i più fini.

3765 – Essenza di trementina 30 cc. ammoniaca 60 cc.; agitasi e aggiungesi acqua 30 cc.: agitasi ancora. Un po' di sapone molle sciolto in acqua impedisce che si separi.

3766 – Un preparato molto in voga e vantato per la sua proprietà detersiva è il cosidetto *Hou-*

sehold Ammonia, di produzione brevettata americana. Furono proposte parecchie preparazioni quali succedanei: fra queste indichiamo la seguente. Si sciolgono 10 p. di sapone di Marsiglia in acqua calda 300: a parte si diluisce ammoniaca conc. 150 con acqua 300 e vi si fa disciogliere borace polv. 30: mescolansi infine le due soluzioni aromatizzandole con essenza di lavanda.

3767 – Col nome *Aphanizon* trovasi in commercio, in tubetti di stagnola, una pasta preparata incorporando una miscela di alcool 1, oleina 1, ammoniaca 14, benzina 60 (bene sbattuta e limpida) con quanto basta di magnesia calcinata per formare una poltiglia. Conservisi sempre tappata. Si applica sulla macchia, si lascia seccare e poi si spazzola.

3768 – *Benzina gelatinata* – Si fanno scioglie-

re:

Sapone bianco gr. 120 – Acqua 180 – Ammoniaca 3.

Vi si aggiungono poi 1000 gr. di benzina.

3769 – *Benzina emulsionata* – Agisce sulle macchie grasse assai meglio della benzina e dell'etere di petrolio da soli:

Benzina gr. 500 – Etere di petrolio 500 – Sapone bianco 3.

Acqua distillata quanto basti per emulsionare perfettamente.

3770 – ***Digrassanti solidi*** – Si fa una miscela di:

Alcool gr. 16 – Sapone 32 – Giallo d'uovo 1

Ess. di trementina 8.

S'incorpora a questo liquido della magnesia, fino a formare una pasta con la quale si fanno pal-

lottole o tavolette.

3771 – *Matite smacchiatrici* – Estratto di quillaia 160, borace 120, canfora l5, carbonato di potassa 40, fiele di bue recente 30. S'impasta la miscela fino a consistenza densa e se ne foggiano bastoncini del diametro di 1 cm. e lunghi 5 cm.

Uso: Si scioglie in poca acqua un pezzetto della matita, si pone sul punto da pulirsi e si strofina con spazzola.

3772 – *Saponi* – Si mescolano insieme in parti eguali:

Fiele di bue – Miele bianco – Polvere d'iride

Sapone di buona qualità.

Si forma una pasta omogenea e la si lascia esposta all'aria per otto giorni; essa sarà allora atta ad esser trasformata in saponette che sono assai efficaci per ismacchiare.

3773 – S’impasta del sapone bianco ridotto in polvere con:

Essenza di trementina o, meglio, di lavanda 1

Carbonato di potassa puro 20.

Si mette in forma e si riduce a quadrelli per l’uso.

3774 – Un ottimo sapone digrassante per panno e stoffe simili, si prepara con:

Sapone comune di buona qualità a piccoli pezzetti 2200

Acqua gr. 830 – Fiele di bue 1300.

Si lasciano a contatto queste sostanze per una notte. Si scalda poi dolcemente per far sciogliere il sapone, senza portare all’ebollizione. Quando la massa è omogenea ed ha l’aspetto del miele vi si aggiunge: essenza di trementina gr. 55, benzina 45.

Mentre la massa è ancora in fusione si aggiungono alcune gocce d'ammoniaca, si versa in forme e se ne fa uso solo dopo alcuni giorni. Questo sapone applicato con una spazzola leva le macchie senza punto alterare la stoffa.

3775 – Estratto di quillaia 1, borace 1, fiele di bue recente 4, sapone comune 15. Si tritura il borace coll'estratto di quillaia, indi si aggiunge il fiele e si impasta col sapone rammollito col calore.

3776 – *Sapone per seta* – Si scaldano a circa 38° p. 500 di burro di cacao con 250 di soda caustica e alla miscela aggiungesi agitando, p. 250 di trementina di larice, dopo averla portata alla stessa temperatura. Si lascia a sè la miscela coperta per 4 a 5 ore, si scalda di nuovo e vi si unisce p. 500 di fiele di bue. Allorchè la miscela è omogenea, vi si incorpora tanto sapone bianco di

sego lino ad ottenere dopo raffreddamento una massa solida.

Smacchiatura.

3777 – ***Acidi minerali*** – Se ne può neutralizzare immediatamente l'effetto con l'ammoniaca diluita, oppure esponendo la macchia ai vapori di questo alcali. Il colore smarrito si ripristina nella maggior parte dei casi bagnando con cloroformio. Quando la macchia sia antica non è più possibile toglierla. Non resta che a far tingere la stoffa. In generale però, se l'acido era concentrato, la stoffa facilmente cade in minuzzoli nel punto macchiato.

3778 – ***Acido picrico*** – Si cancellano con una soluz. di carbonato di litina oppure con una presa di questo sale, che poi si bagna. Le macchie recenti svaniscono subito; le antiche richiedono al-

cuni minuti.

3779 – Soluz. 1% di benzoato sodico e 3% di ac. borico.

3780 – Si stende sulla macchia uno strato di magnesia carbonata, si umetta con qualche goccia di acqua fredda e poi si stropiccia colle dita e si lascia in posto sino a scomparsa della colorazione. Risciacquare poi con soluzione di carbonato di soda a 60 gr. per litro d'acqua.

3781 – ***Acido pirogallico*** – Si lascia reagire per qualche tempo sulla macchia una soluz. recentemente preparata al 10% di solfato ferroso, eventualmente riscaldando. Se si forma una colorazione più oscura, si lava la stoffa con acqua e la si tratta poi con soluzione calda d'acido ossalico. Se la macchia scompare, si lava accuratamente con acqua per togliere l'eccesso d'ac. os-

salico, diversamente si ripete il trattamento.

3782 – Soluz. all'1% di perfosfato di potassio.

3783 – Bagno al 10% di acqua di Javel. Usare precauzione, risciacquando subito onde evitare alterazione del tessuto.

3784 – ***Acidi e succhi vegetali*** – Le macchie di tabacco, di decozioni d'erbe, di the, di conserve e siroppi di frutti, di succhi di lampone, uva spina, ribes, more, ecc., di liquori colorati artificialmente. si possono levare con la lavatura all'acqua e sapone sulle stoffe bianche. Su quelle di colore si versa dell'acido solforico molto diluito (10 gocce in un bicchier d'acqua). Si lava quindi per eliminare l'acido.

3785 – Sono difficili da eliminare, specialmente se antiche. Il mezzo più efficace è la fumigagione con gas solforoso che si ottiene bruciando alcuni

zolfanelli sotto la macchia; ma resta così al posto della macchia una tinta rosea; questa si può far sparire bagnando il tessuto con un po' d'acido solforico diluito, indi con acqua contenente un poco d'ammoniaca e infine ancora con acido solforico diluito.

3786 – Se la solforazione non basta si può ricorrere al sale d'acetosella, o all'acido citrico o a quello tartarico, sciolti nell'acqua. Però questi acidi alterano facilmente i colori delicati. (V. anche *Macchie di Vino*, N. 3967 e seg.).

3787 – ***Acqua*** – Le macchie prodotte dall'azione dissolvente dell'acqua sulle sostanze gommose dei tessuti nuovi si possono prevenire togliendo il lucido alla stoffa prima di usarla. A ciò si riesce sia bagnando tutta lo superficie della stoffa, sia esponendola al vapor d'acqua. o meglio an-

cora lasciandola per un paio di giorni in luogo umido stesa sopra una tela di cotone leggermente umida.

Le macchie di pioggia sulla seta si tolgono inumidendole nel modo indicato; se non basta vi si mette un poco di cremor di tartaro. Se, tolta lo macchia, il tessuto rimane senza lucido, si rimedia sovrapponendovi un pannolino umido sul quale si preme con un ferro da stirare caldo.

3788 – Le macchie prodotte dall'umidità sulla biancheria sono difficilissime a togliersi poichè resistono all'azione di forti liscive.

Ha buon effetto su di esse la seguente composizione:

Sapone comune gr. 4 – Polvere d'amido 2 – Sale comune 1

Succo di limoni q.b.

Si stende questa composizione sulla parte macchiata da ambo le parti della tela (diritto e rovescio) e si lascia seccare.

3789 – *Acqua e polvere* – Le macchie prodotte dalla polvere, bagnata, si eliminano in questo modo:

Alcool con un po' di tuorlo d'uovo; si lascia seccare la miscela sulla macchia, poi si asporta. Il poco giallo d'uovo rimasto si elimina con acqua tiepida o con pannolino.

3790 – ***Albumina*** – (v. *Sangue* N. 3938 e seg.).

3791 – ***Alcali caustici*** – (*Potassa*, *soda*, *calce*, ecc.). Si possono far sparire le alterazioni prodotte da queste sostanze con *leggere* soluzioni acide (ac. solforico, cloridrico, ecc.).

3792 – ***Anilina*** – Un ottimo decolorante pei co-

lori d’anilina è il *perossido di sodio* in soluzione più o meno allungata a seconda dei casi. La soluzione deve essere preparata al momento di servirsene.

3793.– Si bagnano le macchie con ac. acetico, poi vi si applica del cloruro di calce sufficientemente diluito; infine si lava con cura.

3794 – Si lavano alternativamente con soluz. 5% di sale da cucina, con acqua ossigenata e con alcool.

3795·– Si soffregano con balsamo opodeldoch liquido.

Usando la glicerina calda si riesce ad eliminare dai tessuti le macchie di colori di anilina.

3796 – Si trattano col gas solforoso cioè coi vapori che si svolgono bruciando solfo.

3797 – L’acqua di Javel dà, in molti casi, buoni

risultati.

3798 – Soluzioni di solfidrato di soda.

3799 – Quando resistono agli idrosolfiti, si possono lavare le macchie con alcool.

3800 – ***Bitume*** – (V. Vernici, N. 3959 e seg.).

3801 – ***Betanaftolo***·– Le macchie sulla biancheria sono poco appariscenti e scompaiono sotto l'azione di una lavatura alcalina o trattandole con una soluz. di permanganato al 2% seguita da immersione in altra di bisolfito di soda al 2% acidulata col 2% d'acido cloridrico.

È da evitarsi l'uso dell'acqua di Javel che produce una macchia gialla.

3802 – Le macchie su tessuto colorato possono essere indelebili; ciò dipende dalla natura della tinta.

3803 – ***Caffè, Thè, Cicoria, Cioccolata*** – Sic-

come non sempre si sa se la macchia sia prodotta da caffè o da cicoria si potrà operare nel seguente modo, che è efficace tanto pel caffè come per la cicoria.

Su cotone, lino, canapa e fibre vegetali in genere. – Bagno all'1% di permanganato di potassio con 1% d'ac. solforico; quando il tessuto avrà assunto coloraz. bruno-carico (cioè dopo alcuni minuti) si risciacqua indi si immerge in questo liquido, che deve essere preparato solo al momento di usarlo:

Acqua cc. 100 – Soluz. commerciale di bisolfito sodico 2

Ac. cloridrico 2.

Quando il tessuto è perfettamente smacchiato, si risciacqua abbondantemente e si fa essiccare.

3804 – *Su lana e seta* – Si avrebbe, col proce-

dimento sopra indicato, una colorazione residua gialla, che si può evitare procedendo in questo modo. S'immerge il tessuto in questo bagno, tiepido:

Soda Solvay gr. 20 – Perborato di sodio 20 – Acqua lit. 1.

Si agita alquanto, evitando di sfregare il tessuto, e si scalda gradualm., sino all'ebollizione.

Si risciacqua a caldo e poi a freddo e si fa asciugare senza torcere.

3805 – Il caffè e la cioccolata misti al latte formano macchie più facili a togliersi che quando sono preparati all'acqua. In generale basta lavare prima con acqua poi con sapone, risciacquando a più riprese.

3806 – Siccome il sapone potrebbe alterare i colori della stoffa, si può in tal caso sostituire al

sapone un giallo d’uovo stemperato in un po’ d’acqua calda.

3807 – Qualora le macchie resistessero ai trattamenti sopra indicati si sfreghino con un pennello di pelo duro e corto imbevuto di alcool.

3808 – Si strofinano con spugna imbevuta di glicerina, e dopo alcune ore di contatto si lavano con acqua e spirito. I colori, anche i più delicati non risentono danno.

3809 – Quando si tratta di caffè puro si lava ad acqua pura, s’insapona a caldo, e si espone poi la macchia ai vapori d’acido solforoso se si tratta di lana o seta.

3810 – Si lavano facilmente con acqua contenente poche gocce d’acido cloridrico.

3811 – ***Catrame*** – Si soffregano le macchie con burro per discioglierle, poi si lavano con mi-

scela d’olio essenz. di trementina 50 e benzolo 10.

3812 – S’impregnano le macchie con una sostanza grassa – burro, strutto, olio vegetale – e, dopo averla lasciata a contatto per qualche minuto, si lava con acqua saponata tiepida.

3813 – Vengono sciolte, assai lentamente, da tutti i solventi delle sostanze grasse.

3814 – La seguente miscela serve per togliere le macchie di catrame, per quanto tenaci:

Sapone raspato 45 – Acqua 18 – Fiele di bue 26.

Dopo 12 ore di contatto si scalda, senza portare all’ebolliz., sino a che il sapone sia disciolto: quando la miscela ha preso la consistenza del miele vi si aggiunge:

Ess. di trementina 55 – Benzina 45.

Si mescola – con grande precauzione – il tutto

alla massa ancora fusa ; si aggiunge poca ammoniaca e si lascia in riposo per alcuni giorni.

3815 – ***Cera*** – Immergere la parte macchiata nell'acqua bollente, tenendovela fino a che tutta la cera siasi fusa e venuta a galla. Naturalmente questo trattamento non è applicabile a tutte le stoffe.

3816 – Si eliminano facilmente bagnando con ess. di trementina, poichè la cera è solubile in essa.

Comprimendo una grossa carta assorbente sulla macchia, si asporterà la soluz. di cera formatasi, altrimenti la macchia resterebbe meno appariscente ma *più estesa*.

3817 – Si levano pure le macchie di cera a dolce calore, con alcool concentrato o con etere (v. *Stearina*, N. 3945 e seg.).

3818 – ***Cioccolata*** – (V. *Caffè*, N. 3803 e seg.).

3819 – ***Colori*** – Trattamento con soluz. di *iraldite* o di *rongolite* (idrosolfito formaldeide) leggermente acidulata con ac. acetico; esporre al vapor d'acqua, indi lavare. (V. *Anilina*, N. 3792 e seg.).

3820·– *Macchie violette prodotte da scarpe colorate, guanti, cinture* – Alcool caldo, con qualche goccia d'ac. cloridrico.

3821 – *A composizione organica* – Si asportano tutti quanti colla sbianca al permanganato di potassa, A tale scopo si umetta la parte macchiata con una soluz. di detto sale a freddo, che a contatto del tessuto (e salvo la presenza dell'acqua) si scompone, mentre a caldo darebbe del biossido più difficile a ridisciogliersi in acido. Il precipitato dovuto a questa scomposizione si asporta mediante successiva ed immediata lava-

tura in bagno acido in presenza di una materia riduttrice; a ciò serve bene l'acido acetico misto ad acido solforico, ma meglio ancora ad acido idrosolforoso. Quest'ultimo si prepara in pochi minuti agitando in una boccetta una soluz. di bisolfito di soda con un pizzico di zinco in polvere. L'acido acetico è talvolta sostituito dall'acido formico. Ai riducenti nominati si può sostituire l'acqua ossigenata, che malgrado la sua proprietà di svolgere ossigeno agisce nello stesso senso; una soluz. di acido acetico in acqua ossigenata del commercio (10-15 vol. di ossigeno) si conserva quasi indefinitamente, ed è già per sè un reattivo utile contro varie macchie di colore.

3822 – ***Erba*** – Acqua bollente, Serve pure il procedimento indicato nel N. 3861 per le macchie d'inchiostro.

3823 – ***Fango*** – Si tenti prima di toglierle con una spazzola. Poi si esperiscano dei lavaggi all'acqua pura,

3824 – Se non spariscono coll'acqua pura si lavano con un giallo d'uovo sbattuto con acqua: indi si risciacqua con acqua pura. Il fango delle città è il più tenace; può contenere qualunque sostanza acida, alcalina, terrosa, ecc.

3825 – Se nemmeno coll'uovo si possono levar le macchie, occorrono due operazioni. Anzitutto si leva la terra mediante saponate calde seguite da risciacquature calde, così i residui vegetali se ne vanno. Poi si pone sulle macchie uno straterello di cremortartaro in polvere leggermente umido, così si levano le particelle metalliche, la ruggine, ecc. Se rimangono ancora delle macchie, possono essere dovute a grasso, ed in tal caso si

ricorre a stropicciature con panno nero imbevuto di benzina. In mancanza di benzina, si imbevono di ess. di trementina, si stropicciano poi con un panno nero: si imbevono di nuovo poi si ricoprono di creta o di cenere stacciata o d'altra polvere assorbente che si lascia qualche ora sulla macchia: infine si spazzola con cura. Occorrendo si ripete l'imbibimento con ess. di trementina e l'assorbimento con la terra, altrimenti le macchie ricompaiono dopo pochi giorni.

A questo punto si spazzola bene il panno nel senso del pelo con una spazzola inzuppata di fiele di bue, oppure di una soluzione d'ammoniaca allungata al 10%. Poi si risciacqua e si lascia sgocciolare.

3826 – Quando il fango ha macchiato una stoffa tinta in rosso con cocciniglia o con certe altre

materie coloranti, fa cambiare il colore in violetto. In tal caso si ripristina il colore con un po' d'acido diluito (acetico, citrico o cloridrico).

3827 – *Sugli impermeabili* – Le macchie sono generalmente dovute a decolorazione delle tinte che per lo più sono colori d'anilina. Si levano con acqua ad aceto che ne neutralizza l'alcalinità.

3828 – ***Frutta*** – (V. *Acidi vegetali*, N. 3784).

3829 – ***Fumo, fuliggine e simili*** – S'imbevono le macchie con ess. di trementina sfregando leggermente per favorirne la penetrazione; si continua così a più riprese; non resterà in ultimo che una tinta nerastra, la quale si cancella con ac. cloridrico diluito sulle stoffe di colore, o con ac. ossalico o cremor di tartaro su quelle bianche o riconosciute di buona tinta.

3830 – Si possono usare l'acetosella od il pro-

tocloruro di stagno in soluz. nell'acqua.

3831 – ***Gelatina*** – (V. *Sangue*, N. 3938 e seg.).

3832 – ***Grassi ed olii*** (V. *Olio minerale*, N. 3903 e seg.) – Su tela di lino, cotone, canapa si tolgono con tutta facilità colla semplice liscivazione. Sulla lana la cosa è un po' difficile, essendo essa attaccata dagli alcali e talora distrutta (v. N[i] segg.).

3833 – Ecco ora un'enumerazione delle sostanze atte a levare macchie di grasso sulle stoffe. 1° Olii essenziali di: fiori d'arancio, bergamotto, limone, ecc. Sono troppo costosi 2° Essenze di lavanda o di spigo. Ottime. 3° Essenza di rosmarino. Meno buona delle precedenti ma a miglior mercato. 4° Essenza di trementina. È il miglior solvente ed ha il vantaggio di costar poco. 5° Fiele di bue. 6° Succo di limone. 7° Ammonia-

ca liquida. 8° Tetracloruro di carbonio. 9° Giallo d'uovo. 10° Polveri assorbenti (gesso, carbonato di magnesia, steatite, ecc.).

3834 – Tutte le macchie di grasso o d'olio spariscono sotto l'azione dell'ess. di trementina.

Quelle prodotte da olio depurato per illuminazione (che contiene quasi sempre ac. solforico) sono più difficili e talvolta riesce impossibile toglierle, specialmente se antiche. In tal caso, dopo averle trattate con ess. di trementina, si lavano con ammoniaca. Se non si riesce, non resta che far tingere la stoffa.

3835 – Le macchie di grasso solido (sego, burro, ecc.) si imbevono con essenza mediante una spugna fina, poi si sfregano leggermente a mano; indi si bagna di nuovo coll'essenza e si ricopre poi la macchia con terra da pipe o con cenere

passata allo staccio : dopo un quarto d'ora si spazzola e la macchia sarà scomparsa. Se la polvere assorbente avesse lasciato qualche traccia chiara, si può toglierla facilmente con la mollica di pane. Per eliminare l'odore dell'ess. di trementina, si lava con alcool rettificato oppure si sottopone la stoffa all'azione di vapor d'acqua.

3836 – Acetone, ammoniaca, alcool diluito, in p. eguali.

3837 – Ess. di trementina 6, ammoniaca 20, etere 10, alcool denaturato 10, sapone bianco 12, carbonato sodico 6, borace 3.

3838 – Si fanno sciogliere in un litro d'acqua 120 gr. di sapone bianco e 30 di soda; si aggiungono 25 gr. di bile di bue purificata ed alcune gocce d'ess. di lavanda; si agita e si passa al pannolino. Se ne versano alcune gocce sulla

macchia; si spazzola la macchia e si lava con acqua tiepida.

3839 – Le macchie sulla seta si lavano con la benzina, l'etere, l'ammoniaca, la magnesia, la creta, il giallo d'uovo.

3840 – Si toglie l'eccesso di grasso con un coltello e si stende la stoffa in modo che la parte macchiata rimanga esposta all'aria libera: si pone sulla macchia della pietra saponaria in polvere (*steatite*) o del carbonato di magnesia, aggiungendovi alcune gocce di trementina e di spirito di vino. Si lascia quindi asciugare all'aria aperta (V. *Digrassanti liquidi* N. 3751).

3841 – Le macchie d'*olio* possono essere tolte coll'alcool canforato, ma bisogna evitare di lavare con acqua che precipiterebbe la canfora negli interstizi del tessuto e formerebbe una macchia

bianca.

3842 – Le macchie d'*olio da macchine* si trattano col tetracloruro di carbonio che agisce meglio della benzina e non lascia *aureola*.

3843 – Le macchie di morchia, sostanza nera che è un misto di grasso e di ferro, che si produce ai mozzi delle ruote dei carri, si levano come le altre macchie di grasso, nel modi giù indicati.

3844 – Si può procedere anche nel seguente modo:

Si lavano a sapone parecchie volte; se non basta si ricorre al fiele di bue o all'ess. di trementina: ciò per eliminare il grasso; rimane ancora il ferro; sovente bastano le lavature; se no si adopera il succo di limoni o l'acido solforico diluito. Se il ferro è allo stato di ruggine si toglie in modo sicuro coll'ac. cloridrico od ossalico diluiti, o

coll’ossalato di potassa in polvere.

3845 – Sulla seta si opera in modo analogo, ma in luogo dell’ess. di trementina si adopera la benzina e si lascia cadere sulla macchia un filetto d’acqua da una certa altezza operando sul rovescio della stoffa (v. *Osservazioni*).

3846 – Si riesce pure bene usando un tuorlo d’uovo sodo che si sfrega sulla macchia; si lava poi con acqua e sapone, indi con acqua pura.

3847 – Sulle tappezzerie di seta e sui tappeti di lana si ricopre la macchia intieramente con gesso asciutto, rinnovandolo ogni due giorni; si ripete l’operazione una decina di volte secondo l’entità della macchia. Si batte fortemente la stoffa e si spazzola con cura.

3848 – ***Osservazioni*** – *Smacchiatura alla benzina* – Lavando le macchie di grasso sui tessuti

con benzina si forma in generale un'*aureola* che si può dire un vero ingrandimento della macchia. Per evitare questo inconveniente si fa prima un cerchio di benzina intorno alla macchia. poi questa si passa con benzina e si comprime con una flanella, senza sfregare.

3849 – È preferibile far uso della glicerina molto pura: dopo alcuni istanti si lava con acqua tiepida e si soppressa al rovescio fino a che la stoffa sia asciutta.

3850 – *Biancheria* – Quando si tratta di macchie straordinariamente resistenti al mezzi usuali, si può procedere in questo modo.

S'immerge il pezzo in una soluz. al 2% di permanganato di potassa e vi si lascia qualche minuto, secondo la natura e l'importanza della macchia; si risciacqua e poi s'immerge in una soluz.

d’ac. citrico al 5% circa. La concentrazione delle soluzioni in questo procedimento non ha molta importanza perchè esse non hanno azione nè sulla biancheria, nè sulla carta.

Il procedimento suindicato serve pure per la carta (incisioni), pizzi, e simili.

3851 – *Stoffe colorate* – Non si dovranno mai sfregare le macchie su d’un tessuto colorato chè si produrrebbe una parziale decolorazione irrimediabile. Si dovrà invece, *tamponare* sulla macchia mediante spugna o pannolino adatto.

3852 – ***Inchiostro*** – Quando le macchie sono recenti basta lavarle con acqua salata o con aceto bianco e poi col sapone, per eliminare le sostanze vegetali. Si toglie poi l’ossido di ferro che forma l’impronta della macchia inumidendola con ac. cloridrico o solforico diluitissimo, che si fa ca-

dere a gocce sulla parte macchiata; tale lavatura non altera punto i colori anche i più delicati.

3853 – La macchia giallognola che spesso persiste, dopo l'eliminazione dell'inchiostro si elimina con soluz. debole di permanganato di potassio.

3854 – Per le macchie più antiche occorre usare soluzioni d'acido più concentrato (1 p. d'acido per 10 a 12 d'acqua).

3855 – Si umetta il tessuto con acqua calda, lo si asciuga e lo si distende su una pezzuola ben pulita, e si lascia cadere sulla macchia qualche goccia di ammoniaca quindi si applica in diverse riprese sulla macchia un tampone di cotone inzuppato di ac. fosforico diluito (gr. 8 a 9 per cento cent. cubici): si rinnova il trattamento per 2-3 volte e finalmente si lava bene con acqua calda e poi si fa asciugare al sole finchè ogni traccia

d’inchiostro sia scomparsa. Questo procedimento è applicabile tanto alle macchie recenti quanto a quelle invecchiate; è rapido e fornisce buoni risultati e non produce alcun danno ai tessuti anche i più delicati.

3856 – Sulle stoffe bianche di lino e di cotone l’ac. ossalico produce ottimi effetti.

Si scioglie nell’acqua fredda o tiepida e si lascia tale soluzione sulla macchia per qualche tempo prima di sfregare. È però preferibile usarlo in soluz. alcoolica. L’alcool infatti scioglie molti dei principii coloranti degli inchiostri, ed anche l’ossalato ferroso.

3857 – Assai efficace è la miscela d’ac. ossalico ed acido acetico.

3858 – Il sale d’acetosella in polvere è eccellente, specialmente quando lo si sia prima fatto

bollire con dello stagno; si forma dell'ossalato di stagno che trasforma il perossido di ferro in protossido, il quale è assai più solubile nel liquido acido (v. N. 3925).

3859 – Anche il cremor di tartaro può servire ma è di azione meno energica.

3860 – Il cloro e gli ipocloriti alcalini in soluzione servono a cancellare le macchie d'inchiostro sulle stoffe bianche, ma lasciano una traccia gialla, che bisogna togliere bagnandola con pennello imbevuto in soluz. di sale d'acetosella.

Si fa una soluz. di cloruro di calce 10, in acqua. Si filtra, poi vi si aggiungono 3 p. di una soluz. contenente 10% d'ac. cloridrico.

3861 – Le macchie sulla tela si possono anche cancellare facendovi cader sopra del sego fuso e mettendo poi la tela nella liscivia, la quale aspor-

ta ad un tempo sego e inchiostro. Occorrendo si ripete questo trattamento.

3862 – Se si tratta di un tappeto si lava la macchia con latte fresco assorbendo a varie riprese con una spugna e ciò fino a che il latte non si colorisca più. Allora si passa sulla macchia dell'ac. ossalico, od un miscuglio di questo acido con protocloruro di stagno. Quando ogni traccia della macchia sia scomparsa si lava con acqua fredda. In questo modo non si rischia di guastare la stoffa.

3863 – Sui tessuti colorati si può adoperare una soluzione di pirofosfato di soda; si lava con essa la macchia; questa cede però difficilmente ed occorre pazienza. Le macchie recenti si cancellano più facilmente delle antiche.

3864 – L'acqua di calce con una piccola quanti-

tà di acido acetico ha un'azione perfetta. Si tenga ben chiusa la bottiglia; con tutto ciò è però necessario rinnovare ogni tanto la miscela.

3865 – *Scolorine* – Si trattano le macchie con una delle seguenti miscele preparate a parti eguali coi componenti in polvere, ed usate in soluzioni che si preparano al momento di adoperarle.

Acido ossalico ed acido tartarico.

3866 – Acido ossalico ed acido citrico.

3867 – Cremor di tartaro ed acido citrico.

3868 – Sale di acetosella, sale da cucina ed acido citrico.

3869 – Sale d'acetosella 10 – Cloruro stannoso 2

Acido acetico 5 – Acqua 500.

3870 – Si usa una soluz. al 5% di permangana-

to di potassa seguita da soluzione satura d'ac. solforoso. Si passa la prima soluzione sulla macchia lasciandola agire uno o due minuti poi si passa la seconda. Si lava subito con molta acqua e si fa seccare.

3871 – È assai efficace la soluz. di perossido di sodio adoperata subito.

3872 – Si trattano le macchie con acqua ossigenata.

3873 – *Sulla seta* – S'immerge la parte macchiata nell'essenza di trementina, lasciandovela un certo tempo. Si sfrega poi fra le dita; la macchia scompare senza che il colore della stoffa nè la sua consistenza normale siano punto alterati.

3874 – Si può anche stendere la stoffa e lasciar cadere una goccia di ess. di trementina sulla macchia, rinnovando l'operazione fino a che la

macchia sia scomparsa.

3875 – Le macchie d'inchiostro di anilina si levano con lo spirito di vino e col cloroformio; oppure anche coll'acqua ossigenata. Giova, per finire, l'esposizione al sole.

3876 – *Sul damasco* – Si sparge sulla macchia del sale da cucina in finissima polvere; lo si bagna bene con succo di limone e si lascia seccare. Si ripete questo trattamento e quando la stoffa è nuovamente asciutta, si sfrega la macchia con sapone comune, a secco; si lava nel modo solito.

3877 – ***Inchiostro grasso*** – Si lavano con olio d'oliva, e poi con potassa.

3878 – Si adopera l'ess. di trementina e quindi l'etere.

3879 – ***Indeterminate*** – *Lana chiara e cotone colorato*. Soluz. di sapone in acqua tiepida, con

ammoniaca.

3880 – *Lana scura* – Gelatina 20 gr., borace 50 gr., alcool metilico 50 cc, ammoniaca 250 gr., glicerina 28 gr., due gialli d'uovo. Si stende un poco di tale miscela sulla macchia, si lava in una maggior quantità della soluzione calda, si risciacqua e si fa seccare all'ombra.

3881 – *Seta* – Borace 50 gr., alcool etilico 500 cc, carbonato di magnesia 14 gr., sapone 14 gr., due gialli d'uovo. Si procede come per la lana ; si risciacqua in acqua calda.

3882 – ***Iodio*** – SI lavano con una soluz. d'iposolfito di soda e poi con una soluz. allungatissima di potassa caustica.

3883 – Le macchie rimaste sulle biancherie si trattano con soluz. di permanganato potassico, quindi con ac. cloridrico diluito e infine con am-

moniaca.

3884 – Immersione in una soluz. d'ioduro di potassio concentrata, che rende l'iodio solubile in acqua.

Si risciacqua con soluz. al 10% d'iposolfito di soda, indi con acqua abbondante.

3885 – ***Liquori*** – Si comincia coll'inumidire la macchia col liquore che la produsse, ed immediatamente dopo s'imbeve la parte macchiata con acqua pura, e si sfrega leggermente.

3886 – In caso d'insuccesso del procedimento sopra indicato, o qualora non si abbia a disposizione il liquore, si ricorre, se il colore del tessuto lo permette, agli acidi cloridrico o citrico, e si neutralizza poi l'effetto dell'acido coll'ammoniaca.

3887 – Si può anche usare l'alcool a diversi gradi.

3888 – Sui tessuti bianchi si levano completamente le macchie di liquori, lavandoli con acqua e sapone e facendo seguire una fumigazione di acido solforoso (zolfo bruciato).

3889 – ***Muffa*** – *Cause* – La produzione delle muffe sui tessuti è favorita dalla doppia azione del calore e dell'umidità. Le fibre vegetali – il cotone in ispecial modo – soffrono per le muffe più delle fibre animali. Notevole azione esercita pure la tinta; così l'indaco è il colore più favorevole allo sviluppo dei microrganismi.

Le muffe più comuni sono dovute al *Penicilium glaucum* che si propaga rapidamente producendo forti macchie grigio-verdastre; altre muffe producenti macchie gialle si sviluppano a preferenza negli armadi specialmente fra le pieghe dei tessuti. Più rare sono le macchie rosso-mattone pro-

dotte dall'*Aerostalagmus cinnabarinus corda*, che pur sviluppandosi rapidamente, non vive a lungo, ma può produrre danni notevoli.

Più frequenti sono le macchie bianche o bianco-rosse prodotte dal *Cephalotecium roseum corda* che si sviluppa assieme al *Penicillum*, dando alcune volte macchie brune. Infine il *Rhacodium cellare Pers* che dà macchie nere e che si sviluppa assai più rapidamente di ogni altro.

3890 – Alle cause di ammuffimento dei tessuti sopra citate, debbono aggiungersi le sostanze apparecchianti conservate quasi sempre in botti di legno già invase da innumerevoli colonie di tali funghi microscopici, nonchè l'uso di apparecchi di legno vecchi.

3891 – Gli alcali facilitano lo sviluppo delle muffe, che è invece ritardato dai saponi e dall'uso di

appretti di buona qualità.

3892 – *Rimedii* – Al minimo dubbio od accenno a formazione di muffe devesi ricorrere a sostanze antisettiche quali il fenolo, i cloruri di bario o di zinco, il creosoto, la formaldeide, il sublimato corrosivo, l'ac. salicilico, usandoli con le dovute cautele.

Se la biancheria è attaccata solo leggermente dalla muffa, basterà una bollitura energica seguita da un buon lavaggio, un leggero cloraggio od una spruzzatura con soluz. di sale comune e di sale ammoniaco. – 5 gr. per litro.

3893 – Per levare le macchie di umidità dal lino bianco si fa con poca acqua una miscela di un cucchiaino di sale ammoniaco e di un cucchiaio di sale comune; si ricoprono le macchie, si sospende il tessuto all'aria e si lava energicamente

con sapone.

3894 – Per il lino tinto si immergono i punti macchiati in latte acido fino a completa eliminazione delle macchie, lavando poi a fondo, Questi rimedi valgono però solo nel caso che le macchie siano all'inizio della loro formazione.

3895 – Per toglierle sui colori delicati servono bene le *spugnature* con cloroformio o con etere di petrolio, Però queste macchie sono difficili a levarsi completamente. (V. *Cuoio*, *Libri*).

3896 – ***Nitrato d'argento*** – I fotografi macchiano facilmente le stoffe con questo sale; così pure i medici; esso è inoltre la base di molti inchiostri indelebili per biancheria. Per togliere tali macchie s'immergono per un istante nell'acqua regia composta d'un volume d'acido nitrico (d. 1.1) e 2 volumi d'acido cloridrico fumante (d. 1.17), fino a

che la macchia sia scomparsa. Si lava con acqua pura e poi con acqua leggermente ammoniacale. Naturalmente tali manipolazioni debbono essere fatte colla massima rapidità poiché l'acqua regia è eminentemente corrosiva.

3897 – Ecco ora gli altri procedimenti. S'inumidisce la tela con ipoclorito di calce; in alcuni minuti la tinta nera della macchia passa al bianco. S'immergono allora le parti macchiate in una soluz. d'ammoniaca o di iposolfito di soda; poi si lava con acqua pura.

3898 – Quando le macchie non iscompaiono dopo alcuni minuti di contatto coll'ipoclorito è meglio non prolungare l'azione di questo reattivo, perchè si potrebbe distruggere la stoffa. In questo caso si fa intervenire l'ammoniaca che scioglie la crosta (insolubile nell'acqua) di cloruro

d’argento che si è formato e che sottrae le parti interne all’azione dell’ipoclorito; poi si ricomincia alternativamente il trattamento coll’ipoclorito e coll’ammoniaca fino ad aver cancellata completamente la macchia.

3899 – Immergere per 5 min. gli oggetti da smacchiare in una soluz. di p. 10 di sublimato corrosivo e p. 10 di sale comune in acqua 680 e sciacquarli con acqua.

3900 – Si fa reagire sino a decolorazione delle macchie una soluz. di bicloruro di rame al 20%; poi, sino a soluzione del cloruro bianco, d’argento, formatosi, un bagno tiepido d’iposolfito iodico.

3901 — Si trattano le macchie d’argento anzitutto per 5 minuti con una soluz. al 20% di cloruro d’ammonio, alla quale siasi aggiunto dell’ioduro d’ammonio fino a leggera colorazione gialla: si

pongono sulla parte da trattarsi alcuni cristalli di iposolfito di soda o dell'ammoniaca liquida. Se le macchie non sono ancora scomparse, si ripete il trattamento.

(V. anche *Mani* e N. 3935).

3902 – ***Olio*** – È eccellente l'etere di petrolio che salva molti colori (V. *Grassi*, N. 3832 e seg.).

3903 – ***Olio minerale sui tessuti di cotone*** – Un buon procedimento consiste nell'impregnare le parti macchiate con olio d'oliva od oleina, lasciare a sè per mezz'ora affine·di permettere all'olio di penetrare nelle parti macchiate, e poi far bollire il tessuto in una liscivia di soda caustica per sei ad otto ore.

Se l'olio minerale che ha prodotto la macchia era misto ad olio vegetale la smacchiatura riescirà assai più facile, specialmente se le macchie

sono fresche.

3904 – Si lasciano i tessuti immersi per una notte intera in questa miscela: Sapone gr. 50, ammoniaca 12, trementina 6, diluita in acqua sino a formare circa due litri. Poi si fa bollire e si lava al solito modo.

3905 – Aggiungendo alla soluzione di sapone dell'*olio d'anilina* o *fenòlo* si hanno pure buoni risultati. S'immerge il tessuto in un bagno formato di:

Fenolo gr. 550 – Sapone 400 – Acqua litri 9

lasciandovelo per 5 ore. Si fa poi bollire, ecc.

3906 – ***Orina*** – Produce macchie simili a quelle degli acidi, in generale di color giallastro. L'ammoniaca diluita toglie bene le macchie recenti. Al contrario nelle macchie antiche l'orina ha subìto un'alterazione che la rese alcalina e quindi

si levano tali macchie trattandole con una debole soluzione acida. A tale uopo serve abbastanza bene il succo di limone e benissimo l'acido ossalico in soluzione 10%.

3907 – ***Paraffina*** – (V. *Stearina*, N, 3945 e seg.).

3908 – ***Pece*** – (V. *Stearina* e *Vernici*, N. 3945 e 3959).

3909 – ***Permanganato di potassa*** – Le macchie in questo caso sono prodotte da ossido di manganese, che è solubile nell'ac. solforico; basta quindi lavare con una soluzione diluita di questo acido.

3910 – Si eliminano assai facilmente lavando con soluz. assai diluita di bisolfito di soda o di solfito alcalino all'1-5% leggermente acidulata.

3911 – Si lavano con solfuro di ammonio.

3912 – ***Petrolio*** – Le macchie di petrolio sulle stoffe si lavano con la seguente miscela:

Acqua 10 – Sapone in polvere 1 – Anilina 1.

Si bagna la macchia con essa: dopo 5 o 6 minuti si lava con acqua fresca; se occorre si ripete più volte l'operazione.

3913 – ***Pittura*** – (V. *Vernici* N. 3959 e seg.).

3914 – ***Polvere*** – Le macchie di polvere disseccate si trattano con alcool etilico e giallo d'uovo. Si lavano poi con acqua calda sfregando con panno di lana. (V. N. 3787 a 9).

3915 – ***Resina*** – Si levano coll'alcool assoluto (V. *Stearina*, N. 3915 e seg.; *Vernici*, N. 3959 e seg.).

3916 – ***Resorcina*** – Soluz. diluita di ac. citrico.

3917 – ***Ruggine*** – Si fanno scomparire le macchie di ruggine sulla biancheria coll'ac. ossalico.

Si bagna la parte macchiata, vi si mette sopra una presa d'ac. ossalico in polvere lasciandovela per otto o dieci minuti, sfregando di tempo in tempo col dito. Poi si lava.

3918 – Si mette sulla macchia dell'ac. ossalico in polvere e si tiene per qualche tempo sul vapore d'acqua bollente: si lava con acqua calda però se si è scaldato troppo a lungo, col tempo si produrrà un buco al posto della macchia.

3919 – Altri consiglia di lavare prima con ac. ossalico e poi con soluz. di carbonato di sodio al 5%.

3920 – Si trattano con una miscela a parti uguali di cremortartaro ed ac. ossalico.

3921 – Si può operare nel seguente modo, anche sui tessuti più fini senza tema di alterarli. S'imbevono con soluzione concentrata d'iposolfi-

to di soda. Siccome è difficile procurarsi questo composto, si può prepararlo al momento dell'uso, mescolando in recipiente di vetro della polvere di zinco con del bisolfito di soda concentrato (38 Bé); dopo alcuni minuti la miscela si scalda per reazione chimica. Bagnando le macchie col liquido chiaro ottenuto, spariscono subito, non resta più che lavare.

Gli idrosolfiti essendo energici riduttori, trasformano la ruggine che è un sesquiossido di ferro in protossido che si scioglie facilmente nell'eccesso d'acido dell'idrosolfito.

3922 – Soluzioni di:

a) Acqua 92 – Ac. ossalico 4 – ac. cloridrico 4.

b) Acqua 85 – Ac. ossalico 5 – ac. cloridrico 10.

Queste soluzioni riescono più efficaci se usate a caldo.

V. anche *Scolorine* N. 3865 e seg.

3923 – Alle soluz. d’ac. ossalico si può sostituirne una d’ac. acetico al 10% saturata con acido saccarico, che riesce assai più efficace.

3924 – Alla soluz. di ossalato acido potassico 20, in acqua distillata cc. 880 si aggiunge glicerina 100 e poi si filtra. Con questo liquido si umettano le macchie di ruggine o di inchiostro e si lasciano a sè per 2-3 ore soffregandole di frequente quindi lavansi con acqua.

3925 – Il protocloruro di stagno ha un’azione talmente energica che agisce anche a freddo sulle macchie d’inchiostro e di ruggine. Si usa in soluzione acida; si forma una macchia brunastra che non tarda a scomparire.

3926 – Si può trattare la macchia prima col protocloruro di stagno e poi col sale d’acetosella.

3927 – Si disossida prima la ruggine trattandola con del grasso fuso tenendola esposta per qualche tempo a dolce calore. Si può allora togliere la ruggine coll'acqua acidulata con $^{1}/_{12}$ di ac. solforico.

3928 – In un cucchiaio d'argento si spreme il succo di un limone; si fa scaldare e poi si lava la macchia nel liquido caldo. Essa scompare senza che ne resti danneggiata la biancheria.

3929 – Si sfregano le macchie sulla biancheria *bagnata* con una soluz. acquosa di tannino al 5%; si lascia poi a sè per sei ore; indi si lava, prima con acqua pura, poi con sapone e poi ancora con acqua. Le macchie si soffregano infine con una soluz. acquosa al 5% di ac. ossalico e si lascia a sè per 6 ore. Infine si leva l'eccesso d'ac. ossalico con acqua pura.

3930 – Le macchie antiche resistono talvolta all'azione dell'acqua acidulata. Se ne può attivare notevolmente l'azione detersiva operando nell'acqua acidulata con 5% d'ac. solforico contenuta in recipiente di rame, servendosi, per agitare, d'una lastrina di zinco ricoperta con tessuto di cotone. Sotto l'azione della corrente elettrica che si sviluppa dal contatto fra zinco e rame, in presenza della soluz. acida, le macchie scompaiono rapidamente. Non resta che risciacquare abbondantemente.

3931 – Si potrebbe pure usare il cremor di tartaro che altera i colori assai meno degli acidi cloridrico ed ossalico, ma la sua azione è più lenta. Lo si mette sulla macchia, in polvere. Dopo 8 a 10 minuti si sfrega a mano e si lava con cura.

3932 – Il seguente procedimento riesce bene

se si tratta di una macchia antica. La si bagna con una soluz. di solfuro di potassa o di soda che fa passare al bruno verdastro il giallo della macchia; allora con una pipetta e con una bacchetta di vetro, si fa cadere sulla macchia una goccia di ac. cloridrico puro, diluito con volume eguale d'acqua. La macchia scompare rapidamente. Non resta più che a lavare con acqua e sapone.

Se non si riesce alla prima si lava con acqua in modo da eliminare tutto l'acido, il che si riconosce passando l'estremità della lingua sul tratto lavato. Si procede allora ad una nuova applicazione di solfuro alcalino, poi d'ac. cloridrico come si è detto.

3933 – Pei tessuti colorati serve l'ac. cloridrico diluito. Si bagna e si sfrega la macchia con un bastoncino intinto in detta soluzione. Non convie-

ne insistere molto perchè il colore potrebbe restarne alterato.

3934 – S'immerge il tessuto in una soluz. acida qualsiasi nella quale si introduce una lamina di zinco; si svolgerà dell'idrogeno, che agisce come riduttore, cioè scompone la ruggine in ossigeno e ferro metallico.

3935 – ***Sali d'argento*** – Bagnare con soluz. di cloruro di rame al 30% e, quando la coloraz. è scomparsa, con quest'altra:

Iposolfito di soda gr. 5 – Ammoniaca 1 – Acqua 50.

3936 – Sfregare con soluz. di:

Bicloruro di mercurio 1 – Cloruro di sodio 1

Acqua distillata 8.

Dopo decolorazione lavare con soluz. di salmarino al 10%.

3937 – Bagnare con tintura d'iodio; quando l'argento sarà trasformato in ioduro, incoloro, si fa agire una soluz. al 10% d'iposolfito sodico, che scioglie l'ioduro.

3938 – ***Sangue*** – Le macchie di sangue si levano facilmente coll'acqua pura o colle solite lavature. Bisogna operare a freddo.

3939 – Si lavano le parti macchiate, senza far uso di sapone, in un catino pieno di acqua tiepida in cui sia stato disciolto un cucchiaino da caffè di ac. tartarico. Dopo aver bene spremuta dalla stoffa tale soluzione si risciacqua in acqua pura.

3940 – Lavatura con soluz. debole di carbonato di soda e poi con soluz. d'allume.

3941 – Lavatura con acqua ammoniacale.

3942 – Lavatura con acido acetico glaciale.

3943 – Se la macchia è molto antica bisogna

lasciarla per qualche tempo immersa in una soluzione di sapone prima di procedere alla lavatura.

3944 – ***Sego*** – (V. *Grassi*, N. 3832 e seg.).

3945 – ***Stearina*** – Queste macchie si sciolgono nell'alcool a 90° che non altera i colori e toglie la stearina senza lasciar traccia. Si leva col temperino l'eccesso di stearina, indi si imbeve la macchia nell'alcool e poi si sfrega.

3946 – In luogo dell'alcool si possono usare le essenze di trementina, lavanda, limone, oppure l'acqua di Colonia o l'acquavite forte.

Trattandosi di stoffa di seta occorrerà prendere qualche precauzione; si sfregherà dolcemente sulla stoffa con tela fina sino a che lo spirito siasi evaporato.

3947 – Sulla lana si possono levare coll'acqua semplice; essa fa dilatare la lana per capillarità e

smuove quindi la stearina che si leva poi facilmente con una spazzola.

3948 – Si applica sulla macchia un foglio di carta da sigarette e si fa scorrere, a pochi millimetri dalla carta, un cerino acceso. La macchia ben presto scompare. Se fosse un po' grossa se ne toglie prima buona parte coll'unghia. Dopo l'operazione un colpo di spazzola fa scomparire ogni traccia.

3949 – I grassi solidi come la cera, sego, stearina, paraffina, ecc. si levano facilmente sovrapponendo alla macchia un pezzo di carta straccia o meglio asciugante e ripassandovi sopra con un ferro caldo o con un cucchiaio di ferro contenente carbone ardente.

Occorre però che il calore non sia eccessivo, nel qual caso una parte del grasso liquefatto

sarebbe assorbita dalla carta bibula, ma un'altra parte penetrerebbe nella stoffa d'onde bisognerebbe poi estrarla, con maggiore difficoltà, con altri mezzi già indicati. (V. *Cera*, N. 3815 a 17).

3950 – ***Sudore*** – Il sudore produce effetti analoghi a quelli degli acidi. Si possono pertanto levare le macchie di sudore recenti con l'ammoniaca diluita.

3951·– Si lava con soluzione d'iposolfito di soda; si risciacqua.

3952 – Quelle antiche diventano alcaline; si trattano con ac. ossalico diluito e si risciacqua.

3953 – Sullo scarlatto le macchie scompaiono istantaneamente bagnandole con una soluzione, molto allungata, di protocloruro di stagno avendo cura di non bagnare che la *parte macchiata*.

3954 – ***Trementina*** – Si tratta la macchia con

alcool assoluto.

3955 – ***Tintura d'iodio*** – (V. *Iodio*, N. 3882 a 4).

3956 – ***Tinture per capelli*** – Queste macchie siano sul marmo, sui pettini, sulle spazzole, sulla biancheria, ecc., si levano con soluzione di ioduro di potassio o di iposolfito sodico.

3957 – In molti casi si possono far sparire con lavatura al cianuro di potassio in soluz. all'1%; è un veleno potentissimo, da usare con le debite precauzioni.

3958 – ***Unguento mercuriale*** – Si lava la biancheria con una liscivia di 1 p. di carbonato di potassa ed 1,5 di calce viva in 50 d'acqua. Quando il grasso è distrutto non rimane più che a togliere il sale di mercurio. Per ciò basta immergere il tessuto nell'acqua clorata. Quando la macchia è

scomparsa si lava all'acqua pura e quindi al sapone; dopo risciacquato se si vuol ottenere un bel bianco si immerge la biancheria nell'acqua contenente 1‰ d'ac. solforoso oppure solforico.

3959 – ***Vernici*** – ***Resine*** – Le vernici, le pitture all'olio di lino cotto, l'inchiostro grasso da stampa, la cera, la stearina, i bitumi, le resine, il catrame, la pece gialla producono macchie che si trattano come quelle di grasso, cioè coll'ess. di trementina.

3960 – *Lana o cotone* – Si lava prima la macchia con una spugna imbevuta d'essenza di trementina, poi con acqua saponata tiepida,

3961 – *Seta* – Si aggiunge all'ess. di trementina (v. ricetta precedente) un poco di carbonato di magnesia, poi si lava con acqua di patate.

3962 – Si prepara una pasta molle con talco e

la seguente soluzione: ammoniaca cc. 24, etere cc. 56, benzina cc. 20, ess. lavanda cc. 4, tintura quillaia cc. 210, alcool cc. 250. Si coprono le macchie con questa pasta. Quando è secca la si toglie con spazzola e si strofina con mollica di pane. Tutte le macchie devono prima essere bagnate con cloroformio; indi si procede nel modo descritto. Per la seta è consigliabile di provare prima sopra un pezzo fuori d'uso per vedere se il colore della seta non si altera.

Avvenendo ciò, si può togliere eventualmente la macchia con tetracloruro di carbonio. Nell'usare quest'ultimo devesi far attenzione alla sua proprietà anestetica.

3963 – Si strofina la macchia con un pannolino imbevuto di un miscuglio di p. eg. d'ess. di trementina ed etere, finchè sia scomparso lo spor-

co. Si copre poi la macchia, per lo spessore d'una lama di coltello, con bolo bianco in polvere, si sovrappone un pezzo di carta assorbente e vi si comprime sopra un ferro caldo. Si ripete questo procedimento fino a scomparsa della macchia.

3964 – Si pone il panno imbrattato nell'acqua dove sia stato sciolto un po' di sapone, oppure sopra la macchia si mette una spugna inzuppata della stessa acqua, fino a che la vernice sia rammollita. Allora si passa sulla vernice, con una pezza di lana, imbevuta di acqua ragia e poi, quando la vernice è eliminata, si risciacqua con acqua pura.

3965 – Le macchie molto resinose si trattano prima con olio d'oliva, indi si insaponano; poi si procede nel modo indicato. nel N. precedente.

3966 – Il burro serve pure bene specialmente per le vernici ed il catrame. Poi si toglie a sua volta coll'ess. di trementina.

3967 – ***Vino e succhi di frutti, ecc.*** – Il migliore reattivo è l'acqua di *Javel* (V. N. 3748; V. *Acidi e succhi vegetali*, N. 3784 a 6 e seg.) od anche l'acqua di cloro. Si bagna con essa la macchia ed appena sia scomparsa s'immerge il pannolino nell'acqua fresca e si sfrega nei punti tocchi dall'acqua di *Javel*; oppure si lavano con acqua leggermente ammoniacale, quindi si immerge la soluzione diluita di ac. tartarico ed infine si lava profondamente con acqua bollente.

Quest'operazione dà pure ottimi risultati per le macchie di frutta. Occorre eseguirla rapidamente.

3968 – È pure buona pratica l'immergere, *subito o poco dopo formatasi la macchia*, la tela nel

latte (preferibilmente bollente). Occorre che le macchie *non* siano state prima bagnate con acqua.

3969 – Bisogna ricorrere al gas solforoso se si tratta di seta bianca. Si applica nel modo seguente:

Si bagna la stoffa e la si espone al vapore d'un pezzo di solfo infiammato o di alcuni zolfanelli accesi. Si dirigono tali vapori sulla macchia per mezzo di un imbuto di carta capovolto sulla massa in combustione. Quando la macchia sia scomparsa per l'alterazione subita dalla materia colorante, bisogna aver cura di lavare la tela poichè senza tale precauzione la colorazione potrebbe riprodursi, dopo un certo tempo.

NB. Questo procedimento serve pure per le macchie di frutti rossi (ciliege, lamponi, ecc.).

3970 – Sono pure indicati l'acqua ossigenata, il perossido di sodio. Però tanto il cloro quanto queste sostanze debbono esser usate con precauzione affine di non produrre col tempo un buco al posto della macchia.

3971 – Qualunque sia la natura delle fibre vegetali, le macchie dovute a pigmenti vegetali non resistono all'azione di un bagno solforoso preparato aggiungendo in un litro d'acqua 20 a 25 cc. di bisolfito sodico commerciale e – solamente al momento dell'uso – un volume uguale di acido cloridrico. Dopo circa un quarto d'ora di contatto, durante il quale si agita di tanto in tanto, tenendo il vaso coperto onde evitare il gas solforoso che si svolge, si risciacqua *abbondantemente* e si fa asciugare.

3972 – Trattandosi di tessuti non colorati oppu-

re di ricami, ecc. si ricoprono le macchie con polvere di steatite o di magnesia su cui si versa qualche goccia di acqua ossigenata, e si lascia a contatto per qualche ora. Quindi si rimuove la polvere mediante pennello. I colori non vengono alterati.

3973 – ***Ripristinazione dei colori dei tessuti*** – Per ripristinare i colori, sia del tessuti smacchiati all'ammoniaca che di quelli tinti all'anilina, si ricorra al cloroformio; quello del commercio è adattissimo e costa assai meno di quello purificato. Naturalmente occorre operare all'aria aperta e con quelle precauzioni che l'azione narcotizzante dei vapori del cloroformio richiede. Il cloroformio si adopera stendendolo sul tessuto con una spugna, che a lavoro finito si lava subito (V. N. 1552).

3974 – Ove si tratti di ridare al panno l'aspetto del nuovo, si fa bollire un po' di seme di lino con della materia colorante in nero. Quando la miscela fila come il bianco d'uovo, la si passa uniformemente con una spazzola su tutto il panno nel senso del pelo. Poi si tira il panno, lo si distende ad asciugare, evitando le pieghe; quando è secco vi si passa sopra un telo pulito imbevuto d'acqua saponosa e si ripassa col ferro caldo. (V. *Stoffe*).

Macchie su carta, mobili, marmo, cuoio, ecc.

3975 – ***Su libri e stampe*** – Le macchie sulla carta si classificano in due categorie:

1° Macchie *magre*, come quelle d'inchiostro comune, di ruggine, di polvere, di pioggia, d'umidità: ecc.

2° Macchie *grasse*, come le traccie delle dita, l'olio, il sego, l'inchiostro da stampa, ecc.

3976 – *Prodotte dall'umidità* – Si pone la carta su di una tavola ricoperta da un asciugamani o con carta bibula. S'inumidisce la carta con una spugna fina, quindi con un pennello ben fine e pulito si stende leggermente sopra le macchie dell'acqua di *Javel* preparata di recente e bianca. Si lascia in riposo per alcuni minuti, si mantiene il foglio umido e si rinnova l'acqua di Javel fino a che la macchia non offra più che un aspetto giallo-chiaro. Si passa allora la spugna sulla macchia per togliere l'acqua di Javel: si passa quindi sulla macchia una soluzione d'ossalato di potassa al 4%: in capo a mezz'ora la macchia sarà scomparsa. Si stende allora la carta su di una tavoletta col metodo solido dei disegnatori, spal-

mandone i margini con colla, pasta o simile, e quando è secca si taglia.

3977 – Quando si tratta di fogli piccoli si può sostituire all'inumidimento l'immersione nei liquidi accennati sopra. Vi si possono lasciare i fogli per 24 ore senza inconvenienti. Le incisioni possono in tal modo essere lavate senza subire alterazione alcuna.

3978 – Le carte collate in pasta, alla resina, resistono ad una debole acidulazione, ma quelle collate alla gelatina perdono questo strato per cui occorre ripeterlo; si opera così: si fanno sciogliere a bagno maria 10 gr. di gelatina bianca in ½ litro d'acqua e si immerge la carta in questa soluzione, quindi si secca.

Se si tratta di una piccola superficie da incollare basterà lasciarvi cadere una goccia della

detta soluzione.

3979 – Le macchie che si formano sulle incisioni o sui fogli dei libri per l'azione dell'acqua o dell'umidità si eliminano lasciando il foglio immerso nell'acqua pura per una o due ore e ciò basterà, in generale, tanto più se si sarà usata acqua bollente. Dopo il bagno si comprimerà il foglio tra altri due di carta asciugante bianca, spremendone quanto più sia possibile l'umidità. Si terminerà l'essiccazione *all'ombra* o *lentissimamente*, condizione necessaria perchè la carta non si incurvi.

Quando la carta sia ben secca occorre rincollarla; basterà per ciò spalmarla leggermente con una colla contenente 20 gr. di gelatina bianca per litro, ed un poco di allume.

3980 – Se le macchie non si sono prodotte che su alcuni fogli del libro si potrà limitarsi ad isolare

il foglio su cui si opera, tra due lastre di vetro; si poserà, a varie riprese, un pannolino *leggermente* umido su ciascuna faccia del foglio. Ma se il libro ha molti fogli macchiati, occorre slegarlo e immergere separatamente i logli nel bagno.

3981 – Se le macchie persistono dopo il trattamento all'acqua bollente si ricorrerà all'acqua ossigenata a mezzo volume, aggiungendovi un po' d'ammoniaca, fino a reazione debolmente alcalina, che si constaterà con la carta di tornasole. I fogli vi si lasceranno 24 ore.

3982 – Quando una goccia d'acqua cade sopra una stampa vi forma una macchia ad aureola. Si levano facilmente queste macchie con immersione di alcune ore nell'acqua pura oppure (se la macchia persiste) nell'acqua leggermente acidulata con acido cloridrico (1 p. d'acido per 10

d’acqua); si lascia la stampa nell’acqua acidulata per alcuni minuti e poi si porta rapidamente nell’acqua pura; si ripete l’operazione quante volte è necessario. Si fanno asciugare i fogli appendendoli a cordicelle tese.

3983 – Si lascia in contatto colla macchia, per due ore, una leggera soluzione di allume. Si fa poi seccare tra due fogli di carta assorbente bianca.

3984 – *Fango* – Acqua calda, poi ac. cloridrico *fortemente* diluito, indi soluz. assai debole di cloruro di calce. Risciacquare e far seccare tra carta bibula.

3985 – *Fuliggine* – Si tritura della magnesia usta con benzina fino a densa poltiglia e si applica per uno strato della grossezza d’un dorso di coltello. Dopo evaporazione della benzina, si al-

lontana la magnesia, la quale trasporta con sè la macchia. Se necessario, si ripete l'operazione.

3986 – *Grassi, unto* – Le macchie di grasso sono più difficili a cancellarsi. Si può far uso di lisciva di sapone bianco: si bagna perciò la macchia con acqua saponata con un pennello; si rinnova la bagnatura ogni 10 minuti e si prova se la macchia cede; si può aggiungere all'acqua saponata un poco di potassa o di soda o meglio ancora della calce viva, ma occorre far ciò con precauzione per non alterare la carta (V. *Matite*).

3987 – Le macchie d'olio e di grasso si cancellano pure coll'essenza di trementina ben bianca e fresca; si fa scaldare a bagno maria (con le solite precauzioni! V. *Encaustici*) poi la si passa a varie riprese sul foglio, che sarà stato scaldato esso pure. Scomparsa la macchia, occorre togliere

l’essenza, il che riesce bene lavando con alcool rettificato. Occorre in ogni caso cautela, abilità e pazienza per riuscir bene.

3988 – Si sottopongono alla carta macchiata di unto, dei fogli di carta assorbente e si preme sulla macchia con cotone imbevuto di benzina.

3989 – Se la carta non è stampata nè scritta, si applica sulla macchia un po’ di carbonato di magnesia in polvere e si mette sotto strettoio. Si sfrega poi delicatamente la carta con un pannolino morbido.

3990 – Si mette in due piccoli sacchetti di mussola bianca della polvere di corno di cervo calcinato, che trovasi dai farmacisti, oppure della magnesia calcinata.

Si applicano i due sacchetti sulle due facce della macchia e poi si stringono fra le molle calde. Si

ripete l’operazione diverse volte. Il calore rende fluido il grasso che viene assorbito dalla polvere contenuta nella mussola.

3991 – Imbevere abbondantemente con benzina o con etere e mettere la carta tra due fogli di carta assorbente bianca. (V. *Inchiostro tipografico* N. 4003 e seg.).

3992 – *Impronte digitali* – Sono di difficile eliminazione. Si può applicarvi sopra della pasta di sapone e sfregare poi con spazzolino bagnato d’acqua fredda. Far seccare fra carta bibula.

3993 – *Inchiostro* – In generale cedono all’azione d’una soluzione concentrata di acido ossalico molto calda. Se nella composizione della carta predomina il cotone, facilmente essa si altera per l’azione di detto acido. Vi si rimedia immergendo la carta in un bagno leggermente alcalino e quin-

di per almeno 12 ore in un bagno d'acqua pura. Occorre per queste operazioni molta cura ed abilità altrimenti si rischia di sostituire alla macchia d'inchiostro una grossa macchia gialla.

3994 – Inumidire con soluz. d'ac. ossalico, bagnare poi con soluz. di ipoclorito di calce e lavare *subito*, rapidamente.

3995 – Le macchie d'inchiostro si possono anche levare a secco con una polvere costituita da acido ossalico, biossalato di potassa ed allume oppure sfregandole con bastoncini di acido ossalico puro fuso (*Antiferi*). (V. *Manoscritti*).

3996 – Il cloro ed i cloruri alcalini e parecchi acidi scompongono l'inchiostro, ma senza togliere la macchia di ruggine che rimane dopo scomparsa la colorazione nera. Ad evitare una doppia operazione è meglio ricorrere subito all'acido os-

salico caldo.

3997 – Si possono anche usare l'acqua di Javel e la soluzione debole di acido cloridrico.

3998 – Quando si trattasse di un libro nel quale varie pagine fossero macchiate, converrebbe staccarle per poterle pulir meglio. Per istaccare le pagine da un libro si può procedere così: si tiene il libro aperto e si passa alla base del foglio da staccare, un filo asciutto tenendolo ben aderente alla base del foglio verso la cucitura; si bagna allora la parte del filo, che è fuori del foglio e si fa poi scorrere in modo da sostituirla a poco a poco alla parte asciutta, poi si chiude il libro. Due o tre minuti dopo, secondo lo spessore e la qualità della carta, questa sarà inumidita abbastanza per cedere al minimo sforzo per istrapparla.

Se poi la macchia comprendesse vari quaderni

converrebbe slegare il libro per pulirlo, e poi rilegarlo di nuovo.

3999 – Qualora non si volesse ricorrere all'estremo di slegare il libro, ecco il procedimento, un po' lungo, da seguire. Si pone sotto ad una pagina macchiata una lamina di stagno; s'inumidisce la pagina con soluzione d'acido ossalico calda per mezzo di una spugna. Quando il nero è scomparso si ritira lo stagno, poi si applica sulle due facce del foglio della carta assorbente e si chiude il libro per ricominciare con ciascun foglio macchiato. Se si applica la soluzione d'acido ossalico solamente sulla macchia, si forma spesso oltre i limiti di essa una zona giallastra, che esige una bagnatura generale della pagina con acqua pura per essere tolta.

4000 – *Carta per le macchie d'inchiostro* – Si fa

una soluzione di acido ossalico preventivamente fuso a 90°, nell'alcool tiepido. Dopo qualche tempo di riposo si decanta. Vi si immerge allora della carta senza colla o dei pezzetti di tessuto e quando ne sono bene impregnati si mettono a seccare.

Si fa uso di questa carta bagnando con acqua semplice la parte macchiata e sfregandovela sopra: serve benissimo per pulire le dita. Invece dell'acido ossalico si può anche adoperare acido tartarico.

4001 – *Inchiostro di Cina* – Quanto all'inchiostro di Cina, se è di buona qualità, non si può cancellarlo che con mezzi meccanici, non già con mezzi chimici. Se è recente si può lavare la carta, ben tesa su telaio, con una spugna umida. Se è antico bisogna raspare la carta; se si tratta di car-

ta con poca colla, non c'è rimedio.

4002 – *Su tela da disegno* – Come abbiamo già fatto notare, non esistono sostanze capaci di *decolorare* l'inchiostro di Cina, epperò è vano tentare di eliminarne le macchie altrimenti che con mezzi meccanici.

Si usi gomma da inchiostro e temperino affilatissimo, con le debite precauzioni, e facendo poggiare la parte macchiata su d'una lastra di vetro ben liscia.

4003 – *Inchiostro tipografico* – Purchè non si tratti d'inchiostri con gomma, ma di inchiostro comune da stampa, giova il seguente procedimento: Si prepara della liscivia di cenere di legno ben chiarificata lasciandola in riposo e decantandola e vi si fa bollire il foglio. Si mette poi fra due fogli di carta bibula e si comprime (nel copialettere ad

es.) per asciugarlo; si ripete l'operazione tante volte quanto è necessario per ottenere una perfetta pulitura. Può occorrere di dover far subire tali operazioni a tutto un libro, come avviene quando l'olio dell'inchiostro cattivo adoperato per la stampa abbia formato macchia intorno ai caratteri. In tal caso si mette il libro fra due cartoni, si lega con spago e si fa bollire come si è detto.

Siccome la bollitura nella liscivia e la lavatura finale nell'acqua semplice bollente, sciolgono pure la colla della carta, che diventa in tal modo facile a lacerarsi, le si fanno poi subire due bagni in soluzione d'allume. L'essiccazione deve farsi sciorinando i fogli in luogo ove non sia nè troppa corrente d'aria, nè troppo sole.

4004 – Si mescolano parti uguali di allume calcinato e di fiori di solfo ridotti in polvere; si prende

un poco di tale miscuglio e con esso si sfrega dolcemente la macchia col dito, dopo avere alquanto inumidita la carta. (V. *Manoscritti*).

4005 – Per rendere alla carta la sua bianchezza e la superficie unita, s'immerge una spazzola nell'alcool ben rettificato e si applica dappertutto dove esistevano le macchie di grasso. In tal modo l'inchiostro non viene punto alterato e le tracce delle macchie scompaiono completamente.

4006 – ***Su legno*** – *Inchiostro* – Se ancora fresche si bagnano e si sfregano con aceto bianco, oppure con acido ossalico.

4007 – Se le macchie sono antiche si bagnano con acqua bollente, indi vi si applica sopra un po' di sale d'acetosella e si sfrega con uno straccio; si aggiunge una piccola quantità di soluzione di cloruro di stagno e si sfrega ancora. In questo

modo le macchie scompaiono completamente.

4008 – Se il legno è verniciato bisogna prima di tutto levare la vernice, il che si ottiene sfregando con alcool assoluto: in seguito si bagna la macchia con acido ossalico, lasciandovela sopra per un'ora: infine si lava abbondantemente. Quando è ben secco si vernicia nuovamente.

4009 – *Olio* – Si sfregano con uno straccio imbevuto di essenza di petrolio, poi si lava quando il petrolio è svaporato e si stende di nuovo l'*encaustico*, ecc.

4010 – Si può anche riuscire comprimendo sulla macchia della polvere assorbente, come steatite, farina di riso, carbonato di magnesia, ecc.

4011 – ***Sul legno, marmo, tela cerata*** – Si mescolano in una bottiglia queste sostanze:

Succo di limone gr. 80 – Olio di lino 400 – Fecola

di patate 60.

Si agita fortemente prima di farne uso.

Si stende questa vernice sul pezzo da lucidare, si sfrega vivamente, ed infine si asciuga con uno straccio pulito.

V. inoltre *Marmo*, *Mani*, *Cuoio*, *Bucato*, *Flanella*, *Guanti*, *Panno*, *Seta*, ecc.

4012 – ***Sui mobili lucidati a cera*** – Si tolgono con la vaselina.

4013 – ***Sulle vernici*** – Indichiamo un metodo semplice ed assai efficace, col quale si levano le macchie anche le più resistenti, sulle vernici.

In un bicchier d’acqua si mette un cucchiaio di sale di soda, o di calce e si usa questa miscela a freddo con una spugna o con una pezzuola. Non è necessario di sfregare molto la parte sporca, poichè la macchia più nera ed antica scompare

dopo alcuni minuti. È però necessario asciugare la parte lavata con uno straccio di tela pulito, altrimenti si formano delle velature sulla vernice.

Macchine da cucire.

4014 – ***Conservazione*** – Occorre aver cura di tenere la macchina coperta, al riparo dalla polvere, quando non se ne fa uso. Quando si scopre per servirsene, si puliscono, con un cencio ed uno stecchino di legno duro od una spilla d'ottone, le parti impolverate e coperte dai residui del filo e del tessuto; tale pulitura deve farsi specialmente attorno al premistoffa e nel canale della spola.

4015 – ***Pulitura del meccanismo*** – L'usare olio di cattiva qualità e lubrificare troppo abbondantemente accelerano l'*indurirsi* della macchina, cioè la perdita della scorrevolezza, specialmente

se la si lascia in riposo. Per rimediare a tale inconveniente si fa uso d’un altro oleatore pieno di petrolio e si versano 5 a 6 gocce di questo liquido negli stessi fori che servono per oleare, e dovunque si veda depositato l’impasto d’olio e polvere che produce la resistenza al moto; si fa intanto funzionare la macchina a vuoto.

Si deve poi lasciare la macchina in riposo per alcune ore, richiedendosi un certo tempo perchè il petrolio possa esercitare sul grasso irrancidito la sua azione dissolvente; oppure si toglie con un cencio l’eccesso del petrolio e si adopera la macchina, ripetendo la lubrificazione ogni mezz’ora, fino a che la macchina abbia riacquistata tutta la scorrevolezza. Si fa allora un’accurata pulitura generale, ed infine una lubrificazione col solito olio preparato.

4016 – La *Droguisten Zeitung* indica questo procedimento:

Ess. di trementina 1 – Olio di stearina 2

Nero animale finissimo 3.

Si mescola il tutto con alcool denaturato sino a sufficiente fluidità. Si applica sui pezzi con pennello e si lascia evaporare l'alcool: indi si sfrega, mediante panno di lana, con nero animale e rosso inglese. Infine si lucida con pelle scamosciata.

Questo procedimento può servire per altri meccanismi, quali girarrosto, tritacarne, ecc.

4017 – *Pulitura delle parti lisce* – Si applica con pennello questa miscela:

Trementina 1 – Nero animale finamente polverizzato 3

Olio di stearina 2 – Acool q. b.

Evaporato l'alcool, si sfrega dolcemente me-

diante stoffa, con nero animale e rosso inglese. Si pulisce, infine, con pelle scamosciata.

4018 – ***Lubrificazione*** – La macchina deve essere sempre lubrificata in tutte le parti soggette a sfregamento, ma non in modo eccessivo; basta lasciar cadere soltanto una o due gocce d'olio nei fori praticati espressamente nei pezzi. È necessario fare uso solamente dell'olio appositamente preparato, che trovasi in commercio, oppure di una miscela composta di parti eguali di olio d'oliva e petrolio coll'aggiunta del 10% di paraffina.

4019 – Si ha una buona miscela con:

Olio di paraffina 1 – Olio d'oliva 3.

4020 – Migliore della precedente. Ad 1 p. di vaselina fusa si aggiungono 7 parti d'olio di paraffina; si lascia raffreddare completamente e si attende che il liquido depositi. Si adopera la parte

chiara, limpida, che galleggia e che si separa per decantazione.

4021 – Olio di colza 1 – Olio di mandorle 2
Olio di olive 3 – Alcool 1.

4022 – Glicerina *purissima* e perfettamente anidra. Ha il vantaggio di non macchiare le stoffe.

4023 – ***Funzionamento*** – Perchè la macchina da cucire possa funzionar bene occorre aver cura che posi solidamente sul pavimento; si deve farla agire con velocità regolare, senza scosse; l'ago deve essere esattamente collocato; la grossezza dell'ago deve essere proporzionata a quella del filo, il che si trascura troppo sovente. Un ago sottile si rompe facilmente o fa strappare il filo: uno troppo grosso può esser causa che si saltino dei punti. La tensione dal fili deve essere esattamente regolata per evitare la frequente rottura del filo.

4024 – Il *saltare dei punti* può dipendere da varie cause; eccone le principali:

1° Dall'essere l'ago sproporzionato rispetto alla grossezza del filo; in tal caso la boccola inferiore si forma male o la spola non può afferrarla.

2° Dall'essere l'ago mal collocato, cioè o con la lunga scanalatura al contrario, o dall'essere troppo lungo o troppo corto.

3° Dal non passar l'ago a contatto della spola, sia per essere mal collocato, sia per essere incurvato, nel qual caso occorre cambiarlo.

4° Dall'essere la spola o il gancio afferratore smussato sulla punta: si fa rifare la punta.

4025 – La *rottura del filo* ha per cause principali:

1° L'uso di filo irregolare o poco ritorto, cioè *non speciale per macchina*.

2° La tensione speciale del filo.

3° L’ago troppo sottile o con cruna difettosa. Le asperità della cruna si tolgono sfregando con la punta di un ago comune.

4° L’ago voltato a rovescio.

5° Il foro della placchetta dell’ago troppo piccolo, ovvero slabbrato ed aspro, per molti colpi ricevuti dall’ago. Si cambia la placchetta oppure se ne lisciano i margini con uno stecchetto coperto di carta smerigliata.

6° Spigoli vivi ed irregolarità nella superficie della spola.

7° Spostamento o logorazione della spazzolina Wilson, che si mette a posto o si cambia.

4026 – La *rottura dell’ago* può dipendere:

1° Dall’essere esso mal collocato od incurvato, in modo da passare vicinissimo ai margini del fo-

ro della placchetta, o da venire urtato dalla spola o dal gancio afferratore: in tali condizioni basta uno spostamento minimo perchè battendo sulla placchetta stessa, l'ago si rompa.

2° Dall'uso di un ago sottile con filo grosso.

3° Da cattiva condotta del lavoro; tirando ad es. il lavoro in un verso o nell'altro facilmente l'ago batte sulla sua placchetta o vien rotto dalla spola.

4027 – *Diminuzione del rumore* – Si può diminuire notevolmente il rumore che le macchine da cucire producono talvolta in modo fastidioso, praticando nei gambi e nelle tavole delle macchine dei fori forzati, cioè a tronco di cono, come la testa d'una vite, e riempiendoli di piombo ribadito sulle due facce.

Macchine da scrivere.

4028 – ***Carta al carbone*** – Quando si è già

usata la carta per la riproduzione simultanea di più copie d'un medesimo testo, si può ripristinarla applicandola, dal lato rovescio, su d'una superficie sufficientemente calda, ma non tanto da rischiare di abbruciare la carta.

Una condotta di vapore, il tubo di una stufa servono ottimamente. È operazione che può ripetersi parecchie volte su d'uno stesso foglio.

4029 – ***Modo di ottenere molte copie*** – Con le macchine moderne a forte percussione si possono ottenere fin 12 a 15 copie, nel modo ben noto, cioè interponendo tra i fogli di carta sottile dei fogli di carta-carbone, ecc.

Per evitare spostamenti e guasti nella massa dei fogli da introdurre sotto il rullo, si procede in questo modo: sovrapposti esattamente i fogli, si prende una striscia di carta *pelure*, larga circa 8

cm., si piega nel senso della lunghezza e si dispone a cavallo sulla testata del fogli: l'introduzione nel carrello non è, in tal modo, più difficile che se si trattasse d'un solo foglio.

4030 – ***Scritture sbiadite*** – *Modo di ravvivarle* – Si bagna leggermente la superficie dello scritto con la seguente soluz. che lo renderà nuovamente leggibile:

Ossalato d'ammonio (o di potassio o di sodio) 150

Ferrocianuro di potassio 0,8 – Vanadato d'ammoniaca 0,6

Acqua 1000.

4031 – ***Utilizzazione dei vecchi nastri*** – Si copre il nastro d'acqua tiepida, si mantiene al caldo; si filtra e si mette in bottiglia l'inchiostro così ricavato, che è eccellente.

4032 – ***Saggio dei nastri*** – Quelli che dànno scritti indelebili sono a base di carbone, mentre quelli a base di colori di catrame (anilina) dànno caratteri alterabili alla luce.

Per distinguere questi dai primi si raschia un pezzetto di nastro imbevuto d'alcool molto caldo, su carta bibula. Se la macchia prodotta su questa è nera in tutta la sua estensione, il nastro è tinto con colori di anilina ; se, invece, la macchia non si estende ed è circondata da un'aureola non colorata, il nastro è di buona qualità, a base di carbone.

4033 – ***Lubrificazione*** – Miscela di 15 p. di olio di ossa o di piede di bue, con 1 p. di petrolio rettificato incoloro.

Maioliche.

4034 – ***Riparazione*** – Si possono attaccare i

pezzi delle ceramiche rotte, servendosi di balsamo del Canadà, qualora non debbano esser esposte all'azione del calore. Questo balsamo, che è una resina di pino, si vende allo stato sciroppo. Per farne l'uso sopraindicato lo si mette in una scatola di latta e si scalda nel forno per eliminarne le parti volatili, cioè fino a che col raffreddamento diventi solido. Lo si rompe allora in pezzetti che si mettono in bottiglia a largo collo, che si riempie di benzolo, si tura bene e si conserva in ambiente tiepido. Per farne uso si mette la bottiglia in una pentola piena d'acqua e si scalda a poco a poco. Si applica sulla superficie da unire, mediante bacchetta di vetro, un poco del balsamo così rammollito, si avvicinano le parti dopo averle scaldate alquanto e si mantengono compresse fino a raffreddamento.

Con un temperino si asporta la resina eccedente (V. *Mastici*, N. 4245 e 4250).

Mal di mare.

4035 – ***Rimedii*** – Siccome assai varia è l'azione dei rimedii proposti contro il mal di mare a seconda degli individui, non faremo che una enumerazione di quelli consigliati come più efficaci, lasciando al sofferenti di questo male di farne la prova, coll'augurio che fra i tanti possano trovare quello che, essendo adatto al loro temperamento, li guarisca. I rimedii proposti si possono classificare in due categorie, cioè: *a*) Rimedii per bocca; *b*) Rimedii semplicemente fisici, esterni; *c*) Iniezioni ipodermiche.

4036 – *Per bocca* – Masticare 2 a 4 gr. di *Noce di kola*; in meno di mezz'ora cesserebbero i disturbi.

4037 – Si aumenta molto la resistenza al mal di mare ed anche al malessere nei viaggi in ferrovia, prendendo per una settimana prima, gr. 2 a 3 di bromuro di sodio alla sera. In caso urgente, specialmente di viaggi prossimi, bastano 3 sere. In viaggi di molti giorni ingerire il bromuro anche durante questi giorni alla stessa dose. È importante il mantenere possibilmente le ore consuete dei pasti ed anche le qualità del cibo.

4038 – Ottimo mezzo per prevenirlo, o meglio, per troncarlo al primi sintomi: appena questi si manifestano versare III o IV gocce di valerianato di mentolo sopra un pezzetto di zucchero e masticarlo lentamente.

4039 – Ingestione ogni mezz'ora di una goccia di tintura di jodio nell'acqua.

4040 – Ottimo successo addimostrarono, come

rimedio preventivo, la somministrazione di 3·4 cartine da gr. 0,50 di *Anestesina*, e come cura, di *Veronal* alla dose di gr. 0,50 fino a gr. 2 per giorno.

4041 – *Fisici* – Il capitano di lungo corso Federico Saller suggerisce come risultato della sua lunga esperienza l'uso dello *champagne* a digiuno. Se sopravviene il vomito si succhia del ghiaccio e sopratutto si evita di star rinchiusi sia nelle sale che nelle cabine. Esprime però il parere che l'*energia* individuale sia ottimo preservativo.

4042 – Il dott. Rawlins di Londra ottenne ottimi risultati facendo tenere al sofferente mani e piedi alzati, opportunamente appoggiati, beninteso.

In tal modo si diminuisce l'anemia dei centri nervosi dovuta all'indebolimento dell'azione cardiaca durante lo stato nauseoso. Nello stesso

tempo si fanno applicazioni di flanelle calde sul ventre.

4043 – Un medico di marina francese ritenendo che il mal di mare sia d'indole nervosa e proven-ga quindi dal cervello, manifestandosi sul ventri-colo per azione riflessa, consiglia la posizione orizzontale, possibilmente al centro della nave, dove i suoi movimenti sono meno pronunziati.

4044 – Altri consigliano di regolare la respira-zione in modo da *espirare* quando si è in *ascesa* ed *aspirare* nella *discesa.* In tal modo il diafram-ma e lo stomaco non sarebbero disturbati.

4045 – *Iniezioni ipodermiche* – Il rimedio sovra-no consiste nelle iniezioni ipodermiche di clori-drato di morfina. L'effetto è, nella massima parte dei casi, sorprendente. Pochi possono fare su sè stessi tali iniezioni; in generale occorre l'interven-

to del medico.

Mal di nervi.

4046 – ***Calmanti*** – Decotto di foglie, o meglio, di teneri germogli d'arancio, limone o cedro. Per i piccoli disturbi nervosi se ne faccia uso frequente, zuccherando o meno; si può aggiungervi un po' di latte; evitare naturalmente il carffè che è un eccitante.

Malte.

4047 – ***A rapidissima presa*** – Si adopera, come liquido, una soluz. di 17 gr. di cloruro di sodio per litro d'acqua, alla quale si aggiungono gr. 50 di liscivia di potassa. Si scalda la soluz. a 30-40°, prima dell'uso, e la malta deve essere adoperata subito.

L' indurimento avviene, generalmente in un mi-

nuto, ma sarà bene, se si tratta di colata in istampo, di attendere alquanto di più, prima di sformare.

Mandorle.

4048 – ***Conservazione*** – Il mezzo migliore consiste nel conservarle col guscio, in ambiente asciutto e fresco, collocandole su casse di legno o ceste di vimini, e ciò per impedire durante la stagione estiva, le avarie da parte dei topi, muffe, tarli, ecc.

4049 – Qualora non fosse possibile conservare i semi nei loro gusci, si stendano in strati sottili su cannicci, come per l'uva, o su stuoie, avendo cura di rimescolare di frequente con delicatezza i varii strati per impedire la formazione delle muffe, e di scartare i semi che si presentassero malsani o avariati.

4050 – ***Modo di sbucciarle*** – In molti dolci, bibite, ecc. si usano mandorle sbucciate. Nelle pasticcerie e confetterie si adoperano apposite macchine, ma per gli usi casalinghi basterà la sbucciatura manuale che riesce assai facile quando si siano lasciate per una mezz'ora le mandorle in acqua tiepida. Lo stesso dicasi pei pistacchi, noci, nocciole, e simili.

4051 – ***Emulsione*** – È un ottimo dissetante, alquanto diuretico.

Si fanno macerare in acqua tiepida per qualche minuto 30gr. di mandorle dolci, indi si sbucciano, poi si pestano in mortaio con 30 gr. di zucchero aggiungendo dell'acqua a poco a poco e agitando costantemente. Si passa per tela il liquido lattiginoso e si aromatizza con acqua di fior d'arancio.

Mani.

4052 – ***Pulitura e disinfezione*** – l° Si puliscono bene le unghie; non è strettamente necessario accorciarle molto. 2° Per un minuto si lavano bene le mani con acqua calda e sapone ripulendo bene gli spazi sottounguali. 3° Per un minuto si lavano le mani nell'alcool (non sotto l'80%) e poi si lasciano asciugare. 4° Si immergono in un liquido antisettico (sublimato 2‰ – soluz. fenica 3‰ – permanganato potassico 2‰) e vi si lavano accuratamente per un minuto.

4053 – Secondo esperienze recenti è stato riconosciuto quale efficacissimo disinfettante per le mani e per la pelle in generale, lo spirito saponato, usato da solo, senza diluzione. È di azione pronta (poichè bastano cinque minuti per sopprimere i germi infettivi), penetrante e riesce anche

affatto innocuo, mentre è al tutto privo di odore sgradevole.

4054 – È ottima la lavatura con tintura d'iodio. Si può far scomparire la colorazione che essa produce sull'epidermide, mediante lavatura con soluz. diluita d'iposolfito di soda, la cui azione antisettica si somma con quella dell'iodio. Inoltre la secrezione sudorale – che nelle operazioni chirurgiche, ad es., obbliga a frequenti lavature disinfettanti – viene sospesa con la lavatura iodica indicata, per circa un'ora ad un'ora e mezza.

4055 – In caso di contatto con colerosi, vaiolosi, ecc., giova più di tutto la lavatura con soluz. diluita di cloruro di calce prima, e poi con soluz. al 5% di di solfofenato di zinco o di sublimato corrosivo al 2 per mille, o di permanganato potassico 5‰.

4056 – È efficacissimo l'uso di alcuni oli essenziali, e specialmente di quelli di cannella, di geranio, di garofano, di timo, versandone nell'acqua 8-10% sì da renderla lattiginosa.

Si può far seguire una lavatura con alcool a 80°.

4057 – Assai efficace riesce la miscela: pietra pomice polverizz. 1,50, bolo bianco 20, perborato sodico 3,50, sapone medicinale in polvere 15.

4058 – Dopo l'uso di sostanze irritanti si faccia un bagno nello spirito, una lavatura col sapone ed infine, mentre le mani sono ancor umide, una frizione con lanolina.

4059 – Nel caso d'irritazione per sublimato, lavatura in una soluz. di sale ed infine l'uso della lanolina.

4060 – Si eliminano gli odori forti di medica-

menti (jodoformio, creosoto), olii essenziali, petrolio, ecc. strofinandosi le mani con caffè torrefatto in polvere, oppure con farina di senape, quindi lavandosele con acqua saponata. Per l'iodoformio riesce efficace l'acqua di fiori d'arancio.

4061 – Il cattivo odore che lascia nelle dita la cipolla si elimina strofinandole con sedano: quello dell'aglio col prezzemolo.

4062 – Quando le mani sono molto sporche per lungo lavoro si lavano con vaselina; a tal uopo si sfregano con una piccola quantità di tale sostanza e poi si lavano con acqua calda e sapone comune. Le mani restano pulite e morbide.

4063 – Le mani sporche di grassi, morchia di carri, e simili, si bagnano con essenza di petrolio, prima di lavarsi col sapone.

4064 – Per eliminare i grassi giovano pure la segatura di legno, il bianco di Spagna e le patate lesse.

4065 – Si comincia con una spalmatura d'olio minerale (lubrificante) e si asciugano le mani, meglio che sia possibile. Si rinnova l'operazione parecchie volte, se occorre. Si procede poi ad una spalmatura con un grasso vegetale o animale (olio d'olive, sugna, ecc.), si pulisce a secco per bene e si passa poi alla lavatura col sapone.

Scompare con questo procedimento anche l'odore del petrolio. Esso ha pure il vantaggio di non disseccare l'epidermide.

4066 – Soffregando le mani con farina di semelino se ne può eliminare l'odore di iodoformio, di creosoto o di guaiacolo.

4067 – Per l'iodoformio riesce pure efficace

l’acqua di fiori di arancio.

4068 – Le punzecchiature nere che deformano il dito indice quando si lavora molto, si tolgono strofinando con un pezzo di pietra pomice resa liscia.

4069 – Le tracce che lasciano certi vegetali (radici, carciofi) si possono eliminare con pomice.

4070 – Per evitare le pipite basta staccare ogni tanto con un ferretto apposito, o leggermente colla punta delle forbici, la pelle attorno all’unghia. L’unghia crescendo, strappa la pelle che vi aderisce; di qui le pipite, che non si devono strappare mai, ma tagliare.

4071 – ***Macchie*** – *Acido nitrico* – Soluz. di solfidrato d’ammoniaca con aggiunta di un po’ di soda, o di potassa caustica. Per esempio una soluzione contenente circa 25% di solfidrato e 10% di

liscivia potassica o sodica concentrata. Questo liquido agisce trasformando lo strato epidermico alterato dall'acido, in una materia saponosa che è facile asportare con lo sfregamento dell'unghia o con uno spazzolino duro. È un liquido assai fetido ma non lascia, in ultimo, alcun odore nelle mani. Non altera l'epidermide, purchè si faccia in ultimo una risciacquatura con aceto.

4072 – *Acido pirogallico* – Per far scomparire la colorazione bruna che rimane sulle dita dopo l'uso dell'ac. pirogallico come sviluppatore fotografico, si ricorre al persolfato ammonico. Se ne strofina qualche cristallino fra le dita inumidite.

4073 – Si fanno scomparire col sapone dopo d'aver umettate le dita con ac. cloridrico allungato nell'acqua.

4074 – Soluz. d'ac. citrico.

4075 – Serve abbastanza bene la soluz. di sal d'acetosella.

4076 – Cloruro di calcio ed ac. nitrico allungato.

4077 – Soluz. di permanganato potassico al 5% poi bagno tiepido di ac. ossalico al 10-20%.

4078 – *Catrame, grasso da carri, pittura ad olio, ecc*. – Si sfregano le parti macchiate, con burro, vaselina, sugna od altro grasso qualsiasi, oppure con petrolio o con olio vegetale. Si asciuga con cencio e si fa una buona lavatura a sapone.

4079 – *Colori del catrame ossia d'anilina* – Si strofinano con un cristallo di triossido di cromo inumidito finchè si sente un bruciore prodotto dall'ossidazione della sostanza colorante. Basta lavare allora la parte con acqua e sapone, perchè la macchia sparisca.

4080 – *Ferro* – Ippoclorito di calce prima, indi acqua ed ammoniaca diluita.

4081 – Ac. ossalico e carbonato di potassa nell'acqua.

4082 – *Inchiostro* – Soluz. al 5% di permanganato di potassio, seguita da soluz. di ac. solforico.

4083 – Servono anche il cloruro di calcio oppure il sale d'acetosella sciolto in acqua.

4084 – *Inchiostro grasso* – Si lavano con olio d'oliva e quindi con potassa sciolta in acqua.

4085 – *Iodio* – Lavare con miscela, preparata al momento dell'uso, di acqua ossigenata 100 cc. ed ammoniaca 30 cc.

4086 – *Mallo di noci* – Si lavano a lungo, con acqua e sapone quindi, mentre sono ancora umide, si avvicinano per quanto è possibile ad un re-

cipiente in cui si sia posto dello solfo a bruciare. Si lavano poi ancora con acqua e sapone.

4087 – Prima di lavarsi sfregare l'epidermide macchiata con ac. tartarico o semplicemente con aceto forte. Il colore bruno sparirà istantaneamente.

4088 – *Nitrato d'argento* – Si fanno scomparire dalle mani applicando la miscela:

Sale di Glauber 30 – Cloruro di calce 13 – Acqua 28.

4089 – Si impiegano cloruro di sodio prima (sale da cucina), indi iposolfito di soda sciolti nell'acqua.

4090 – Lavatura con soluz. di 1 p. di sublimato corrosivo in 30 d'acqua distillata. Si sfrega un poco e poi si lava con acqua pura.

4091 – Si può usare invece del solo sublimato

una miscela di questo sale ammoniaco a parti eguali.

4092 – Lavatura con soluz. di:

Bicromato di potassa 3 – Ac. solforico 2 – Acqua 25.

4093 – SI lava la macchia con un poco di lisciva caustica dopo un'azione di circa due minuti si sfrega con un pezzo di tela per togliere il grasso nello strato esterno della pelle, Si tocca poi e si sfrega per un minuto circa con una bacchetta di vetro bagnata nell'ac. nitrico a 25 Bé; si sfrega poscia per due minuti con un cristallo d'ioduro di potassio; il cristallo e la macchia si colorano in giallo o in bruno. Si lava allora la macchia con sale ammoniaco e si sfrega con uno straccio; in tal modo si toglie anche la pelle vecchia. Lavando alternamente con alcool e sale ammoniaco si di-

struggono le ultime traccie d'iodio.

Se la macchia, avendo penetrato molto profondamente l'epidermide, non fosse scomparsa con tale trattamento, bisognerà ripeterlo dopo 12 a 18 ore. La pelle non resterà punto alterata.

4094 – *Permanganato di potassio* – Lavatura con spazzolino intinto nella soluz. d'ac. citrico.

4095 – *Ruggine* – Ac. solforico molto diluito; ac. cloridrico idem, poi acqua saponata.

4096 – Soluzione di:

Cloruro di zinco gr. 10 – Ac. tartarico 3

Bicloruro di mercurio 2 – Acqua cc. 1000.

4097 – *Vernice* – Si sfrega la pelle con pannolino imbevuto d'alcool e nello stesso tempo con pietra pomice in polvere. Indi si fa una lavatura con sapone all'acqua fredda.

4098 – Si può usare l'acqua calda con un po' di

soda, ma in questo caso occorre lavarsi poi con acqua mista ad aceto per neutralizzare l'effetto della soda sull'epidermide.

4099 – ***Mezzo per conservarle pulite nel lavoro*** – Si fa una spalmatura con questa soluzione, prima di accingersi al lavoro:

Acqua 3 – Alcool 4 – Glicerina 3.

Basterà poi una semplice lavatura con acqua e sapone per rendere le mani pulitissime.

4100 – ***Bianche*** – Per preparare una buona pasta per imbianchire le mani si fanno cuocere delle patate *bianche* e molto farinose, si pelano, si schiacciano accuratamente e si stemperano in un poco di latte; la pasta di mandorle non dà risultati così soddisfacenti come questa miscela; del resto le proprietà detersive della patata sono ben note. (V. *Patate*).

4101 – Certe piante tingono le mani in modo che non è facile renderle pulite col solo sapone. Serve bene in tal caso il sale di acetosella.

4102 – Si fa una soluz. di ac. solforico (gr. 2,5) nell'acqua (due bicchieri) e vi si aggiungono gr. 1,5 di tintura di mirra. Si immergono le mani in questo liquido dopo averle lavate. Ripetendo l'immersione ogni giorno, in pochi giorni le mani avranno acquistate grande bianchezza.

4103 – Per conservare bianche le mani si fa una forte decozione di saponaria in un litro d'acqua fino a che sia ridotta ad un terzo; si passa per pressione alla tela e si conserva in bottiglia. Dopo la lavatura ordinaria delle mani col sapone e successiva risciacquatura si forma una pasta con mollica di pane imbevuta nella soluz. di saponaria e con essa si sfregano fortemente le

mani per alcuni minuti.

4104 – La lavatura con impasto di farina fina di granoturco produce quasi lo stesso effetto di quella fatta con pasta di mandorle che non sempre si può trovare in commercio. L'imbianchimento della pelle riesce bene anche nelle mani use a lavori grossolani. Dopo la lavatura del mais è bene spalmare le mani con glicerina, prima di asciugarsele.

4105 – ***Morbide*** – Per conservare la morbidezza della pelle delle mani è ottimo l'uso dei guanti preparati in questo modo: Si lavano dapprima in diverse acque, fino a che diano acqua limpida; si fanno asciugare all'ombra, si arrovesciano, s'imbevono con due tuorli d'uovo battuti con due cucchiai di pasta di mandorle dolci, profumando a piacere (ad es. acqua di rose 15 gr., tintura di

benzoino 1 gr.), Si lasciano seccare lentamente sopra un pezzo di carta, si rimettono nel senso naturale e si calzano tutte le notti come i guanti comuni.

4106 – Formare una pasta con:

Amido 5 – Glicerina 5 – Aceto 1.

Spalmare con questa pasta un paio di guanti e calzarli tutte le sere prima di andare a letto.

4107 – Polv. di sapone bianco 30 – Caolino 45 Perborato sodico 22 – Profumo a piacere.

4108 – Olio grasso di senape 80 – Cera gialla 20

Tuorlo d'uova 40 – Balsamo peruviano 5 – Ess. di lavanda 3.

In luogo dell'olio di senape si può usare qualsiasi altro olio grasso: questo viene fuso con la cera ed alla massa raffreddata si incorpora il re-

sto, nella successione indicata.

Si applica questa pomata nell'interno dei guanti, che si calzano durante la notte, per rendere morbida la pelle delle mani. Al mattino si elimina da queste la pomata lavandole con farina di mandorle. (V. *Mandorle*).

4109 – Mentolo gr. 1 – Salolo 2 – Olio d'olive 10

Lanolina 30 – Burro di cacao 7 – Olio di mandorle dolci 5

Ossido di zinco 10 – Burato di sodio 10

Ess. di bergamotto gocce XII.

Si ungono le mani con un po' di questa pomata ogni sera.

4110 – Per preservare le mani quando a lungo si debbano tenere nell'acqua, si spalmano con una miscela a parti eguali di glicerina, vaselina e

lanolina e si aggiunge 5% di canfora e fenolo. La mattina seguente si lava con sapone comune.

4111 – ***Arrossate*** – Si triturano con 12 p. d'olio grasso:

Ossido di zinco 5 – Ossicloruro di bismuto 2,5.

Poi si aggiunge:

Glicerina 150 – Lanolina 30

si mescola con un po' d'acqua di rose e si profuma.

4112 – Si impiega la pomata di lanolina. (V. *Lanolina*).

4113 – ***Sudore*** – Molte persone, specialmente donne, soffrono di un esagerato sudore alle mani e ai piedi. Il molestissimo inconveniente in parecchi casi cede all'idroterapia associata all'applicazione di questi preparati:

Balsamo peruviano gr. 1 – Cloralio idrato. – Alco-

ol assoluto 90.

4114 – Lavature con aceto forte.

4115 – Soluz. al 5% di tannino in alcool diluito.

4116 – Si pratichino frizioni 3-4 volte al giorno con:

Borace 4 – Ac. salicilico 2 – Ac. borico 1 – Gliceri-na 16

Alcool diluito 16.

4117 – Frizioni con:

Borace 10 – Glicerina 8 – Acqua di rose 125.

4118 – Come palliativo temporaneo si può ap-plicare un po' di cotone idrofilo.

4119 – ***Screpolature*** – (V. *Labbra*, *Pelle*, *Gelo-ni*) – Si lavano con cura le mani, poi si applicano lozioni con:

Alcool a 90°·gr. 80 – Glicerina 35 – Acqua di rose 50 – Salolo 2

Tintura di muschio gocce II – Tintura di benzoino XXX.

4120 – Per screpolature delle mani è ottima la glicerina. Se ne versa una goccia sul dorso della mano e si stende coll'altra mano sfregando dolcemente. Siccome le mani restano un po' impastate è bene fare tale spalmatura alla sera al momento di andare a letto.

4121 – Si applica due volte al giorno la seguente pomata:

Mentolo gr. 0,75 – Olio d'oliva 1,50 – Salolo 1,50 – Lanolina 45.

4122 – Fondansi: olio di mandorle 40, cera bianca 40, spermaceti 80, canfora 10.

4123 – Si fanno macerare 3 gr. di gomma adragante in 400 gr. d'acqua di rose, sino a che il prodotto possa attraversare una mussola; si aggiun-

gono allora 30 gr. di glicerina e altrettanto d'alcool a 90°. Spalmarsene le mani dopo averle lavate.

4124 – Lavarsi con acqua tiepida, asciugarsi per bene, senza sfregare, e applicare questo linimento:

Acido gallico gr. 1 – Glicerina neutra 120 – Acqua di rose 360.

Dopo alcuni istanti asciugare assai delicatamente.

Nei casi ribelli fare unzioni alla sera con questa pomata:

Ortoformio gr. 1 – Mentolo 0,4 a 1 – Lanolina pura 40.

4125 – Si fanno fondere a bagno maria:

Olio di papavero 15 – Olio d'oliva 15

Olio di mandorle dolci 18 – Bianco di balena8

Manichi d’ombrelli, bastoni, ecc.

4126 – ***Coltivazione di piante adatte*** – Si piantano piccoli frassini, querce, castagni, aceri, ciliegi, ecc. Dopo circa un anno si tagliano al piede, per dar luogo alla produzione di parecchi polloni. Frequentemente questi vengono privati delle gemme per impedire lo sviluppo del ramoscelli inferiori che formerebbero dei nodi; si lascia solamente un ciuffo di foglie all’estremità superiore.

Al principio della primavera si fanno subire a questi polloni, con adatti strumenti speciali, che la pratica insegna (pinze e molle), una vera operazione chirurgica che consiste nell’intaccare la corteccia e nell’incidervi svariati disegni ad elica, greca, ecc., che più tardi si troveranno riprodotti nel legno, quando se ne toglierà la corteccia.

Dopo alcuni anni, per lo più tre, si procede al taglio. Si eliminano i rami e si lasciano seccare i bastoni al sole. Indi si sottopongono ad un bagno a vapore; si asporta allora la corteccia, il che, con un po' di pratica si può fare d'un sol colpo. Si raddrizzano, si tagliano a misura, se ne curva l'estremità a manico, secondo il caso. Queste piegature vengono talora fatte in pianta onde ottenere manichi a squadra, ad anello ad intreccio, ecc.

Si possono piegare alcuni rami, attorcigliandoli attorno al gambo principale, col quale finiscono per saldarsi naturalmente.

Manoscritti.

4127 – ***Perchè non si spanda l'inchiostro sulla carta*** – Avviene qualche volta che, mentre si scrive su un foglio di carta, ad un certo punto l'inchiostro si spanda, la penna intacchi il foglio,

scricchioli e mandi tanti spruzzi neri tutt'all'intorno. Eppure assai di sovente non si può per necessità imprescindibile – cambiar foglio trattandosi o di un disegno o di una carta d'importanza. Per evitare quest'inconveniente – che dipende dal fatto d'essere stata la carta poco incollata – basta passare sopra ad essa una spugna, umettata con una soluzione di parti eguali di colla di Fiandra e di sapone ed una metà di allume di rocca.

4128 – ***Liquidi smacchiatori per cancellare l'inchiostro*** – Soluzione *A*. Acido citrico 60, si sciolgono in acqua 400 e si aggiunge soluzione satura di borace 100.

Soluzione *B*. Cloruro di calce 200, si agitano con acqua 400, e si lascia a sè in bottiglia ben chiusa per una settimana. Si decanta poi il liquido

limpido e lo si mescola con 100 di soluzione satura di borace. (V. *Scolorine*, N. 3865 e seg.).

Per l'uso si umetta la macchia con *A*, si toglie l'eccesso mediante carta da filtro e si applica la soluzione *B*. Quando la macchia è scomparsa, si tratta ancora con carta da filtro e si lava con acqua, asciugando poi questa con carta asciugante.

4129 – Cloruro di calce 100 si agitano con acqua distillata 800. Dopo 24 ore di riposo si cola e si aggiunge al liquido 120 d'acido acetico.

4130 – Si preparano le soluzioni seguenti: *a*) cloruro potassico 1, ipoclorito potassa 1, acqua 3; *b*) acido cloridrico 1, cloruro sodio 1, acqua 3. Si deve lasciar asciugare la pennellatura con la soluzione *a*) prima di applicare la soluzione *b*).

4131 – È posto in commercio un nuovo smac-

chiatore per l'inchiostro detto *Nettol* costituito da due boccette, l'una contenente una soluzione al 2% di permanganato di potassio, l'altra una soluzione satura di acido solforoso.

Si applica dapprima sulla scrittura da cancellare la soluzione di permanganato di potassio, poi la soluzione di acido solforoso, e si ripete nel caso l'operazione fino a completo scoloramento.

4132 – Acido citrico in polvere gr. 10, ed acido ossalico in polvere grammi 10. Si mescola e si conserva in un vaso di vetro. Si ricopre la macchia con un mucchietto di questa polvere; si versa sopra col manico del portapenne una gocciola d'acqua e quindi si asciuga con un panno e con carta asciugante.

4133 – Si mescolano parti eguali di allume, zolfo, succino e nitro. Si cosparge una piccola quan-

tità di questa polvere sopra lo scritto o la macchia d'inchiostro e si strofina con carta asciugante.

4134 – ***Matite per ismacchiare*** – Si immerge della carta da filtro forte, bianca, in una soluzione satura calda di acido citrico, indi si rotola fino alla grossezza di una matita e si fa asciugare.

Dopo essiccazione si riveste la matita d'uno strato resinoso, immergendola in lacca liquida per capsule da bottiglie e si appuntisce una estremità. Per usarla si inumidisce la parte appuntita e con questa si passa sopra ripetutamente alla macchia d'inchiostro o allo scritto finchè l'inchiostro sia scomparso. Si pennella allora la parte con una soluzione debole di cloruro di calce, finchè sia completamente pulita, si pennella con acqua pura, si fa asciugare e si liscia.

4135 – ***Cancellature*** – Volendo impedire

l’ingiallimento della carta prodotto dell’azione dell’ipoclorito di calce, che generalmente si usa per cancellare l’inchiostro, si bagna la carta (dopo l’azione dell’ipoclorito) con una goccia d’ammoniaca e si lava subito con acqua pura: indi si asciuga con carta bibula.

4136 – Invece della soluzione d’ipoclorito di calce si può usare quella quasi satura di sale d’acetosella, che ha effetto più rapido.

4137 – *Matite per radere l’inchiostro*.

Pomice 75 – Destrina 5 – Sandracca 15 – Dragante 15.

Si spolverizzano e si mescola intimamente, e col meno possibile di mucillaggine gommosa si fa una massa malleabile, con la quale si formano delle matite.

Dopo asciutte si appuntiscono ad una estremità

e si avvolgono in stagnola.

4138 – ***Scritture alterate o segrete*** – *Modo di scoprirle* – In generale i mezzi usati per alterare una scrittura consistono:

1° Nella raspatura, dissimulata con polvere di sandracca o d'allume, o con collatura parziale (abrasione).

2° Nella lavatura con agenti chimici (cloro, acqua di Javel, scolorina, acido cloridrico, acido citrico, sale d'acetosella, ecc.).

4139 – L'esame fisico della carta sospetta consiste nell'osservarla per trasparenza, a luce viva. L'abrasione riesce manifesta con la maggiore trasparenza della carta. Nella maggior parte dei casi l'inchiostro avrà penetrato nella carta nel punto raspato, il che si esprime comunemente dicendo che lo carta ha *bevuto*.

4140 – Per far riapparire la scrittura primitiva incompletamente lavata, o scomparsa naturalmente, si pone la carta sospetta tra due fogli di carta bibula, indi si passa sopra con un ferro da stirare mediocremente caldo, oppure s'inumidisce la carta sospetta con alcool passandovi poi sopra un ferro da stirare assai caldo.

4141 – Tralasceremo i procedimenti chimici di saggio perchè complicati e quindi inapplicabili in casa.

Quanto agli inchiostri *simpatici* si può procedere come segue:

Si bagna con cura la carta posta sopra una lastra di vetro, la si copre con un'altra lastra e si esamina ponendola fra l'occhio e la luce. In tal modo si leggono facilmente i caratteri tracciati con una polvere incolora stemperata nell'acqua

pura o in una soluzione gommosa.

4142 – Una buona parte degli inchiostri simpatici appariscono con la semplice azione del calore.

4143 – Gli inchiostri a base di sostanze igroscopiche si rivelano esponendo il foglio per pochi istanti al vapore d'acqua e spargendovi tosto sopra della polvere finissima di carbone animale finissimo. Scuotendo la carta, la polvere aderente ai caratteri li renderà visibili.

4144 – ***Rivivificazione dei caratteri su vecchie carte o pergamena*** – Si raccomanda l'uso successivo dei gas cloridrico, ammoniaco e solfidrato d'ammoniaca.

4145 – Per far riapparire i caratteri, sia su carta che su pergamena giova lavare con questa soluzione:

Acqua distillata gr. 1000 – Prussiato di potassa

12

Acido solforico gocce II.

4146 – *Sulle pergamene* – Si rammollisce rapidamente la pergamena nell'acqua fredda, senza agitarla, si fa sgocciolare, poi la si immerge per cinque secondi in una soluzione d'acido ossalico all'1 per cento; si lava poi rapidamente e quindi si introduce in un recipiente che contenga una soluzione di 10 gr. d'acido gallico in 300 gr. d'acqua pura, si asciuga tra due fogli di carta bibula e si sottopone al torchio copialettere.

Bisogna operare con grande delicatezza e rapidità perchè le pergamene impregnate d'acido gallico si colorano spesso in rosa od anche in nero sotto l'azione della luce del sole e la scrittura diventa illeggibile se i fogli sono un po' sgualciti.

Giova notare come non tutti gl'inchiostri possano con tale procedimento esser resi visibili. Alcuni si allargano durante l'operazione sulla pergamena e la lettura dei caratteri diviene in tal modo impossibile.

4147 – Si stende, col pennello, un leggero strato di solfidrato d'ammoniaca sulla pergamena. Questo procedimento, in uso da lungo tempo alla biblioteca d'Oxford, dà ottimi risultati.

Marmo.

4148 – ***Pulitura*** – Si sfrega l'oggetto con un miscuglio di aceto e pietra pomice *finissima*, servendosi di una spugna. Quindi si lava con cura, a riprese. Questo procedimento è applicabile al marmo bianco e all'alabastro.

4149 – Sfregare con una pasta di: pomice polvere finissima 30, carbonato calce 60, carbonato

sodio 60, glicerina e acqua in parti eguali quanto basta.

4150 – Sfregare con miscela di bianco di Spagna e benzina.

4151 – Sfregare con miscela di ess. di trementina e cera vergine, poi con cencio di cotone.

4152 – Si agitino entro bottiglia p. eg. di acido solforico e succo di limone e con questo liquido si strofini leggermente il marmo con uno straccio di tela. Per lucidarlo poi si adoperi ossido di zinco.

4153 – Si applica una pasta di solfato di soda e di cloruro di calce.

4154 – Dopo averlo ben lavato vi si stende sopra uno strato di soluz. di gomma arabica – gomma ed acqua in parti uguali – e si lascia seccare per due giorni. Si lava e si strofina con pelle scamosciata.

Occorrendo, si ripete l'operazione.

4155 – *A nuovo* – Dopo la pulitura al petrolio, di cui al N. 4188, si otturano le fenditure con un mastice a base di gommalacca, imitando il colore del marmo; si procede scaldando la parte da otturare, e facendovi colare il mastice fuso e asportandone l'eccedente con la lama di un coltello smussata.

Si sfrega poi con un cencio imbevuto d'encaustico assai leggero, onde non formare striscie sulla superficie; il migliore è quello di cera e trementina. Si spazzola poi il marmo e si lucida con cencio di lana o con pelle morbida.

4156 – *Bianco* – Per i marmi bianchi o di tinta chiara è da preferirsi la pulitura ad alcool a quella con petrolio. Come encaustico si usa quello di *cera bianca* e benzina.

4157 – Si fa disciogliere p. 1 di cera e p. 1 di sandracca in p. 6 di olio essenziale di trementina e con questa mistura si strofinano le lastre di marmo mediante spazzola tenera.

4158 – Le lastre di marmo si puliscono con ammoniaca mediante spugna, oppure si applica sulle macchie una pasta formata da magnesia e bolo bianco con benzina ricoprendo poi con una campana o bicchiere capovolto, allo scopo di impedire la volatilizzazione della benzina; si lascia a contatto per qualche tempo e infine si strofina, rimuovendo la pasta.

4159 – Se i mezzi sopra indicati fallissero, si sostituisca alla benzina il cloroformio.

4160 – Se si lascia cadere sul marmo che ricopre un mobile un po’ di succo di limone, ad es., od anche solo un po’ di limonata, ne risulta una

macchia che, per poco che l’acido sia rimasto qualche tempo sulla superficie liscia e bianca rimane sempre visibile. Ora con un po’ di precauzione, accidenti simili si possono evitare.

4161 – I marmi lisci debbono essere tratto tratto puliti con un pannolino leggermente imbevuto d’olio d’oliva, e quindi con altro finissimo lino che tolga loro ogni macchia di grasso; non vi ha modo migliore di questo per conservare la bellezza ed il levigato di tutti gli oggetti in marmo che fanno parte delle suppellettili di casa.

4162 – Si rivestono gli oggetti di marmo ripetutamente con uno strato di poltiglia formata da calce spenta e soluzione concentrala di sapone; dopo un giorno o due si lavano con acqua tiepida.

4163 – Volendo rendere il marmo ancor più

bianco si può lavarlo con acqua di cloro, lasciandola reagire su di esso per circa un'ora; quindi si lava con acqua pura e si asciuga.

4164 – Per conservare il lucido ai marmi si strofinano di tempo in tempo con un cencio imbevuto d'olio d'oliva, che poi si toglie con altro straccio pulito, oppure con cera vergine sciolta nell'essenza di trementina.

4165 – Le statue di marmo quando sono esposte all'aria non solo anneriscono ma si ricoprono di vegetazioni minuscole che vi formano delle chiazze verdi. Per evitare ciò si fa una miscela di cera vergine 2, olio di papavero 1, scaldando leggermente e si passa a caldo, con un pennello sul marmo.

4166 – Nei giorni in cui si temono nevicate è bene tenere coperte le statue di marmo esposte

all’aria. La neve assorbendo l’acido carbonico dell’atmosfera, esercita influenza dannosa sul marmo.

4167 – *Statuette, vasi, lastre per mobili,* ecc. – Si puliscono con una soluzione di cloruro di calce al 6% nella quale s’impregna un tampone di stoffa od uno straccio, strofinando poi leggermente sul marmo. Dopo due ore si lava con una spugna morbida ed acqua pura. Quando si tratti di marmo molto sporco si faccia uso d’una spazzola dura.

4168 – Si puliscono con spazzola o pennello duro servendosi d’una di queste soluzioni:

Acido solforico al 5‰,

Acido cloridrico al 10‰.

Si ricercano tutte le sinuosità della scoltura fino a che la superficie apparisca ben pulita. Si ri-

sciacqua e *si lascia* seccare. Si stende poi sul marmo – scaldato a spirito o in qualsiasi altro modo che non possa affumicarlo – una soluzione di cera bianca nella benzina, servendosi d'un pennello. Questo encaustico otturando i pori del marmo impedisce alla polvere di penetrarlo e – su quello esposto all'aria – impedisce lo sviluppo di vegetazioni che lo farebbero annerire.

4169 – Per eliminare l'ingiallimento prodotto dal tempo o dal fumo, si spalma il marmo con questa miscela:

Colla di farina gr. 500 – Acqua di Javel lit. 0,5

Sapone nero gr. 100·– Bianco di Spagna kg. 1.

Si lascia uno strato di questa pasta, sul marmo, per tre giorni e più, occorrendo; indi si risciacqua abbondantemente.

Si applica poi l'encaustico, se ne è il caso.

4170 – Se dopo il trattamento indicato nel N. preced. persistessero tracce di bruciato, fumo, ecc., si può ricorrere ad una di queste sostanze:

Calce viva, acqua di Javel, acido ossalico sciolto a saturaz., sfregandone fortemente le macchie con spazzola dura e pomice in fina polvere.

Se le bruciature sono molto profonde si hanno poche probabilità di riuscita.

4171 – *Nero* – Lavare con acqua e sapone. Risciacquare. Sfregare con pannolano unto con qualche goccia d'olio d'oliva.

4172 – ***Smacchiatura*** – Le macchie più difficili a fare scomparire sono quelle prodotte da liquidi contenenti del ferro in soluzione (sangue, inchiostro, ecc.). Le macchie d'inchiostro si possono trattare coll'acetosella, ma non si può sperare in una sicura riuscita.

4173 – L’acqua di cloruro e la polvere di alabastro in poltiglia nell’acqua distillata servono bene per le macchie di sangue.

4174 – Le macchie di ruggine e quelle d’inchiostro si possono togliere nel seguente modo. Si fa una soluzione con:

Acqua gr. 500 – Acido ossalico 30 – Burro d’antimonio 15.

Vi si aggiunge della farina per formare una poltiglia, che si stende sulla macchia e vi si lascia per alcuni giorni; si lava poi e occorrendo, si ripete l’operazione.

4175 – Per le macchie d’anilina e di alizarina serve l’acqua di Javel od il perossido di sodio.

4176 – Contro le macchie azzurre prodotte da sostanze vegetali serve l’aceto, usato con precauzione per non corrodere il marmo; poi si sfre-

ga con del cloruro di calce.

4177 – Sul marmo bianco si levano le macchie di grasso con fiele di bue, liscivia e trementina mescolati insieme con terra da pipe.

4178 – Le macchie d'olio antiche si trattano con benzina lasciandovela a contatto per parecchie ore.

4179 – Le macchie d'olio antiche si tolgono sfregando con dell'argilla bianca umida. Si pulisce poi l'oggetto con acqua di sapone o soluzione di soda.

4180 – Per le macchie di grasso si può anche far uso di una pasta formata di bianco di Spagna e benzina. Se qualche macchia persiste si ricopre con pasta di bianco di Spagna e cloruro di calce. Si lascia seccare senza asciugare; indi si risciacqua. Si lucida poi il marmo sfregandolo,

quando è ben secco, con un tampone di lana imbevuto d'una soluz. di cera vergine nell'ess. di trementina.

4181 – Una pasta di bianco di Spagna e cloruro di calce stesa e seccata, al sole possibilmente, toglie le macchie dal marmo.

4182 – Serve assai bene l'acqua che è rimasta qualche tempo in contatto con dei frammenti di marmo ed è quindi saturata di carbonato di calcio; mentre invece facendo uso di acque comuni, che sempre contengono (dal più al meno) del gas carbonico disciolto, si avrebbe a temere l'azione dissolvente di questo gas sul marmo.

4183 – Si può egualmente far uso di una soluzione molto diluita e limpida di silicato di soda.

4184 – Si fa una pasta di calce viva e di acqua di sapone e se ne ricoprono le parti macchiate. Si

lascia in posto per 24 ore, indi si lava.

4185 – Si fa una soluz. d'ipoclorito di calce al 6%. Con un cencio o con una spugna si sfrega il marmo con tale soluz. Dopo due ore si lava, indi si encaustica con soluz. di cera nell'ess. di trementina.

4186 – Le macchie di nitrato d'argento e di permanganato di potassio sono assai ribelli. Si coprono con pasta di caolino e solfuro d'ammonio; dopo ripetute applicazioni di questa pasta si lava la macchia e si ricopre con pasta di caolino imbevuto di cianuro di potassio (velenosissimo!). Ripetendo parecchie volte l'operazione si possono eliminare le macchie.

4187 – Mediante acqua ossigenata si possono togliere dal marmo la maggior parte delle macchie.

4188 – Si sfrega vigorosamente in ogni senso con cencio di lana imbevuto di petrolio; si asciuga con altro cencio di lana asciutto e infine si sfrega con pelle. Il petrolio non solo pulisce il marmo dalla maggior parte delle macchie, ma ne fa risaltare le venature.

4189 – Per pulire i caminetti di marmo e togliere le macchie dovute alla combustione di carta, zolfanelli, ecc., si passano allo staccio fino le seguenti sostanze in polvere:

Cristalli di soda 2 – Pietra pomice 1 – Creta 1.

Si mescolano con acqua e si sfrega poi con questa pasta il marmo: indi si lava con acqua di sapone; il marmo diverrà bianco come prima.

4190 – ***Lucidatura a nuovo*** – Encaustico di essenza di trementina e cera d’api. Sfregare con panno di lana.

4191 – Si sfregano le lastre di marmo levigato con un encaustico di:

Ess. di trementina 6 – Cera bianca 1 – Sandracca 1.

Si prepara a bagnomaria e si applica a pennello.

Con questa miscela si ha una specie di acqua di sapone che si può conservare facilmente in bottiglie ben turate, a largo collo.

Per ridare un bel lustro ai marmi si spalmano con la detta miscela e si lascia svaporare sì che non resti più che uno strato esilissimo di cera.

Si sfrega allora vigorosamente con panno di lana.

4192 – Per lucidare le lastre di marmo si strofinano con una pasta di tripolo inglese mescolato con olio di olive.

4193 – Per le lastre serve pure la miscela di ceresina (o cera bianca) con essenza di trementina.

4194 – ***Incisione e scoltura chimica*** – Si eseguisce su marmo la traccia del disegno che deve rimanere in rilievo e quindi con adatto pennello la si copre di vernice composta di ceralacca sciolta nell'alcool, o di gomma lacca pure sciolta nell'alcool o meglio assai con una vernice di bitume giudaico (asfalto). (V. *Incisione*).

In capo a due o tre ore, essendo asciutta la vernice, si versa l'acido sul marmo e si guida sulle parti scoperte. Allorquando l'acido non fa più effervescenza si continua a versarne sul marmo fino a tanto che il fondo ne sia incavato quanto si vuole. Compiuta l'operazione si lava per bene il marmo con acqua e quindi si toglie la vernice con

alcool se fatta con questo, e con essenza di trementina se fatta col bitume.

È necessario tener presente che l'acido giunto ad una certa profondità corrode il marmo anche lateralmente, e senza le debite precauzioni, può guastare il lavoro specialmente nelle linee delicate. Si rimedia a ciò rivestendo di vernice al momento opportuno anche queste parti laterali e poi può proseguirsi l'operazione.

Volendo localizzare il lavoro, si contorna con cera affinchè l'acido non dilaghi e non attacchi la parte del marmo che deve rimaner libera.

4195 – Operando in senso inverso, e cioè ricoprendo di vernice il fondo, si ottiene il disegno in incavo.

Terminata l'incisione, si può intagliare o riempire di stucchi, oppure si può dorarla, inargentarla

o colorirla con colori sciolti nella gomma lacca.

4196 – ***Decorazione*** – Sul marmo si possono riprodurre disegni svariati come fiori, animali, ritratti di persone, ecc., valendosi del metodo seguente. Si fotografa l'oggetto o l'immagine che si vuole ottenere e si rinforza in negativa col bicloruro di mercurio. Col metodo solito si stacca la pellicola con la gomma elastica. Si spalma la superficie del marmo d'uno straterello uniforme con miscela formata di:

Benzina gr. 1000 – Bitume giudaico 100
Essenza di trementina 1000 – Cera vergine 100.

Quest'operazione si compie in una carnera oscura, e dopo essiccazione si espone alla luce sotto la negativa per venti minuti. Lo sviluppo del disegno si ottiene lavando coll'essenza, la quale scioglie le parli del bitume non alterate dalla luce.

Quando il disegno apparisce nettamente si dirige sulla lastra un forte getto d'acqua. Dopo i ritocchi, se questi sono necessari, si applica la soluzione colorante.

4197 – Volendo ottenere, col procedimento sopra indicato, disegni a più tinte, dopo la prima applicazione si ricopre nuovamente la figura con la soluzione di bitume e si fa una seconda esposizione alla luce sotto altra negativa corrispondente ai tratti che si vogliono conservare, e si procede all'ulteriore colorazione. In tal modo si possono ottenere fino a cinque tinte, differenti di effetto bellissimo.

4198 – ***Antico*** – *Imitazione* – Volendo dare ad un oggetto artistico – statue, bassorilievi, ecc. – di marmo, nuovo, l'aspetto dell'antico, si comincia col digrassare la superficie mediante lavatura con

liscivia (soluz. di carbonato di soda), poi si risciacqua per bene, avvertendo di non toccarlo con le mani direttamente, e infine si spalma con una soluz. di permanganato potassico al 5% circa. Il permanganato si scompone a poco a poco formando ossidi di manganese che colorano leggermente il marmo in bruno-giallastro. Si può ottenere tinta più carica ripetendo le spalmature col permanganato.

Volendo, poi, rendere al marmo la primitiva bianchezza, basta spalmarlo con soluz. diluita di bisolfito sodico.

V. *Cementi, Colle, Fotografie, Mastici.*

Massaggio.

4199 – ***Creme per il massaggio*** – Come è noto il massagglo non deve essere fatto a secco; si usa sovente la vaselina ma è preferibile l’uso

d’una pomata. Questa è usata in Germania. Si mescolano 30 p. di glicerina con altrettanta acqua e in questo liquido si fanno sciogliere a caldo 20 p. di sapone bianco di potassa raspato. Si aggiungono ancora 10 p. d’alcool a 90°. Si filtra a caldo.

4200 – Cassina secca 4 – Acido borico 0,35 Glicerina gocce X – Soluz. carmino, Olio essenz. mandorle amare in parti uguali q.b.

4201 – Lanolina gr. 210 – Grasso di montone 240

Glicerina cc. 120 – Acqua di rose 360 – Ess. di gerani 1,5.

Mastici.

4202 – ***Generalità*** – Si distinguono il *mastice* dalle *colle*, pel contenuto molto minore di costituente volatile; cosicchè disseccando il mastice

subisce contrazione assai meno pronunciata.

Quando si vogliono unire superfici irregolari occorre sempre far uso di un mastice e non di una colla, perchè non potendo questa riempire gli spazi liberi non produce l'aderenza che in pochi punti.

Si può, d'altronde, trasformare facilmente una colla in un mastice aggiungendovi una polvere riempitiva le cui particelle inerti funzionano meccanicamente come agglutinanti; rimaste unite fra loro mediante un poco dell'adesivo, esse riuniscono attraverso le cavità delle superfici da riunire. Naturalmente, la polvere dev'essere finissima; il bianco di Spagna, p. es., è assai adatto.

4203 – ***Alla glicerina*** – Con la glicerina si può preparare un mastice di piombo assai duro.

Si polverizza finamente del litargirio in modo da

ottenere una polvere impalpabile, e lo si secca in una stufa ad alta temperatura. Si aggiunge allora a questa polvere della glicerina in modo da formare una pasta densa.

Questo mastice si solidifica rapidamente e completamente sia all'aria, sia immerso nei liquidi; il suo volume resta sensibilmente invariabile durante la solidificazione; resiste senza modificarsi a temperature prossime a 300°; aderisce assai fortemente ai corpi coi quali viene messo a contatto. Esso è dunque uno dei migliori mastici che si conoscano.

4204 – ***Al minio*** – L'olio di lino cotto, impastato col minio ha la proprietà di essiccare gradatamente ancorché sia tenuto a bassa temperatura e fuori del contatto dell'aria, mentre nelle stesse condizioni gli altri olii vegetali non agiscono sen-

sibilmente. La biacca mescolata all'olio di lino naturale, anche cotto, non agisce come essiccante se non con l'intervento dell'aria, e perciò ove tale mastice venisse applicato fra due superfici non acquisterebbe consistenza se non ricorrendo al riscaldamento.

4205 – Il mastice formato col minio non è sufficientemente plastico, non aderisce ai metalli e sottoposto a pressione fra due lamine non si distribuisce uniformemente. È preferibile servirsi di una miscela composta di parti eguali di biacca e minio, trasformati in pasta con olio di lino precedentemente cotto con 10% di minio. È necessario che la miscela venga fortemente battuta, fino a subire sensibile riscaldamento. Per rendere meno costoso il mastice si usa introdurvi un terzo in peso di carbonato di calce ottenuto per levigazio-

ne; in questo caso il prodotto acquista la durezza della pietra solo dopo alcuni mesi. Si usa di preferenza per fissare i vetri dei telai delle finestre.

4206 – Se Il mastice di cui nel N. precedente, deve essere applicato su oggetti da esporre al fuoco, si sostituisce la creta con grafite, la quale ritarda l'indurimento.

4207 – *A rapida presa* – Ove occorra ottenere rapidamente la presa del mastice si ricorre all'aggiunta di perossido di manganese.

4208 – *Applicazione* – Nell'uso del mastice ordinario di minio importa assai che la superficie sulla quale vuolsi applicare sia perfettamente asciutta. Se le pareti sono affatto liscie è preferibile spalmarle con mastice un poco più liquido, prima di applicarvi lo strato di materie tessili che deve assicurare la chiusura.

4209 – *Conservazione* – Il mastice si conserva sommerso nell'acqua pura per un tempo limitato; conviene quindi prepararlo solo a norma del consumo (V. *Luti*).

4210 – ***Alla caseina*** – Si scioglie la caseina (formaggio) in una soluzione satura di borace (borato di soda); si ha un liquido limpido, di consistenza vischiosa, più adesivo della gomma e che può in molti così sostituire la colla forte.

4211 – *In polvere* – Si prendono gr. 125 di formaggio bianco, fresco, che si lava e si preme bene nella mano sinchè l'acqua di lavaggio sia chiara: si mette allora in un mortaio di marmo con tre bianchi d'uovo; si tritura il tutto e si aggiunge poco a poco della polvere di calce viva sino a che il mastice sia secco.

Si conserva questo mastice in flacone a bocca

larga con tappo a smeriglio; quando occorre di servirsene per attaccare pezzi di terraglia o porcellana, basta prenderne una piccola quantità che si inumidisce con acqua e si spalma sui pezzi da unire, che si congiungono solidamente gli uni centro gli altri e si fanno seccare all'ombra. Allorchè saranno essiccati perfettamente, potranno resistere all'azione dell'acqua e del calore.

4212 – ***Inalterabile*** – Con p. 93 di mattone pesto o d'argilla ben cotta, 7 di litargirio e dell'olio di lino si forma un eccellente mastice. Devesi aggiungere alle due sostanze ben polverizzate, tanto olio di lino da ottenere la consistenza del gesso da murare.

Questo mastice può essere usato per ricoprire terrazzi, rivestire bacini, saldare la pietra, impedire la filtrazione dell'acqua, ecc. Dopo tre o quat-

tro giorni è solidificato. Quando è completamente secco è tanto duro da rigare il ferro. (Vedi *Acquarii*).

4213 – ***Impermeabili*** – Si fa una pasta con albume d'uova ed una miscela di minio 1 e calce viva 2 in polvere finissima. Bisogna adoperarlo immediatamente.

4214 – Soluz. in acqua di:

Gelatina 5 – Cromato di potassio 1.

Conservare nell'oscurità. Esposto alla luce si solidifica e diventa insolubile nell'acqua.

4215 – Miscela fusa di:

Resina 5 – Asfalto 5

alla quale si aggiunge 1 p. di sabbia fina.

Oppure:

Catrame di carbon fossile 15 – Solfo 2 – Minio 2 – Litargirio 2.

Si applicano a caldo; induriscono rapidamente.

4216 – *Per fontane, acquarii, ecc.* – Si mescolano parti eguali di sego e di pece scaldando fino a liquefazione completa ed anche più, cioè fino a che si produca una schiuma che sale come quella del caffè.

Si aggiunge della calce viva in polvere, in modo da formare una pasta molle adatta come mastice.

4217 – ***Trasparenti*** – Si fanno sciogliere nell'acqua distillata: gomma arabica pura 7 e zucchero bianco 3.

Si espone la bottiglia contenente il miscuglio a bagno maria fino a che esso abbia consistenza siropposa. Bisogna aver cura di tener sempre la bottiglia ben turata.

4218 – Questo mastice è assolutamente incoloro, Si mescolano in una bottiglia, ermeticamen-

te chiusa, 60 gr. di cloroformio con 75 gr. di gomma elastica tagliata a pezzettini. Si lascia a contatto per varii giorni, sino a completa soluz. del caucciù. Quando il liquido è divenuto completamente fluido si aggiungono 15 gr. di mastice in lacrime e si lascia macerare il tutto per otto giorni, cioè sino a soluzione perfetta.

4219 – ***A presa rapida*** – *All'ossicloruro di zinco* – Il mastice – o cemento di ossicloruro di zinco – fa presa assai rapidamente. Qualora si voglia ritardare la presa si aggiunga un poco di borace. Ecco una formola del genere:

Cloruro di zinco 100 – Ossido di zinco 265 – Vetro in polvere 75

Borace 2 – Acqua 55.

4220 – ***Metallici*** – È formato da 2 p. di ossido di zinco, 2 p. di calcare triturato e 1 di grès, a cui

si aggiunge una sostanza colorante, ad es. ocra gialla od ocra rossa. S'impasta un kg. di questa miscela polverulenta con tre litri di una soluzione satura di zinco in ac. cloridrico, a cui fu aggiunto del cloruro ammonico in quantità eguale a $^{1}/_{16}$ della quantità di zinco disciolto.

Questo mastice secca e indurisce rapidamente.

4221 – Ossido di zinco 2, litargirio 1, acqua q. b. per formare una pasta.

4222 – Ossido di magnesia, cloruro di magnesia; acqua q. b. per formare una pasta.

4223 – Silicato di soda 2, ossido di zinco 1, litargirio 1.

4224 – ***Resistenti agli acidi*** – Con un impasto fluido di silicato di soda e amianto in polvere finissima, e sabbia *silicea* fina si può preparare una malta che serve ad unire i mattoni di grès verni-

ciato; i muri così costrutti sono inattaccabili dagli acidi anche concentratissimi.

4225 – Fondere:

Solfo 50 – Sego 1 – Resina 1

e addensare con vetro stacciato.

4226 – ***Resistente al calore e agli acidi*** – Si fanno fondere insieme:

Fiore di solfo 50 – Resina 1 – Sego 1

sino a consistenza siropposa e colorazione rosso-bruno.

Si aggiunge allora del vetro in fina polvere riducendo il tutto in pasta molle. Si applica subito sulle parti, scaldate.

4227 – ***Resistente all'acqua bollente e al calore ardente:***

Argilla secca polv. kg. 1 – Limatura di ferro gr. 80
Pomice polv. 40 – Sale da cucina 20 – Borace 20

si mescolano con acqua sino a formare una pasta che si usa subito. Si lasciano asciugare lentamente i pezzi incollati, a calore crescente, sino a color rosso chiaro, il cemento diviene molto duro e resiste completamente tanto all'acqua bollente che al calore ardente.

4228 – ***Per porcellana*** – Si prepara al momento mescolando p. eg. di soluzione di silicato sodico e carbonato di magnesia in polvere finissima.

4229 – Per riparare la porcellana, quella antica specialmente, si prendano cinque grammi di ossido di zinco precipitato e altrettanti di cloruro di zinco, se ne formi una pasta e prima di usarla per attaccare i pezzi si badi che questi siano ben puliti.

4230 – ***Per porcellana, vetro e metallo*** – Si mescolano gesso e olio, e quando la massa inco-

mincia ad indurirsi si aggiunge albumina: si eseguisce la miscela in mortaio per evitare la formazione di schiuma. Questo mastice deve essere usato appena preparato, poichè indurisce rapidamente: dopo applicato si lasci in riposo per parecchie ore.

4231 – Si mescolano parti eguali di acqua e alcool a 95°; con questo liquido si forma una pasta con circa 500 gr. di calce in polvere finissima e 260 gr. d'amido.

4232 – ***Pel marmo*** – Si mettono i pezzi da unire assai vicini l'uno all'altro (2 $^{m}/_{m}$ circa) e si scaldano fortemente collocandovi sotto un braciere ardente. Quando siano ben caldi si riempie l'intervallo con gommalacca in polvere, ed appena fusa si comprimono le due parti una contro l'altra. Poi si tolgono le parti di gommalacca che

avranno formato sbavatura.

4233 – Si fa fondere della gomma lacca in iscaglie, poi vi si aggiunge della trementina, si rimescola e si versa in istampi oblunghi. Si può colorare con colori minerali o con polvere del marmo da riparare se se ne ha. Il mastice dovrà essere applicato caldo sul marmo parimente scaldato.

4234 – Si mescolano polvere fina di marmo, pece e colla in parti eguali, e si aggiunge una sostanza colorante adatta.

4235 – Gesso d'alabastro parti 4 si mescolano con polvere di gomma, indi con soluzione fredda di borace fino ad ottenere una poltiglia. I pezzi uniti con questa poltiglia si lasciano a sè per alcuni giorni fino a indurimento del mastice.

4236 – Per otturare le fenditure nel marmo si usa una miscela di acqua di colla con polvere

d’alabastro, pel marmo bianco, d’ardesia per quello grigio, d’ocra per quello rosso o bruno. Si sfrega poi la superficie della lastra con pomice in polv. finissima, tripoli e bianco di Spagna impastati con acqua.

4237 – ***Per marmo ed alabastro:***

Cemento Portland 12 – Calce spenta 6 – Sabbia fina 5 – Tripoli 1.

si mescolano, formando una densa poltiglia mediante silicato di soda. Si applica a freddo; dopo 24 ore il cemento è indurito.

4238 – ***Per unire pietre*** – Solfo, cera gialla e resina in parti eguali; si fanno fondere lo solfo e la resina e poi si aggiunge la cera mescolando intimamente. Si fanno scaldare leggermente le due pietre da unire, si spalmano con mastice caldo e si comprimono fortemente. Quando l’operazione

sia ben condotta, l'unione sarà fortissima.

4239 – Si scioglie dello zinco in ac. cloridrico sino a saturazione e nel liquido ottenuto (cloruro di zinco) si impasta del bianco di zinco.

4240 – Si forma una pasta molle con olio di lino e:

Sabbia fina 10 – Litargirio 1 – Calce viva in polv. 500.

4241 – *Per aggiustare mortai* – Si versi della caseina priva di grasso e lavata fino a scomparsa di acidità in una bottiglia fino a un quarto della sua capacità; e si riempia con silicato di soda; si agiti di frequente finchè la caseina sia sciolta.

4242 – ***Per pietre e porcellane*** – Col nome di *Scioliao* i cinesi fabbricano un eccellente cemento che serve per unire pietre, marmi, gessi, maioliche, porcellane, ecc. Esso è composto di:

Calce spenta in polv. 54 – Allume in polv. 6

Sangue fresco ben battuto 40

Si rimescola vigorosamente fino ad ottenere una massa perfettamente omogenea e di consistenza cremosa più o meno densa secondo l'uso. Più fluida questa miscela può servire come rivestimento atto a rendere impermeabile ed a solidificare. In due o tre strati sul cartone lo rende duro come il legno. Ha color bruno, lucente e i grassi non la intaccano.

4243 – Mescolando polvere di vetro con cemento Portland e impastando la miscela con silicato sodico (42° Bé) e silicato potassico (33° Bé) per formare una pasta molle, si ottiene un cemento che indurisce in 12 ore e può anche impiegarsi come luto.

4244 – Per riparare le pietre da arrotino:

Cera minerale 1 – Catrame 1 – Sabbia o cemento in polv. fine 3.

V. *Luti*, *Cementi dentarii*.

4245 – ***Per stoviglie*** – Mettete nel vaso screpolato alcuni pezzetti di zucchero con poca acqua ed esponetelo ad un fuoco vivo, facendo in modo che il liquido siropposo scorra sulla parte screpolata.

Lo zucchero sciolto passa attraverso la fenditura del vaso; in breve per l'azione del fuoco si carbonizza in sostanza dura e compatta tanto da otturare perfettameute le screpolature.

4246 – ***Per metallo, pietra, ecc.*** – Un ottimo mastice per molteplici usi si prepara impastando del gesso in polvere con una soluzione di gomma arabica al 25%. Esso è eccellente in ispecial modo per i pezzi esposti all'azione dell'alcool, ed è

preferibile a quello formato di gesso e colla forte.

4247 – ***Per metallo, grès e vetro*** – Si passa a staccio dell'argilla, dopo averla calcinata e pestata; la polvere si impasta con olio seccativo battendo bene, sino a che la pasta sia ben omogenea.

Questo mastice serve anche come luto per giunti di apparecchi distillatorii. Aderisce assai bene, purchè le superfici siano perfettamente asciutte.

4248 – ***Per fissare metallo su qualsiasi corpo:***

Acqua di calce 10 – Olio grasso seccativo 5 – Vernice coppale 15

Trementina 3 – Ess. di trementina 2

Ittiocolla sciolta a bagnomaria 5.

4249 – Si mescolano:

Vernice di sandracca gr. 15 – Olio seccativo 5 – Glu marina 5

Trementina 3 – Ess. di trementina 2 – Bianco di Spagna 5

Biacca 5.

4250 – ***Per maiolica, legno, vetro, porcellana, ecc.*** – Si ottiene un mastice che indurisce prontamente, mescolando a partì 3 di olio di lino seccativo, altrettanto di magnesia (ossido di magnesio) in polvere ed una parte di ipoclorito di calce. È dotato di forte potere adesivo.

4251 – Si usa il balsamo del Canadà previamente riscaldato in recipiente di ferro smaltato per eliminare le sostanze volatili, per ridurlo a consistenza tale per raffreddamento esso abbia ad indurirsi invece che restare siropposa, come allo stato naturale. Lo si rompe in frammenti e si

introducono questi in flacone a largo collo, nel quale si versa poi benzolo per ricoprirli e si lascia a sè in ambiente tiepido.

Per l'uso si immerge il flacone in bagno maria riscaldandolo gradatamente, e si applica poi sui margini delle rotture qualche goccia del balsamo, mediante bastoncino di vetro; si avvicinano poi i frammenti rotti, facendoli combaciare, dopo averli riscaldati un poco e si lasciano a sè sino a completa adesione. Allora mediante temperino si asporta, l'eccesso di balsamo che è fuoruscito scolando dai margini. È da avvertirsi però che l'acqua distrugge l'azione adesiva del balsamo.

4252 – Mescolansi silicato sodico (vetro solubile) 100, gomma arabica 10, zucchero in polvere 30.

4253 – Si sciolgono nell'acqua (in quantltà ap-

pena sufficiente) le seguenti sostanze:

Amido 2 – Zucchero 1

Gomma arabica in polvere 3 – Acqua 10.

Si opera la soluzione a bagno maria, lasciandovela fino a che l'amido diventi limpido. Questo mastice ha la densità del catrame. Per poterlo conservare senza che ammuffisca vi si aggiungono alcune gocce d'essenza di garofani, di lavanda o simile.

4254 – Si fa sciogliere a caldo una parte di colla forte in acqua a sufficienza perchè resti ancora abbastanza liquida quando sia intiepidita; vi si mescola allora una parte di bianchi d'uovo ed altrettanto di biacca, rimestando per rendere ben omogenea la pasta. Si usa nel modo solito.

4255 – Si scalda un pezzo di vetro bianco tenendolo nell'acqua bollente, indi si tuffa repenti-

namente nell’acqua molto fredda; in tal modo esso diventa fragilissimo e si può con tutta facilità ridurlo in polvere fina pestandolo in un mortaio; si passa allo staccìo di seta questa polvere e se ne fa una pasta con bianco d’uova; si rimesta sopra una lastra di marmo o di vetro per renderla ben omogenea. I pezzi uniti con tale mastice sono solidissimi e si rompono più facilmente in altri punti che non nell’unione così ottenuta.

4256 – Impasto di parti uguali di barite e carbonato di calce precipitato, con colla e bianco d’uovo.

4257 – Si fa sciogliere della buona gelatina in poca acqua con un poco di zucchero, a bagno maria. I pezzi uniti con questo mastice si tengono sotto pressione per 24 ore almeno.

4258 – Si fa una soluzione molto densa di

gomma arabica nell'acqua; vi si aggiunge un po' di spirito di vino; vi si stempera poco gesso e sale ammoniaco. Si otterrà un glutine bianco assai tenace; si stende sui margini della frattura in modo che non soverchi e si comprime.

4259 – Soluzione di gomma coppale nello spirito di vino.

4260 – Si stemperano 6 parti d'amido e 10 parti di creta finamente polverizzata in un miscuglio di parti eguali di acqua ed acquavite; vi si aggiungono 3 parti di trementina agitando con bastoncino per rendere la miscela ben omogenea.

4261 – ***Per conchiglie*** – Si fanno fondere:

Cera bianca 3 – Colofonia1.

Si può aggiungervi un poco di caolino o di bianco di Spagna.

4262 – ***Per mica*** – I fogli di mica si possono

unire spalmandone i margini con una soluzione di gelatina in acido acetico concentrato.

4263 – Si lascia in acqua della gelatina, fino a completo rammollimento, indi si comprime entro un pannolino per eliminare l'eccesso d'acqua.

Si fa fondere a bagno maria e si stempera in alcool continuando sempre a rimestare. Per ogni mezzo litro di soluzione si aggiungono gradatamente e rimestando, 6 gr. di gomma e 20 di resina mastice previamente sciolta in 60 gr. d'alcool rettificato. Si conserva iu bottiglie ben turate e si scalda per l'uso.

4264 – ***Per vetro*** – Un mastice semplice si può fare con resina 3 e cera 1, ma non resiste al calore.

4265 – Si preparano le due miscele seguenti:

a) Litargirio fino 2 – Biacca secca pestata 1

b) Olio di lino 1 – Coppale 3.

poi s’impastano insieme.

4266 – Si fa una poltiglia densa con:

Amido 6 – Gesso 10 – Colla forte 3 – Acquavite q. b.

4267 – Si può usare la gelatina al bicromato di potassa, che diventa dura ed insolubile esponendola alla luce.

Si fa una soluzione di buona gelatina nell’acqua nella proporzione di 5 a 10%. Vi si aggiunge circa il 10% di bicromato di potassa in soluzione concentrata, e si tiene il liquido all’oscuro.

Per servirsene si spalmano con tale soluzione le superfici da unire e si espongono alla luce dopo di averle compresse nella posizione che debbono avere.

4268 – Si scalda una miscela di gelatina chiara

e di aceto (o di acido acetico) sino a formazione d'una pasta densa. Si applica calda sui pezzi scaldati a bagnomaria.

4269 – L'aggiunta di solfato di allumina cristallizzato alla mucillaggine di gomma arabica ne aumenta straordinariamente l'adesività:

Soluz. di gomma arabica 125 – Acqua distill. 10

Solfato d'allumina 1.

La soluz. di gomma si prepara con 400 gr. per litro d'acqua. (V. Gomma arabica). Il solfato d'allumina si scioglie a parte nell'acqua distillala e poi si mescolano le due soluzioni.

È bene portare la miscela all'ebollizione prima di metterla nella bottiglia dove la si lascia depositare.

4270 – *Per fissare vetri da orologio* – Si ottiene un mastice trasparente con:

Gomma arabica pura 7 – Zucchero bianco 3.

Si opera in boccetta, a bagnomaria, sino ad ottenere consistenza siropposa.

Conservare ben turato.

4271 – *Al bicromato di calce* – Questo mastice indurisce se esposto alla luce e diventa insolubile anche nell'acqua bollente:

Gelatina 5 – Soluz. satura di bicromato di calce 1.

4272 – ***Per vetro e pietra*** – Soluzione fatta a caldo, di resina-mastice nell'olio di lino seccativo. Si applica dopo avere spalmato la pietra con olio di lino seccativo.

4273 – ***Per vetro, porcellana, ecc.:***

A) Alcool di vino a 90° gr. 100 – Mastice in lagrime 30

B) Colla di pesce, previam. rammollita in acqua

tiepida 30

Alcool a 90° 40.

Si agglungouo 8 a 10 gr. di gomma arabica in polvere, per formare una pasta consistente, che si scalda a fuoco lento e poi si mescola con la soluz. (*A*), *dopo averla ritirata dal fuoco.*

Si conserva in vasi ermeticamente turati.

Per l'uso, si la fondere un poco di questa colla su fuoco dolce; si scaldano le parti da incollare e si spalmano con la colla le sezioni di frattura, indi si comprimono fortemente una contro l'ultra, legando in modo che il contatto sia perfetto. Si slega dopo 24 ore di riposo.

4274 – ***Per vetro e marmo*** – *Resistente all'acqua bollente* – In 100 gr. di cloruro di zinco di densità 1,50 si fanno sciogliere 3 gr. di borace. Poi, con questo liquido e con ossido di zinco a

sufficienza si fa una pasta che si applica subito. Questo mastice è assai bianco.

4275 – ***Per vetro e metalli*** – Con questa composizione si hanno unioni solide ed impermenbili all'acqua:

Resina 20 – Soda 6 – Silicato di potassa 2 a 3 – Acqua 22.

Si fa bollire tutto insieme; si prendono quindi 5 parti della sostanza saponacea così ottenuta e si mescolano con 8 parti di gesso.

4276 – Ad una soluzione di soda si aggiunge della colofonia, a caldo, ed infine del gesso, nelle seguenti proporzioni:

Acqua 3 – Soda 1 – Colofonia 3 – Gesso 5

V. *Mastice cinese* N. 4242.

4277 – Si può far uso del mastice alla glicerina (Vedi N. 4203) che è impermeabile all'acqua e re-

siste anche a ternperatura elevata,

4278 – Si mescolano a caldo:

Mastice 9 – Litargirio 18 – Biacca 9 – Olio di lino 27.

Si usa a caldo.

4279 – Si scaldano soda caustica 1 e colofonia 3 in acqua 5 e vi si mescola la metà di gesso di Parigi. Questo cemento secca in ½–¾ d'ora, e non viene intaccato nè dall'acqua, nè dal fuoco, nè dal petrolio.

4280 – È ottima la comune gelatina, ossia colla forte di prima qualità.

L'aderenza è tale che, quando si staccano i pezzi, delle particelle di vetro vengono asportate, cosicchè esso resta inciso. (V. *Vetro*).

4281 – Pasta molle con polvere di calce *viva* e vernice grassa.

4282 – Si mescolano parti uguali di litargirio in polvere fina e biacca secca. Si tritura con una miscela d'olio di lino e di vernice coppale, in modo da ottenere una pasta vischiosa (3 p. di olio ed 1 di vernice).

4283 – Fondere a bagnomaria:

Vernice coppale 3 – Vernice grassa 1 – Ess. di trem. 1

Colla forte 1.

Aggiungere poi 20 p. di calce spenta.

4284 – Miscela di lacca in iscaglie con altrettanta pomice in polvere finissima. Si scalda al momento dell'uso.

4285 – Si fanno fondere 10 p. di pece-resina con 1 p. di cera bianca.

4286 – *A rapida presa* – Prepararlo al momento dell'uso. Pasta consistente costituita di bianco di

zinco impastato con:

Borace 3 – Soluz. di cloruro di zinco 100.

4287 – *Per fissare lettere di metallo* – Per fissare lettere di metallo su vetro od altre superfici lisce si può far uso di:

Vernice coppale 15 – Olio di lino 5 – Trementina 3

Colla sciolta a bagno-maria 5 – Acqua di calce 10.

4288 – Si fa fondere una miscela di:

Resina 4 a 5 – Cera 1 – Colcotar 1.

Si aggiunge un po’ di gesso in polvere quando si vogliano fissare lettere di metallo sul vetro, sul marmo o sul legno. Il colcotar, o rosso inglese, deve essere in polvere impalpabile.

Dopo averlo applicato, si deve lasciar asciugare il mastice lentamente. Esso ha grande resi-

stenza.

4289 – *Per tubi di vetro e di rame* – Si stempera del gesso impalpabile in olio abbastanza fino; quando la pasta è ben omogenea e densa vi si aggiunge dell'albume d'uovo nella proporzione di circa il doppio dell'olio adoperato. Si opera la miscela in mortaio per evitare la formazione della schiuma che produrrebbe l'albume d'uovo sbattuto. Indurisce assai rapidamente, perciò occorre usarlo subito. Sotto l'azione dell'aria acquista durezza straordinaria.

4290 – ***Per lampade a petrolio*** – Si fanno cuocere p. 3 di colofonia in 5 d'acqua e vi si aggiunge poi 1 di bicarbonato di soda. Questo mastice ha molta adesione; è impermeabile al petrolio; sopporta bene il calore; si solidifica in poco più di mezz'ora.

4291 – È pure adatto a quest'uso il mastice di:

Litargirio 10 – Glicerina 1.

4292 – Si può usare semplicemente allume fuso.

4293 – Calce viva in polvere finissima, impastata con bianco d'uovo battuto a neve.

4294 – ***Per fissare il vetro a metalli preziosi:***

Sandracca 15 – Colla di pesce 5

Olio essiccativo 5 – Biacca 5 – Creta 5 – Trementina 5.

Si triturano in una pasta fina.

4295 – ***Per fissare la stagnola al vetro*** – Si usa semplicemente l'albume d'uovo sbattuto a schiuma.

4296 – Miscela di farina di segale disciolta in liscivia sodica diluita, e mescolata con tenue proporzione di trementina.

4297 – ***Per la pomice*** – Si umettano i pezzi con soluz. di potassa caustica comprimendoli fra loro. L'unione avviene così perfettamente che non si può distinguere da un pezzo intero.

4298 – ***Per grès*** – Mescolare solfo fuso p. 1 con resina fusa 1 e incorporare nella massa litargirio 3 e vetro pesto 2.

4299 – ***Per metalli*** – Si scaldano a consistenza uniforme:

Litargirio 2 – Olio di lino cotto 2 – Biacca 1 – Coppale 1.

Si adopera caldo.

4300 – ***Per ferro*** – A parti uguali di solfo e biacca, in polv. finissima, si aggiunge una seste parte di borace e s'impasta con ac. solforico.

Serve benissimo per unire ferro con ferro.

4301 – ***Per intarsio in metallo*** – Questo ma-

stice, fortissimo, può servire anche in molti altri casi. Si triturano in mortaio:

Nitrato di calce 2 – Gomma in polv. 20 – Acqua 25.

Si mantengono opportunamente in pressione le parti unite col detto mastice, fino a disseccazione completa.

4302 – Un mastice di estrema tenacità è costituito dalla comune colla da falegnami unita con un poco d'olio di lino.

4303 – ***Per incollare le manopole ai manubri delle biciclette*** – Si prepari a b. m. la pasta seguente:

Colla forte gr. 100 – Resina 25 – Composto châtterton 75.

Il composto *châtterton* si trova presso i commercianti di gomma elastica.

Questa colla servirebbe bene anche per attaccare gomme tubolari ai cerchioni.

4304 – ***Per fissare i coltelli al manico*** – Resina nera (catrame) p. 200, cera di api 50. Si mescola e s'aggiunge mattone secco e ben polverizzato p. 50.

Per fissare i coltelli e le forchette nei loro manichi, si mette la miscela nel buco del manico, e la coda della lama del coltello, scaldata al punto da poter fondere la composizione, viene introdotta ancora calda e spinta con forza. L'oggetto si colloca verticalmente e lo si lascia così fino a che sia freddo.

4305 – Parti eguali di resina e di mattone in polvere si incorporano per fusione. Si usa come il precedente.

4306 – ***Per legno e latta*** – Entro un recipiente

di ferro a grosse pareti fondesi 1 p. di cera gialla e vi si agita dentro fino a soluzione 2 p. di gutta-perca; indi vi si scioglie 2 p. gomma lacca e 0,1 d'olio di lino cotto.

Dopo raffreddato si versa la massa sopra lastre di metallo e di pietra, dove s'impasta e le si dà la forma.

Gli oggetti di legno e di latta da attaccare si asciugano e vi si applica omogeneamente il mastice fuso, indi si lasciano a sè per 24 ore tenendoli aderenti mediante moderata pressione.

4307 – ***Per unire legno con metallo*** – Si fa bollire della colla forte nell'acqua e quando ha preso consistenza conveniente per incollare il legno, vi si aggiunge della cenere passata a setaccio, in quantità sufficiente per darle l'aspetto d'una vernice. Si usa questo mastice ancora cal-

do, comprimendo i pezzi da unire, uno contro l'altro. L'aderenza è estrema, talchè spesso si riesce a rompere i pezzi vicino al giunto, ma questo resiste.

4308 – ***Per gomma elastica*** – Si mettono a macerare insieme:

Gomma para 1 – Benzina 6 – Solfuro di carbonio 1.

La gomma para (gomma elastica non vulcanizzata) dovrà essere tagliata in minutissimi pezzi. La soluzione vischiosa si mette in tubetti da colorì. È assai preferibile far uso dei tubetti del commercio, chè costano pochissimo.

4309 – ***Per ambra, schiuma di mare, avorio*** – Si fanno gonfiare ittiocolla tagliuzzata 8 in acqua contenente 10% di alcool, poi si aggiunge galbano 1, gomma ammoniaco 1, ed infine alcool 4; si

scalda questa miscela e si incolla l'oggetto a caldo.

4310 – Si stempera della schiuma di mare polv. con albume d'uovo.

4311 – S'impasta con magnesia in fina polv. una soluz. di caseina in silicato sodico. Si deve applicare appena preparata.

4312 – ***Per avorio*** – Albumina d'uova e soluzione di colla in p. uguali.

4313 – Albumina d'uovo p. 1, acqua 3, gesso finissimo bianco p. 3.

4314 – Cera, colofonia e trementina in p. eguali, si fondono e si mescolano con amianto in polvere p. 1.

4315 – Guttaperca e pece in p. eguali; si fondono insieme, si scaldano i pezzi da unire, si mettono insieme e si comprimono.

4316 – ***Per avorio, osso, corno e tartaruga*** – Si fa scaldare una soluz. d'allume, concentrandola fino alla consistenza di un siroppo. Si deve applicare calda.

4317 – Si fanno fondere a dolce calore resina 8, trementina 5, cera bianca 4, fino ad ottenere una pasta densa. Per farne uso, si fa rifondere.

4318 – ***Per madreperla ed ebonite*** – Si scioglie a bagno-maria 1 p. di colla di pesce a pezzetti in 74 d'acqua scaldando fino a riduzione del volume a metà. Si aggiungono 4 p. d'alcool e si filtra per tela. Si mescola poi questa soluz. con un'altra formata di 3 p. di mastice in mezza parte d'alcool; si aggiunge un po' di gomma arabica.

Si scaldano gli oggetti, vi si applica la pasta e poi si comprimono fortemente. Dopo circa 5 ore essi saranno uniti in modo tenacissimo.

4319 – ***Per celluloide*** – V. N. 1329 – 1330.

4320 – ***Per fissare legno, carta o panno su ferro*** – Si sciolgono 15 parti di farina di grano con poca acqua, e si fa cuocere fino a indurimento, aggiungendo durante la cottura 1 p. di colofonia polverizzata e 2 di trementina; questo mastice non regge però all'umidità.

4321– *Per pavimenti in legno* – Si fanno fondere insieme:

Cera gialla 35 – Resina in polvere fina 20 – Sego 5.

A questa miscela fusa si incorporano 40 p. di bianco di Spagna.

Si versa caldo sulle fenditure. Si può colorare a seconda del colore del legno, ecc.

4322 – Fondere:

Cera gialla 2 – Resina 1

e aggiungervi 1 p. di segatura di legno fina e un po' di cremor di tartaro. Otturate le cavità del pavimento si lascia seccare il mastice e poi si rende unita la superficie mediante la cosidetta *paglia di ferro.*

4323 – ***Per cuoio e metallo*** – Fa macerare per 6 ore noci di galla 1, in acqua 8, e cola. A parte fa sciogliere della colla nel suo peso di acqua. Spruzza l'infusione calda della galla sul cuoio e applica sulla superficie ruvida del metallo; premi assieme e lascia asciugare. (V. *Cuoio*).

4324 – ***Per cinghie di cuoio*** – In 150 p. d'acqua fredda si fanno rammollire 100 di colla poi si fa sciogliere a bagnomaria e si aggiungono 3 di bicromato potassico e 3 di glicerina.

Si usa a caldo; si comprime il giunto e si lascia asciugare per 24 ore.

4325 – ***Per gioielli*** – Si fa sciogliere p. 50 di colla di pesce, prima rammollita nell'acqua, nella minor quantità d'alcool possibile, a dolce calore. In 60 parti di questa soluzione si fanno sciogliere p. 4 di gomma ammoniaco e vi si aggiunge una soluzione di 2 p. di mastice in 10 di alcool forte; si conserva in bottiglia ben turata. Per servirsene si fa rammollire a b. m.

4326 – ***Per smalti su gioielli*** – Si riducono in polvere 5 parti di coppale e si introducono a piccole porzioni in una bottiglia contenente 2 p. d'etere solforico puro. Si tura e si agita per una mezz'ora, quindi si lascia in riposo per 24 ore. Se la soluzione non è ancora limpida si aggiungono altre 2 p. d'etere e si agita e poi si lascia in riposo. Questo mastice-vernice ha colore citrino ed è talmente seccativo che spumeggia sotto il pen-

nello. Si attenua questo effetto passando sul pezzo da riparare un leggero strato d'essenza di rosmarino, di lavanda od anche di essenza di trementina, che si toglie subito con uno straccio; quel poco di essenza che rimane basta per rallentare l'evaporazione e rendere la vernice maneggevole. Serve per accomodare gli smalti dei gioielli rotti o scheggiati.

4327 – ***Per lettere di smalto e di porcellana*** – Si usa a freddo questa miscela resa ben omogenea:

Creta in fina polv. 10 – Acqua 10 – Alcool 10
Amido 6 – Trementina di Venezia 3.

4328 – Miscela di pittura di biacca con colla d'oro portata a consistenza di mastice mediante aggiunta di gesso scagliola.

4329 – ***Per tubazioni*** – Si mescolano calce

spenta, cemento, argilla da vasi e colla ben seccati, macinati e stacciati e si impastano con vernice di olio di lino (1 p. su 6 di cemento).

4330 – ***Per rendere stagni i serbatoi:***

Pece grassa 60 – Galipot 2 – Bitume 19 – Cera vergine 4

Sego 3 – Calce idraulica spenta 6 – Cemento 6.

4331 – Questo mastice serve per serbatoi, fontane, terrazzi, balconi. Si fanno fondere in recipiente di ferro 3 p. di resina con 1 p. di grasso (sego o simile), indi si aggiunge cemento a sufficienza per ottenere la consistenza voluta.

4332 – ***Per serbatoi d'acqua potabile*** – Impasto di zinco metallico, in polvere, con olio di lino.

4333 – ***Per vasche di legno:***

Cera gialla 2 – Gesso 1 – Rosso inglese 1.

4334 – ***Per botti*** – (V. N. 782 e seg.).

4335 – ***Per screpolature nei muri*** – Si fa un impasto di gesso finissimo e bianco di Spagna con colla *molto* diluita. Si adopera con spatola o coltello e quando è secco si uguaglia con carta vetrata.

4336 – ***Per gessi e stucchi*** – Serve assai bene la soluz. di celluloide nell'acetone.

4337 – Si scaldano le parti da unire e vi si applica a caldo questo mastice preparato aggiungendo, a poco a poco, la biacca nella miscela fusa:

Cera bianca 1 – Resina 1 – Biacca 2.

Le sbavature si asportano con lama di coltello scaldata.

4338 – Si mettono in recipiente da poter chiudere perfettamente, dei pezzetti di celluloide e vi si versa sopra dell'etere solforico. Dopo alcuni

giorni si travasa l'etere in eccesso; resterà nel recipiente una pasta di celluloide sciolto che costituisce un ottimo mastice, a rapida essiccazione.

4339 – ***Per assicurare vasi di porcellana in anelli metallici.***

Grafite 50 – Litargirio 50 – Spato pesante 30

Polv. di mattoni 20

Si mescolano queste sostanze, ridotte in polvere finissima, e si impastano intimamente con olio di lino bollente.

4340 – Grafite 30 – Spato pesante 30 – Calce polv. 25

Olio lino caldo 15.

4341 – ***Per stufe di ghisa*** – *Resistente ad alta temperatura* – Si stemperano in una soluz. di silicato di potassa e di borace 1 p. di solfato di barite e 2 di argilla.

4342 – Si mescola della cenere di coke o di carbon fossile, stacciata, con sale da cucina ed acqua, formandone pasta di consistenza adatta.

4343 – ***Per innesti*** – Per adoperarlo si rende malleabile col solo calore delle mani e resta come untuoso; la formola è data da Lucas pomologo tedesco. Si prendono 5 kg. di resina liquida del commercio, si fa sciogliere a fuoco lento: poi vi si versano a poco a poco 180 gr. di alcool a 90 gradi, agitando con spatola di legno per ottenere una miscela perfetta. Se si vuole che il mastice sia più solido, vi si aggiunge cenere stacciata.

4344 – Fondansi pece nera p. 28, colofonia 28, cera gialla 16, sego 14, cenere stacciata 14. Si applica a caldo.

4345 – Fondansi cera gialla 65, trementina 65, colofonia o ragia 32, sego 16. Si applica a freddo.

4346 – Si fondano p. 50 di ragia bianca con 30 di trementina comune e alla massa ancora fusa aggiungasi:

Cera giapponese 20 – Cera gialla 20 – Sego 4.

Quando la massa non fa più schiuma, si cola per tela.

4347 – Si fondono p. 5 di pece e vi si aggiunge a poco a poco 1 p. d'alcool a 85%.

4348 – Volendolo liquido, si fondono 500 p. di resina chiara 40 di sego e vi si aggiunge 320 d'alcool.

4349 – Colofonia 60 – Cera gialla 8

Paraffina solida 8 – Trementina 5 – Alcool de-naturato 50.

4350 – *Semifluido* – Si mescolano per fusione: Resina americana p. 30, olio minerale 20, grasso di lana neutro 50.

Si applica fuso, mediante pennello.

V. inoltre *Cuojo, Legno, Linoleum, Marmo, Pavimenti, Stucco.*

Mate.

4351 – ***Preparazione dell'infuso*** – Occorre usare quello di provenienza brasiliana che è preparato razionalmente e non ha sapore acre di bruciaticcio.

Si mette in acqua fredda e si fa bollire; dose, un cucchiaio da caffè, ossia 2 gr. per una tazza da tè. Si ritira dal fuoco, e dopo 5 minuti di riposo si cola. Si beve con o senza zucchero e si può unirvi latte, cognac, ecc.

Il· mate costa poco e dà una bevanda assai stimolante poichè contiene sino a 18 gr. di caffeina per kg.

Matite.

4352 – ***Per iscrivere su vetro, porcellana e metallo*** – Si fa fondere a bagno maria questa miscela:

Spermaceti 4 – Cera d'api, vergine 2 – Sego 3.

Si agita e si aggiunge la materia colorante – minio, biacca, bleu di Prussia, nero d'avorio.

Si può colare in bastoncini che si avvolgono poi con carta come i pastelli.

4353 – Un mezzo assai semplice per scrivere indicazioni sul vetro, come etichette, consiste nell'uso di una matita da disegno, contenente invece della grafite. un bastoncino di alluminio metallico. Lo scritto, costituito da tracce metalliche aderenti al vetro, non si può togliere nè per raschiatura nè per lavatura.

L'effetto riesce ancora meglio se si inumidisce

prima il vetro con alcune gocce di silicato sodico (vetro solubile).

V. *Etichette*, *Inchiostri*.

Mattoni.

4354 – ***Efflorescenze saline*** – *Modo di eliminarle* –

Si lavano i mattoni con acqua contenente 2% d'ac. cloridrico. Dopo un'ora si lavano con spazzola vegetale.

4355 – ***Macchie di calce*** – Si eliminano con lo stesso procedimento indicato nel N. precedente.

Meccanismi.

4356 – ***Pulitura*** – Si mette in una bottiglia del petrolio con un po' di paraffina in raspatura; si agita e si lascia in riposo per un paio di giorni. Per servirsene basta agitare bene la soluzione e

quindi stenderla sulle parti da pulire sia col pennello, sia con uno straccio di lana. Il giorno dopo si sfrega con uno straccio di lana secco. La ruggine, l'olio resinificato, la polvere, ecc., spariscono completamente e l'aspetto dei pezzi risulta assai soddisfacente (V. *Orologi*).

4357 – ***Delicati*** – *Lubrificante* – Si prende dell'olio di oliva da tavola, accuratamente depurato e perfettamente limpido, e lo si pone, in recipiente adatto, a congelare nel ghiaccio. Una piccola parte di quest'olio non gelerà e potrà essere colata dal recipiente. Essa è per così dire, la materia prima che occorre per la preparazione del lubrificante. La si pone in una ciotola, od in analogo recipiente, e si immergono in essa dei pallini di piombo. Si lascia li liquido a sè per quindici o venti giorni, in capo ai quali i pallini si saranno co-

perti di una materia biancastra. Si decanta il liquido in modo che non si intorbidi, e quindi se non appare abbastanza limpido, lo si filtra attraverso panno di lino finissimo o bambagia fina.

Esso riesce incongelabile, nel limiti dell'uso cui è destinato, e quasi scevro d'acidi grassi.

Medaglie.

4358 – ***Patina*** – *Per medaglie di rame e sue leghe* – Si applica sul pezzo, ben deterso, una poltiglia di rossetto e piombaggine (in parti uguali) con acqua. Si scalda poi fortemente; si lascia raffreddare e si spazzola a lungo ed in tutti i sensi con una spazzola semi-dura che si passa sovente su di un pezzo di cera gialla e sul miscuglio predetto. Si ha così una tinta di bronzo rossastra, brillante, di buon effetto per le medaglie.

4359 – ***Pulitura*** – Le medaglie e le monete an-

tiche, di rame o di bronzo, hanno una patina che costituisce uno dei principali loro pregi. Ma talora occorre di doverla levare e allora si mette il pezzo nel succo di limone o nell'aceto, fino ad ottenere la soluzione del verderame, ecc. In generale bastano 23 ore d'immersione; una permanenza prolungata non riesce però di danno agendo tali acidi sugli ossidi, carbonati, ecc., ma non sui metalli di cui si tratta.

Medicamenti – Medicinali.

4360 – ***Norme generali*** – Non ci sarebbe riuscito certamente difficile di raccogliere qui un copioso e svariato ricettario di quei medicinali, o meglio di quelle preparazioni farmaceutiche – iscritte nei Codici ufficiali o in autorevoli formularii – che sono omai considerate di uso comune e vengono generalmente prescritte dai medici per

le più frequenti forme di malattie. Ma oltre a ragioni di spazio, un'altra considerazione ci trattiene dallo esporlo in questa sede.

In oggi la conoscenza delle proprietà e virtù terapeutiche pei principali medicamenti è assai diffusa in ogni classe di persone, sicché quasi si manifesta una tendenza all'abuso, o per lo meno, all'uso non sempre appropriato di tali medicamenti: grazie alle numerose pubblicazioni di igiene e medicina popolare, molti non esitano, in caso di disturbi o malori, ad adottare un medicamento non solo, ma a prepararselo, associando i componenti. che non riesce difficile di provvedersi, in quella forma che viene indicata, e che talora è complessa e richiede manipolazioni, che solo possono venire eseguite con tecnica e con utensili speciali.

Ora, per conto nostro, dobbiamo far rilevare come l'efficacia di un medicamento oltrechè dalla appropriata indicazione del caso, dichiarata dal medico, possa dipendere dalla forma nella quale esso viene preparato e precisamente dal modo col quale la preparazione è stata eseguita, che è di esclusiva competenza del farmacista; il quale per le sue cognizioni e coll'abilità che gli sono conferite dagli studii compiuti, è in grado di applicare le manipolazioni necessarie, e quegli opportuni particolari tecnici, dai quali può dipendere l'efficacia del preparato, e che richiedono anche utensili e apparecchi speciali, che naturalmente chi è profano alla professione non possiede, non solo, ma non è neppure in grado di adoperare convenientemente.

Quindi ci limiteremo ad esporre qui alcune no-

zioni succinte sulle principali forme di medicinali che possono essere prescritti o adottati in caso di malattia, e faremo seguire l'indicazione della composizione di alcuni medicamenti più frequentemente e comunemente usati; per la preparazione dei quali consigliamo di ricorrere all'opera del farmacista, specialmente quando questi richiedono manipolazioni speciali, oppure sono complessi o contengono sostanze molto attive, che esigono una rigorosa ed esatta dosatura. Si eviterà così un non lieve disturbo ed anche si preverranno possibili inconvenienti, col vantaggio di poter fare affidamento su un preparato efficace e confezionato *lege artis*.

4361 – ***Preparazioni e forme medicinali*** – I medicamenti, cioè le *tisane*, i *cataplasmi*, i *bagni*, i *clisteri*, le *frizioni,* ecc., si preparano mediante

operazioni farmaceutiche elementari. Tali sono la *soluzione* (v. questa voce), la *macerazione,* la *digestione,* l'*infusione,* la *decozione,* la *decantazione,* la *filtrazione*, ecc.

Macerazione – Si mettono in un liquido, a freddo, le sostanze che si vogliono preparare, e vi si lasciano per un tempo più o meno lungo. La macerazione è quasi simile alla soluzione; ne differisce in questo, che le sostanze medicinali introdotte nel liquido non vi sono intieramente solubili; esse cedono al liquido solamente una parte del principii attivi che contengono.

Le tinture alcooliche in generale, vengono preparate con la macerazione.

4362 – *Digestione* – La digestione, che viene spesso confusa con la macerazione, consiste nel mettere la sostanza medicinale in un liquido man-

tenuto riscaldato fino ad una certa temperatura. La digestione dura un tempo variabile.

La tisana di salsapariglia viene preparata con la digestione.

4363 – *Infusione* – Si mette la sostanza medicinale in un recipiente e vi si versa sopra una quantità determinata d'acqua bollente. Si copre il vaso, si prolunga l'infusione per un tempo più o meno lungo, secondo la natura del medicamento, infine si cola il liquido attraverso un panno o si filtra.

La durata dell'infusione sarà breve, 15 a 20 minuti per le sostanze con tessuto delicato; sarà più lunga per le sostanze con tessuto compatto.

Non conviene lasciare la sostanza troppo a lungo nell'acqua bollente, perchè altrimenti si avrebbe non un'infusione, ma decozione o digestione.

Si usa l’infusione per la camomilla, il tiglio, la senna, il thè, la menta, ecc.

4364 – *Decozione* – Questa manipolazione consiste nel fare bollire la sostanza medicinale in un liquido per estrarne le parli attive e solubili.

La decozione può essere più o meno prolungata. In tal caso si dice che il liquido viene ridotto ai due terzi, ai tre quarti, ed è quanto dire che per l’evaporazione si perde un terzo, un quarto del liquido.

Si preparano decotti di altea, di semi di lino, di orzo, di anice, ecc. Si preparano pure decotti con vegetali legnosi, difficili a sminuzzare.

Uso esterno.

4365 – ***Pediluvi e maniluvi*** – Così chiamansi i bagni dei piedi e delle mani, che vengono ordinati per scopo medico, e i quali si praticano tenendo

immerse queste membra nell’acqua calda, in cui si è aggiunto o aceto, o senape, o cenere, o altro che sia stato prescritto. Questi bagni parziali vengono ordinariamente raccomandati per richiamare il sangue alle estremità, e si usano più o meno caldi, secondo la sensibilità e lo stato delle forze dell’individuo; è bene però che il liquido non sia troppo caldo alla prima immersione, e che piuttosto il grado del suo calore venga di mano in mano aumentato coll’aggiunta graduale di acqua bollente; la quale, per altro, devesi versare con molta attenzione e in guisa che non venga a cadere sulle membra immerse, avendo altresì cura di agitare subito con una mano il liquido, affinchè tutto diventi uniformemente caldo.

Un quarto d’ora di immersione è sempre sufficiente; al più si può fare ai piedi qualche frega-

gione con una pezza di lana, dopo che sono stati ritirati dall'acqua ed asciutti. (V. *Bagni*).

4366 – ***Cataplasmi*** – Sono poltiglie preparate con farina di seme di lino o comune o con fecola o con pane, od anche con polpe di frutti o radici di piante, che si applicano distese su tela, sulla cute; a seconda della loro natura sono *emollienti, astringenti, rubefacenti, calmanti*, *risolventi,* ecc.; talora servono quale veicolo ad altri medicamenti.

4367 – *Di semi di lino* – La farina di semi di lino dev'essere scelta fresca per quanto è possibile. Per preparare con questa farina un cataplasma largo come due mani, se ne pongano entro una terrina circa 150 gr. e si mescoli coll'acqua bollente, agitando il miscuglio mediante un mestolo di legno a misura che si versa l'acqua. Quando il tutto sia bene sbattuto insieme, e reso untuoso,

si versi sopra un pannolino quadrato e vecchio, o di mussolina; questa, se è fine molto e nuova, è da preferirsi. Si piega in seguito in due il pannolino, e, stringendolo fra due mani aperte, lo si fa dilatare per modo che la pasta sia equabilmente distribuita e spalmata sulla pezzuola. Si piegano quindi gli orli e le estremità non lasciando al cataplasma che la voluta larghezza. Si ricopre poscia con un pannolino più solido, e dopo essersi assicurati sul grado di calore, sia avvicinandolo alla guancia, sia toccandolo col dosso della mano, lo si applica alla parte.

4368 – Aggiungendo al cataplasma di cui al N. precedente, gr. 3 di laudano si ha il c. *laudanizzato*: con gr. 12 di senape·si ha quello *senapizzato*; con gr. 6 di acetato basico di piombo, si ha quello *saturnino.*

4369 – *Cataplasma rubefacente* – Orzo o avena leggermente torrefatti polv. gr. 120, aceto 30, albumi d'uovo n. 3, acqua q. b. si mescola per ottenere una pasta che si distende su pezza di tela; quindi la si spolvera con pepe polv. 30.

4370 – Si fa poltiglia con p. 25 di farina di senape e p. 25 di farina di frumento con quanto basta di acqua, riscaldando e rimestando.

4371 – ***Spirito canforato*** – È una soluzione di canfora nell'alcool, al 10%. L'acquavite canforata è una soluzione di una parte di canfora in 40 p. di alcool a 60°.

4372 – ***Spirito russo*** – Si forma una poltiglia stemperando parti 40 di semi di senape pestati con acqua 100: dopo un'ora si mescola con p. 750 di alcool a 90° e si aggiunge:

Pepe di Spagna soppesto 40 – – Canfora 20 –

Sale da cucina 10

Ammoniaca 40 – Etere 40 – Essenza di trement. 30.

Si lascia a sè la miscela in ambiente tiepido, per 8 giorni, scuotendola di sovente, quindi si spreme e si filtra il liquido.

Questo preparato riesce assai efficace come leggero rivulsivo, per frizioni contro dolori reumatici, ecc.

4373 – ***Acqua di mare*** – Secondo Mantegazza il polviscolo d'acqua di mare ha un'ottima azione sui polmoni, aumenta l'appetito, esilara, ravviva. Infatti quando alla riva del mare, presso una scogliera, si assiste al frangersi dei cavalloni, si prova una strana voluttà nell'aspirare quel polverìo liquido di odore gradevole, voluttà che completa le sensazioni prodotte dal sublime spettacolo del

mare in burrasca.

Dovunque può farsi questa cura con polverizzatori (V. *Spruzzatore*) procurandosi acqua di mare *pura*. Si escluda per quest'uso quella artificiale. È però superfluo il dire che la miglior cosa è di andarsene *al mare*.

4374 – ***Pomata di glicerina*** – Acido borico 2, glicerina 18, si incorporano alla miscela seguente, fusa:

Paraffina 10 – Lanolina 5 – Vaselina 35 (V. *Lanolina*)

4375 – ***Unguento domestico:***

Tuorlo d'uovo gr. 20 – Olio d'oliva 30 – Balsamo peruviano 0,50.

A questo unguento si possono incorporare sostanze balsamiche, catrame, stirace, ittiolo (10%), acqua vegeto-minerale (50%), zolfo

(10%). Non si devono incorporare acido fenico, resorcina, acido pirogallico, ossido di zinco, nitrato basico di bismuto.

Questo unguento si essica rapidamente e forma sulla pelle un intonaco-strato protettivo assai adesivo. Viene impiegato pel trattamento degli eczemi (V. *Eczema*).

4376 – ***Unguento refrigerante di Unna*** – Vaselina gialla p. 4, lanolina 20, acqua di rose 38, acqua di fiori d'arancio 38.

4377 – ***Per evitare la colorazione prodotta dalla tintura di iodio*** – Tutti sanno quanto sia utile la tintura di iodio in molte affezioni, ma tutti sanno quanto è antipatica per l'annerimento e le vesciche che produce sulla pelle. Orbene, il dott. *Brunton* ha trovato che se le pennellazioni si fanno all'oscuro, o in gabinetto fotografico illuminato

dalla sola luce rossa, la pelle non si tingerà mai nè sarà minacciata di vescicazione.

Uso interno.

4378 – ***Dell'uso dei purganti*** – Una pessima abitudine hanno molti, quella cioè di purgarsi ad ogni menomo disturbo, quali la diminuzione d'appetito, la lingua bianca, disturbi di corpo, ecc.

In generale questi piccoli disordini del nostro complicato apparecchio chimico-digerente si curano ottimamente con la dieta, senza ricorrere a purganti.

L'abuso di questi ha fra gli altri inconvenienti, quello di abituare ad essi i nostri organi digerenti, per modo da renderli poi meno sensibili all'azione di quelle medicine delle quali realmente si potesse aver bisogno.

4379 – Un pregiudizio poi che ancora ha salde

radici tra le persone colte è quello relativo all'azione *purgativa* degli olii grassi (oliva, mandorle dolci, semi di lino, ecc.). Si crede in generale che essi riescano *rinfrescanti,* parola che non ha senso fisiologico.

Siccome in generale i grassi sono di difficile digestione bevendone in una volta una certa quantità (un cucchiaio o più) precisamente quando l'apparato della digestione è già in disordine, si fa una piccola indigestione di tale grasso, con relative evacuazioni alvine, e si crede così che l'olio abbia agito come *purgante.* Ora il buon senso più elementare insegna che il curare una indigestione con un'altra è il colmo dell'errore.

Tra gli olii grassi comuni quello che veramente contiene un principio purgativo è l'olio di ricino, disgustoso è vero, ma sovrano fra i purganti per

la sua azione efficace e senza conseguenze dannose per i visceri.

Del resto indichiamo in altra parte il modo di rendere meno disgustoso questo olio medicinale (V. 4395 e seg.).

4380 – ***Come e quando somministrare le sostanze medicinali*** – Le droghe sono assorbite più rapidamente quando si prendono a digiuno con un po' d'acqua. La minestra, il latte, il vino, ecc., ecc., ne ritardano l'assorbimento, anche quando la medicina è presa a digiuno. L'assorbimento è ancora più lento quando la sostanza, presa coll'acqua, è ingerita dopo il pasto. Questo ritardo si accentua ancora quando la somministrazione avviene dopo il pasto e senza l'intervento di alcun liquido. Per assicurare un assorbimento rapido per quanto è possibile, bisognerà

dunque ingerire la medicina coll'acqua e a digiuno. Nel maggior numero dei casi si vedranno gli effetti fisiologici e terapeutici prodursi assai nettamente, mentre nessuna azione sarà percettibile se le stesse dosi sono somministrate dopo i pasti.

4381 – *Molto amare* – Come è noto, l'olfatto molto contribuisce alla sensazione del gusto, per cui attutito o soppresso il primo riesce ottuso l'altro. Dovendo dunque inghiottire una medicina molto amara la si beva tutta d'un fiato chiudendo colle dita il naso in modo da sospendere l'introduzione dell'aria nell'olfatto; si beva poi subito dopo la medicina, cioè prima di permettere il passaggio dell'aria pel naso, un buon sorso di siroppo semplice, di zucchero bianco; si farà un gargarismo con tale zucchero, e lo si sputerà subito.

Si riprenderà a respirare solo appena che tutto il siroppo sarà uscito dalla bocca.

4382 – Taluni medicamenti polverulenti molto amari o disgustosi (chinino), si prendono nell'ostia bagnata formando un piccolo bolo, che con un po' d'acqua s'inghiottisce.

4383 – Si mette in un cucchiaio un leggero strato di marmellata o di gelatina di frutti qualsiasi, si mette con cura la dose di polverina amara al centro, si ricopre con la stessa marmellata e si inghiottisce subito.

4384 – Vi sono pure medicamenti *liquidi* assai amari che si possono inghiottire in ostia; basta impregnarne una piccola mollica di pane o del pane grattugiato e involgerlo nell'ostia bagnata come al solito. La tintura di *cascara sagrada*, amarissima, che è tanto usata contro la stitichez-

za abituale si può dunque prendere nel modo indicato, senza disgusto.

4385 – Per rendere il chinino accettabile quando non si voglia o non si possa ricorrere all'ostia, Schneider consiglia di metterlo in un cucchiaio fra due strati di mela raspata, scelta un poco acida. Il chinino preso in tal modo non lascia in bocca alcun sapore amaro.

4386 – Alcuni medici raccomandano di prendere il chinino, col cognac e siroppo di scorza d'arancio, o con cognac e succo di limone.

4387 – Appena messo in bocca il chinino, vi s'introduce un cucchiarino di zucchero in polvere. L'amaro resta quasi completamente mascherato.

4388 – Varie sostanze godono della proprietà di abolire la sensibilità del gusto; fra queste va segnalato l'acido gimnemico, estratto dalla "gim-

nema silvestris", il quale posto sulla lingua la rende insensibile al dolce ed all'amaro, lasciandole la sensibilità per gli altri sapori, acidi, salati, ecc. È utilissimo quindi per prendere le medicine amare.

4389 – Viene raccomandata la forma seguente, specialmente per la somministrazione ai bambini. Si fa una soluzione di:

Solfato di chinino 4 – Acido citrico 10 – Siroppo semplice 10

Siroppo di scorze arancio 10 – Acqua distillata 20.

Si versano gocce X di questa miscela in cc. 50 di acqua: aggiungesi bicarbonato sodico 3 e si dà a bere mentre si sviluppa l'effervescenza.

4390 – Si triturano assieme:

Essenza di cannella e di anice, di ciascuna parti

Magnesia calcinata q. b. – Acqua 60

si lascia a sé per una o due ore, si filtra e si mescola il filtrato con: Siroppo semplice 180.

Grenelle raccomanda di dare una cucchiaiata da tè di questa mistura subito dopo la somministrazione d'una semplice soluzione di chinino.

4391 – Per mascherare il sapore del chinino Borde raccomanda di triturare 1 gr. di solfato di chinino con 8 d'olio d'oliva; XX gocce di questo miscuglio contengono perciò gr. 0,05 di sale di chinino.

Ponendone alcune gocce sopra mezzo cucchiaio di latte freddo l'olio nuota alla superficie del latte; ingoiando il liquido scivola nella gola senza lasciar sentire il sapore del chinino, essendo questo avvolto nell'olio. Solo dopo alcuni se-

condi si percepisce un sapore leggermente amaro, che si può eliminare bevendo subito qualche liquido.

4392 – ***Preparati jodici*** – A coloro i quali avendo da attenersi ad una prolungata cura jodurata graduale, provano intolleranza al sapore lisciviioso delle soluz., si consiglia di aggiungere a queste qualche goccia di anisette di Bordeaux od anche solo di anesone.

4393 – L'joduro ed il bromuro di potassio, come pure l'acido salicilico, possono essere somministrati in un po' di latte.

4394 – ***Salicilato di soda*** – Parti eguali d'acqua di menta piperita e di siroppo semplice compongono la migliore soluz. per correggerne il sapore.

4395 – ***Olio di ricino e rimedi oleosi*** – Un

buon mezzo per inghiottire con meno disgusto certi medicamenti consiste nel rendere la bocca insensibile al sapori col tenervi per qualche tempo un pezzetto di ghiaccio: subito dopo s'inghiottisce la medicina.

4396 – S'immerge intieramente una tazza da thè nell'acqua gelata; si estrae lasciandovi dentro un po' d'acqua; si versa nel centro la dose oleosa e vi si grattugia sopra un po' di noce moscata. L'acqua impedisce all'olio di aderire alla tazza ed alla bocca; il freddo rende ottuso il palato e la noce moscata maschera l'odore della medicina.

4397 – Nel caffè nero il sapore disgustoso dell'olio di ricino è alquanto attenuato. Oppler consiglia inoltre di ridurlo in elettuario incorporando olio di ricino 20, con zucchero polv. 20 e caffè torrefatto polv. 10.

4398 – Si fa una miscela d'olio di ricino e vino Marsala, di buona qualità, cioè dotato del vero aroma suo particolare.

4399 – In una bottiglia a largo collo si mette una cucchiaiata da caffè di latte caldo; la bottiglia sarà stata precedentemente tenuta in acqua caldissima. Si versa sul latte la dose di olio di ricino e su questo altro latte caldo. Si tura bene la bottiglia e si agita fortemente per qualche minuto, si può edulcorare con aggiunta di siroppo di fior d'arancio. Si fa quindi bere al malato in un bicchiere scaldato. Gr. 15-20 bastano per un adulto.

4400 – Si taglia una melarancia in due parti; con una si prepara un'aranciata; il succo dell'altra si unisce all'olio e si batte formandone un'emulsione nella quale l'olio avrà perduto il suo sapore non restando che quello dell'arancio. Dopo be-

vuto si laverà la bocca coll'aranciata.

4401 – È noto che l'olio di ricino si può prendere facilmente e senza che produca nausea, con birra spumante.

Poichè non sempre è possibile somministrare la birra, Boissel compone una mistura spumante che rende eguali servigi della birra. Prepara cioè una polvere, consistente di gomma arabica, liquirizia e zucchero di latte, profumato alla vaniglia. Agitando una presa di questa polvere con un po' d'acqua, si ottiene una miscela spumante, nella quale si possono dividere sostanze oleose non pesanti. Con tale mezzo bambini e adulti prendono questi medicamenti senza sentirne menomamente il sapore sgradevole.

4402 – S. Rosenberg partendo dal fatto, che quando si mangia un pezzo di cioccolatta alla va-

niglia si osserva che prima si sente il sapore dello zucchero, poi gli aromi del cacao e della vaniglia, ha pensato di procedere nell'identico modo per l'olio di ricino; si chiude ermeticamente il naso nel pigliar l'olio, poi si sciacqua la bocca con un po' di limonata, e solo allora si lascia passar l'aria. Non si proverà disgustosa impressione.

4403 – Ecco una formola indicata dal dott. Patein, facile a prepararsi e che permette di dare l'olio di ricino senza difficoltà ai fanciulli: olio di ricino gr. 30, siroppo di orzo 30, siroppo di gomma 30, acqua menta 10, acqua distillata q. b. per completare 150. Il liquido ha l'apparenza di un looch bianco.

4404 – Per prendere dell'olio di ricino o di fegato di merluzzo, si mette nel fondo di un bicchiere un po' di glicerina, si versa quindi l'olio, poi un

bicchiere di sherry e si inghiotte il tutto in un sorso.

4405 – Sciacquando rapidamente la bocca con una piccola quantità di whisky, si possono prendere subito dopo gli olii medicinali, senza percepirne lo sgradevole sapore.

4406 – Fare un'intima miscela con:

Olio di ricino 25 – Zucchero in polv. 2

Sale da cucina in polv. 1 – Rhum 10.

4407 – Fare una pasta con:

Olio di ricino 1 – Cacao in polv. 1 – zucchero in polv. 2

operando in recipiente riscaldato; lasciar poi raffreddare su di una lastra di vetro o in un piatto.

4408 – Per evitare la nausea che segue all'ingestione dell'olio di ricino si consiglia di lavarsi prima la bocca con acqua calda quanto più

si può tollerare, inghiottire l'olio e lavarsi di nuovo la bocca con acqua caldissima.

4409 – *Solidificato* – L'olio di ricino si può ridurre in pillole che poi si prendono nell'ostia. Si fa la seguente miscela:

Olio di ricino gr. 15 – Gomma arabica 8

Acqua 15 – Magnesia 15.

Se ne formano pillole e si lasciano seccare. Questa dose è per adulto. (V. N. 1409).

4410 – *In polvere* – L'aggiunta di magnesia all'olio di ricino permette di ottenere un composto solido, polverulento contenente 50% d'olio e, nondimeno, inodoro e insipido.

Non si tratta d'una combinazione chimica, ma di una semplice miscela, i cui effetti purgativi sono identici a quelli del puro olio di ricino. La dose purgativa si ottiene con gr. 30 di olio di ricino ed

altrettanto di magnesia.

4411 – *Per bambini* – Si fa una polvere di gomma arabica, liquirizia e zucchero di latte, profumato alla vaniglia. Agitandone una presa con un po' d'acqua si ottiene una miscela spumante nella quale si possono emulsionare l'olio di merluzzo, di ricino, di sandalo.

È così mascherato intieramente il sapore sgradevole dell'olio.

4412 – ***Olio di fegato di merluzzo*** – Il seguente procedimento comunica all'olio di merluzzo un forte sapore di caffè, ma non maschera però completamente il suo, tanto sgradevole.

Si prende mezzo litro d'olio di fegato di merluzzo: vi si aggiungono 25 gr. di caffè tostato e macinato; si può anche aggiungere gr. 10-12 di carbone; si scalda a b. m. per 15 a 20 minuti in una

bottiglia turata.

Si lascia il miscuglio in riposo per 48 ore agitando ogni tanto. Si filtra. L' olio ottenuto è molto colorato cd ha odore e sapor di caffè assai pronunciati. Volendolo decolorare si può aggiungere al miscuglio un poco di nero animale in polvere, il quale non gli lascerà che il colore ambrato dell'olio.

4413 – Si versa un poco di caffè, fortemente zuccherato, entro la tazza contenente lo dose di olio da bere, si rimesta e si trangugia d'un fiato e più caldo che sia possibile.

4414 – Mescolansi olio di fegato di merluzzo ambrato 100 con ess. d'eucaliptus 1.

L'olio così trattato perde completamente l'odore ed il sapore sgradevoli e non conserva più che quelli dell'eucaliptus.

4415 – Si fa una miscela di un cucchiaio di olio di fegato di merluzzo con un giallo d'uovo e X gocce d'alcoolato di menta, in mezzo bicchiere d'acqua zuccherata; si sbatte fortemente, in modo da formare una specie di *Latte di gallina*. Sotto questa forma l'olio di merluzzo riesce più efficace, perchè reso più facilmente assimilabile essendo emulsionato con l'acqua.

4416 – Si mescola in parti eguali con acqua di calce. Si ottiene un liquido che ha aspetto lattiginoso, quasi inodoro, e di consistenza siropposa. Per meglio mascherare l'odore si può aromatizzare con ess. di cedro, di vaniglia, di arancio, ecc.

Preparato in tal modo l'olio di fegato di merluzzo non aderisce alle pareti della bocca e non vi lascia quell'ingrato sapore che quasi tutti cono-

scono. Questa emulsione si conserva benissimo ed ha il vantaggio di essere facilmente assimilata e di introdurre nell'organismo prodotti calcari, che le prescrizioni del medico possono modificare opportunamente; infine, costa poco.

4417 – Basta beverlo con un liquido molto spumeggiante, quale la birra, ad es. Varii farmacisti preparano appunto liquidi atti a dare molta spuma, per quest'uso. Sono liquidi composti di gomma arabica, liquirizia, altea e lattosio, profumati a piacere.

4418 – ***Creosoto, ecc.*** – Per mascherare l'odore di creosoto sarebbe adatto l'olio essenziale di mandorle amare. L'essenza di eucalipto e di verbena, raccomandate allo stesso scopo, dànno miscele d'odore sgradevole.

4419 – *Legendre* raccomanda la polvere di caf-

fè tostato, che si fa macerare per alcuni giorni con la mistura di creosoto.

4420 – ***Tisane*** – Oggi non si fa più dei decotti quell'abuso che se ne faceva anticamente. Si preferisce Invece fare una buona scelta appropriando la bevanda al caso del malato. Il latte, il brodo, i *grog* leggeri, le aranciate, le limonate hanno sostituito in molti casi, e con vantaggio, le antiche tisane. Queste non debbono però proscriversi completamente.

Ve ne sono alcune che contengono piccole quantità di principii medicinali e che sono gradite dai malati più di altre bevande. Le une sono composte di piante mucillaginose o contenenti qualche principio calmante (lichene, foglie d'arancio, tossilaggine, fiori di violette, di malva, ecc.); altre sono veramente rinfrescanti favorendo le funzioni

dell’intestino, dei reni, l’eliminazione di principii nocivi, ecc. Tali sono le tisane d’orzo, di germogli di rovo, ecc.

Non tutte le tisane debbono essere preparate in un modo.

Le une non richiedono che una semplice infusione altre una vera decozione.

Le tisane sono dunque un utile aiuto nella terapeutica, ma ripetiamo, possono essere, nella maggior parte dei casi, utilmente sostituite da bevande più semplici e più gradevoli. Un malato ha i brividi, si vuole rinvigorirlo, provocare una leggera traspirazione, la boraggine classica potrà essere sostituita con una tazza di thè leggero unito con qualche cucchiaino di rhum o di cognac. Si vuole invece calmare la sete di un malato sposssato dalla febbre e condannato alla dieta? Gli si

somministri un’aranciata o un *grog* comune, alla temperatura della camera o un po’ di siroppo di frutti (lampone, ribes, ecc.) nell’acqua, Se si vuole infine rialzare le forze d’uno spossato da lunga malattia o da una grave operazione, si dà un *grog* leggero, una limonata vinosa, un po’ di champagne allungato.

4421 – Generalmente le infusioni servono di bevanda, mentre i decotti si adoperano per lozioni e per bagni. Pochi di questi vengono somministrati come bevanda. Per un’infusione, un decotto, si adoperano due pizzichi di vegetale per ogni litro d’acqua, quando si usano i fiori; ed una manciata se si usano invece radici o foglie.

4422 – *Thè depurativo* – Foglie senna 480, radice gramigna 300, fiori sambuco 120, semi coriandoli 90, semi finocchio 90, semi anice 120. Se

ne mettono 1-2 cucchiaiate per qualità in una tazza di acqua bollente.

4423 – *Digestive o toniche* – Sono il tè, il caffè, gli infusi di genzianella, di legno quassio, di scorze d'aranci amari, di china, ecc.

4424 – *Di camomilla* – Nei semplici disturbi digestivi è ottima la tisana di camomilla. Si fa infondere per un quarto d'ora in acqua bollente fiori di camomilla gr. 2, anice stellato 2, indi si passa alla tela.

4425 – *Decotto di china* – Si fa bollire per mezz'ora gr. 5 di corteccia di china contusa con acqua q. b. per ottenere gr. 100 di liquido colato; si cola a caldo per pezza di lana. Per renderlo più attivo si può acidularlo mediante aggiunta di poche gocce di acido cloridrico diluito.

4426 – *D'eucalipto* – Tonica e di sapore aggra-

devole, adatta specialmente per malati di raffreddore, questa bevanda dev'essere preparata con cura.

In un litro d'acqua bollente si gettano cinque a sei foglie di eucalipto; si ritira dal fuoco il recipiente e vi si lasciano le foglie, sino a che l'infuso siasi tanto raffreddato da poterlo bere. È importante di non fare un'infusione troppo prolungata perchè si avrebbe una bevanda acre ed amara.

4427 – *Purgative* – Decozione, di prugne, di cassia, di foglie di sena (leggera), di fiori di pesco; manna sciolta nel latte; latte di magnesia; *acqua imperiale* (V. N. 4457) con aggiunta di solfato di soda e di magnesia.

4428 – Una delle migliori tisane purgative è quella formulata dal prof. *Hardij*: sena, viole selvatiche di ciascuno gr. 8. Se ne faccia un' infusio-

ne di un’ora in un litro d’acqua bollente, si filtri e si addolcisca. Ingerirne un grosso bicchiere alla mattina,

4429 – Un buon mezzo ancora per ottenere una preparazione aggradevole a base di sena consiste nell’aggiungere al caffè:

Sena gr. 10 – Solfato magnesia 15 – Caffè torrefatto 25.

Se ne faccia l’infuso in 125 gr. d’acqua bollente, si filtri e si addolcisca. Da prendersi in una volta.

(V. anche N. 4438).

4430 – *Diuretiche* – Le più note sono le decozioni di radici di gramigna, di canna, di asparagi, di foglie di boraggine, di parietaria, ecc.

4431 – *Sudorifere* – Indicheremo le tisane di fiori di tiglio, di sambuco, di foglie di jaborandi,

ecc.

Sono pure sudoriferi il punch ed il vino aromatizzato caldo (V. *Vino* e 688); il malato deve poi restare per qualche tempo ben coperto in letto.

4432 – *Emollienti* – Giovano, oltre l'emulsione di mandorle dolci, il decotto d'orzo con miele rosato, il decotto di liquirizia, di prugne, di lichene marino.

4433 – *Decotto d'orzo* – Si fa bollire per una mezz'ora due cucchiaini di orzo mondato in mezzo litro d'acqua e quindi si passa al colatoio. Si può anche aggiungere una cucchiaiata di liquirizia radice.

Si ottiene così un liquido che contiene amido, mucillaggini ed un poco di sostanza azotata; lo si aggiunge al latte nelle diarree leggere dei lattanti: la mucillaggine gioverà alla digestione della ca-

seina.

4434 – *Acqua di riso* – Si prepara con 60 grammi di riso in mezzo litro d'acqua bollente. Si fa poscia bollire il miscuglio.

Quest'acqua di riso è inferiore al decotto d'orzo non contenendo la sostanza mucillagginosa.

4435 – *Astringenti* – Hanno azione astringente le limonate vegetali e minerali, l'aranciata, il decotto di foglie di noce.

Nella dissenteria accompagnata da dolori ventrali si aggiungono ad ogni bicchiere di tali bevande da V·a X gocce di laudano. Se l'ammalato non ha sete si possono versare le gocce di laudano sopra un pezzetto di zucchero od in acqua zuccherata.

Ai bambini non si somministri mai laudano senza consiglio del medico.

4436 – La foglia di noce fornisce un infuso per uso interno e un decotto per uso esterno, che possono giovare in parecchie malattie; sono specialmente indicati nelle debolezze costituzionali dei bambini, e nelle malattie lunghe, ribelli, deturpanti, che ne conseguono, come la scrofola ed altre pericolose deformazioni.

La foglia di noce è inoltre uno del tonici più attivi e corroboranti ed ha un'efficacia speciale nel rilevare le forze del ventricolo.

Nei bambini serve mirabilmente per vincere le frequenti verminazioni.

4437 – *Raccolta e conservazione* – L'epoca più opportuna, per la raccolta delle foglie di noce, è verso la metà del mese di luglio. Ogni famiglia dovrebbe sempre esserne provveduta.

Le foglie di noce si colgono spiccandole

dall’albero sane e ben sviluppate, facendole prontamente essiccare all’ombra e riponendole poscia in buone scatole od entro sacchi di tela fitta o di carta forte conservandole in locali sani, riparate dalla luce, dall’aria e dall’umidità.

4438 – ***Rinfrescanti*** – Sono ottime le bevande preparate a freddo, sia per effetto della bassa temperatura, sia per quello dell’ossigeno che l’acqua fredda contiene sciolto in maggior copia che non quella calda.

Le più usate sono le limonate vegetali e minerali, l’aranciata, il tamarindo, le acque siroppate (lampone, ribes, amarena, orzata), il latte di mandorle dolci e di noci di cocco.

4439 – *Calmante per febbre* – In varie cliniche estere è adottata questa bevanda:

Glicerina 15 – Ac. citrico 1 – Acqua quanto basta

come sedativo della sete e calmante della febbre.

4440 – *Birra amara* – Si mettono a macerare:

Birra 1000 – Assenzio 4 – Genziana 4 – Turioni di pino 10.

Dopo cinque giorni si decanta o si filtra.

4441 – *Birra chinata* – Come nel N. precedente, con:

China grigia, contusa 32 – Birra 1000.

4442 – *Birra diuretica* – Come nel N. 4440, con:

Birra 1000 – Bacche di ginepro, contuse 9

Senapa 8 – Semi di carota 6.

4443 – *Birra purgativa* – Come nel N. 4440, con:

Sena 3 – Centaurea 2,3 – Assenzio 2,4 – Aloe 0,4 – Birra 1000.

4444 – ***Purganti*** – *Magnesia* – Un buon pre-

parato purgativo (leggero) di magnesia è il seguente:

Magnesia calcinata 3 – Siroppo di gomma arabica 5

Siroppo di fiori d’arancio 5 – Acqua distillata di menta 10.

Si prende in due volte, ad un quarto d’ora d’intervallo.

4445 – La miscela seguente è raccomandata da *Huchard* come aumentante le proprietà lassative della magnesia:

Lattosio gr. 40 – Magnesia calcinata 60.

Una cucchiaiata da *dessert* o da *minestra* in mezzo bicchier d’acqua.

4446 – *Limonata citrico-magnesiaca* – Questo purgante leggero e abbastanza gradevole al palato si può preparare nel seguente modo, che ha

il vantaggio sul procedimento usuale, di dare un prodotto che può conservarsi per qualche tempo senza alterazione. Si fanno, in recipienti separati, le due soluzioni qui indicate:

a) Acqua gr. 65 – Acido citrico 30

Carbonato di magnesio 18.

b) Acqua gr. 75 – Bicarbonato di sodio 25

Acido citrico 20.

I componenti debbono esser messi nell'acqua a piccole dosi per evitare l'inconveniente della eccessiva effervescenza.

Si mescolano poi le due soluzioni e dopo 24 ore si filtra. Il prodotto è un citrato di soda e magnesia; si può aggiungervi un stroppo a piacere, cedro ad es., oppure un'essenza (arancio) sciolta nel siroppo di zucchero.

4447 – *La stessa, alla milanese* – Si compone

di:

Siroppo di lampone o di cedro gr. 30 – Acqua 180

Acido citrico 18 – Carbonato di magnesia 12.

Si scioglie l'acido citrico nell'acqua, si versa metà della soluzione sul carbonato di magnesia; si fa bollire in recipiente di porcellana o di ferro smaltato, agitando; quando è cessata l'effervescenza si versa in una bottiglia resistente; si aggiunge poi il siroppo e quindi l'altra metà della soluzione citrica, si tura subito la bottiglia legando il turacciolo con lo spago, e la limonata è pronta.

La dose indicata è per adulto; la metà è sufficiente per ragazzo.

4448 – *Purgante gradevole*:

Solfato di sodio gr. 25 – Bicarbonato di sodio 2

Siroppo di lampone 30 – Acqua distillata 200.

4449 – *Per fanciulli*:

Manna in lacrime gr. 25 – Magnesia calcinata 50

Fiori zolfo lavati 50 – Miele bianco 20.

Una o due cucchiaiate da minestra in una tazza di latte caldo contro la costipazione abituale.

4450 – *Sedlitz effervescente*:

Tartrato sodico di potassa gr. 240 – Acido tartarico 240

Bicarbonato sodico 240 – Cremortartaro 120

Magnesia calcinata 15 – Zucchero 120 – Ess. limone 5.

4451 – *Tamarindo purgativo* – Polpa di tamarindo 50, foglie di sena 40, zucchero 30, soluz. di albumina (5%) 20, spirito diluito 45, acqua fiori d'arancio 5, acqua dist. q. b. per fare 300. Si fanno digerire le foglie di sena contuse nell'acqua per 12 ore, poi si spreme. Al liquido si aggiunge dapprima la polpa, poi lo zucchero e la suluz. al-

buminosa: si fa bollire, si lascia raffreddare, si aggiunge lo spirito e l'acqua di fiori d'arancio ed infine si filtra.

4452 – ***Eccitanti il sistema nervoso*** – Sono specialmente indicate le acque aromatiche (menta, cannella, melissa, finocchio). Quando vi ha molta prostrazione di forze è utile l'infuso d'arnica.

4453 – Riescono buoni eccitanti il *punch* e il *vino aromatizzato* (V. *Vino*). Si può preparare questo vino assai semplicemente facendo bollire per 3 minuti garofani gr. 5 e cannella gr. 8 in un quinto di buon vino vecchio, poi passando per flanella o staccio fino e aggiungendo gr. 30 di zucchero.

4454 – ***Pozione cordiale*** – Si compone di:

Acqua di fiori d'arancio gr. 100 – Siroppo di cedro

Alchermes liquido 15 – Tintura di cannella gocce X.

4455 – ***Pozione del Todd:***

Alcool (a 92°) 25 – Tintura cannella 10

Siroppo semplice·40 – Acqua distillata 125.

4456 – ***Lecitina*** – È molto accreditata l'efficacia, come ricostituente, della lecitina che è contenuta nel tuorlo delle uova. Si ottiene facilmente un siroppo che la contenga mediante la preparazione seguente: Giallo d'uova gr. 300, acqua 60.

Sbattere bene, passare con pressione per istaccio e aggiungere:

Glicerina gr. 300 – Acqua lauro ceraso 10

Zucchero 180 – Cloruro sodio 12.

Si ottiene una preparazione tollerabile contenente per ogni cucchiaio gr. 0,50 di lecitina. È consigliabile nell'anemia, esaurimento nervoso,

tubercolosi, e pei convalescenti.

4457 – ***Acqua imperiale*** – È un leggero diuretico.

Si prepara con:

Cremor tartaro solubile gr. 20 a 25 – Acido tartarico 3

Zucchero in polv. 100 – Acqua 1000.

Si aromatizza a piacimento con succo od essenza di limone, di arancio, ecc.

4458 – ***Acqua alcalina*** – Una buona ricetta è la seguente:

Acqua zuccherata gr. 300 – Bicarbonato di sodio 5

Alcoolato d’anice gocce X-XV.

(V. *Acqua di Vichy*).

4459 – ***Acqua antisterica*** – Una preparazione molto simile alla rinomata *Acqua dei Carmelitani*

Scalzi si ottiene facilmente, senza distillazione, mescolando le essenze seguenti:

Melissa gocce XXX – Maggiorana III – Cannella X – AngelicaIII

Cedro XXX – Garofani XV – Coriandoli V – Noce moscata V

In alcool (90%) 300 cc.

4460 – ***Acqua sedativa Raspail*** – Questo preparato è raccomandato come efficace, per uso esterno, nelle febbri e nelle infiammazioni in generale, nell'apoplessia, nei palpiti cardiaci violenti, nell'ubbriachezza, nelle paralisi, nei dolori reumatici, ecc. Per prepararla si impiega:

Ammoniaca soluz. gr 40 – Spirito (alcool) canforato 10

Sale comune 60 – Acqua di fonte litri 1.

Uniscasi l'ammoniaca all'alcool, si turi la bolli-

glia, si agiti, e si lasci indi riposare. In altro recipiente si faccia intanto sciogliere il sale nell'acqua, si aggiunga qualche goccia di ammoniaca, e si filtri alla carta. Finalmente si uniscano i due liquidi, e si agiti il miscuglio ogni volta che se ne debba far uso.

4461 – ***Emulsione di mandorle dolci*** – Si mondano le mandorle dopo averle lasciate alquanto in acqua tiepida:

Mandorle dolci mondate gr. 80 – Zucchero bianco 50

Acqua di fior d'arancio 40 – Acqua pura 60.

Si emulsionano dapprima le mandorle pestate con zucchero e metà dell'acqua; indi si aggiunge il resto dell'acqua passando a setaccio non molto fitto.

4462 – ***Estratto di catrame*** (*A. Rehin*) – Catra-

me liquido gr. 25, bicarbonato di sodio 25, acqua dist. 1000, alcool 5, vaniglina 0,25. Si mescola il catrame col bicarbonato, si aggiunge l'acqua bollente e si agita. Dopo 24 ore si filtra per segatura di legno e si profuma colla soluz. di vaniglina.

Il preparato così ottenuto resta limpido e si mescola in ogni proporzione all'acqua senza intorbidare.

4463 – ***Limonea citrica e tartarica*** – Si prepara con

Acqua zuccherata gr. 300 – Acido citrico o tartarico 3-5.

Al momento *in cui si beve* vi si aggiunge un pizzico di bicarbonato di sodio per renderla effervescente; le bollicine gassose che si svolgono sono di gas carbonico (V. N. 641 e seg.).

4464 – ***Elisir Garus*** – Si lasciano macerare

per qualche tempo, in un litro di alcool rettificato:

Aloe soccotrino gr. 10 – Mirra 10 – Zafferano 1

Garofani 15 – Noce moscata 15 – Cannella 15.

Si decanta il liquido, vi si aggiunge un'egual quantità di siroppo di capelvenere aromatizzato con circa gr. 100 di acqua di fiori d'arancio, e si filtra alla carta per serbarlo in bottiglie ben chiuse.

È stomatico, utile nelle indigestioni, nelle debolezze di stomaco e nelle coliche; la dose è di gr. 10-40 al giorno.

4465 – ***Decozione medicinale di ortaggi*** – Già abbiamo segnalato l'impiego dei legumi in decozioni per uso alimentare; indichiamo ora la preparazione di una decozione raccomandata da *Mery* come assai efficace nel trattamento delle gastro-enteriti e diarree dei bambini: carote gr.

45, patate 60, piselli secchi 6, fagioli secchi 6, acqua litri 1. Si fa bollire per 4 ore, si cola e si porta la mistura ad 1 litro e si sala leggermente.

Meloni.

4466 – ***Scelta*** – Accade sovente di restar delusi al momento di gustare un bel melone che all'odore o per altri caratteri si riteneva dover essere prelibato, mentre invece si trova insipido, acquoso.

La scelta d'un buon melone è infatti tutt'altro che facile. Un melone acerbo è insipido, ma anche se troppo maturo ha perduto delle sue qualità divenendo acquoso – melone zuppa dei francesi. – L'ideale in materia si è di poter cogliere da sè il melone poichè per la vendita l'orticoltore deve coglierlo alquanto acerbo, lasciando che la maturazione si compia poi in un locale a tempe-

ratura adatta.

4467 – Il *colore* diventa più chiaro approssimandosi la maturazione. Se il colore è naturalmente verde, esso ingiallisce alquanto, specialmente dal lato dell'occhio (opposto al peduncolo). In talune varietà a buccia particolarmente verde e liscia, il *letto* – parte che poggia sul terreno – resta bianca e *ingiallisce* alquanto solamente a maturazione completa.

4468 – Nelle varietà da inverno a buccia liscia e verde, siccome il colore e l'odore non variano, occorre notare la disseccazione del vilucchio che accompagna qualche volta il peduncolo, o quello che è più prossimo al frutto. Questo indizio che non falla mai, non può rilevarsi bene sui meloni del mercato, colti sovente da più giorni.

Detto carattere permette di conservare i meloni

sino a febbraio, mentre cogliendoli prima marciscono in inverno senza pervenire ad una buona maturità; e cogliendoli più tardi maturano in ottobre o novembre.

D'altronde, in quasi tutte le varietà la maturazione avviene assai rapidamente, per cui occorre cogliere *il punto* con diligenza sotto pena di vedere la qualità deteriorarsi sensibilmente.

Un melone ha perduto delle sue qualità quando venga colto su pianta disseccata, sia pure per morte naturale.

4469 – L'odore penetrante, se è un buon Indizio per talune varietà particolarmente profumate, ha minore importanza per altre. Così un buon melone *cantaloup* deve rivelarsi da lontano, col suo odore dolce e soave.

Non devesi attendere che tale odore si accen-

tui soverchiamente, perchè il melone perde allora rapidamente le sue qualità.

4470 – In un melone maturo il peduncolo si stacca facilmente dalla scorza, lasciando come un'impronta fresca, una specie di suggello, su di essa.

Se il peduncolo è secco e molto aderente, il melone è stato colto acerbo e da più giorni. Scegliere sempre meloni a peduncolo fresco.

4471 – Un melone maturo presenta talvolta delle piccole fenditure in tutta la sua superficie, ma specialmente attorno al peduncolo. Talvolta ha vere spaccature che lasciano scoperta la polpa interna. Un vero amatore si affretta allora a farne acquisto, poichè, per solito, tali meloni sono assai zuccherini. Occorre però scartare la parte vicino alla spaccatura, ma l'alterazione non è

molto profonda.

I meloni più pesanti relativamente al volume sono, naturalmente, i più pieni, e generalmente i migliori.

Occorre però una certa abitudine per valutare tale carattere. Battendo la superficie il suono dovrà essere *sordo* e non *a vuoto*.

Anche la resistenza alla pressione, l'elasticità servono a riconoscere un buon melone. Esso deve cedere leggermente ed essere elastico.

4472 – ***Conservazione*** – Maturi, si possono conservare in ghiacciaia per un mese all'incirca.

Se immaturi, si lasciano asciugare per un paio di giorni all'aria, indi si mettono in una botte piena di sabbia, segatura di legno e carbone in polvere, in luogo asciutto e riparato dalla luce e dall'umidità. Si conservano così per una ventina di giorni.

4473 – Il melone deve esser tenuto in fresco, sia in ghiaccio sia in un pozzo, per qualche ora prima di mangiarlo poichè freddo riesce più gustoso.

4474 – ***Digeribilità*** – Taluni mangiano il melone con sale, ritenendo che ne riesca facilitata la digestione. Certamente il sale ha tale azione, ma si potrà evitare l'associazione dei due sapori – dolce e salato – non a tutti gradevole, e ottenere ugualmente facilità di digestione *masticando bene* la polpa e.... mangiandone con moderazione.

Menta piperita.

4475 – ***Pastiglie*** – Si preparano le due miscele sottoindicate:

a) Gomma adragante 2 – Amido 100

Zucchero in polvere 1000

b) Alcool 120 – Siroppo semplice 80.

Si aromatizza questa soluzione con ess. di menta piperita sciolta nell'etere nella proporzione di 1 di menta per 9 di etere.

Si mescolano le due composizioni *a*) e *b*) in modo da formare una pasta non troppo compatta e si foggia in pastiglie a piacere.

La stessa pasta resa più fluida coll'aggiunta d'una maggiore quantità della soluzione *b*) può servire per fare ornamento alle torte e ai dolci casalinghi.

V. anche il n. 663 e *Liquori.*

Mercurio.

4476 – ***Purificazione*** – Senza ricorrere alla distillazione, troppo pericolosa, si può purificare il mercurio in modo sufficiente per gli usi comuni agitandolo insieme ad una soluzione di potassa caustica e passandolo quindi per pressione attra-

verso ad un pezzo di pelle di camoscio.

4477 – Si prende un tubo terminato inferiormente con una parte di maggior diametro e superiormente foggiato a imbuto. Si chiude l'orifizio inferiore con pelle di camoscio ben tesa e si versa il mercurio nel tubo. La pressione esercitata dalla colonna di mercurio l'obbliga a sgocciolare attraverso i pori della pelle, e le impurità rimangono nel tubo.

Si ottiene così del mercurio *pulito*, ma non *puro*.

4478 – Si mette il mercurio in un piatto, con ac. nitrico diluito, il quale scioglie i metalli estranei. Si agita e si lava a più riprese con carta asciugante. Si ottiene così del mercurio puro quasi quanto quello distillato.

Merletti e trine.

4479 – ***Lavatura*** – I merletti, veli, tulle e simili devono venir bene esaminati prima di metterli in acqua, poichè se avessero qualche strappo esso s'ingrandirebbe estremamente nelle manipolazioni della lavatura, mentre riparandolo subito ciò si evita.

S'immergono in acqua saponata calda, senza sfregare, ma comprimendo semplicemente fra le mani; indi si espongono al sole. Si tuffano poi in una salda d'amido assai diluita, e quando sono quasi asciutti si stirano. Alla salda d'amido si può sostituire una soluz. di gomma arabica.

Si stendono infine i pizzi, ricami, ecc., mediante spilli, sopra asciugamani ben puliti, aprendo bene le parti a traforo e disponendo il disegno secondo la sua giusta forma.

Quando siano ben secchi si coprono di mussolina e si stirano sul rovescio.

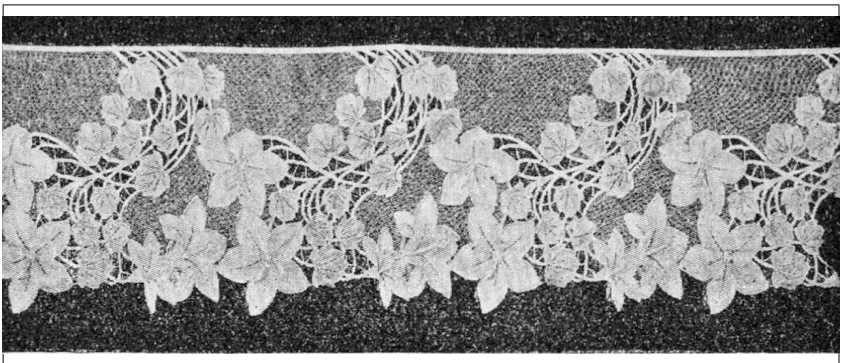


Fig. 91.

4480 – Si avvolgono per pulirli su di un cilindro di vetro oppure su di una lunga bottiglia; si stendono, poi si ricoprono con una tela che si cuce. Allora s'immergono per 24 ore nell'acqua di sapone satura; si spremono fra le mani e si ripete l'operazione tante volte fino a che siano puliti. In ultimo si mette la bottiglia col merletto teso, nell'acqua limpida e vi si lascia, rinnovando l'acqua, fino a che il sapone siasi sciolto completamente. Allora si strizzano i merletti e si passano

all’acqua gommata, ed azzurrata se ne è il caso. Si mettono poi ad asciugare tra due pannolini in varii spessori e finalmente si soppressano sopra una coperta di lana con ferri scaldati convenientemente.

4481 – *Antichi* – Con acqua molto calda si fa una saponata di buon sapone di Marsiglia. Si mette la trina nel catino che contiene quest’acqua di sapone, di modo che ne sia imbevuta e ricoperta. Vi si lascia almeno dodici ore, dopo le quali si ritira la trina senza risciacquarla (poichè il sapone le dà una gomma naturale) e la si batte fra due tovaglioli sur una tavola – per asciugarla quanto è possibile – e prima di asciugarla, si stira delicatamente con le dita, ma non si deve mai adoperare il ferro nè puntarvi spilli. Il sapone che resta nella trina e la stiratura fatta con le mani,

suppliscono a qualunque altra operazione. Se dopo dodici ore di bagno la trina è ancora sporca, si ripete il bagno quante volte è necessario.

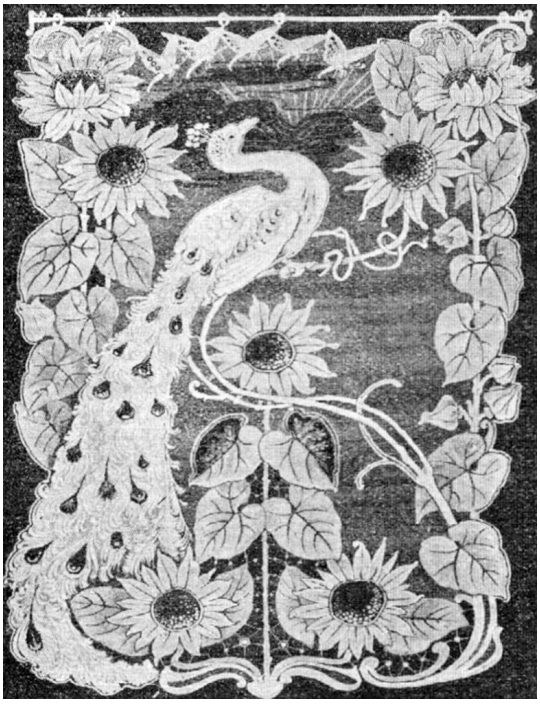


Fig. 92.

4482 – I merletti neri arrossati dal tempo si piegano in pacchetti legati ai due capi e si immergono per alcune ore in una soluz. d’acqua ed aceto (quattro cucchiai di aceto in mezzo litro d’acqua).

Si risciacquano poi con caffè freddo e si stirano ancor umidi, tra due pezze di flanella.

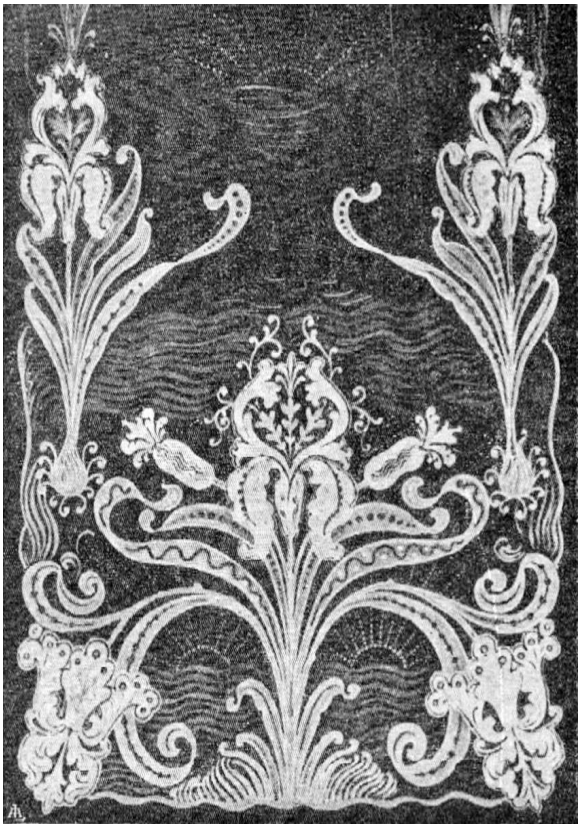


Fig. 93.

4483 – *Ingialliti* – Si stirano leggermente, poi si arrotolano e si mettono in un sacchetto di tela nuova, che s’immerge in un bagno d’olio d’oliva puro per 24 ore. In seguito il sacco lo si fa stare

un quarto d’ora in acqua saponata bollente, poi lo si risciacqua in acqua tiepida e finalmente lo si passa in acqua leggerissima inamidata. Dopo di che il merletto si estrae dal sacco e si stende con spilli per farlo asciugare.

4484 – ***Appretti*** – Se si vuole un appretto leggero si facciano sciogliere in un litro d’acqua bollente:

Borace gr. 20 – Gommalacca 100.

Vi s’immergeranno i merletti oppure si bagneranno con esso mediante una spugna. Durante l’essiccazione si manterrà il merletto ben teso.

4485 – Un appretto più consistente si ottiene facendo sciogliere in un litro d’acqua bollente:

Borace gr. 20 – Gomma arabica 100

Amido, oppure gelatina 30.

4486 – ***Riproduzione su carta*** – Si ottiene in

modo rapido ed economico la riproduzione dei modelli di merletti, pizzi, ricami, ecc., applicando il procedimento che è indicato per le *Piante in casa*, (v. questa voce). Le fig. 91, 92 e 93 rappresentano riproduzioni così ottenute.

Metalli.

4487 – ***Detersione e detergenti*** – *Argento, nichelio, alpacca, ecc.* – Strofinare mediante pezzuola con:

Bianco di Spagna 20 – Polvere di sapone 3 a 4 – Borace 1.

V. *Acciaio, Argento, Metallo bianco, Nichelio, Ottone. Rame, Ruggine, Zinco*, ecc.

4488 – Si usi questa polvere:

Bianco di Spagna 3 – Cremor di tartaro 2 – Allume 1.

Ridurla in poltiglia con acqua, stenderla sul pezzo lasciandovela seccare, indi sfregare con tela morbida; risciacquare ed asciugare perfettamente.

4489 – *Rame, ottone, stagno, acciaio, latta*, ecc.

Bianco di Spagna finiss. 20 – Polvere di sapone 3-4

Colcotar 2-4 – Iposolfito di sodio 2-4.

4490 – Ac. ossalico 160 – Acqua 1000.

4491 – Allume 64 – Ac. solforico 480– Acqua 1000.

4492 – Ac. ossalico 8 – Ac. solforico 8

Creta finissima 64 – Acqua 1000.

4493 – *Stagno* – Poltiglia di sabbia finissima e aceto (vedere pure 4499 a 4501).

4494 – Miscela di creta finissima e sapone ne-

ro.

4495 – Polvere finissima di calce spenta.

4496 – *Latta* – Pasta di cenere stacciata, con olio d'oliva: si stende sull'oggetto da pulire, quindi si sfrega con un panno.

4497 – Straccio imbevuto d'aceto.

4498 – Si fa bollire in acqua contenente cenere e un po' di soda.

4499 – *Metallo bianco* – *Stagno* – Si stropiccia l'oggetto da pulire con panno di lana con qualche goccia d'olio d'oliva, oppure con poltiglia di bianco di Spagna polv. ed alcool; si lava poi con acqua e sapone e si strofina ancora con pelle scamosciata e biacca in polvere.

4500 – Miscela di tufo e sapone nero.

4501 – Polvere di calce spenta, usata a secco.

4502 – *Oro, argento, rame* – In un litro d'acqua

si aggiungono:

Ac. solforico gr. 16 – Ac. acetico 16 – Ac. ossalico 8 – Tripoli 5.

Si agita fortemente il tutto e si conserva in bottiglia.

Per l’uso s’imbeve di questo liquido uno spazzolino morbido, od un cencio di lana e si pulisce. Si risciacqua subito e si asciuga con pannolino ben secco. (V. *Gioielli*).

4503 – *Stampi metallici per galvanoplastica* – Prima di procedere alle operazioni di galvanoplastica si digrassano gli stampi facendoli bollire in una soluz. di potassa caustica al 10%; oppure scaldandoli sopra fuoco dolce od in un forno, al rosso scuro; od infine sfregandoli con una spazzola intinta nel carbonato di soda e nel bianco di Spagna.

4504 – *Ranno chimico* – Sono in commercio varie miscele liquide con sedimento bianco, che servono bene per pulire i metalli. Eccone alcune ricette; per l'uso, agitare.

Acqua 20 – Allume 2 – Tripoli 2 – Ac. nitrico 1.

4505 – Acqua 10, ac. ossalico 1, tripoli 9.

4506 – Ammoniaca (0,960) 20, carbonato di calce 5.

4507 – Ac. nitrico 1– Sabbia silicea o terra a infusorii 3

Acqua comune 16.

4508 – La miscela seguente riesce assai omogenea e stabile, poichè le sostanze che sono tenute in sospensione non hanno tendenza a depositarsi facilmente: si mescolano, scuotendo bene per ottenere miscuglio intimo: Bianco di Spagna 40, ess. di trementina 120, ac. oleico (oleina) 0,3-

0,4.

4509 – *Paste, pomate, creme* – Si fa una miscela di:

Sapone bianco comune 0,5 – Colcotar (rosso inglese) 0,5

Nerofumo 0,5 – Smeriglio in polvere finiss. 1,0

Cremortartaro 1,5 – Terra vegetale (*di castagno*) 7

Olio di paraffina 7 – Ess. di trementina 1.

4510 – Terra silicea 4 – Oleina 1 – Benzina 8.

4511 – Smeriglio polv. 1 – Rosso inglese 2. Ess. di trementina 1 – Vaselina gialla 2.

4512 – Pomice polv. 1, rosso inglese 3, olio di olive q. b. per formare pasta: si profumi con nitrobenzina.

4513 – *Per lucidare bottoni* – Si trova in commercio sotto il nome di “Universal Putz pomma-

de„ e ciascuno può fabbricarsela con la seguente ricetta:

Rosso inglese 3 – Pietra pomice in polvere 4

Olio di palma 12 – Petrolio 1.

4514 – *Polvere universale* – Si mescolano insieme:

Magnesia calcinata 25 – Bianco di Spagna 25

Ossido rosso di ferro 4.

4515 – *Salviette magiche* – Con questo nome sono in commercio dei pezzi di tela preparati in modo da servire alla detersione dei metalli e specialmente del rame.

Si preparano immergendo una striscia di tela morbidissima in una miscela di:

Sapone comune gr. 2. – Acqua 10 – Tripoli bianco 1.

Si lascia poi seccare. Le dosi indicate servono

per una striscia di 40 cm. per 10. Si usa lo straccio a secco.

4516 – *Pulitura delle pelli usate* – Non conviene usare per la pulitura di oggetti che devono conservare un bel lustro, della pelle già adoperata, senza averla prima pulita. Si può procedere nel modo seguente:

Dopo averne fatto cadere la polvere, si sfrega la pelle con del sapone comune di buona qualità (bianco) e si lascia per due ore in un bagno d'acqua tiepida contenente un po' di soda. In seguito la si sfrega fino a che sia ben pulita e si risciacqua poi in una soluz. leggerissima di soda e sapone nell'acqua calda. Si strizza quindi in una pezzuola pulita e si fa disseccare rapidamente. È sopratutto da evitare il risciacquamento nell'acqua fredda che indurirebbe la pelle.

4517 – ***Decorazione*** – Si possono ottenere svariatissimi effetti di decorazione sul metalli nel modo seguente: si bronzano prima con uno dei procedimenti alle voci *Bronzatura* e *Metallocromia.* Si ricoprono quindi le parti che si vogliono conservare scure con vernice di coppale; si scioglie la patina in un bagno d'acqua acidulata rimettendo così a scoperto il metallo. Si può allora togliere la vernice con un solvente (alcool e trementina od altro) oppure si può argentare, dorare o colorare altrimenti il metallo messo a nudo, togliendo la vernice in ultimo.

È chiaro che si possono in questo modo combinare disegni a vivaci colori come rame, argento, bronzo, ecc.

4518 – *Con alluminio* – Si stende sull'oggetto da decorare uno strato di vernice al catrame, che

si lascia seccare fino a che abbia acquistata una certa consistenza. Si spande su questo strato della polvere d'alluminio e si toglie col pennello l'eccesso del metallo non aderente. Si espone l'oggetto così preparato alla temp. di circa 650°, in una muffola. La polvere d'alluminio fonde formando un rivestimento liscio, abbastanza aderente per resistere alle lavature, d'un bello splendore. Su questo rivestimento d'alluminio si possono dipingere ornamenti con colori di porcellana che si fissano con una seconda cottura e che resistono alla lavatura colla spazzola.

4519 – *Dell'acciaio* – Si possono ottenere delle decorazioni su coltelli, armi, ecc., riportando sull'oggetto alquanto scaldato un'incisione ad inchiostro tipografico comune, oppure ad inchiostro composto di asfalto e cera in parti eguali.

S’immerge quindi l’oggetto in un bagno acidulato (V. *Mordenti*) che intacca il metallo dove non c’è inchiostro; levando poscia l’inchiostro con un solvente (ess. di trementina) si ottiene il disegno in lucido su fondo spulito.

4520 – *Damascatura galvanica* – Si tratta di incrostare in un disegno inciso sopra un metallo, un altro metallo di colore diverso. L’azione del bulino può essere sostituita da quella dell’elettricità.

Si traccia il disegno a guazzo, e si ricopre tutto il resto della superficie con vernice che la protegga; si pone quindi il pezzo come anodo in un bagno debole del metallo da depositarsi (oro od argento), e vi si lascia finché le incisioni siano perfettamente riempite. Dopo ciò si toglie la vernice e· si lucida a mano. Si può anche operare in modo inverso cioè *risparmiare* il disegno ed incidere

tutto il fondo, che si ricopre poi con oro od argento, sul quale fondo stacca il disegno.

4521 – Si ricoprono gli oggetti che vogliosi ornare, con *vernici da incisore* (V. N. 3242 e seg.), poi vi si disegnano con una punta gli ornamenti che si vogliono riprodurre; si intacca il metallo per mezzo di un mordente (V. *Mordenti*); si toglie l'eccesso di mordente, e si scioglie la vernice per mezzo dell'ess. di trementina o di altro solvente; si lava l'oggetto all'acqua pura, si passa in un acido assai diluito, poi lo si trasporta in un apparecchio galvanoplastico dove lo si riveste di uno strato metallico in modo che tutti i tratti ne siano ricoperti. Quando il metallo ha *livellato* tutti i solchi, non si ha che a lucidare la superficie asportando *delicatamente* tutto il metallo sovrapposto a quelle parti della lastra che erano coperte

dalla vernice, che costituivano cioè il piano della lastra.

Con questo procedimento si può decorare un metallo con varii altri, verniciando per ciascun strato di metallo diversamente colorato che si vuole depositare, incidendo, passando all'acido, ecc., successivamente quante volte si vuole. Si ottengono con un po' di gusto artistico, effetti decorativi bellissimi e di grande durata.

4522 – *Incrostazioni nere* – Si fanno con una pasta composta di colla forte, nero, e bianco di Spagna diluito nell'acqua. Si fa sciogliere a caldo rendendola ben omogenea e si applica a caldo.

Questa pasta si solidifica rapidamente, acquista bel pulimento ed imita assai bene l'ebano. Le parti metalliche staccano benissimo. Con un po' di abilità e di gusto artistico si possono ottenere

gradevoli effetti decorativi incidendo prima il metallo con acidi (v. *Incisione*) colando poi negli incavi la detta pasta, e lucidando il tutto.

Metalli dorati.

4523 – ***Pulitura*** – Le dorature sul metalli si possono pulire a freddo in questo modo. Si versano in un recipiente le seguenti sostanze nell'ordine indicato:

Carbonato di potassa in soluz. a 19° 250 – Alcool rettificato 30

Ac. solforico 15 – Ac. ossalico 15 – Ac. cloridrico 20

Acqua 250.

Si versa un poco di questo composto su di una spugna o su spazzola morbida e si sfrega la doratura; si passa quindi dell'acqua fresca in picco-

la quantità e si asciuga con tampone. Questo composto non altera gli oggetti. per cui è assai adatto alla pulitura di gioielli e di articoli di decorazione.

(V. *Bronzi dorati*).

Metallocromia.

4524 – ***Acciaio*** – *Nero, a freddo* – Si stende sul pezzo questa soluzione:

Alcool gr. 30 – Ac. nitrico 15 – Acqua 125.

Quando è secca si sfrega fortemente con un cencio di lana. Si ottiene un nero solido e brillante. (V. *Acciaio*).

4525 – ***Ferro*** – *Nero, non lucido* – Detersione accurata e immersione in questo liquido:

Cloruro di mercurio 2 – Id. di rame 1 – Ac. cloridrico 8

Alcool 5 – Acqua 50.

(V. *Acciaio*, N.i 35-36 – *Ferro*, N.i 2211 a 2218).

4526 – ***Ottone*** – *Grigio solidissimo, non lucido* – Si ottiene una patina assai più solida di quelle dell'arsenico o al platino, esponendo semplicemente i pezzi da bronzare all'azione dei vapori di ac. cloridrico. Si può operare sotto campana di vetro o in una cassa. L'azione dei vapori acidi deve durare qualche ora, od anche un'intera notte, a seconda dei casi.

4527 – *Verde* – Si ottiene facilmente una bella patina non lucida, d'un verde crudo, disponendo gli oggetti, ben detersi, in uno spazio chiuso saturo di vapori acetici. Basterà per questo mettere dell'aceto in un piatto o recipiente simile di grande superficie e coprire oggetti e recipiente con una cassa.

La colorazione si ottiene rapidamente usando ac. acetico anzichè aceto.

Si può rendere la patina più brillante e più solida spalmandola con uno strato di vernice all'alcool.

4528 – ***Rame*** – *Bruno* – Immersione in una soluz. di percloruro di ferro. Lasciar seccare.

Ripetere l'immersione, sino a raggiungere la gradazione voluta.

4529 – *Grigio e nero* – Si prepara una soluz. di solfuro di calcio con 2 a 50 gr. per litro, a seconda dell'intensità di colorazione voluta. Occorre far uso di solfuro di preparazione relativamente recente, cioè che abbia ancora la frattura vetrosa, sotto lo strato grigio polveroso.

S'immerge il rame – deterso ad ac. nitrico – in questa soluz. Esso annerisce prontamente. La

scala delle colorazioni comincia dal grigio d'acciaio, passa al nero-grigio, indi al nero-azzurrognolo con bei riflessi intensi.

4530 – *Nero, non lucido* – Immersione di circa un minuto in questa soluz., a temp. ordinaria:

Acqua lit. 1 – Bicloruro di platino gr. 3.

Se l'immersione dura di più si ha un nero meno intenso e la patina tende a sfaldarsi. Il nero che si ottiene con questo procedimento è piuttosto un grigio assai cupo a riflessi bluastri metallici.

Ricoprendo con uno strato di vernice, si ottiene una gradazione più regolare, senza riflessi.

4531 – Immersione in questa soluz.:

Solfuro di potassio gr. 2 – Cloruro di sodio 2 – Acqua 100.

Si ottiene assai facilmente un bel nero, ma la patina si sfalda con tutta facilità e non si può con-

servarla che verniciando il metallo con molta precauzione.

4532 – Col bagno sopraindicato, diluito in 9 volte il suo volume d'acqua, l'azione è più lenta e la colorazione è d'un nero meno intenso, ma essa riesce assai più resistente.

Sull'ottone non si ottiene alcuna colorazione con questi bagni.

4533 – ***Zinco*** – *Bronzatura* – Si applica sul metallo questa miscela, molto intima, ripetendo se occorre:

Sale ammoniaco gr. 30

Ossalato di potassa gr. 10 – Aceto litri 1.

Meteorologia.

4534 – ***Pronostici campagnoli*** – È indizio di pioggia imminente quando i colombi domestici

tornano presto alla fattoria, o si trattengono nei dintorni di essa.

Quando le galline razzolano nella polvere drizzando le piume, e i galli starnazzano le ali e cantano ad ore insolite è prossimo un temporale.

Lo stesso pronostico si ha quando le anitre e le oche crocciano, si tuffano, battono le ali sollazzandosi sull'acqua; quando i pavoni gridano sull'alto degli alberi.

4535 – È indizio di prossima pioggia quando gli uccelli si puliscono le penne, quando le rondini volano terra-terra, quando i passeri si assembrano in sciami a terra cinguettando di tutta lena.

Sempre indizio di pioggia quando i pesci saltano fuori di acqua, quando le raganelle gracidano e le lucertole si nascondono; quando le grosse chiocciole si mettono in moto, quando le mosche

sono più del solito noiose.

4536 – Se invece il tempo tende al bello i colombi fanno volate al largo e ritornano tardi, le rondini spariscono in alto, gli usignuoli cantano tutta la notte. Le zanzare fanno a sciami le loro danze serotine.

4537 – Aggiungeremo ancora che in autunno la brina indica la pioggia e la rugiada il bel tempo.

4538 – Se la luna è contornata da un cerchio torbido indica pioggia; se il cerchio è rosso, vento: se il nostro satellite brilla fulgido, senza aureola, si avrà bel tempo.

4539 – Il *Parvus latifolia*, ch'è un bellissimo albero ornamentale e facile a governarsi, preannunzia esattamente la pioggia.

Le sue foglie verdi nella parte superiore, sono bianco-cotonose nell'inferiore; cambiano di posi-

zione quando minaccia la pioggia, tanto che quando la massa del fogliame appare tutta bianca, ossia quando la faccia inferiore delle foglie è volta verso il cielo, è segno infallibile che la pioggia è vicina.

4540 – Recentemente il naturalista *Navack* ha segnalato la proprietà dell'*Abrus precatorius nobilis*, pianta tropicale, di preannunziare con esattezza, mediante variazioni di colore, di posizione delle foglie, ecc., i mutamenti e le perturbazioni atmosferiche.

4541 – *Il barometro dei giardini*, non è altro che una tela di ragno. Quando deve far pioggia o vento il ragno accorcia di molto gli ultimi fili ai quali la sua tela è sospesa e la lascia in tale stato fino a che il tempo resta variabile.

Se il ragno allunga i suoi fili è indizio di tempo

bello e calmo.

Se il ragno resta inerte è indizio di pioggia.

Se invece si rimette al lavoro durante la pioggia si può esser certi che essa durerà poco e sarò seguita da bel tempo stabile.

Il ragno fa pure mutamenti alla sua tela nelle 24 ore; se tali cambiamenti avvengono alla sera, poco prima del tramonto, la notte sarà bella e chiara.

4542 – ***Insetti barometro*** – Il celebre *Fabre,* dopo tre mesi d'osservazione potè constatare che lo scarabeo è forse l'insetto più sensibile alle variazioni atmosferiche, epperciò ove lo si tenesse rinchiuso in una gabbietta si avrebbe in lui un prezioso barometro.

Quando vuol piovere, esso rimane immobile per delle ore; quando, specialmente verso sera,

si agita e vola, è più che certo che farà bel tempo.

Sente anche l'approssimarsi del terremoto; in questo caso non c'è verso di farlo uscire dal suo buco. Il vento lo lascia nervosissimo. Lo scarabeo offre anche la particolarità ch'è l'insetto che cade in catalessi più facilmente e più a lungo, appena teme di essere minacciato. Non solo rimane inerte, come morto, ma conserva, ciò che è strano, le zampe tese.

4543 – ***Sanguisughe*** – La sanguisuga è un eccellente barometro vivente quando sia posta in un grandissimo vaso di vetro pieno di acqua e coperto da una tela abbastanza sottile perchè l'aria possa passare attraverso ad essa. Se la sanguisuga se ne sta ravvolta intorno a sè stessa nel fondo del vaso, è indizio di bel tempo, se sta

fuori dell’acqua, la pioggia non è lontana.

4544 – ***Soluzioni barometriche*** – Utilizzando la proprietà di modificarsi nella colorazione che hanno i sali di cobalto, secondo il grado di umidità atmosferica, *Ruchert* propone di rivestire i vetri delle finestre e la tappezzeria con le seguenti soluzioni. Quando l’atmosfera è umida, queste miscele sono trasparenti, incolore; durante il tempo secco assumono colorazione azzurra, gialla o verde.

Cloruro di cobalto 1 – Gelatina 10 – Acqua 100.

4545 – Cloruro di rame 1 – Gelatina 10 – Acqua 100.

4546 – Cloruro di cobalto 1 – Gelatina 20

Ossido di nichelio 77 – Cloruro di rame 26 – Acqua 200.

4547 – Si imbeve carta da filtro oppure stoffa

con la soluzione:

Cloruro di cobalto 30 – Cloruro di sodio 15 –

Gomma arabica 7,5

Cloruro di calcio 4,5 – Acqua 45

e si fa asciugare. Le differenti colorazioni della carta indicano il grado dell'umidità atmosferica.

Rosso-rosa – pioggia.

Rosa-pallido – umidissimo.

Rosso-bluastro – umido.

Bleu-lavanda – quasi asciutto.

Bleu – secco.

4548 – Sciogliesi a dolce calore 1 p. di nitrato di cobalto in 3 p. di ac. nitrico, poi aggiungonsi 2 p. di carbonato potassico ed 1 p. di sale da cucina; si diluisce in seguito la soluzione con un po' d'acqua e se ne imbeve un tessuto leggero.

Quando l'atmosfera è umida esso si arrosserà,

mentre diventerà violaceo se l’atmosfera è secca o calda.

L’abito della “donnina„ del barometro, altro non è che un pezzo di mussola bianca imbevuta con la precedente soluzione.

Questo preteso barometro, non serve punto – come vorrebbero i costruttori – a predire il tempo, ma indica piuttosto lo stato attuale dell’atmosfera. Il color rosa indica aria umida e temperatura bassa; il color viola aria molto secca e temperatura piuttosto elevata.

4549 – ***Sturm-glass*** – Questi piccoli strumenti, tanto usati in Inghilterra, che *dovrebbero* indicare il tempo che farà, non sono altro che tubetti pieni della seguente soluzione:

Alcool (a 80°) 80 – Salnitro 6 – Sale ammoniaco 6 – Canfora 6

Acqua distillata 200.

4550 – Si disciolgono p. 2 di cloruro ammonico ed una di nitrato potassico in 64 di acqua. A parte, p. 2 di canfora in 30 di alcool ad 84 gradi. Si filtrano le due soluzioni e poi si mescolano. Si riempiono quindi col liquido così formato dei flaconcini alti e stretti che si chiudono poi ermeticamente. Meglio ancora si può fare riempiendo dei tubetti di vetro (provette o tubi d'assaggio) e chiudendoli alla lampada.

Dalle osservazioni di Grellois e Poéy risulta però che questo *strumento* non è tale, non avendo alcuna proprietà meteoroscopica. Non è che un oggetto di semplice curiosità. I raggruppamenti cristallini di vario aspetto che vanno formandosi e scomponendosi nel liquido sono dovuti piuttosto all'azione della temperatura che alle variazioni

barometriche od igroscopiche dell’atmosfera, né potrebbe essere altrimenti trattandosi di tubi *chiusi*, cioè non aventi alcun contatto coll’atmosfera.

Vedasi pure: *Barometro*.

Miccia-esca.

4551 – ***Preparazione*** – Si prende un comune lucignolo di cotone – od altro più compatto, secondo l’uso che si vuol farne – e s’immerge per alcuni istanti in questa soluzione:

Solfato (o cloruro) di manganese 10 – Acqua 100.

Si spreme poi per eliminare tutto l’eccesso del liquido e s’immerge in quest’altro liquido:

Soda caustica 3 – Acqua 100.

Si lascia seccare.

4552 – ***Per fumatori*** – Sono costituite da treccia rotonda di cotone del diametro di 8 a 10 mm. imbevuta di soluz. d'acetato di piombo o di cromato di piombo e lasciata seccare all'aria.

Miele.

4553 – ***Proprietà*** – Il miele possiede tutte le proprietà dello zucchero, sia riguardo all'economia, sia riguardo al sapore, sia riguardo ai molteplici usi che se ne possono fare; non ha per altra parte alcuno del difetti, o pochissimi dello zucchero.

I vantaggi che presenta come materia altamente industriale, sono superati da quelli che offre dal punto di vista dell'igiene e della nutrizione, Esso infatti ha un potere nutritivo senza rivali, avendo la proprietà di venire assimilato completamente e trapassare immediatamente nel san-

gue quasi senza lasciare traccia alcuna di residui, come, e non altrimenti farebbero l'acqua e l'olio fino, somministrato in dosi speciali.

4554 – ***Caratteri del buon miele*** – Il *miele fresco* deve presentare i seguenti caratteri: Deve essere chiaro, trasparente filante, di odore soave ed aromatico. Quanto al colore, da taluni si preferisce il bianco, da altri il giallo; dopo qualche tempo che è stato raccolto e specie al principio d'autunno esso deve presentarsi *granuloso, biancastro*, *trasparente*, *duro*.

La *granulazione,* è la miglior prova della sua purezza. Il miele molto puro s'indurisce tanto quanto lo zucchero candito e può conservarsi a lungo, fino oltre i cinquant'anni, mantenendo le sue qualità.

I mieli d'Italia in generale sono da preferirsi es-

sendo ottimi come uso da tavola; ma il primato è tenuto dai mieli liguri.

Il miele della Liguria, quello *Primaverile* specialmente, è aromatico per eccellenza, di color giallo, e molto profumato per la maggior parte dal nèttare di fiori da frutta: mandorlo, pesco, cedro, arancio e del *Pitosforo,* pianta ornamentale da giardino e di fioritura compattissima; ai primi abbassamenti di temperatura forma dei grossi cristalli, granula e indurisce durante l'inverno.

Quello autunnale, di colore bianchissimo, quasi esclusivamente di fior di nespolo, col primi freddi cristallizza formando dei piccoli grani bianchi e indurisce eccessivamente: anche questo è molto aromatico.

4555 – ***Usi*** – Gli usi ne sono molteplici nella quotidiana alimentazione: generalmente lo si

spalma sopra il pane, e volendo lo si accompagna vantaggiosamente con burro fresco.

Esso sostituisce lo zucchero per addolcire il caffè, il latte, il the, e in genere tutte le bevande, con vantaggio igienico. Siccome poi tra i fiori havvene molti ricchi di qualità medicinali conosciute, ed anche tuttora sconosciute, così ne viene che il miele possiede proprietà igieniche e medicinali anche per malattie che non hanno ancora potuto trovare nel regno dei fiori l'opportuno rimedio.

Riesce poi un alimento prelibato e facilita la digestione anche per gli stomachi deboli, servendosene come antipasto per il pranzo e per la colazione. Pei fanciulli è l'alimento per eccellenza.

4556 – Può servire alla confezione delle *marmellate,* confetture, zabajoni, focacce e di ogni altro dolce e pasticceria. Può essere usato in tutte

le preparazioni culinarie ed altre che contengono zucchero, siroppi, confetture, gelatine, liquori, ecc.

4557 – Il miele è eziandio un ottimo rimedio, per le sue qualità leggermente purgative; non ha azione alcuna sopra i denti, ciò che non avviene per lo zucchero; è digeribile digestivo e fortificante.

Un bicchiere di vino caldo o di latte, addolcito con abbondante miele, cui si unisca un po' di kirsch, cognac o rhum, forma una gradevole pozione, che provoca la traspirazione, utile per chi soffre di reumatismi.

4558 – ***Chiarificazione*** – Si diluisce alquanto il miele aggiungendovi un terzo del suo peso di acqua e vi si mescola un po' di creta ben pura. Lasciandolo poi in riposo la creta si deposita e si

può separarnelo per decantazione.

4559 – Il miele di prima qualità viene talvolta assoggettato ad una specie di raffinazione che si riduce per lo più ad una leggera diluizione e filtrazione. Si riscaldano tre parti di miele con una di acqua, si filtra e si concentra alquanto col calore in modo da ottenere un liquido, di densità uguale a circa 1,293 a 60°, che corrisponde ad una densità di 1,330 a 17°. Il miele così raffinato è limpido ed ha minor consistenza dell'usuale; è quello usato in farmacia.

4560 – ***Artificiale*** – Quando si *inverte* quasi completamente dello zucchero raffinato, in condizioni speciali, esso si solidifica come il miele naturale, dopo un lungo riposo, e può essere ridisciolto facilmente col calore (V. *Zucchero invertito*).

L’aggiunta di zucchero invertito al miele ne migliora notevolmente la qualità rendendolo anche più digeribile, e tale aggiunta non può esser considerata come falsificazione.

È poi da notare che il miele, secondo i fiori da cui fu estratto in prevalenza, può avere il sapore migliorato o peggiorato. Così il miele di castagno ha sapore ripugnante, quello di fiori di asparagi è sgradevole, oleoso quello di colza, puzzolente quello di cipolle, ecc. Tali mieli si migliorano nel modo indicato.

4561 – In Inghilterra il popolo usa molto i *table syrup*, *golden syrup*, *treacle*, che non sono altro che soluzioni molto concentrate o siroppi densi di glucosio e di levulosio o zuccheri intervertiti; essi costituiscono altrettanti surrogati del miele.

Si comincia col far sciogliere a caldo 1000 gr. di

zucchero cristallizzato in 300 gr. d'acqua; si aggiunge a poco a poco il succo di mezzo limone (oppure 1 gr. d'ac. citrico o tartarico o un cucchiaio da caffè di aceto) e si scalda facendo bollire e rimestando sino a che il siroppo diventi giallo-dorato (ossia per circa 40 minuti). Lo zucchero è allora intervertito e il siroppo ha l'aspetto del miele; si può dargli l'odore del miele aggiungendovene un poco, di qualità molto ricca di profumo.

4562 – ***Saggio*** – Per riconoscerne la purezza si mescolano in un tubo chiuso (provetta) due parti di miele e sei di alcool e si agita fortemente per qualche tempo. Dopo un po' se il miele è adulterato abbandona un sedimento denso bianco ciò che non avviene con quello naturale.

4563 – Per riconoscere le sostanze amidacee si sbatte un po' di miele con acqua calda; si filtra

e si fa cadere sul residuo rimasto nel filtro qualche goccia di tintura di jodio: una colorazione azzurra indica l'amido.

Millepiedi o porcellini di terra.

4564 – ***Distruzione*** – Questi animaletti sono assai dannosi alle piante dei giardini e delle serre, alle orchidee in ispecial modo. Per distruggerli si mette a profitto l'avversione che essi hanno per la luce, preparando dei ripari sotto i quali essi volontieri si nascondono e dove è quindi facile prenderli ed ucciderli. Le foglie, i frutti e le patate scavati a coppa e capovolti, il fieno, il muschio, le erbacce umide sono trappole adatte. Pare che la migliore di tutte sia una scopa di pioppo sotto la quale i porcellini preferiscono cercare riposo.

4565 – Si adoperano delle striscioline di carta un po' forte, spalmate con un vischio speciale,

depositandole nei luoghi frequentati dai millepiedi.

Tale sostanza vischiosa si prepara facendo fondere 400 gr. di grasso da carro operando in vaso grande: quando è ben liquido vi si aggiungono 400 gr. di olio di pesce denso e poi si rimette al fuoco aggiungendovi a poco a poco 1 kg. di colofonia.

Quando il tutto è ben fuso si lascia raffreddare e si può applicarlo fin dall'indomani. I porcellini restano impigliati con le zampe nella materia vischiosa e periscono infallibilmente.

Miosotis.

4566 – ***Coltivazione in casa*** – Questa pianta il cui fiore è uno dei più belli ornamenti del nostri prati, in maggio può dar luogo a una coltura assai curiosa.

Si mettono i gambi delle infiorescenze in una scodella piena d'acqua e la si espone in piena luce ad una finestra. Si sostituisce di tanto in tanto l'acqua evaporata. Dopo tre settimane si vedranno spuntare dai gambi nella parte immersa, delle radici filiformi, bianche le quali formeranno a poco a poco una specie di rete alla superficie dell'acqua.

I fiori si conserveranno freschissimi, salvo quelli già troppo vecchi all'inizio del procedimento. Nuovi bottoni sbocceranno e si avrà così un mazzo della durata di un mese.

Mobili.

4567 – ***D'abete*** – Sono economici, belli nelle loro venature ed anche igienici, ma hanno l'inconveniente che tutti abbiam provato. La resina che imbibisce il legno delle conifere e riempie

degli speciali canaletti, si fa strada a poco a poco ed esce in goccioline dove si trovano dei nodi, e vi si resta attaccati appoggiandovisi.

Un buon metodo per rimediare a tale inconveniente consiste nell'applicare sopra i nodi una pasta fatta di minio e di calce spenta. Questa pasta, seccando, assorbe la resina. (V. *Legno bianco* N. 3503 e seg.).

4568 – ***Conservazione*** – Non sono mai soverchie le cure usate per conservare in buono stato i mobili, raramente si può in una famiglia rinnovare la mobiglia più d'una volta nel corso d'un'esistenza media, epperò se essa è mal tenuta, si dovrà vivere in mezzo a mobili senza lucido, macchiati, invecchiati, meno pel tempo che per la mancanza di cure, cioè in un ambiente poco simpatico.

4569 – Dovendo lasciare dei mobili in magazzi-

ni, in campagna, ecc. si possono preservare dagli effetti nocivi dell'umidità, lasciando negli ambienti dei vasi di terra contenenti calce viva la quale assorbe l'umidità in modo continuo e graduale.

4570 – *Modo di ripristinare la lucentezza delle vernici* – Il legno dei mobili, al quali l'uso o una lunga esposizione al contatto dell'aria hanno levato la lucentezza, può venire lustrato di nuovo nel seguente modo. Si facciano stemperare ad un fuoco lento 20 grammi di cera gialla e 32 di terra oriana in polvere, badando di agitare costantemente questo miscuglio che poi si passa attraverso una grossa tela, e cui si aggiungono poscia 125 gr. di trementina. Si continua ad agitare la composizione sino a che sia fredda. Per farne uso se ne stende una piccola quantità sul legno con un turacciolo o zaffo di lana, e con un

altro straccio di lana si sfrega con forza il legno fino a che la lucidezza sia perfetta, e la cera non si attacchi più alle dita. Questa ricetta si applichi a tutti i mobili di mogano o che siano dello stesso colore. Per quelli che sono di color giallo si sostituisce l'oriana col legno giallo.

4571 – I mobili di noce perdono facilmente il lucido, avendo questo legno tendenza a disseccare. Si conservano lucidi sfregandoli una volta la settimana con panno imbevuto d'una miscela a parti uguali di olio d'oliva e trementina.

4572 – Si può usare anche la miscela: colofonia 10, benzina 82, olio di palma 5, essenza mirbano 1,5, essenza di pepe 1,5. Si conserva così al mobili l'aspetto di nuovi.

4573 – Si applica con tampone di tela la seguente miscela e si strofina alquanto con cencio

assai morbido, di lino:

Acqua di calce lit. 0,500 – Olio di lino 0,250 Olio di mandorle dolci 0,065 – Ess. di trementina 0,120.

La miscela si fa coi primi due ingredienti, poi coll'olio di mandorle e infine coll'ess. di trementina.

4574 – Si usa nello stesso modo della preced. miscela:

Aceto lit. 0,60 – Alcool denaturato 0,60 – Olio di lino 0,15

Burro d'antimonio gr. 30.

4575 – Agitare prima dell'uso: applicare con pannolano:

Olio di lino lit. 0,500 – Alcool denaturato 0,080 Ess. di trementina 0,125 – Burro d'antimonio gr. 25.

4576 – Agitare frequentemente nell’uso:

Alcool denaturato lit. 0,500 – Gommalacca bionda gr. 400

Mastice in lacrime 30.

4577 – Strofinare con cencio di lana imbevuto di questa miscela:

Olio di lino decil·1 – Alcool denaturato 1 – Tripoli gr. 25

Ac. solforico gocce V.

Agitare prima dell’uso.

Asciugare a secco con cencio di lana morbido.

4578 – Un ottimo modo di ridare lustro alle vernici è quello di sfregare la superficie con un pezzo di pelle o con uno straccio di lana umido e poi con altro bagnato d’olio d’oliva (o di lino) misto a parti eguali con alcool o con essenza di trementina. Lo sfregamento deve essere energico e pro-

lungato.

4579 – ***Lucidatura*** – ***Encaustici*** – Si applica vaselina greggia e dopo 6-8 ore si strofina con straccio di lana.

4580 – Per dare un bel lustro al mobili si fa un batuffolo di flanella morbida, lo si avvolge con uno straccio di tela vecchia, ben tesa; vi si lasciano cadere alcune gocce d'olio di mandorle e di spirito e si sfrega la superficie da lucidare agendo in tondo e su piccole superfici alla volta.

4581 – Si applica soluzione di paraffina 1 in petrolio 5 e dopo 24 ore si strofina.

4582 – Pei mobili di mogano verniciati si usa un poco del seguente composto messo sopra un pezzo di panno di lana, col quale si sfrega il mobile, ripassandolo poi con altro straccio pulito, pure di lana.

Cera gialla gr. 125 – Orcanetto 30.

Si rimesta durante la fusione, si passa attraverso ad una grossa tela e si aggiungono gr. 125 di essenza di trementina. Si continua ad agitare fino a che la massa sia fredda e si conserva in vaso chiuso.

4583 – *Mobili di quercia* – Si fa bollire in un litro di birra mezzo cucchiaio di zucchero.

Si digrassa il legno con una leggera liscivia di potassa. Si lascia essiccare, indi si sfrega con polvere fina di pomice.

Allora si stende la miscela di cui sopra sul legno, mediante spazzola; si lascia seccare e si lucida a spazzola e con flanella.

Se si tratta di quercia antica si rischia di macchiarla. È preferibile sfregare semplicemente a flanella.

4584 – Si fanno fondere in un vaso di rame 250 gr. di cera gialla pura, ridotta a pezzettini: quando incomincia a bollire vi si aggiungono poco a poco 500 gr. d'essenza di trementina che si saranno fatti prima intiepidire.

Non sarà mai abbastanza raccomandata la *massima prudenza* in queste manipolazioni stante la grande infiammabilità della essenza di trementina.

Dopo aver versato il tutto in un recipiente di terra, si continua ad agitarlo finchè sia completamente raffreddato.

Si può dare a questo *encaustico* il brillante di una bella vernice, aggiungendo 60 gr. di litargirio in polvere alla cera quando è fusa. Appena questo miscuglio, agitato continuamente ed esposto ad un calore moderato, prende un color bruno bi-

sogna lasciarlo raffreddare. L'indomani si toglie il deposito lasciato dal litargirio in fondo al vaso e si aggiunge alla cera l'essenza di trementina nelle proporzioni già indicate.

4585 – Si fanno fondere a dolce calore 20 parti di potassa in 50 parti di acqua, e quando la fusione è completa vi si aggiungono 12 parti di cera bianca e si fa bollire per mezz'ora.

Prima di servirsene si stempera con l'acqua e costituisce così un eccellente encaustico per i mobili non verniciati.

Con un panno di lana si applica sulla superficie da incerare, lasciandola asciugare quando è bene stesa e quindi vi si passa sopra con un altro panno di lana piegato a piumacciuolo per lustrare il mobile.

Il mobile da incerare deve essere prima spolve-

rato con cura.

4586 – Disciolgonsi p. 1, di cera carnauba in p. 3, d'olio essenziale di trementina e si mescola con p. 7 di petrolio.

4587 – Si fa sciogliere nell'acqua tiepida della potassa caustica e si decanta. Si rimette la soluzione limpida a fuoco moderato (40°); vi si getta della cera pura in piccoli pezzetti; essa si scioglie facilmente; si continua così fino a saturazione; si lascia digerire per qualche tempo: tutta la massa si riduce in poltiglia che si stende a freddo con un grosso pennello. Quando l'encaustico è secco si lucida sfregando fortemente a spazzola.

4588 – Cera gialla 10 – Cera carnauba 2 – Mastice 1

Olio essenz. di trementina 4.

4589 – *Per mogano* – Si lasciano macerare per

12 ore:

Cera gialla gr. 30 – Radice d’orcanetto 10

Ess. di trementina lit. 0,1.

Si ottiene una pasta che darà ai mobili di mogano il lucido del nuovo.

Per l’uso se ne adopera *pochissimo* alla volta e si sfrega a lungo il mobile con flanella pulita.

4590 – *Liquido* – Si mescolano:

Olio papavero 100 – Etere 750

Essenza di trementina 100 – Benzina 100.

Si strofinano i mobili con uno straccio bagnato con questo liquido che è molto infiammabile.

4591 – *Crema saponificata* – Cera gialla parti 3, cera carnauba 1, potassa 0,6, acqua 10.

Si fanno fondere assieme le due qualità di cera, vi si aggiunge la potassa sciolta in una parte dell’acqua e si fa bollire fino a ottenere una mas-

sa omogenea, si aggiunge il resto dell'acqua e si agita sino a raffreddamento.

4592 – *Crema alla trementina* – Cera gialla parti 3, cera carnauba l, paraffina 4, essenza di trementina 14.

4593 – ***Verniciatura a nuovo*** – Bisogna pure dopo un dato tempo rinnovare la vernice già primitivamente applicata sulla superficie dei mobili, e rendere in tal modo ad essi quella lucentezza che hanno perduta. Questa è una operazione che ognuno può fare da sè dovunque sia difficile trovare buoni operai atti a tale lavoro. Si trovano presso i negozianti di colori delle vernici preparate per la conservazione delle suppellettili. La preparazione casalinga delle vernici è poco consigliabile.

Quando una vernice, qualunque essa sia, vie-

ne applicata ai mobili, quello che importa si è di preservarli accuratamente dal contatto della polvere, fino a che la vernice sia ben asciutta.

4594 – ***Pulitura*** – Si puliscono i mobili dalla polvere mediante uno straccio morbido, che si ha cura di scuotere ogni tanto fuori della finestra. Negli intagli si spolverano prima le parti profonde con pennello adatto. Devono essere banditi i piumini che agitano e *spostano* la polvere anzichè levarla.

4595 – Trattandosi di macchie d'una certa estensione e profondità si ricorre all'uso dell'acqua saponata molto forte.

4596 – Per levare le gocce di ceralacca si versa un po' di spirito di vino sulla ceralacca che fosse rimasta attaccata al legno; dopo alcuni minuti una parte della ceralacca sarà rammollita e si po-

trà levarla, facendo attenzione a non intaccare o rigare il legno. Si ripete l'operazione fino a che la macchia sia del tutto scomparsa,

4597 – ***Antichi*** – *Lavatura* – Per rimetterli a nuovo – il che si fa quando il mobile non è di tal pregio artistico da dovergli conservare la *patina* antica – occorre asportare tale patina di vecchie vernici, d'untume, polvere, ecc., mediante una buona lavatura con soluzione di *potassa d'America*, quale la usano i verniciatori e coloritori per asportare le vecchie vernici. È assolutamente necessario fare tale operazione *per guanti*, avendo tale potassa energica azione sull'epidermide.

Si procede poi alla riverniciatura, ecc.

4598 – Certe vernici resistono alla potassa; in tal caso si ricorre all'ammoniaca. S'imbeve la vernice con ammoniaca forte che si lascia agire so-

lamente un istante. Poi con una spazzola dura appena inumidita essa pure d'ammoniaca si sfrega fortemente. La vernice verrà così asportata facilmente. Si lava poi rapidamente con molta acqua, si asciuga quanto è possibile a spugna e si lascia seccare.

Si lucida prima di riverniciare.

4599 – *Impiallacciati* – La lavatura abbondante con la potassa e l'ammoniaca rovinerebbe i mobili impiallacciati. In tal caso si fa uso d'un cencio imbevuto di potassa e d'ammoniaca. Le parti che resistessero a tali trattamenti si potranno asportare con un pezzetto di vetro servendosi dei contorni taglienti, ma di forma arrotondata onde evitare rigature.

4600 – ***Tarli*** – Si possono distruggere i tarli dei mobili, versando con una pipetta, nei fori da essi

praticati, una soluzione di sublimato corrosivo 0,5% turandoli quindi con cera.

4601 – Anche il solfuro di carbonio, il petrolio, la formaldeide, il *carbolineum*, la tintura di aloe, possono essere adoperati nello stesso modo.

4602 – I mobili attaccati dai tarli si mettono in un ambiente calafatato, indi si accende su d'un piattello di zinco una miscela di 15 gr. di zolfo, 1 di salnitro (1600 gr. per un locale di 50 mc.). Si lascia così per due o tre giorni.

4603 – ***Mastice per otturare le fenditure*** – Impasto di mattone pesto fino, con 8% di litargirio ed olio di lino a sufficienza.

Prima di applicarlo si bagnano con olio di lino le pareti delle fenditure facendovelo penetrare.

Si copre con encaustico o con vernice del colore del mobile.

4604 – ***Ammaccature*** – Si può rimettere nel primitivo stato il legno – specialmente se non duro – che abbia subìto una forte compressione per urto, bagnando la parte contusa con acqua calda; quando ne è ben imbevuta si prende della carta asciugante molto umida, in cinque o sei spessori si sovrappone alla parte guasta e si passa sopra con ferro caldo fino a che sia secca. Ricominciare l'operazione, se necessario.

4605 – ***Disinfezione*** – Si possono deodorizzare mobili puzzolenti per impregnazioni ammoniacali, urinarie o simili, usando il comune formolo, sia mettendolo in un recipiente entro il mobile sia introducendovelo mediante polverizzatore.

Il formolo è talmente efficace che si potè con esso deodorizzare del legno impregnato di trimetilamina, sostanza estremamente fetida.

(V. *Disinfezioni e disinfettanti*).

4606 – ***Profumati*** – Si depongono nei cassetti foglie di rose, di viole, di erbe odorose e di verbene essiccate all'ombra.

In seguito, spargesi una mescolanza, di garofano polverizzato, di buccia d'arancio e cedro seccato. Lasciare tutti questi ingredienti nel mobile per una settimana, avendo cura di rimuoverli ogni giorno.

Tutti gli oggetti rinchiusi in questi cassetti odorosi resteranno impregnati d'un profumo delicatissimo senza bisogno di sacchetti.

Mobili e tappezzerie.

4607 – ***Armonia delle tinte*** – Nel seguente prospetto sono indicate le tinte che dovranno avere le carte da parati e i cortinaggi per ben armonizzare coi colori dei mobili e delle incornicia-

ture.

Spesso accade di sentir addurre a scusante di certi accozzamenti di colori assai stridenti. la *moda*; ma, in questo caso, si può ribattere che il bello ha le sue leggi, che la moda non dovrebbe permettersi di violare; e se lo fa, non merita che se ne segua la tirannia; chi ha buon gusto deve avere anche il buon senso di sapersi ribellare contro chi non ne ha.

Se le porte e le incorniciature sono dipinte in:	Le tinte delle carte da parati e dei cortinaggi saranno di colore:
Mogano	Rosso vivo, rosso rame, arancia-
Legno rosa	to
Cedro	Salmone chiaro
Quercia chiara	Giallo chiaro, limone, bruno

Se le porte e le incorniciature sono dipinte in:	Le tinte delle carte da parati e dei cortinaggi saranno di colore:
„ antica	Crema, lana, rosso
Arancio	Bruno, rosso, oro
Acero grigio	Giallo chiaro, aranciato, rosa.
„ giallo	oro
Noce	Grigio perla, avana, azzurro
Palissandro	Paglia, terracotta
Pitchpine	Giallo, oro, rame
Pioppo, Betulla	Rame, rosso, aranciato, giallo
	Rosa, mattone, bruno, rosso
Radica di frassino	Grigio, lana
	Rosa antico, giallo d’ocra, rosso
„ d’olmo	laccato
Abete	Giallo chiaro, aranciato, rame

Se le porte e le incorniciature sono dipinte in:	Le tinte delle carte da parati e dei cortinaggi saranno di colore:
Tuia	Terracotta, rosso, giallo carico, bruno
Amaranto	Rosso vivo, aranciato, rame
Azzurro carico	Lana, paglia, rosa, lilla, iris
Celeste	Grigio perla, celeste, reseda
Giallo citrino	Azzurro carico, grigio scuro, avana
Grigio acciaio	Giallo carico, aranciato, rosso, amaranto
Grigio	Azzurro, avana, mattone, bruno
Avana	Grigio scuro, avana, bruno
Giallo d’oro	Lana, bruno, rosso
Lana	Avana, bruno, aranciato, rosso
Lilla	
Aranciato	
Terracotta	

Se le porte e le incorniciature sono dipinte in:	Le tinte delle carte da parati e dei cortinaggi saranno di colore:
Verde d’acqua	Rosa antico, avana
Verde carico	Rosso vivo, rame, bruno
„ oliva	Paglia, limone, bruno
„ reseda	Burro fresco, giallo chiaro, mattone
Rosa antico	Verde cupo, foglia morta
	Giallo chiaro, verde chiaro, lana
	Verde chiaro, lana, giallo, paglia
	Verde scuro, giallo, grigio
	Rosso, rame, avana.

Modellatura

4608 – ***In cartapesta*** – Si possono ricavare facilmente modelli in cartapesta da stampi di metal-

lo o di gesso.

Se la forma è di gesso deve essere prima imbevuta per bene di olio di lino o, meglio ancora, mantenuta immersa per qualche tempo in questa od altra sostanza oleosa. Vi si getta poi dentro la pasta di cartapesta, preparata nel modo seguente:

Pasta di carta 3 – Soluzione di colla forte 2

Gesso da indoratori, in polvere 2.

La colla si mette nell’acqua e si fa sciogliere al fuoco; essa deve avere la stessa consistenza di quella adoperata dai falegnami.

La pasta di carta si prepara con avanzi di carta e sopratutto carta straccia, che si fanno rammollire nell’acqua, anche calda per un certo tempo. Ritirati poi dall’acqua si spremono bene e a piccole porzioni si pestano nel mortaio per ridurli in

pasta e questa alla sua volta si spreme più che si può per privarla dell'acqua che contiene.

La pasta così ottenuta si versa sopra una lastra di marmo, o sopra un tavolo, vi si unisce il gesso e si impasta il tutto con la colla liquida. Se la poltiglia riesce troppo molle vi aggiungeremo un po' di gesso; un po' di colla, invece, se sarà troppo compatta; del resto un giusto criterio per regolarne la consistenza si ha soltanto dalla pratica.

Si abbia cura che la pasta formi uno strato dello spessore che si vuol ottenere e la si comprima in ogni punto affinchè si adatti bene a tutte le ineguaglianze della superficie da riprodurre. Si lasci poi disseccare o al sole o in una stufa; il pezzo non si deve togliere dallo stampo finchè non sia perfettamente asciutto.

4609 – ***In cartastraccia*** – Possiamo ottenere

buoni modelli con un altro metodo anche più spiccio del precedente. Sulla superficie interna della forma, convenientemente spalmata di olio come al solito, applichiamo successivamente tanti fogli di carta straccia, facendoli rimanere attaccati insieme con pasta di farina. Di questi fogli ne sovrapponiamo tanti da ottenere uno strato dello spessore voluto. Bisogna aver l'avvertenza che il primo foglio, cioè quello che è immediatamente a contatto con la forma, sia soltanto inumidito con acqua semplice.

4610 – ***Con paste imitanti il legno*** – Si fanno fondere a fuoco debole:

Cera 1 – Trementina 2 – Colofonia 2.

Vi si aggiunge, rimestando di continuo, della segatura di legno in polvere fina, sino ad ottenere una pasta omogenea, di consistenza adatta alla

modellatura. La segatura da preferirsi è quella d'abete, che si passa a staccio. Gli stampi saranno unti d'olio e vi si colerà la pasta ancora calda. I getti così ottenuti si potranno verniciare come il legno. Volendo, si potrà colorare la pasta a piacere, con materie coloranti minerali.

4611 – Questa pasta si modella benissimo e acquista il colore e la durezza del legno di noce.

Olio di lino – Resina nera – Creta – Colla forte.

La pratica insegnerà le proporzioni più adatte, a seconda dei casi.

4612 – ***In cartone-pietra*** – Ecco il modo di preparare un eccellente cartone-pietra, di facile modellatura, secondo le istruzioni pubblicate dal servizio imperiale germanico delle Antichità e monumenti storici.

Si scaldano, fino a consistenza assai densa,

500 gr. di colla di Colonia; vi s'introducono tre fogli di carta da filtro bianca, oppure quattro di carta di seta bianca, ridotti in minutissimi pezzi. Si agita in modo da ottenere una poltiglia ben omogenea, si scalda fortemente e si aggiungono, rimestando sempre, gr. 2,5 di bianco di Spagna secco e finamente stacciato. Quando la miscela sia resa ben omogenea vi si aggiungono 80 gr. d'olio di lino. Infine, per impedire la putrefazione della colla, s'incorporano alla miscela, ritirandola dal fuoco, 50 gr. di trementina di Venezia od un po' d'acido fenico.

4613 – ***In cuoio*** – Si possono riprodurre sculture in legno, getti in bronzo, ecc. mediante pelle bazzana che si bagna bene in acqua calda contenente un poco di colla, e vi si applica sopra, dopo averla asciugata con pannolino. Con una pun-

ta d’osso, arrotondata, si fa penetrare la pelle nel vani della scoltura, oppure – se trattasi di oggetto di poco rilievo – si comprime con un pezzo di gomma elastica in lastra che obbliga il cuoio ad aderire alla superficie della scoltura. Si lascia alquanto in posto, poi si scioglie e si fa essiccare a calore moderato.

Per favorire il distacco del cuoio dal modello sarà bene ungere la superficie del cuoio stesso con poco olio.

Si rinforza poi la riproduzione ottenuta versandovi una miscela fusa di pece, resina e gesso in parti uguali.

4614 – ***In gesso*** – Si mescolano 6 p. di gesso con 1 di calce grassa cotta di recente e finemente stacciata. Si adopera quindi come al solito. Dopo disseccazione lo si impregna di soluz. satura

di solfato di zinco o di ferro. Col solfato di zinco il gesso resta bianco; col solfato di ferro prende rapidamente un tinta rosso-bruna. In questo caso si può dargli una tinta di mogano verniciando con vernice all'olio di lino od al coppale. (V. *Gessi*).

4615 – ***In metallo*** – *Per medaglie* – Le leghe contenenti bismuto, in una certa proporzione, aumentano di volume col raffreddamento, a motivo della cristallizzazione del bismuto stesso; perciò si prestano assai bene per rilevare impronte molto delicate. Facciamo seguire la composizione di alcune di tali leghe:

Bismuto 4 – Piombo 2 – Stagno 1.

4616 – Bismuto 1 – Piombo 1 – Stagno 1.

Questa lega fonde a 122°.

4617 – Bismuto 2 – Piombo 1 – Stagno 1.

4618 – Bismuto 5 – Piombo 2 – Stagno 3.

4619 – ***Di impronte sul terreno*** – Può occorrere di dover rilevare l'impronta d'un'orma – sia a scopo giudiziario che di caccia, di studio zoologico, ecc. – Indicheremo i modi di procedere, in diversi casi.

4620 – *Impronte sulla terra* – Si colloca al disopra una lamiera di ferro – a qualche centimetro dal suolo – alquanto più grande dell'impronta, coperta di carboni ardenti. In tal modo si scalda il rilievo da copiare, senza alterarne la superficie. Quando la terra è resa scottante vi si proietta della stearina in polvere fina (raspatura di candela). La stearina fonde e poi si solidifica modellando l'impronta.

4621 – Si mescolano intimamente pesi uguali di gesso, di cemento e di sabbia finissima. Con uno staccio si fa cadere questa polvere mista sul-

le impronte da modellare, sino a che il deposito abbia alcuni centimetri di spessore. Si bagna allora leggermente con acqua a sufficienza per impregnare, senza eccesso, la massa. Quando il gesso ha fatto presa si stacca la forma.

4622 – *Impronte nella neve* – Si impasta del gesso con acqua e neve, in modo da ottenere una poltiglia a 0° che si cola assai delicatamente sulla superficie da modellare.

Monete.

4623 – ***Pulitura*** – Le monete e le medaglie antiche si lasciano immerse per 24 ore, od oltre, secondo il bisogno, nel sugo di limoni. (V. *Medaglie*).

4624 – ***Come pesi e misure*** – Le monete dell'Unione monetaria latina possono in caso di necessità sostituire tanto i pesi che le misure di

lunghezza.

Basterà ricordare che una moneta d'argento da L. 5 pesa gr. 25, da L. 2 = gr. 10, da L. 1 = gr. 5, da cent. 50 = gr. 2; di rame da cent. 10 = gr. 10, da 5 = gr. 5, da 2 = gr. 2, da 1 = gr. l; di nikel da cent. 20 = gr. 4.

Gioverà osservare a questo proposito come per eguagliare *un metro*, occorrano, messe di seguito l'una all'altra in linea retta, le seguenti monete:

19 da L. 5 + 11 da L. 2

oppure: 20 da L. 2 + 20 da L. 1.

33 da cent, 10 + 1 moneta da cent. 1.

4625 – ***Ragguaglio dalle monete estere con quelle italiane:***

Corona austriaca, di 100 heller	L. 1,04 „ 5,12

Dollaro, di 100 cents.	L.	2,065
Fiorino olandese, di 100 cents.	„	1,000
	„	1,227
Franco, di 100 cent.	„	0,85
Marco, di 100 pfennig	„	0,13
Peseta, di 100 cent.	„	1,20
Piastra comune egiziana	„	2,66
Scellino, di 12 pence (denari)		
Rublo russo (100 kopecs)		

Morbillo.

4626 – ***Caratteri e durata dell'incubazione*** – Il periodo dell'incubazione è lungo. Dura sovente da 2 a 3 settimane e soltanto in qualche raro caso da 8 a 9 giorni. Il massimo potere contagioso si riscontra nei due o tre giorni che precedono l'eruzione e coll'eruzione stessa e si estingue

coll’ottavo giorno che segue la comparsa dell’eruzione.

Tosse stizzosa, sternuti, lagrimazione ed iniezione delle congiuntive, fastidio a sopportare la luce, febbre nelle ore pomeridiane: 1-2 giorni avanti l’eruzione, è facile vedere le fauci un po’ arrossate con qualche macchia di un rosso più intenso (eruzione nelle mucose, esantema).

Nella mucosa delle gote spesso compaiono piccole vescicole raggruppate bianco bluastre.

Mordenti.

4627 – ***Per il legno*** – Può servire sia per l’incisione che per fare etichette da giardino, ecc.:

Bicromato potassico gr. 1 – Acido solforico 6 – Acqua 6.

4628 – ***Per metalli*** – *Acciaio* – Acido nitrico (a 40° Bé) parti 1, acqua parti 2.

4629 – *Alluminio* – Soluzione di percloruro di ferro e cloruro d'alluminio.

4630 – *Argentana* (Alpacca, pakfung, maille-chort ecc.).

Acido nitrico cc. 20 – Alcool 30

Acetato d'argento gr.·2 – Acqua 1000.

4631 – *Argento* – Soluzione di percloruro di ferro e cloruro di ammonio.

4632 – *Cobalto* – *Nichelio* – Come per il rame.

4633 – *Oro* – Acqua regia, cioè:

Acido nitrico volumi 1 – Acido cloridrico 2.

4634 – *Ottone.*

Percloruro di ferro 10 – Acido cloridrico 2 – Acqua 100.

4635 – *Piombo* – Soluzione di percloruro di ferro e acetato sodico.

4636 – *Rame* – Soluzione mediocremente con-

centrata di cloruro ferrico (percloruro) con clorato di potassio.

4637 – Si può usare soluz. di percloruro di ferro semplicemente, facendo quattro bagni di varia potenza cioè a 40, 36, 33 e 30° Bé. Siccome i bagni nuovi sono troppo forti, s'indeboliscono alquanto mettendovi un po' di rame metallico. Col bagno a 40° si incidono i punti più profondi, col secondo quelli un po' meno profondi; il terzo serve per le mezze tinte e il quarto per le parti più lumeggiate.

4638 – È molto efficace questa miscela:

Ac. cloridrico cc. 50 – Clorato di potassio gr. 5 a 10 – Acqua 250.

Il clorato si deve sciogliere prima a caldo in una parte dell'acqua (50cc.) e aggiungerlo poi al resto.

4639 – Per lavori di grande finezza gli antichi incisori all'acquaforte usavano liquidi di questo genere:

Ac. nitrico cc. 5 – Nitrato di rame gr. 5 – Acqua 15.

4640 – Ac. nitrico cc. 30·– Nitrato di rame gr. 6 – Acqua 100.

4641 – *Stagno* – Soluzione di percloruro di ferro a mezza concentrazione, addizionata di cloruro di potassio ed acido cloridrico.

4642 – *Zinco* – Acido solforico diluito.

4643 – ***Per pietra litografica.***

Acqua distillata litri 1

Acido cloridrico gocce XXX – Aceto di legno gr. 60.

Morsicature.

4644 – ***Di cani*** – Quando avvenga il caso di una morsicatura non bisogna mai uccidere il cane per il semplice lontano sospetto ch'esso possa diventare rabbioso: così non si ottiene altro che di prolungare per parecchie settimane almeno il dubbio penoso.

Il cane si tiene in osservazione usando le precauzioni necessarie perchè non faccia male ad alcuno: se dopo tre, quattro, cinque giorni al più il cane non dimostra alcun segno sospetto, si può star tranquilli che la morsicatura non ha potuto trasmettere la malattia, quand'anche il cane morsicatore diventi in seguito rabbioso. La qual cosa può accadere, giacchè nella gran maggioranza dei casi i primi sintomi nel cane non si manifestano che 40 o 60 giorni dopo la morsicatura.

Acquistata così la sicurezza che la morsicatura ricevuta non può aver causato il contagio della rabbia, viene il tempo di pensare al cane. Se si ha forte timore che questo sia stato addentato da qualche animale rabbioso e che possa aver contratto l'infezione, il meglio si è di sacrificarlo; ma se preme di conservarlo possibilmente in vita, bisogna prolungare l'osservazione per 60 giorni almeno e talora anche fino a quattro mesi.

4645 – La parola *idrofobia,* che in greco suona orrore dell'acqua, ha dato origine al pregiudizio che uno dei primi segni della rabbia nel cane sia appunto quello di rifuggire dall'acqua. E un altro pregiudizio, che rappresenta la proposizione inversa della prima, è quello, che se il cane mangia e beve, non può essere rabbioso. Niente di più erroneo; chè anzi alcuni cani arrabbiati nel primo

periodo mangiano più avidamente del solito e bevono anche copiosamente: l'orrore dell'acqua non suole comparire che verso la fine, insieme con gli ultimi sintomi, quando cioè insorgono i fenomeni riflessi di stringimento della faringe.

Il primo segno che realmente deve far sospettar la rabbia nel cane è il *mutamento più o meno brusco nel carattere, nell'umore, nelle abitudini*. Il più delle volte l'animale diviene triste, taciturno, sonnolento, cerca di star solo, appare distratto, non obbedisce prontamente come di solito. Ma non è sempre così: talvolta il cane diventa per contrario più festevole dell'usato e scherza con eccessiva vivacità, addentando fortemente se anche non morda nel vero senso della parola.

4646 – Tra i mezzi immediati, non ve n'è alcuno che valga la cauterizzazione col ferro rovente,

purchè sia ampia, profonda, e sopratutto sollecita, almeno entro la prima ora della morsicatura: ogni minuto di ritardo significa molte probabilità perdute.

Devesi prima far uscire quanto più sangue si può dalla ferita e lavarla con acqua salata o con aceto: invece del ferro rovente si può impiegare la pietra infernale o la potassa caustica. Ma la causticazione anche fatta in perfetta regola non dà piena sicurezza, il che risulta da parecchi casi osservati da vari medici, Gli è per questo che bisogna sempre giovarsi della vaccinazione antirabbica la quale dev'essere iniziata senza indugio, riuscendo dannoso ogni ritardo.

4647 – La rabbia essendo un morbo infettivo, che non sorge mai spontaneo ma è costantemente trasmesso per inoculazione, per protegge-

re i cani contro la rabbia conviene anzitutto vigilare che essi non siano morsicati da altri cani, i quali siano rabbiosi o fondatamente sospetti.

V. *Punture di insetti. Vipere*.

Mosche.

4648 – ***Delle mosche più comuni*** – Della noiosissima mosca comune non è il caso di parlare essendo purtroppo notissima! Ma diverse altre mosche che vivono nel nostri climi, forse meno noiose, sono pure assai pericolose.

La mosca vomitoria – *Calliphora vomitoria* – è grossa, di colore azzurro metallico; fiuta da lontano la carne macellata e vi si precipita ronzando per deporvi le uova. È il comune *moscone* che nelle nostre camere vola rumorosamente e si ostina a battere della testa sui vetri. La sua fecondità è enorme; depone sulla carne e sui resi-

dui animali ammassi di uova oblunghe, curve, che presto si schiudono; ne escono larve (volgarmente *vermi*) assai voraci.

La mosca carnaria – *Sarcophaga carnaria* – non frequenta le case, ma vola all'aperto posandosi sui residui animali o vegetali in decomposizione. Ha testa e dorso giallo-chiaro cangiante, addome bruno e giallo, con disegni a scacchiera. Non depone uova, ma larve già uscite dall'uovo.

La mosca verde dorata – *Lucilia cæsar* – depone le uova sulle carni e sugli escrementi.

La *Stomoxys calcitrans*, grigia simile alla mosca domestica svolazza nella tarda estate nelle camere, specialmente se in vicinanza di stalle.

4649 – ***Riproduzione*** – Non certamente per.... favorirne l'allevamento, indicheremo brevemente dove le mosche sogliono deporre le uova o le lar-

ve. Questa conoscenza potrà giovare a farne quella distruzione sistematica che dovrebbe intensificarsi in ogni paese civile.

La fecondità di questi insetti è impressionante. Per non occuparci che della mosca domestica, diremo che essa depone da 60 a 70 uova sulle sostanze in putrefazione, cioè: nelle stalle, scuderie, porcili, letamai, immondezzai, latrine; le larve troveranno in tali sostanze adatto nutrimento.

Oscurità e calore umido sono condizioni favorevolissime allo sviluppo delle larve di mosche.

La larva ha la forma – ma la forma soltanto – di un vermiciattolo, bianco e si trasforma in ninfa rosso-scuro, e infine in insetto alato.

4650 – ***Come si infettano*** – Dato che le mosche si posano, in cerca di nutrimento, su *qualsiasi* sostanza, ma con preferenza per quelle in

putrefazione è facile immaginare con quanta facilità possano inquinarsi con germi patogeni e farne la disseminazione.

Trattenuti dal peli, dalle zampe, dalla tromba – organo boccale – dalle ali, una quantità di microrganismi viventi e di uova microscopiche, verranno poi abbandonati sui cibi, sui frutti, dovunque la mosca andrà a posarsi o a morire.

Ma, non solo in tal modo la mosca è pericolosa. Essa sugge i liquidi più infetti, e insieme coi liquidi i microrganismi che li infettano. La sua proboscide, lorda, potrà poi disseminarli; ma una parte di essi attraversa tutto l'apparato digerente della mosca senza morire e viene espulsa ancora in grado di svilupparsi e di portare la malattia e la morte.

Non è dunque pel solo sudiciume che deve de-

stare in noi ripugnanza il lurido insetto, ma benanche per i pericoli che da quel sudiciume ci possono derivare, e in quel modo direttissimo che è dato dall'inquinamento delle sostanze alimentari; molte delle quali ingeriamo senza quella cottura che potrebbe distruggere i germi patogeni.

4651 – ***Delle malattie che possono trasmettere*** – Si può dire che dalle mosche possano essere trasmesse, nei modi accennati, tutte quelle malattie che sono prodotte dalla presenza o *nel* o *sul* nostro corpo dai microrganismi specifici di esse, prime fra tutte il tifo, il colera, la tubercolosi, la dissenteria, ecc., ecc.

I vermi intestinali, poi, che si trovano – allo stato di uova estremamente piccole – nelle feci, vengono dalle mosche con tutta facilità portati sugli

alimenti (dolci specialmente) e vanno a svilupparsi nell'intestino; tali i comuni ossiuri, le tenie, ecc.

4652 – ***Come difendersi contro le mosche*** – Guerra, dunque, alle mosche! Ma prima di occuparsi di esse *direttamente*, gioverà guardarsene indirettamente, evitando con ogni cura che esse vengano a contatto con sostanze alimentari. Dovranno esser poste a riparo dal contatto delle mosche *tutte* le sostanze alimentari; e diciamo *tutte* perché sé è vero che l'odorato attrae l'insetto malefico di preferenza verso quelle che più appetisce, non è escluso che esso *passeggi* anche sulle altre o ne vada assaggiando il sapore.... con relative conseguenze.

Si dovranno pure tenere lontano per quanto possibile dall'abitato letamai, immondizie, stalle, ecc.

Quanto ai mezzi diretti, così si possono classificare:

1.° Distruggere le mosche, sia allo stato di insetto alato, che di larva o di uovo.

2.°Impedire che penetrino nelle abitazioni.

3.° Impedire che si infettino venendo a contatto con sostanze settiche.

4653 – ***Decalogo della difesa contro le mosche:***

1° *impedire che entrino in casa, specialmente in cucina, mettendo alle finestre e alle porte tende o reticelle metalliche;*

2° *quando si prepara da mangiare allontanare immediatamente gli scarti. La cassetta delle spazzature sia chiusa con coperchio e vuotata almeno due volte al giorno;*

3° *conservare i cibi in dispensa oppure in chiu-*

divivande di rete metallica;

4° *lavare il pavimento della cucina, almeno una volta al giorno, con acqua calda e soda;*

5° *tener lontani quanto più è possibile dalla casa e specialmente dalla cucina, gli animali (cani, gatti, colombi, galline, ecc.) che imbrattando il pavimento richiamano le mosche;*

6° *distruggere le mosche con caraffe pigliamosche contenenti acqua zuccherata, o con carte vischiate, o con una miscela di latte e formalina (15 parti di formolo, 25 di latte, 60 di acqua, da versare in piatti bassi e larghi);*

7° *tenere scrupolosamente pulita la latrina lavando vaso e pavimento almeno una volta al giorno Per le latrine di vecchio sistema, senza chiusura ad acqua, spargere sul pavimento una volta per settimana del latte di calce e due volte*

all'anno versare nella canna un litro di petrolio;

8° *tenere ben puliti i* terrazzi*, i* cortili*, i* piccoli giardini*, e non farne depositi anche temporanei dei rifiuti in casa; per chi sta in campagna raccogliere le immondizie in una buca, chiusa, nel luogo più lontano dalla casa;* almeno due volte per settimana, versarvi del latte di calce;

9° *ai* bambini *dare tutte le abitudini di pulizia della persona e del vestito. Proteggerli durante il sonno, nella stagione calda, mettendo veli e zanzariere alle culle e ai lettini. Non permettere che si trastullino dando la caccia alle mosche;*

10° *ai* malati*, specialmente a quelli di forme infettive, usare ogni cura perchè non siano visitati dalle mosche. Mettere reti metalliche o tende alle porte e alle finestre; mettere zanzariere ai letti; disinfettare scrupolosamente le feci, gli sputi, le*

biancherie sudicie.

4654 – ***Allontanamento*** – Le mosche amano la luce; si può quindi liberarne una camera tenendola all'oscuro per qualche tempo; aprendo poi uno spiraglio alla viva luce, le mosche si affrettano ad uscire per tal via.

4655 – Moschifughi efficaci sono la formalina, l'essenza di lauro, l'*assa fetida* (soluzione nell'aceto), le foglie di noce (decozione), l'acido *cresilico*. Questo, che è un residuo della fabbricazione dell'acido fenico, ha un odore speciale, assai forte che non a tutti spiace: è molto usato in America dove si appendono al soffitto strisce di tela impregnate con esso.

4656 – Si può impedire l'accesso alle mosche in una cucina ad es. munendone le finestre d'una tela metallica o simile. Pare si ottenga lo scopo

anche con reti a maglie abbastanza larghe (1 cm. di lato) e ciò per il modo particolare col quale sono vedute dalle mosche.

4657 – Volendo liberare una sala dalle mosche basta tenervi una pianta di ricino in vaso. Questa pianta trasuda dalla pagina inferiore delle foglie una sostanza vischiosa che è un potente veleno per le mosche. Infatti molte se ne trovano morte attaccate sotto le foglie cadute sotto le piante, ed in breve l'ambiente non è più frequentato dal molesto insetto. (V. *Cornici*).

4658 – Si impiegano anche le foglie secche di zucca, collocandole od abbruciandole nei locali invasi.

4659 – Si possono spalmare le cornici, dorature, ecc., con la seguente miscela che si farà bollire per 40 minuti e si conserverà in bottiglia, dopo

averla filtrata per carta:

Acqua gr. 300 – Pepe 7 – Cipolle 160.

4660 – Risulta dagli esperimenti di Galain e Houlbert[70] che le mosche sono affette da *daltonismo*, cioè non percepiscono i colori nel modo nostro. Esse non vedono bene che la luce bianca; il violetto e l'indaco le impressionano poco; l'azzurro e il verde le impressionano in modo sgradevole; il rosso fa ad esse lo stesso effetto dell'oscurità; solamente il giallo tollerano come la luce bianca. In conclusione, quando un ambiente ha vetri azzurri, le mosche vi diventano inerti come nell'oscurità; se si apre uno spiraglio alla luce bianca, le mosche vi si precipitano tosto e fuggono fuori.

70C. R. Acad. des Sciences, Paris, l4 agosto 1916.

Ecco dunque un mezzo assai semplice per isbarazzarsene, mezzo che ha pure il vantaggio di rendere l'ambiente più fresco poichè l'azzurro trattiene una parte delle radiazioni calorifiche.

Questi fatti spiegano l'uso giapponese delle tende formate di biglie di vetro colorate separate da pezzetti di legno colorato e sospese all'ingresso delle salumerie e pasticcerie. Queste tende lasciano penetrare l'aria; le mosche passano attraverso gli interstizii di esse, ma non rientrano più.

4661 – *Dalle scuderie* – Come si è detto, le mosche hanno una particolare avversione per il colore azzurro. Basterà quindi pitturare le scuderie con un intonaco azzurro, che si può preparare stemperando in 100 litri d'acqua, 5 kg. di calce spenta, e incorporandovi 500 gr. di bleu-oltremare.

4662 – Busta appendere all'entrata delle scuderie un recipiente con catrame, il cui odore riesce insopportabile alle mosche.

4663 – Appendere nell'ambiente una pezzuola impregnata d'ac. cresilico.

4664 – L'olio di lauro – sostanza simile allo strutto –ha un forte odore che riesce disgustoso alle mosche pur così poco schizzinose nel genere profumi. Spalmandone – ove sia possibile senza sciuparli – gli oggetti che voglionsi preservare dal contatto dei noiosi insetti si otterrà l'intento.

4665 – ***Distruzione, allo stato di insetto alato*** – Le mosche sono avide di sostanze zuccherine; il *quassio* è per esse un veleno potente. Si prepara dunque una decozione di legno di quassio nell'acqua (1 parte di legno per 8 d'acqua), facendo bollire per alcuni minuti. Si passa per tela

e si aggiungono gr. 30 di melassa di zucchero. S'imbeve poi della carta asciugante con tale liquido e si distribuiscono quà e là i foglietti.

4666 – Si fa una forte decozione di *quassio* poi vi si aggiunge una miscela calda di:

Trementina 10 – Olio di papavero 5 – Miele 2.

Si stende questa composizione in denso strato sopra carta forte. Essa non è punto pericolosa per l'uomo.

4667 – Distendere su fogli di carta o su mazzi di vimini una miscela di:

Glucosio 1 – Miscela B 3

La miscela B si prepara fondendo assieme:

Colofonia 2 – Ess. di trementina 1 – Olio di ravizzone 1.

4668 – *Nelle stalle* – Intonacare pareti e tetti con latte di calce al 12% misto a 150 p. di creoli-

na.

4669 – Si spalmano delle sbarre o delle assicelle con miele o melassa; le mosche che ne sono avide vi si posano restandovi impigliate.

4670 – Servono pure assai bene certe *trappole* di vetro con acqua saponata nelle quali le mosche entrano facilmente, ma non sanno più uscire. Questi *pigliamosche* sono ora ben noti e si trovano facilmente in vendita.

4671 – Si possono distruggere le mosche, al momento della loro apparizione, spandendo dell'olio di schisto nei luoghi in cui abbondano.

4672 . Usare soluz. di formolo del commercio diluito con 8 a 10 parti d'acqua, entro piatti collocati fuori della portata degli animali domestici.

4673 – Spolverizzando nelle camere della comune polvere di piretro (polvere insetticida) le

mosche cadono al suolo inanimate. Occorre scoparle via subito, nel timore che siano solamente stordite.

4674 – Si mette nell'ambiente acqua col 2% di formalina del commercio al 40%.

Le mosche vengono a dissetarvisi e muoiono dopo un periodo di eccitazione che dura alcuni minuti.

Se la soluz. è più ricca di formolo allontana le mosche anzichè attirarle.

In luogo dell'acqua si può usare vantaggiosamente il siero di latte.

4675 – Per le scuderie, stalle, e in generale per gli ambienti dove le mosche possono rifugiarsi a svernare, servono bene i vapori di cresolo. In un recipiente a pareti alte si mette il cresolo nella proporzione di 5 gr. per mc. di ambiente e si fa ri-

scaldare lentamente sopra una fiamma ad alcool. Quando il cresolo comincia a bollire si sviluppano vapori bianchi di odore non sgradevole; poi diventano bluastri o grigi, lievemente empireumatici e irritano alquanto gli occhi (congiuntive). Quando l'ambiente è pieno di vapori si arresta l'evaporazione e lo si tiene chiuso per 3 a 6 ore, prima di dar aria. I vapori di cresolo non sono nocivi nè per l'uomo, nè per i mobili, metalli, ecc.

4676 – ***Distruzione delle larve*** – La distruzione delle larve si fa aggredendole nei luoghi dove si sviluppano di preferenza, quindi sopratutto nel letame, nelle immondizie, nelle latrine.

Per i letamai il mezzo più raccomandabile è di cospargere abbondantemente il mucchio con sostanze larvicide, fra cui sta in prima linea il latte di calce di recente preparato. (In un mastello, prefe-

ribilmente di legno, si mette un chilo di calce viva cui si aggiunge circa un litro d'acqua: ottenuta in questo modo la calce spenta, la si diluisce in quattro litri di acqua rimestandola con un bastone di legno). Col latte di calce si lavano anche i pavimenti delle stalle e delle scuderie e le latrine. È un mezzo di effetto sicuro e di pochissimo costo; non altera il valore del letame per gli usi dell'agricoltura.

4677 – La soluz. di olio di schisto al 50% consigliata da molti, per i letamai, è troppo costosa; inoltre l'olio di schisto è assai velenoso per le piante.

4678 – Si può sostituire all'olio di schisto il cresil (cresilolo sodico) in soluz. al 5%. Si versa sui letami in ragione di 15 litri per *metro cubo superficiale*. Questo *trattamento larvicida* sarà comple-

tato con un'*aspersione protettrice* delle parti scoperte, con solfato ferroso al 10% destinato a prevenire la deposizione ulteriore di uova. Queste lavature si faranno due volte, una in primavera (ultima quindicina di maggio), l'altra in agosto e, per quanto è possibile, simultaneamente dappertutto.

4679 – I letami freschi, non ancora accumulati, si trattano semplicemente con solfato ferroso, man mano che si estraggono dalle stalle e scuderie.

4680 – Per la protezione delle spazzature domestiche si possono usare gli olii pesanti di catrame di carbon fossile, sparsi in superficie.

4681 – Per i pozzi neri usare questa miscela, per 2 mc. di capacità:

Solfato ferroso gr. 2,500 – Olio pesante di catrame cc. 500

Acqua lit. 10.

4682 – Si può anche usare il cresil puro, a dosi deboli.

4683 – Nelle latrine primitive con pozzo nero aperto, senza chiusura ad acqua, si è proposto di versare ogni sei mesi del petrolio nella proporzione di un litro ogni metro cubo di pozzo nero: il petrolio disteso alla superficie ostacola lo sviluppo delle larve. Meno costoso e più efficace è l'olio di schisto verde, versato nelle stesse proporzioni. Utile pure il cloruro di calcio, e anche il latte di calce usato per le latrine come per i letamai. È stato anche usato con vantaggio il solfato di ferro, in polvere o in soluz. forte (20%).

4684 – ***Polvere moschicida*** – Pepe lungo in polvere 1, legno quassio 1, zucchero 2; si umetta con alcool, si essica e si polverizza. Per usarla si

sparge un po’ di polvere sopra un piatto.

4685 – ***Essenza moschicida*** – Eucaliptol 10, essenza bergamotto 3, etere acetico 10, acqua Colonia 50, alcool (96%) 100. Si polverizzi allungata con 10 volte d’acqua.

4686 – ***Carta pigliamosche*** – Si fa una soluzione di:

Emetico 1 – Miele 40 – Acqua 200

con la quale si impregna della carta bibula. Se ne mette poi un foglietto in un piatto avendo cura di mantenerla umida.

4687 – Nello stesso modo sopra indicato impiegasi soluzione di bicromato potassico gr. 5, zucchero gr. 15, tintura di pepe 10 e acqua 60.

4688 – Si immerge a caldo la carta in un miscuglio a parti eguali di:

Catrame di carbon fossile, Olio di catrame, Acido

fenico.

4689 – Spalmare la carta con questa miscela:

Pece di Borgogna 57 – Miele 28 – Olio 25.

4690 – ***Pasta e colle pigliamosche*** – Si prende:

Trementina di Venezia 1 – Trementina d’America 4

Olio di ricino 2.

Si scaldano insieme le due trementine fino a completa fusione, poi si aggiunge l’olio di ricino. Si può stendere questo prodotto caldo sopra un foglio di carta pergamena, oppure usarlo direttamente.

4691 – Ragia di pino 25, olio di lino cotto 18, cera gialla 2 e olio di ricino 5.

4692 – Fondansi assieme colofonia bruna 2, olio di sesame 1.

4693 – ***Veleno*** – Si mescolano queste sostanze, *in polvere*, tenendo ben presente che l'acido arsenioso è un veleno potentissimo anche per l'uomo:

Glucosio 15 – Ac. arsenioso 85.

Sciogliere nell'acqua in un piatto mantenuto fuori portata dei bambini e degli animali domestici: oppure imbeverne un foglio di carta assorbente e sospenderlo al soffitto. Le mosche sono attirate dal dolciume che ingoiano assieme al veleno; in pochi minuti cadono morte; si evita così lo spettacolo nauseante delle carte moschicide coperte di mosche morte.

Muffe.

4694 – ***Mezzi preventivi*** – Per impedire la formazione di muffe nelle case, dovuta ad un piccolissimo fungo (*Merulius lacrymans*) giova la spal-

matura dei muri con soluz. di zincato sodico, che si prepara in questo modo:

In un litro d'acqua si fauno sciogliere gr. 300 di cloruro di zinco, oppure si diluisce sino a 33° Bé, una soluz. commerciale di detto cloruro. Indi si aggiunge una soluz. di gr. 900 di soda caustica in 4 litri d'acqua, ossia una liscivia a 22° Bé.

Questo liquido non deteriora affatto gli oggetti.

4695 – ***Preservazione*** – Molte sostanze d'uso comune vengono facilmente guastate dalla muffa; tali l'inchiostro, la colla, il cuoio, i libri, ecc. (V. *Inchiostro*, *Colle*, *Cuoio*).

I profumi, gli olii essenziali sono molto efficaci contro la muffa. La colla viene preservata assai bene aggiungendovi un poco di ess. di trementina.

4696 – *Inchiostro* – Poche gocce di una essen-

za, p. es., di lavanda, preservano l'inchiostro dallo sviluppo delle muffe.

4697 – Serve pure bene l'aggiunta di un pezzetto di canfora nel calamaio.

4698 – Si può far· uso di qualche goccia di nitrobenzina od ess. di mirbano.

È però sempre meglio prevenire che reprimere, cioè preservare l'inchiostro dai germi delle muffe mettendolo a riparo dall'aria.

4699 – *Biblioteche, carta* – Alcune gocce di ess. di trementina sparse qua e là di tempo in tempo nelle biblioteche, depositi di carta, di corami, ecc., preservano dalle muffe.

4700 – *Collezioni zoologiche* – Per preservare le collezioni zoologiche, sospendere nell'ambiente una vescica piena di un'essenza: anche gli insetti vengono in tal modo tenuti lontani.

4701 – ***Distruzione*** – Contro le muffe che si sviluppano fra gli interstizi dei muri, impiantiti, ecc., giovano le pennellature con una soluz. contenente il 4% di nitro e il 30% di sale da cucina.

4702 – Si applica mediante pennello un liquido preparato versando in 4 litri di acqua bollente la miscela:

Sale da cucina 950 – Ac. borico 40

Paraformio (Triossimetilene) 5 – Solfato di ferro 5.

4703 – Le pareti ammuffite delle cantine si imbianchino con latte di calce (calce viva kg. 6 per ettolitro di acqua) misto a kg. 4 di solfato di rame.

4704 – I pavimenti delle cantine si lavino con soluz. 1% di cloruro di calce. Vedi anche D*isinfezioni*.

4705 – ***Eliminazione dai tessuti di lino*** –

Quando la muffa è di formazione assai recente è possibile eliminarla lasciando per qualche ora i tessuti in ambiente secco, a temp. alquanto elevata, spazzolandoli ben bene e sottoponendoli poi per breve tempo all'azione dei vapori di formalina.

4706 – Quando le muffe sono di più antica formazione è più difficile eliminarle e si ha sempre diminuzione nella resistenza della fibra. il miglior espediente è forse quello di sfregare con una soluz. di *tetrapol* e risciacquare.

4707 Anche la lavatura con sapone ammoniacale, seguita da accurata risciacquatura dà buoni risultati.

Muri divisorii.

4708 – ***Che attutiscono i rumori*** – I tramezzi di legno che tanto facilmente si lasciano attraver-

sare dal suono, perdono tale difetto, *diventano sordi*, rivestendoli di latta, per quanto la cosa possa sembrare assurda trattandosi della sovrapposizione di due corpi solidi, che sono, com'è noto, buoni conduttori acustici, A Berlino fu adottato tale espediente nelle cabine telefoniche, e si potrebbe adottarlo, stante la sua semplicità, nelle case moderne i cui muri.... hanno qualche volta la lingua troppo lunga!

Muri umidi.

4709 – ***Misure preventive*** – Volendo assicurarsi che un muro di nuova costruzione non abbia a trasudare umidità, lo si spalmi con tre strati successivi di olio di noce.

4710 – ***Efflorescenze saline*** – Contro le efflorescenze dei mattoni e degli intonachi: Soluzione formata da 1000 p. di acqua, 50 di cloruro ferroso

e 20 di ac. cloridrico fumante, nella quale si immergono appena per un istante i mattoni, o da applicarsi a pennello sui muri.

4711 – Lavatura con ac. cloridrico dilulto, mediante spazzola di crine vegetale.

4712 – ***Rivestimenti*** – Si fanno fondere insieme parti press'a poco eguali di stearina e potassa caustica e si aggiungono, all'ebollizione, piccole quantità di ac. acetico e di ac. salicilico. Il sapone così ottenuto è antisettico e nemico dell'umidità. Si spalma il muro con la soluzione di detto sapone nell'acqua calda coll'aggiunta d'un po' d'ac. fenico; indi si fa una semplice spalmatura con una soluz. di allume o di cloruro di calcio parimenti mista ad ac. fenico. Tale trattamento è molto efficace e non altera l'aspetto del muro.

4713 – Fatto scaldare al catrame di carbon fos-

sile a circa 70° vi si aggiunge un egual peso di calce idraulica o cemento romano, agitando bene. Se ne intonacano i muri, usandolo caldo, con grosso pennello. Ove occorra si potrà poi intonacare a calce nel solito modo.

4714 – È ottimo intonaco il latte di calce mescolato con allume p. 2-3% e silicato sodico 3%.

4715 – Applicasi una poltiglia di bianco di zinco, quindi di cloruro di zinco con acqua di calce: si ottiene un ossicloruro resistentissimo, impermeabile, molto seccativo; vi si possono incorporare colori.

4716 – Si fa bollire un litro di latte di calce con 1 kg. di sale da cucina e 4 litri di acqua schiumando: quindi per ogni litro del liquido ottenuto si aggiunge: gr. 20 di allume, 15 di potassa, 10 di solfato di ferro e 200 di sabbia finissima.

4717 – L’intonaco ordinario è un semplice latte di calce costituito da 25 litri d’acqua e 20 kg. di calce spenta. Per renderlo più resistente si può aggiungervi un poco di allume (20 a 50 gr. per litro).

4718 – Si può sostituire all’allume (V. N. preced.) il solfato d’allumina nel modo seguente: acqua 100 litri, calce spenta 20 kg, di solfato d’allumina kg. 5.

4719 – I seguenti intonachi sono ancora migliori dei precedenti, ma più costosi.

4720 – *Inglese* – Acqua 100 litri, calce spenta 20 kg., borato d’ammoniaca 1.

4721 – *Svedese* – Acqua 100 litri, calce 20 kg., silicato di soda 3.

4722 – *Americano* – Acqua 100 litri, calce spenta 68, sale 6, farina 6 kg., bianco di Spagna

1, colla 2.

4723 – *Russo* – Acqua 100 litri, calce 25 kg. fosfato di calce 6, barite 1.

4724 – Impiegando una soluz. di silicato di soda (40 Bé) si hanno superfici impermeabili; si può anche mescolarvi ⅓-½ di liscivia alcalina (40 Bé) incorporandovi colori minerali stemperandoli col 5% di olio essenz. di trementina o di lino e mescolando con 20-25% di cemento.

4725 – Si applica sui muri, rinzaffati prima con gesso, mediante pennello, questo intonaco: cera gialla 10, olio essenz. di trementina 25.

4726 – Si mescolano asfalto p: 43, catrame vegetale 14, olio di lino cotto 10, cera vegetale 6, ess. vegetale 25. Applicasi mediante pennello.

4727 – Si fanno bollire, schiumando con cura: Calce spenta di recente (in polv.) lit. 1 – Sale co-

mune 1

Acqua 4.

Per ciascun litro di questa miscela si aggiunge:

Allume gr. 20 – Solfato di ferro 10 – Solfato di potassa 15

Sabbia fina lit. 0,2

e si impasta per bene.

Si applica a spazzola.

4728 – *Intonaco paraffinato* – Si scaldano 3 p. di catrame a temperatura moderata, e vi si scioglie 1 p. di paraffina rimestando con cura.

Per servirsene si mette il recipiente che lo contiene, a b. m., e quando la temperatura è di 40 a 50° si spalmano a spazzola le parti umide del muro.

Due spalmature sono sufficienti.

4729 – Si fa fondere 1 p. di pece nera, a fuoco

dolce; indi vi si aggiungono 2 p. di catrame di legno e 2 di catrame di carbon fossile, ma operando senza fuoco. Si rimesta per rendere bene omogeneo.

Al momento dell'uso si può rendere più liquido aggiungendovi dell'olio pesante di carbon fossile.

4730 – Per asciugare i muri umidi prima di tutto bisogna scrostare bene il muro dal vecchio intonaco e pulirlo ben bene con una spazzola, vuotando anche le connessure dei mattoni fino a un centimetro di profondità. Quindi piantare nelle connessure traversali, alla distanza di 10 centimetri, dei chiodi di 6 centimetri, con la testa larga, in modo che questa sia distante dalla superficie un centimetro circa. Terminati questi preparativi si spalmano sul muro due strati di catrame, ma bisogna che tutta la superficie ne sia coperta, spe-

cialmente attorno ai chiodi, per evitare la ruggine. Quindi si applica il cemento ordinario, ottenendo così un rivestimento in cemento armato contro la parete del muro.

Muschio.

4731 – ***Modo di levarne il profumo dalle mani*** – Quando si voglia liberarsi dall'odore, invero troppo penetrante e persistente, del muschio, si può ricorrere alla proprietà che hanno la canfora e l'olio essenziale di senape di assorbire rapidamente tale profumo. Basterà lavarsi ripetutamente con alcool canforato o con farina di senape (quella che serve per fare la mostarda) nell'acqua calda. L'effetto non sarà completo, ma varrà almeno ad attenuare la forza dell'odore.

4732 – Si elimina mediante una soluz. acidulata di solfato o di cloridrato di chinino, ottenendo

un effetto immancabile.

Musco.

4733 – ***Distruzione*** – *Nelle aiuole erbose* – Nei terreni umidi il musco si sviluppa sovente nelle aiuole erbose un po' antiche e perviene a soffocarle completamente. Per liberarsene si falcia l'erba cortissima a più riprese, nel mese di luglio, con tempo assai secco. I raggi cocenti del sole avranno presto fatto seccare il muschio; l'erba soffrirà alquanto, ma con le debite cure non tarderà a riprendere vita rigogliosa, liberata ormai dall'invadente nemico.

4734 – Cospargere il suolo con terriccio misto a calce in polvere.

4735 – Si fa una soluz. molto diluita di solfato di ferro con la quale si inaffiano le parti invase dal musco.

4736 – Si spolvera la terra con una miscela di solfato di ferro in polvere, con tre o quattro volte il suo volume di terra o di sabbia, alla dose di 150 kg. per ettaro. Naturalmente bisogna sempre far precedere una buona falciatura rasa in doppio senso.

4737 – *Sugli alberi* – Molti degli insetti nocivi agli alberi da frutta trovano riparo e condizioni atte alla loro riproduzione tra i licheni ed i muschi che, specialmente in autunno, vegetano alla superficie del tronco e dei rami. Per isbarazzare gli alberi da tali parassiti sia animali che vegetali il miglior mezzo consiste nel trattarli alla calce. Si fa un latte di calce piuttosto denso con circa 10 litri d'acqua; si aggiungono 500 gr. di solfo in polvere ed altrettanto di fuliggine. Con un grosso pennello si stende uno strato di tale composto

sulle pareti infette, operando di preferenza in primavera.

4738 – Si può anche riuscire nell'intento con mezzo *meccanico*, spazzolando la corteccia con una forte spazzola metallica da cardatori, quando i muschi sono molto secchi. Sono pure in commercio *guanti* speciali metallici, per quest'uso.

4739 – ***Tintura*** – Si lava il musco nell'acqua; si fa seccare; si scelgono i pezzi più belli e lunghi e si mettono a parte facendone dei pacchetti. Si prepara una tinta verde facendo bollire nell'acqua per un'ora del *curcuma* con un po' d'allume. Si decanta il liquido giallo e si aggiunge dell'azzurro fino ad ottenere la tinta voluta. In questo miscuglio ancora caldo s'immerge il musco tenendolo sommerso con un peso. Dopo 4 ore di contatto si ritirano i fascetti e si fanno seccare all'ombra. Poi

si mettono in pacchetti di carta.

4740 – Per tingere in bruno si usa una decozione di legno del Brasile e di solfato ferroso. Il musco così preparato può servire per guarnire giardiniere d'appartamento, per decorare piramidi di frutta da tavola, per imballare oggetti fragili, ecc.

Esso non ingiallisce e non contiene alcun insetto che possa recar nocumento ai mobili ed alle stoffe.

N

Naftalina.

4741 – ***Tossicità*** – In Francia vennero constatati varii casi di disturbi assai gravi causati dall'aver dormito in ambienti contenenti naftalina o indumenti conservati (?) con questa sostanza: violenta emicrania, vomiti. Infatti la naftalina,

all’aria, si sdoppia facilmente in naftolo e in ossido di carbonio, che è un gas assai velenoso, come è ben noto.

Sarà dunque ottima cosa abbandonare l’uso della naftalina contro le tarme, tanto più che il celebre chimico Berthelot ne ha dimostrato l’assoluta inefficacia come insetticida.

(V. *Tarme*).

Narcisi.

4742 – ***Coltivazione*** – Si depongano i bulbi in un recipiente qualsiasi non molto profondo pieno d’acqua e di ghiaia. Si mette in luogo oscuro, per quindici giorni, indi si espone a luce viva. Le radici non tarderanno a comparire: indi, a poco a poco, le foglie, e i bei fiori odorosi. Si conservi sempre media e una quantità d’acqua sempre eguale. Volendo fiori in gennaio, s’incominci la coltiva-

zione in ottobre.

Tutte le varietà di narcisi possono venire coltivati in tale maniera. In Cina, ove questa coltivazione è molto in uso, il narciso *Grande imperatore* a bulbo è la specie preferita.

La *Revue Horticole* annovera altre varietà coltivabili: il *Narciso totus alba* a fiori bianchi; quello di *Costantinopoli* bianco e giallo; il *Gran Monarca* bianco: il *Gran Prinso* giallo-solfo, ecc. Si abbia però l'avvertenza di non mettere in un vassoio che una sola specie, perchè la fioritura delle differenti varietà di questa pianta non avviene alla stessa epoca.

Naso.

4743 – ***Precauzioni igieniche*** – Molti ignorano come ci si deve soffiare il naso igienicamente; essi chiudono più o meno il naso nel fazzoletto e

poi soffiano forte. Ciò è pericoloso.

Un certo numero di infiammazioni dell'orecchio medio non hanno altra origine che questa cattiva maniera di soffiarsi il naso. Nell'atto di soffiar forte, mentre le due narici sono chiuse fino al momento dell'espulsione delle mucosità, il faringe e le fosse nasali vengono riempiti d'aria compressa. Quest'aria non sa d'onde uscire ed allora prende la via del condotto d'Eustacchio e con essa le mucosità più o meno cariche di bacterii che si trovano nel faringe.

Bisogna dunque soffiarsi altrimenti ed imitare i contadini che comprimono con un dito una narice e soffiano dall'altra. Ciò può farsi benissimo nel fazzoletto, soffiando senza violenza in previsione del caso che la narice della quale si vuol soffiarsi sia fortemente ostruita dalle mucosità, nel qual

caso la soffiata avrebbe lo stesso effetto di costringere l'aria nella tromba.

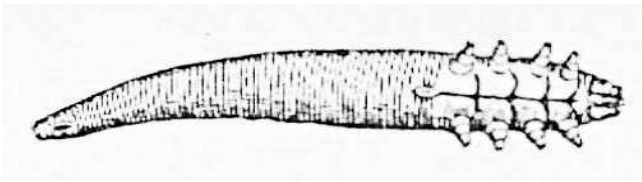


Fig. 94. – *Demodex folliculorum.*

4744 – ***Punti neri del naso e del viso*** – I punti neri che si manifestano in talune persone sul naso, sulle guance e sul mento sono costituiti da un ammasso di sostanza grassa dovuto alla presenza nei follicoli adiposi della pelle di un animaletto della famiglia degli acari, che è il *Demodex folliculorum* (fig. 94).

Il miglior modo di liberarsene consiste nello spremere fortemente la pelle fra le dita, nei punti dove si trova il cosidetto *vermetto*, il quale viene facilmente espulso. Del resto questi animaletti e le pallottoline di grasso non producono danno al-

cuno restando nella pelle. Si evitino i cibi irritanti e si curino le funzioni digestive.

Nichelatura.

4745 – ***Per immersione*** – Si prepara un bagno di:

Cloruro di zinco 1

Soluz. satura di solfato di nichelio ammoniacale 2.

Si scalda fino all'ebollizione e vi si immergono i pezzi da nichelare, ben detersi (V. *Metalli*), tenendoli sempre a contatto con un pezzo di zinco. Vi si lasciano per un quarto d'ora almeno mantenendo sempre il bagno in ebollizione.

4746 – Si mette in un vaso di porcellana o di rame una soluz. concentrata di cloruro di zinco che si diluisce con uno o due volumi d'acqua e si scalda fino all'ebollizione. Se si forma un precipi-

tato lo si fa ridisciogliere aggiungendo alcune gocce di ac. cloridrico. Si getta nel vaso una presa di zinco polverizzato e il vaso si ricopre internamente d'uno strato di zinco. Si aggiunge poi il solfato di nichelio fino a che il liquido prenda un colore sensibilmente verde; si immergono allora gli oggetti da nichelare, previamente detersi con tutta cura, insieme ad alcuni pezzetti di zinco. Dopo altri 15 minuti di ebollizione la nichelatura è finita. Si lavano gli oggetti con acqua pura e si puliscono con creta o con calce spenta.

4747 – In 20 litri d'acqua sciolgansi kg. 1 di solfato di nichelio, gr. 720 di tartrato neutro d'ammonio, e 5 di tannino sciolto in etere. Si sciolgono le sostanze dapprima in 3-5 litri d'acqua bollente, si filtra la soluzione e si diluisce col resto dell'acqua. Il bagno deve essere completamente

neutro.

4748 – ***Galvanica*** – *Composizione del bagno*:

Acqua litri 10 – Solfato di nichelio ammoniacale gr. 750.

Tensione, a 10 cm. di distanza fra gli elettrodi, volt 3,2. Intensità 0,3 ampère per dmq. Concentrazione 6°,5 Bé.

Si fa la soluz. in acqua bollente e se riesce acida si rende neutra con ammoniaca.

Si alimenta la conducibilità del bagno aggiungendovi gr. 10 per litro di solfato d'ammonio.

4749– Acqua distillata 100

Solfato di nichelio ammoniacale 4 – Carbonato d'ammoniaca 3.

Si sciolgono separatamente i due sali nell'acqua calda e si versa il carbonato nel solfato doppio, avendo cura di mantenere il bagno in

istato neutro. Indi si aggiunge il rimanente dell'acqua.

Nichelio.

4750 – ***Detersione*** – La patina azzurro-verdastra che talvolta si forma sugli oggetti nichelati si toglie facilmente in un bagno di alcool rettificato e mescolato con una parte di ac. solforico per 50 d'alcool. S'immergono i pezzi per alcuni secondi in questo bagno, poi si risciacquano nell'acqua pura e nell'alcool prima di seccarli nella segatura.

4751 – Si possono anche lavare semplicemente gli oggetti con acqua saponata calda e asciugarli con pannolino o meglio con pelle di camoscio, nel caso in cui la superficie ne sia poco alterata.

4752 – Gli oggetti di nichel si puliscono con del rosso inglese, o calcina mescolata con del rosso

inglese.

4753 – Oliare abbondantemente le parti arrugginite e lasciar agire l'olio per un paio di giorni, indi asciugare e sfregare con un cencio imbevuto d'ammoniaca.

4754 – Pulire con tripoli, mediante cencio imbevuto di soluz. *diluita* di ac. cloridrico.

Noci.

4755 – ***Conservazione*** – Le noci si mantengono fresche da un anno all'altro entro terra compressa.

4756 – Si colgono delle piccole noci verdi quando si possono ancora passare a parte a parte con una spilla. Si pelano, si imbianchiscono all'acqua bollente e quindi si gettano nell'acqua fredda lasciandovele 48 ore. Poscia si estraggono e si ricoprono con un siroppo di zucchero.

4757 – ***Rammollite.*** – Per rendere morbide le noci secche e poterle pelare con facilità, si lasciano immerse per 48 ore nel latte o semplicemente in acqua tiepida contenente un poco di zucchero o di sale, il liquido penetra attraverso il guscio e compenetra il seme facendolo rigonfiare, come se fosse fresco.

4758 – ***Curioso modo di romperle*** – Si pone la noce sull'orlo della tavola, vi si posa sopra (sulla linea d'unione del due gusci) la seconda falange dell'indice e si batte quindi su di essa falange, con moto rapido, un pugno coll'altra mano. La noce si rompe senza che si risenta dolore al dito percosso.

Ratafià (V. *Liquori*).

Nodi.

4759 – ***Modi di farli*** – Suddivideremo le varie

forme di nodi in tre categorie a seconda dello scopo a cui debbono servire, cioè:

1° Per accorciare la lunghezza di una corda senza tagliarla;

2° Per attaccare una corda ad un palo o ad un anello;

3° Per riunire le estremità di una corda o di due cor-

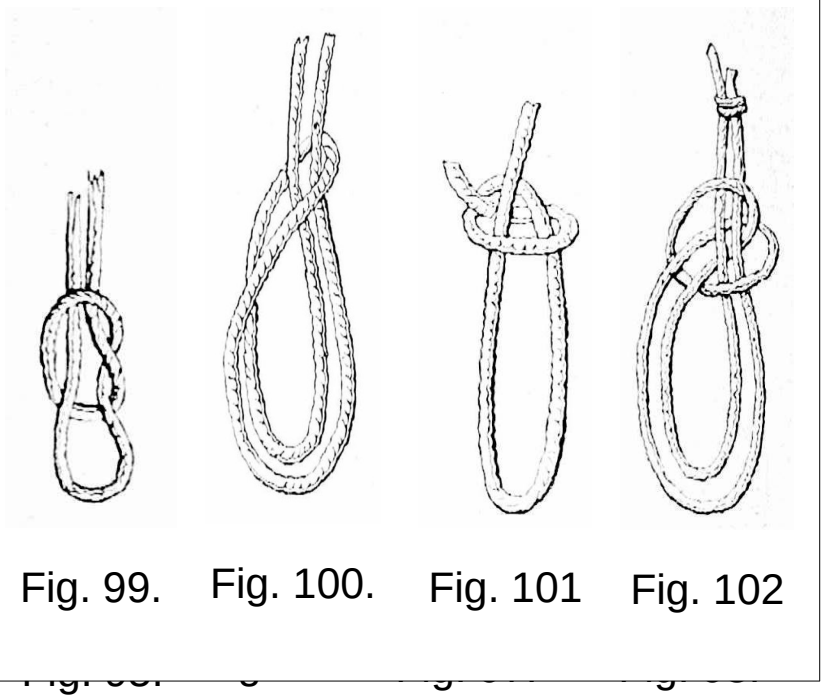


Fig. 99. Fig. 100. Fig. 101 Fig. 102

de.

Primo caso – Fig. 95, 96 e 97. Nodi scorsoi fig. 98, 99, 100, 101 e 102. Il nodo rappresentato dalle fig. 103 e 104 ha, come i nodi scorsoi la proprietà di stringersi quando si esercita trazione sui capi della fune, ed ha in più il vantaggio di rimanere stretto quando tale trazione cessa.

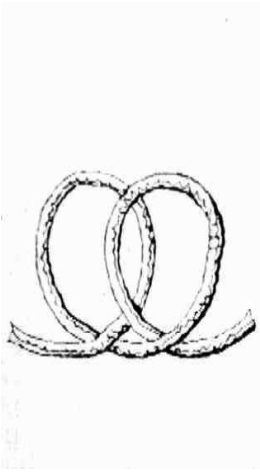


Fig. 103

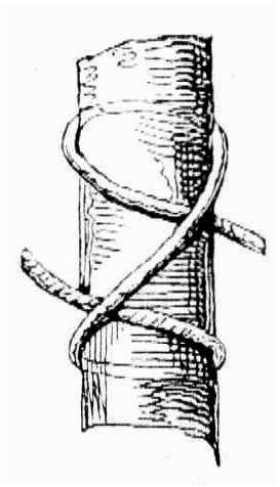


Fig 104.

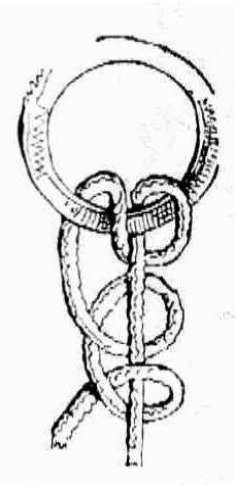


Fig. 105.

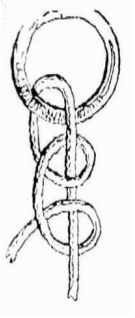


Fig. 106.

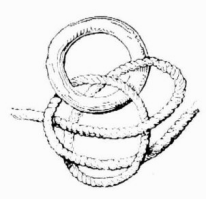


Fig. 107.

Fig. 108.

4760 – *Secondo caso* – Figure 105 a 111.

Fig. 109.

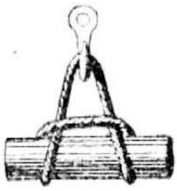


Fig. 110.

Fig. 111.

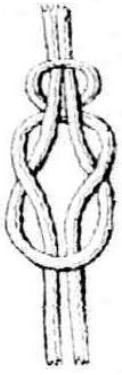


Fig. 112.

Fig. 113.

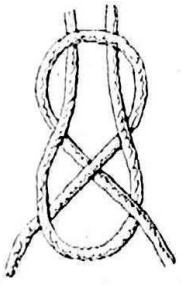


Fig. 114.

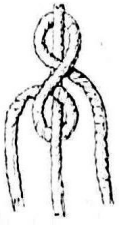


Fig. 115.

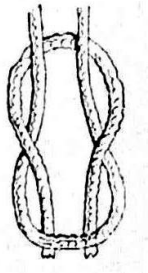


Fig. 116.

4761 – *Terzo caso* – Figure 112 a 116.

O

Occhi.

4762 – ***Norme igieniche*** – La luce troppo viva è nociva agli occhi, e così tutti i riflessi dei muri bianchi o di colore, inondati dalla luce del sole.

Devesi evitare di guardare fissamente e lungamente una vasta superficie bianca, il che produrrebbe una debolezza agli occhi.

Devesi evitare di guardare i lampi perché si son dati per questo dei casi di cecità.

Contemplare lungamente la luna nuoce alla vista come le nuocerebbe doppiamente il fissare anche per un istante il sole.

È una buona abitudine chiudere lungo il giorno gli occhi e tenerli chiusi per qualche minuto.

I lavori delicati, come il ricamo, di sera fanno male.

Svegliandosi evitare di stropicciarsi gli occhi come fanno i bambini: quest'uso fa cadere le ciglia e fa venir presto le rughe alle palpebre.

Alzandosi lavarsi gli occhi con acqua non fredda, e di quando in quando con acqua salata cui puossi aggiungere un cucchiaio di acquavite.

Evitare una soverchia applicazione di sera, e sopratutto non leggere mal a letto.

4763 – Le proiezioni cinematografiche stancano la vista, e per la rapidità del succedersi degli oggetti raffigurati e perchè l'immagine cinematografica ci ferisce come un oggetto luminoso in campo oscuro, e perché detta immagine per di più è oscillante, oltremodo variabile, e a scatti.

Se si tien poi calcolo delle imperfezioni di molte proiezioni intersecate da una grande quantità di linee o di spazii vuoti, doppiamente la vista ne ri-

sente, specie quella del bambini.

Per attenuare questi inconvenienti è stato proposto di osservare le proiezioni attraverso un reticolo od un foglio bucherellato agitati rapidamente, p. es., ventaglini sforacchiati.

4764 – Le persone che vegliano e lavorano la sera sono soggette ad una certa stanchezza d'occhi.

Le palpebre si gonfiano e qualche volta s'irritano. Consigliamo di non usare come rimedii colliri spesso troppo astringenti e di usare invece lozioni con una infusione tiepida di fiori di fioraliso. L'azione salutare di questi fiori sulla vista è riconosciuta da tempo perchè già si chiamavano rompi-occhiali.

4765 – In Cina si attribuiscono al thè grandi virtù per guarire la debolezza della vista e la nevrosi

degli occhi.

4766 – *Luce artificiale* – Per chi debba lavorare a tavolino non è consigliabile l'uso di lampade a petrolio che irradiano troppo calore e agiscono perniciosamente sulla vista col prosciugamento dello strato lacrimale che protegge i globi degli occhi. Sono preferibili le lampade ad olio od i becchi a gas con reticella ad incandescenza, nonché le lampadine elettriche ad incandescenza, con relativo schermo. Da escludersi sopratutto i becchi a farfalla e le candele.

4767 – La luce più igienica è quella che costringe l'occhio a socchiudersi un numero minore di volle in un dato periodo di tempo.

Difatti venne fisiologicamente dimostrato che l'occhio si socchiude ogni qual volta la retina è affaticata. Kotz ha trovato che durante una lettura

di 10 minuti l’occhio si socchiude il seguente numero di volte al minuto: 6,8 con una candela, 2,8 con una lampada a gas, 2,2 colla luce solare, 1,8 colla luce elettrica ad arco voltaico, 2,9 colla luce elettrica ad incandescenza.

Tutte le luci che costringono l’occhio a socchiudersi più di tre volte al minuto devono essere scartate. Dunque la luce elettrica ad incandescenza e quella del gas sono proprio al massimo limite di tolleranza.

4768 – ***Congiuntiviti invernali*** – Dei bagnoli di semplice decotto di camomilla giovano contro questi inconvenienti della stagione fredda. Sarà bene che il decotto di camomilla sia tiepido. Alcuni medici consigliano di aggiungere alla camomilla un poco di clorato di potassio; ma quando si tratta di prevenzione, di precauzione…. questa

aggiunta riesce superflua.

4769 – ***Contro la caduta delle ciglia*** (A. Trousseau) – Se le ciglia cadono senza rossore, senza infiammazione delle palpebre, si cura lo stato generale e si prescrivono unzioni locali con la seguente pomata:

Vaselina gr. 5 – Olio ricino 2 – Ac. gallico 0,50

Ess. di lavanda gocce IV.

4770 – ***Orzaiuolo*** – È un piccolo foruncolo che appare sul margine della palpebra. Comincia con una tumefazione assai dura, di colore rosso carico, la quale prude e provoca lacrimazioni e qualche volta gonfiamento dei gangli posti davanti alle orecchie, con suppurazione ed emissione di materia marciosa.

La cura, molto semplice, è questa: Bisogna evitare di grattarsi per non far propagare il male; ed

è necessario praticare delle lavande, delle bagnature compresse d'acqua boricata tiepida.

Quando l'ascesso è maturo va aperto da un medico, che, occorrendo, farà delle leggere cauterizzazioni. In generale, però, l'orzaiuolo guarisce naturalmente, senza alcuna cura.

Corpi estranei nell'occhio – V. N. 1675 a 1681.

Occhiali.

4771 – ***Pulitura delle lenti*** – Le lenti degli occhiali, come pure tutte le altre in genere, non si debbono mai pulire altrimenti che con pelle morbida, di guanto o di camoscio, se si vogliono conservare perfettamente lustre, senza rigature.

4772 – Si lavano con acqua e sapone oppure con acqua ammoniacale. Si risciacquano con acqua distillata e poi si asciugano con stoffa assai

morbida. La migliore è una mussolina *nuova*, resa morbida con una lavatura all'acqua bollente; servirà benissimo quella usata in medicina (garza) o quella detta *cheese cloth*.

4773 – ***Offuscamento*** – Quando, in inverno, si entra in locale riscaldato gli occhiali si ricoprono tosto d'uno strato di vapor acqueo che li rende inutili. Per evitare questo inconveniente, dovuto alla facilità con la quale il vapor d'acqua si condensa a contatto di superfici fredde, basta scaldare alquanto le lenti prima di entrare nell'ambiente caldo, sia tenendole alquanto in tasca, sia coll'alito.

4774 – Contro l'appannarsi degli occhiali trovasi in commercio una specialità sotto il nome di *Ocolustro,* la quale consta di sapone oleoso di potassa trattato con circa 30% di glicerina e un

po’ d’ess. di trementina. Tale miscela viene raccomandata anche per pulire gli specchi da oculista, per impedire che s’appannino.

Oche.

4775 – ***Ingrassamento*** – In Alsazia (Strasburgo) si allevano le oche specialmente per il loro fegato (*foie-gras*).

Tutte le varietà di oche si prestano bene all’ingrassamento, ma sono da preferirsi quelle molto grosse, dette *oche-cigni*.

Le oche nate in aprile sono atte ad essere ingrassate dalla fine di luglio o dai primi di agosto, e sono le migliori. Non si conservano le oche da un anno all’altro che per la riproduzione.

Fino al principio del periodo d’ingrassamento le oche vengono allevate nei cortili delle fattorie, e condotte di tanto in tanto nel campi e nel ruscelli.

Per l’ingrassamento vengono messe in casse aventi la lunghezza e la larghezza del loro corpo e chiuse da latte tra le quali possono passare il capo per bere l’acqua messa a loro portata. È essenziale che il locale dove si tengono le casse sia bene aerato, rischiarato e minuziosamente pulito.

Il nutrimento, somministrato per ingozzamento, in due o tre volte al giorno, consiste in granoturco messo a rigonfiare in acqua fin dalla sera antecedente, con alcune fave cotte nell’acqua, in ragione di circa 700 gr.; la razione viene però proporzionata all’appetito dell’animale.

Qualche volta si aggiunge un po’ di sale od un piccolo spicchio d’aglio.

L’acqua dev’essere rinnovata almeno una volta al giorno, e non è male introdurvi un poco di car-

bone che agisce come disinfettante.

Dopo il pasto si accorda un po' di libertà, ma assai limitatamente.

L'ambiente per l'allevamento dev'essere oscuro, tranquillo, di mite temperatura, uniforme.

Dopo il 20° o 22° giorno si somministra un cucchiaio d'olio di papavero a testa, e al 25° giorno l'ingrassamento è finito; ma talvolta lo si protrae fino a sei settimane, mentre talora il fegato è già grosso abbastanza al 18° giorno. Qualche volta la digestione e la respirazione sono talmente disturbate che bisogna uccidere subito l'animale.

Si riconosce essere l'ingrassamento sufficiente, palpando l'oca ed anche al peso. L'animale deve avere allora un po' di difficoltà di respiro e presentare delle pallottoline di grasso alle ascelle,

A Strasburgo i fegati d'oca che pesano ½ kg. si

vendono dalle 5 alle 6 lire l’uno.

Odori cattivi.

4776 – ***Eliminazione*** – *Sputacchiere* – Soluz. di solfato di ferro satura; si può aggiungere un profumo a piacere.

L’acqua di Colonia è adatta. Volendo un profumo più potente e meno costoso, si può usare l’ess. di mirbano (nitrobenzina) ma in *piccolissima* proporzione, perché può riuscire, nocivo il respirarla.

Si assicura poi la distruzione dei microbi con antisettici più potenti, quali il sublimato corrosivo, il formolo, ecc.

4777 – *Jodoformio* – Lavarsi con acqua di fior d’arancio.

4778 – *Formolo* – È difficile far sparire l’odore di questo disinfettante.

Immersione in acqua di Javel al 5% e lavare *subito* abbondantemente con acqua semplice.

4779 – Immersione in soluz. di permanganato di potassa all'1%, indi in soluz. di bisolfito di soda all'l%.

Oggetti in lacca o verniciati.

4780 – ***Pulitura*** – Si fa bollire per circa due ore un litro d'acqua nel quale saranno stati messi 50 gr. di resina in polvere e 50 gr. di carbonato di potassa.

A parte si fanno sciogliere 125 gr di resina finamente polverizzata in 380 gr. di petrolio, rimestando assai frequentemente. Occorrono due giorni per ottenere la soluzione.

Si aggiungono al liquido gr. 125 di *terebene* e si agita fortemente.

Per ottenere la miscela smacchiatrice, si me-

scolano, al momento dell'uso, 9 parti del primo miscuglio per 40 del secondo e si agita fortemente prima di soffregarne l'oggetto.

Oleografie.

4781 – ***Macchiate*** – Se le macchie sono d'olio si procede nel modo indicato nell'articolo *Macchie della carta*. (N. 3987 e seguenti).

Si può anche applicare sulla macchia un foglietto di carta bibula imbevuto di etere solforico: si ripete varie volte l'operazione.

4782 – Esporre l'oleografia, dal rovescio, al raggi solari per parecchi giorni.

4783 – Non si può ricorrere a vapori di solfo perchè altererebbero i colori. Si può, in caso estremo, spalmare tutta la superficie dell'oleografia con olio di lino che la renderà più scura dandole l'aspetto di un quadro ad olio antico. (V.

Quadri).

4784 – ***Imitanti i quadri ad olio*** – Per dare ad una oleografia l'aspetto di un vero dipinto ad olio, si prepara (esponendo al sole per circa un mese) la seguente miscela, avendo cura di agitarla ogni giorno:

Ess. di trementina gr. 900 – Vetro polverizz. 125
Mastice polverizz. 250.

Si aggiunge poi 500 gr. di trementina di Venezia. Si espone di nuovo il tutto al sole por qualche giorno, e poi si filtra.

Olii.

4785 – ***Filtrazione*** – In famiglia si può filtrare l'olio torbido in un modo assai semplice. Si lava della bambagia con liscivia di soda calda e si fa asciugare al sole, se ne stende uno strato in un

cesto di vimini comune nuovo. Vi si versa poi l'olio lentamente in varie riprese. Esso colerà nel sottoposto recipiente, assai limpido. Di tratto in tratto occorre cambiare la bambagia imbrattata dalle impurità. In luogo della bambagia si può usare cotone idrofilo, non fenicato, ben inteso!

4786 – ***Decolorazione*** – Entro matraccio di vetro agitansi kg. 2-5 d'olio con uno soluz. di gr. 50 di permanganato potassico in litri 1½ d'acqua, si lascia in riposo in luogo caldo per 24 ore e si aggiungono poi gr. 75 di solfito di sodio polvere. Dopo soluzione di questo si aggiungono gr. 100 di ac, cloridrico greggio. Si agita allora fortemente e quando la massa, che prima era bruna, ha preso una tinta più chiara, la si lava con acqua, cui siasi aggiunta della creta in polvere fina finchè l'acqua non manifesti più reazione alcalina. Infine si filtra

per sale di Glauber deacquificato.

4787 – Si fa una soluz. di permanganato di potassio all'1 per 10 e se ne aggiunge all'olio in quantità tale che corrisponda ad 1 kg. di *permanganato* per 30 kg. d'olio. Si agita il tutto, a più riprese, assai di frequente, per un paio di giorni.

Si aggiungono allora 20 litri d'acqua e 5 kg. d'ac. cloridrico del commercio a 20-22° Bé e si agita di nuovo, energicamente.

Trascorsi alcuni giorni si estrae accuratamente l'acqua acidulata, si tratta l'olio con acqua calda per eliminare ogni traccia di acido e si fa passare sopra un filtro di carbone animale.

Si ottiene così un olio decolorato. Allo stesso modo si possono trattare altri olii, quali quelli di colza, papavero, palma, pesce, ecc.

4788 – Villon consiglia di scuotere l'olio con ac-

qua ossigenata: dopo 5-6 ore di riposo, scaldare per 1 ora a 50-60°; dopo 24 ore di riposo, scaldare ancora; decantare e filtrare.

4789 – ***Conservazione*** – L'irrancidimento non è altro che il risultato dell'ossidazione degli olii o grassi. Per evitarlo occorre dunque impedire che tali sostanze vengano a contatto continuato coll'aria.

Basterà, o tal uopo, ricoprire l'olio con alquanto alcool. Come l'olio nei fiaschi preserva il vino dal contatto dell'aria, così l'alcool preserva da questo contatto l'olio, galleggiando su di esso.

Però, mentre i fiaschi di vino non si turano perchè l'olio non evapora, si dovranno turare i recipienti d'olio coperto d'alcool.

Lo stesso dicasi per i grassi.

4790 – Basta tenerli in bottiglia a collo stretto,

versando alla superficie dell'olio alcune gocce di alcool e chiudere con vescica e pergamena, tenendo poi sempre la bottiglie in posizione verticale. L'alcool essendo più leggero galleggia sull'olio e lo preserva dal contatto dell'aria, il cui ossigeno lo irrancidirebbe.

4791 – ***Rancidi*** – *Ripristinazione* – Si possono migliorare gli olii vegetali irranciditi versandone 3 ettogr. sopra 80 a 100 gr. di carbone pesto; dopo due o tre giorni si filtra per flanella o panno e si ha olio limpido senza odore.

4792 – Si ottiene quasi lo stesso effetto facendo bollire l'olio, versandovi sopra dell'aceto forte mentre bolle, e levandone la schiuma man mano che va formandosi.

4793 – Ove poi l'odore di rancido fosse poco sensibile, trattandosi di piccole quantità, basterà

porre l’olio in un bottiglione o in una damigiana facilmente maneggiabile, unitamente ad una quantità di acqua (⅓ del volume di olio) agitando frequentemente e ripetutamente il miscuglio. Lasciando poi in riposo per una mezza giornata la miscela, l’olio si separerà completamente dall’acqua e potrà servire.

4794 – Si consiglia di mescolare ed agitare fortemente per mezz’ora 50 parti dell’olio rancido con 80 parti d’acqua, alla temp. di 30°, contenente 12 parti di sale comune. L’operazione si ripete sei volte almeno. Col riposo, l’olio si separa dall’acqua, riportandosi a galla il risanato, e allora lo si decanta.

4795 – In un recipiente di legno o di terra inverniciata si versano 2 chilogrammi di magnesia calcinata stemperato in un poco d’acqua e l00 litri

dell’olio rancido. Il miscuglio si agita energicamente almeno quattro volte al giorno, impiegando un quarto d’ora per ogni agitazione. Dopo 5 a 6 giorni di questo trattamento, si filtra e si lava accuratamente l’olio con acqua calda, agitando energicamente i due liquidi. Dopo tre giorni da questo trattamento si libera l’olio dall’acqua, e se ne è il caso si filtra una seconda volta. Questo procedimento di depurazione giova pure per togliere il sapore disgustoso all’olio ricavato dalle olive cotte coi geli.

4796 – Si mette l’olio rancido in contatto con carbone di legna grossolanamente polverizzato, alla dose di gr. 120 di carbone per litro; si agita e si filtra.

4797 – Si diluiscono 15 gr. d’ac. solforico puro in 150 d’acqua e si agita vivamente questa mi-

scela con 1 litro d'olio; dopo 8 giorni di riposo si decanta.

4798 – ***Olio d'oliva*** – *Conservazione* – L'olio va conservato possibilmente in recipienti di vetro o di latta stagnata; si escludano assolutamente il ferro e gli altri metalli. Così va scartato il legno perchè con molta facilità può comunicare all'olio, liquido delicatissimo, odori che lo deprezzano.

Se trattasi di qualche ettolitro sono pure indicati gli orci di terracotta internamente smaltati. I recipienti devono essere impermeabili, lisci internamente ed esternamente, del tutto chiusi e quanto meno possibile soggetti alle variazioni termiche ed inattaccabili dagli acidi liberi dell'olio.

Gli olii fini debbono conservarsi recipienti di piccola capacità.

L'aria, la luce, il calore e l'umidità dell'ambiente

sono cause riconosciute dell'alterazione dell'olio.

4799 – È noto che l'olio riposto negli orci deposita la morchia il cui contatto coll'olio è pernicioso perchè gli comunica ingrato sapore.

Ora, per impedire il contatto dell'olio con le morchie, basta interporre fra l'uno e le altre uno strato di acqua limpida. Raccomandiamo adunque questa pratica di porre in fondo agli orci uno strato di 10-15 centimetri di acqua ben netta.

Questo metodo è molto usato in Toscana, e specialmente nella provincia di Lucca, che, come è noto, produce olii finissimi e celebrati in tutto il mondo.

4800 – *Filtrazione* – Avviene talora che il cotone cardato sul quale si filtra l'olio, comunichi ad esso un sapore speciale, sgradevole. Per ovviare a tale inconveniente basterà tenere immerso il

cotone per 24 ore in acqua contenente 3% di soda caustica.

4801 – Per rendere la filtrazione più efficace, si può sbattere l'olio, prima di versarlo sul filtro, con un ventesimo d'acqua, la quale, separandosi in seguito dall'olio, trattiene con sè le sostanze mucillagginose.

4802 – *Chiarificazione* – Per attenuare il soverchio color verde si sbatte l'olio con ½ del suo peso di acqua e poi si espone il miscuglio al sole; all'acqua si può mescolare anche un po' di caolino. Quindi procedesi alla filtrazione. In casi estremi si può ricorrere all'imbianchimento.

4803 – Il prof. Aloi consiglia – di preferenza alla filtrazione – l'uso di soluzioni acquose di ac. tannico (macerazione di corteccia di quercia in acqua) oppure di ac. citrico (succo di limoni filtrato).

La proporzione è variabile a seconda del grado di chiarificazione da ottenersi: si sbatte, si decanta e si filtra. (V. N. 4800-4801).

Con 10-12 limoni di mezzana grandezza si preparano 8-10 litri di soluz. citrica; e di questa se ne impiega 1 litro per 25-30 litri d'olio.

4804 – Quando in fondo al recipiente dell'olio siasi formato (il che accade sovente) un deposito torbido, mucillagginoso, si può renderlo nuovamente limpido nel modo che segue. Si fanno sciogliere p. 3 di sale comune in 16 di acqua; si mescola questa soluzione con metà del suo peso di deposito d'olio; si agita il miscuglio finchè tutto sia ben unito e si lascia in riposo per uno o due giorni. Si formano due strati, uno superiore limpido, l'altro torbido. Si travasa immergendo nella parte limpida un grosso lucignolo, che si fa

pescare in altro vaso e versando in modo quasi continuo dell'acqua nel primo recipiente in modo da far alzare in esso il livello dell'olio, fino ad operazione finita.

4805 – *Lavatura dei recipienti* – Il modo migliore per pulire i recipienti, nei quali, si conserva l'olio d'oliva, consiste nell'uso di acqua bollente nella quale si scioglie del sal di soda alla dose del 5%. Si lava e si risciacqua. Abbiasi cura, prima di rimettervi olio, che i recipienti siano perfettamente aciutti.

4806 – ***Controllo e saggio***[71]– Per avere un' idea della purezza dell'olio d'oliva è opportuno mischiarlo e agitarlo con un po' d'ac. nitrico fu-

71Per la descrizione dei procedimenti chimici per 1'analisi deg1i olii consultisi il Manuale di questa collezione: *Chimica applicata all'igiene* del dott. prof. P. E. Alessandri (L. 5,50).

mante; se non cambia colore vuol dire che è puro; altrimenti se assume un colore giallo-cupo, fino a tingersi in caffè, vuol dire che l'olio in esame è adulterato con quello di cotone, di sesame, ecc.

4807 – *Adulterazione con olio di sesame.* – Si prende una certa quantità dell'olio sospetto e si tratta con un pezzettino di zucchero e con ac. cloridrico concentrato, agitando bene la miscela. Dopo un po' di tranquillità si nota il colore: se è rosa vuol dire che è adulterato con olio di sesame; al contrario, cioè se non assume il color rosa, significa che non è adulterato con tale olio. Per essere più sicuri si potrebbe riscaldare un po' la provetta.

4808 – *Adulterazione con olio di crocifere* (ravizzone, senapa, ecc.). – In un cucchiaio d'argento si pongono 10 gr. d'olio d'oliva e qualche cc. di

liscivia dl soda e di potassa e si fa bollire per 2 minuti. Se il cucchiaino si fa nero, vuol dire che l'olio d'oliva in questione è adulterato con quello di crocifere; e ciò perchè nell'olio di crocifere si trova dello solfo che produce sull'argento un velo di solfuro d'argento che è di color violetto-nero.

4809 – Un saggio assai sensibile, ma pel quale occorre l'esperto occhio di un chimico, consiste nello scaldare a b. m., per ½ ora, in tubetto da saggio cc. 10 di olio con 5 di soluz. 25% di nitrato argentico in alcool (a 90°). L'olio d'oliva puro conserverà la propria trasparenza assumendo una tinta verde prato, mentre se è adulterato con altri olii si manifesteranno colorazioni bruno-nerastre di diversa intensità.

4810 – ***Olio di lino. Saggio*** – Per riconoscere se è puramente crudo o se vi è stata immessa

una parte di cotto, si sciolgono gr. 100 di acetato di piombo cristallizzato in 150 cc. di acqua distillata, aggiungendovi gr. 32 di glicerina e conservando la soluzione in un recipiente ben chiuso.

Si agita fortemente in un tubo di assaggio, si scalda per 3 minuti in acqua bollente e si fa raffreddare un miscuglio di 5 cc. di soluzione 1 cc. di ammoniaca e 12 dell'olio in esame.

Se vi è più del 25% di olio di lino cotto, si ottiene una massa densa e omogenea, se meno si hanno due strati liquidi, dei quali l'inferiore è chiaro e trasparente.

4811 – Per svelare le falsificazioni trattansi 5 cc, dell'olio con 5 cc. di soluz. di nitrato d'argento (0,1 nitr. arg., 10 cc. alcool, 2 gocce di ac. nitrico), si agita e si fa bollire per 5 minuti a b. m. L'olio di lino puro mostra allora un colore giallo-

citrino chiaro e ha odore d’olio di lino puro. Miscele con altri olii si comportano diversamente.

Olive.

4812 – ***Conservazione*** – *In acqua salata* – Devono essere colte acerbe, cioè prima che si formi l’olio, escludendo le ore troppo calde della giornata. Le più adatte sono quelle dette di Spagna e di San Francesco; le varietà più note e coltivate in Italia sono le Sant’Agostino e le Ascolane.

4813 – *Indolcimento* – è necessario far subire a queste olive un *indolcimento*, se no riuscirebbero di sapore astringente dovuto agli ac. gallico e tannico che contengono.

L’indolcimento si ottiene con la macerazione in acqua pura, che si rinnova assai di frequente sino a che risulta necessario, oppure con liscivie alcaline, cioè di cenere 4 p. e calce 1 p.

Quest’ultimo procedimento è specialmente necessario per le olive molto ricche di tannino.

Un modo empirico di giudicare della concentrazione della liscivia consiste nello immergervi un uovo *fresco*; la liscivia sarà debole, giusta o troppo concentrata secondo che esso vada a fondo, galleggi appena, od emerga troppo dal liquido.

Con liscivia troppo concentrata le olive diventano gialle-flosce e si conservano meno bene.

La durata della macerazione non è possibile precisarla, assai varia essendo la proporzione di sostanze tanniche contenute nelle olive, a seconda della loro qualità e provenienza.

In generale è compresa fra 6 e 12 ore.

Si mettono poi le olive in acqua pura, fino a che non abbiano più sapore nè astringente né alcalino.

Le olive dovranno essere sempre ricoperte dal liquido, altrimenti ammuffirebbero, comunicando il cattivo sapore alle altre sottostanti.

48l4 – *Salamoia* – Non è che una soluz. di sale in acqua, che molti aromatizzano con spezie o con erbe a seconda dei gusti.

Non deve essere troppo ricca di sale altrimenti fa raggrinzire la buccia delle olive appena vengono estratte dal liquido, e ne altera pure il sapore.

La proporzione normale è di 100 gr, di sale per litro d'acqua.

Le soluz. aromatiche si preparano per decozione, cioè a caldo; si filtrano e si aggiungono alla salamoia quando sono fredde.

Le droghe più usate sono la cannella, i garofani, le noci moscate, i coriandoli, il finocchio, l'anice.

4815 – *Nere* – Si procede come per quelle verdi, cogliendo le olive, per lo più di qualità grossa, a non perfetta maturazione.

Come aromatizzazione è da preferirsi per queste olive, qualche foglia di lauro.

4816 – Si lasciano le olive immerse in una soluz. di calce e potassa da 6 a 12 ore, secondo che il liquido è più o meno saturo. Quindi si immergono in acqua pura, rinnovandola ogni giorno fino a che assaggiandole si riscontri aver esse perduto l'amaro ed il sapore della soluzione adoperata. Si mettono poi in salamoia con qualche fascetto di finocchio comune.

Questo procedimento è applicabile tanto alle olive nere mature quanto il quelle verdi grosse di Spagna.

Si conservano in bariletti di legno od in vasi di

vetro.

4817 – ***Sott'olio*** – *Verdi* – Dopo avere *addolcito* le olive verdi, nel modi indicati precedentemente (V. N. 4813) si *salano* e si mettono in recipienti di vetro a tappo smerigliato, pieni d'olio d'oliva di buona qualità.

4818 – *Nere* – Si colgono alquanto appassite, si salano e si mettono in olio come si è detto per quelle verdi.

4819 – ***Farcite*** – Le olive verdi grosse, si possono infarcire; se ne toglie l'osso, senza romperle in due .parti, e in suo luogo si mettono o dei capperi o dei pezzetti di alici o di tonno marinato.

4820 – ***Sott'aceto*** – Si conservano in questo modo tanto le olive *nere* come quelle *verdi.*

Si aggiunge all'aceto (bianco) circa 25 gr. di sale per chilogramma di olive. Conservare in vaso

di vetro con chiusura a smeriglio.

4821 – È buona pratica quella di cospargere le olive nere di sale, rivoltandole per qualche giorno; ed eliminare l'acqua salata che così si sarà venuta formando; dopo di che si mettono sotto aceto, il quale dovrà essere di buona qualità, bianco o rosso.

4822 – ***Appassite*** – Si scelgano ricche di polpa, a osso piccolo. con poco olio, ma mature, preferibilmente già alquanto appassite in pianta.

Se sono colte ben appassite non occorre che una spolveratura di sale per conservarle. In caso diverso si fanno essiccare alquanto al sole.

Oltre che con sale, si possono condire con pepe, origano sminuzzato, ecc., stratificandole in vasi di terracotta o di vetro.

Si può aggiungere qualche foglia di lauro, del

timo, semi di finocchio o di anice; si agita di frequente, fino a che quel poco di salamoia che si sarà formata col succo delle olive, venga da esse riassorbita.

Occorre non eccedere nella quantità del sale, chè le dissecca e le fa raggrinzire.

Le olive secche si conservano tutt'al più sino all'aprile; poi volgono al rancido.

Si conservano meglio se disposte in recipienti di vimini e in luoghi ben aerati.

4823 – ***Secche*** – Si possono essiccare le olive nere sia al sole, sia al forno, quando l'azione del sole non fosse sufficiente. Si devono scegliere le olive ben mature e grosse. Si conservano poi in vasi di vetro o di terra verniciati, coperte con foglie di timo e sale.

Orecchie.

4824 – ***Norme igieniche*** – Il freddo, specialmente unito all'umidità, è causa di malattie auricolari. Pertanto, coloro che nella stagione invernale per i loro impegni si espongono per molto tempo all'aria libera, faranno bene a proteggersi il condotto auditivo dal freddo, mettendosi della bambagia nelle orecchie.

Non versatevi mai un liquido che non sia stato prima scaldato.

Per pulire le orecchie, se avete degli scoli, usate sempre acqua calda.

Non tirate mal le orecchie al bambini; si vide in certi casi rompersi il timpano in seguito a urti e scosse e ridurre così il povero bimbo in uno stato di sordità incurabile.

Se avete qualche tendenza alla sordità, abbiate

cura di non bagnarvi mai i capelli.

Se vi sentite prurito nelle orecchie, non grattatele altrimenti che con le dita. Evitate assolutamente d'introdurre nella cavità, o gambi di spillo o forcine da testa, punte di matite e altri oggetti consimili.

Che i vostri piedi non siano mal freddi nè umidi, non esponete il dorso alla finestra: tutte queste cose tendono ad aumentare la durezza dell'udito.

Non introducete mai, per alleviare il mal di denti, qualche cosa nelle orecchie.

Non mettetevi mai ovatta in caso di scolo di *pus*.

Non azzardatevi a mettere cataplasmi nelle orecchie.

4825 – Se un insetto è entrato nell'orecchio basterà generalmente, per attirarlo alla superficie,

introdurre dell’acqua calda nel condotto uditivo: si ritira allora l’insetto con le dita. Qualche soffio di fumo di tabacco nell’orecchio, intontisce l’insetto.

4826 – Se un corpo estraneo è penetrato nell’orecchio, (bottone, granellino, perla, ecc.), non cercate di levarlo da soli. (V. n. 1682 a 1685).

4827 – ***Dolori*** – Occorre tenere ben pulita dal *cerume* la parte esterna del condotto uditivo. I forti dolori nell’orecchio, senza spurgo, possono dipendere da cause reumatiche e si calmano introducendovi un batuffolo di cotone imbevuto di laudano, o di olio mentolato 5%, o di olio di camomilla o di giusquiamo.

4828 – Si introduce nell’orecchio un tamponcino di cotone imbevuto di questa mistura intiepidita e si friziona con un altro la regione circostante

all’orecchio. Il dolore viene calmato, per incanto.

Cloralio canforato gr. 5

Mentolo 5 – Glicerina 30 – Olio di mandorle dolci 20.

4829 – Se si ha dolore accompagnato da spurgo bisogna ricorrere senz’altro al medico.

Orecchioni.

4830 – ***Caratteri e durata dell’incubazione*** – Tre settimane, generalmente; qualche volta 14 a 15 giorni. La malattia è contagiosa durante il periodo prodromico che si prolunga qualche volta fino al quarto giorno. Il contagio diminuisce e sparisce a poco a poco entro tre settimane dalla comparsa della parotidite.

Gonfiore per lo più bilaterale tra l’orecchio e l’angolo della mascella inferiore: occlusione dello spazio vuoto tra questa e l’apofisi mastoidea.

4831 – ***Cura*** – 1. Tenere il bambino isolato in una camera; nutrirlo con latte ed altri alimenti leggeri.

2. Fare delle unzioni sulle regioni parotidee con:

Balsamo tranquillo gr. 50 – Olio camomilla canforata 50

applicando poi al disopra uno strato di ovatta.

3. Tre volte ai giorno fare un'iniezione di acqua borica satura, calda nelle orecchie.

4. La sera somministrare un cucchiaio da dessert del seguente siroppo, in una tazza di infusione di tiglio:

Siroppo cloralio gr. 20 – Siroppo fiori d'arancio 30.

Ripetere nella notte se il bambino è agitato.

5. Quando è scomparso il gonfiore dare un pur-

gante:

6. Bagno e disinfezione.

Orientazione.

4832 – ***Coll'orologio*** – Ecco un mezzo semplicissimo per orientarsi quando si abbia un orologio – che segni l'ora esatta! – e.... sia visibile, più o meno nettamente, il sole.

Si dispone l'orologio in posizione orizzontale e si orienta in modo che il sole venga a trovarsi sulla bisettrice dell'angolo che separa il mezzogiorno dalla sfera delle ore. Sicchè se – per esempio – l'orologio segnasse le IV, la direzione del sole dovrebbe passare per il centro dell'orologio e per le II. Per mettere l'orologio nella posizione esatta si può appoggiare al suo orlo un zolfanello, o un fuscello qualsiasi e fare in modo che la sua ombra venga a passare pel centro di rotazione.

In tali condizioni i punti cardinali si troveranno: Il Sud e il Nord in corrispondenza del XII e del VI, rispettivamente; l'Est, verso le IX e l'Ovest verso le III.

A mezzogiorno la sfera delle ore e il sole concordano: poi il sole si trova scartato dal mezzogiorno di una quantità uguale a metà di quella che separa la piccola sfera dal XII.

Un altro metodo analogo consiste in questo: Tenere l'orologio orizzontalmente e dirigere la sfera piccola verso il sole, il che si otterrà quando la sua ombra sul quadrante si troverà proprio al disotto della sfera stessa. Il Sud sarà allora indicato dalla bisettrice dell'angolo formalo dalla sfera e dal XII del quadrante.

Osserviamo però, che, come è facile comprendere, detti metodi non sono rigorosi; siccome

l’orologio segna il tempo medio e il sole il tempo vero, occorrerebbe tener calcolo della differenza tra l’ora dell’orologio e quella del luogo.

Tali correzioni non hanno che un interesse teorico; il metodo darà sempre un risultato abbastanza esatto, anzi più esatto che coll’uso di una piccola bussola da tasca che richiederebbe, essa pure, la correzione relativa alla declinazione magnetica.

Oro.

4833 – ***Detersione*** – L’oro si pulisce con *rosso inglese* mediante pelle di camoscio.

4834 – Si possono anche pulire gli oggetti d’oro immergendoli nell’acqua bollente, con un po’ di sale ammoniaco, rimuovendoli e ritirandoli subito; si asciugano con pannolini finissimi, indi si spazzolano con *rosso inglese*.

4835 – Ac. solforico 5 – Ac. acetico 5 Ac. ossalico 5 – Polvere di Tripoli 3.

Si unisce il sugo di due o tre limoni, si mescola per bene e si conserva il tutto in bottiglia a tappo smerigliato.

Volendone usare si bagna una pezzuola di lana con poche gocce della miscela e si strofina energicamente l'oggetto da pulire, che si deve poi lavare abbondantemente ed asciugare con cura. (V. *Gioielli, Metalli*).

4836 – *Polvere* – Biacca 40, creta umida 175, carbonato di magnesia 15, ossido di alluminio 40, sabbia silicea 25, rosso di Parigi 15.

Si mescola e si passa la miscela per staccio fine.

4837 – Si può ottenerlo mescolando con miele dei frammenti di foglia d'oro, macinando in mi-

scela come si fa per i colori, stemperando in acqua, raccogliendo la polvere d'oro che si sarà depositata dopo lungo riposo, e facendola seccare alla stufa.

Lo stesso procedimento serve per l'argento come pure per le lamine di falso oro e falso argento.

4838 – ***Saggio*** – Per distinguere l'oro vero dal falso non si ha che a trattare il metallo con ac. nitrico, il quale scioglie facilmente tutte le leghe simili, mentre non scioglie l'oro vero (quando la lega contiene stagno o antimonio si ottiene però una polvere bianca insolubile).

Se si tratta poi di una lega indorata, l'oro rimane indisciolto sotto forma di pagliette splendenti o di polvere bruna; nel liquido acido si troveranno il rame, riconoscibile al colore verdognolo che dà

alla soluzione, e lo zinco od altri metalli con l'analisi chimica.

4839 – Per riconoscere i lavori d'oro falso fatti con rame ottonato, basta immergerli in ac. nitrico diluito; lo strato giallo di ottone superficiale scompare prontamente sciogliendosi nell'acido, ed appare il colore rosso caratteristico del rame sottostante.

4840 – Si strofina su una pietra di selce l'oggetto da provare in modo che ne resti una traccia metallica. Si avvicina poi subito alla pietra un fiammifero acceso: se il metallo è oro, resta un segno, se non lo è, non resta alcuna impronta.

V. *Gioielli*.

4841 – *In fogli* – Si metto un po' d'ac. nitrico sopra un pezzo di vetro e vi si applica un pezzetto della foglia d'oro da saggiare. L'oro puro non sarà

attaccato dall'ac. mentre lo saranno gli altri metalli che vi fossero uniti. Occorre però tener calcolo del fatto che, per facilitare la battitura, si usa allegare all'oro una piccola quantità di rame che colorirà *leggermente* in verde l'acido, nell'assaggio.

4842 – *Oro puro* – Per constatare se un oggetto sia d'oro si bagna un punto della sua superficie, con soluz. di sublimato corrosivo. L'oro puro non dà alcuna reazione, mentre se si tratta di una lega questa annerisce immediatamente nel punto toccato.

Orologi e rotismi.

4843 – ***Pulitura*** – Per la pulitura di orologi, pendole, ecc., si prepara una liscivia di soda ben calda, composta d'una parte di soda caustica e di 20 parti d'acqua. Si legano assieme con filo me-

tallico le ruote, gli ingranaggi, ecc. da pulirsi, si sospendono nella liscivia per circa 10 minuti. Il sudiciume scompare subito, anche nei punti ove maggiormente aderisce; si estraggono allora dal bagno e si lavano a grande acqua, poi si immergono in un bagno formato da 1 parte di cianuro potassico sciolto in 20 parti di acqua. Questa seconda operazione ha per fine d'impedire che l'ottone si ossidi. Si lavano di nuovo i pezzi in acqua pura, quindi si asciugano con segatura di legno o crusca. Finalmente si passa su ciascun oggetto una spazzola ben morbida. Con questa operazione ogni pezzo rimane pulito come se fosse nuovo senza tema di guastare le parti più delicate.

4844 – Si possono pulire assai bene i meccanismi degli orologi ed i rotismi in genere, con la se-

guente composizione che deterge perfettamente l’ottone senza intaccare gli assi e i rocchetti d’acciaio.

Acqua gr. 80 – Ac. ossalico 3 – Alcool 20

Ammoniaca 10 – Sapone 14.

4845 – ***Lubrificanti*** – *Per orologi* – Si usano olio di oliva o di mandorle finissimi, sia separatamente, sia mescolati in parti uguali.

È bene però purificarli agitandoli parecchie volte con 1‰ di soda caustica, lavando poi con acqua ed esponendo per due o tre settimane al sole con $^{1}/_{5}$, in volume, d’alcool a 90°, agitando spesso fino a completa decolorazione.

4846 – ***Conservazione*** – Si dovrà aprire l’orologio il meno possibile, e specialmente si dovrà evitare di farlo in ambiente umido o passando da uno freddo in altro riscaldato, poichè si fissereb-

bero sul meccanismo goccioline di umidità, causa di futuro arrugginimento.

Il taschino nel quale si porta l'orologio dovrà essere tenuto assai pulito e non vi si dovranno mettere altri oggetti, specialmente se capaci di rigare il vetro o la calotta dell'orologio.

Non si dovrà deporre l'orologio sul marmo o sul metallo freddo. Qualora l'orologio si fosse bagnato per pioggia o per altra causa, sarà bene portarlo subito all'orologiaio per l'opportuna pulitura, chè col tempo potrebbe irrugginire irrimediabilmente.

Ogni tanto si aprirà l'orologio e battendo su di esso leggeri colpi, dal lato del vetro, si faranno cadere su un foglio di carta i corpuscoli eventualmente penetrati all'interno. Ciò non occorrerà qualora si tratti d'un *buon* orologio a chiusura

perfetta.

Ad evitare la calamitazione, e quindi l'arresto del movimento, si dovrà deporre l'orologio prima di entrare in locali dove si trovino potenti macchine dinamo-elettriche.

Ortensia.

4847 – ***A fiori azzurri*** – Si può favorire lo sviluppo della colorazione azzurra nelle ortensie mediante l'uso dell'allume ammoniacale.

Dopo avere rinvasate le piante, verso la metà di agosto, si cominciano, da sei a dieci settimane prima della fioritura, le inaffiature d'allume.

Si ripetono ogni due o tre giorni con soluz. acquosa contenente 10 gr. d'allume ammoniacale per litro.

Orticoltura.

4848 – ***Solfataggio dei semi*** – Si ha grande vantaggio immergendo per un quarto d'ora i semi in una soluz. di solfato di ferro al 10‰ (10 gr. per litro). La spesa è insignificante.

L'immersione deve farsi immediatamente prima della semina, e giova specialmente per i cavoli, rape, radici, insalate, fagioli, piselli, ecc.

Si ha germogliazione più rapida e regolare, e rendimento più considerevole.

Orticaria.

4849 – ***Cura*** – Fra le cause determinanti questo incomodo vanno annoverati certi cibi, quali i gamberi ed in generale i cosidetti *frutti di mare*.

Si combatte utilmenle con unzioni di questa pomata:

Ossido zinco 20 – Lanolina 20

Vaselina 20 – Ac. fenico 1 – Ess. di menta 1.

4850 – Per calmare l'insistente ed intensa prurigine è consigliata una pomata composta di p. eguali di acqua ossigenata, talco, lanolina e vaselina.

4851 – Internamente si somministra la pozione:

Solfato di magnesia 12

Bicarbonato sodico 8 – Tintura di genziana 8.

Un cucchiaio 3 volte al giorno.

Ossa fossili.

4852 – ***Consolidamento*** – S'immergono le ossa, per una mezz'ora, in un bagno composto di:

Silicato di potassa chirurgico cc. 100 – Acqua tiepida 100.

Si lasciano poi seccare all'ombra. Dopo 24 ore

i pezzi avranno acquistato grande resistenza.

4853 – Si può usare l'ingessatura che consiste nello spalmare l'oggetto con un leggero strato di gesso stemperato, assai fluido, che si applica a pennello. Ove occorra ripetere la spalmatura, si aspetti che lo strato precedente sia ben asciutto.

4854 – Si fa fondere della paraffina, oppure del bianco di balena e se ne spalmano le ossa, a caldo.

Osso.

4855 – ***Imbianchimento*** – Il più semplice procedimento consiste nel far bollire per qualche tempo le ossa nell'acqua con crusca e un po' di allume. Si espongono poi al sole ed alla pioggia per 5 o 6 mesi.

4856 – Il metodo sopra indicato essendo molto lungo, lo si sostituisce spesso con una bollitura

prolungata in un’acqua carica di potassa e di calce viva. Si fanno poi seccare le ossa a temperatura moderata.

4857 – Per completare l’imbianchimento dei pezzi finiti si immergono per 24 ore nell’ess. di trementina rettificata e dopo averli fatti bollire nell’acqua per un’ora circa, si puliscono con latte di calce (V. *Corno-Avorio*).

4858 – S’immergono i pezzi nell’ess. di trementina e si lasciano esposti al sole per tre o quattro giorni, avendo cura di tenerli sollevati dal fondo del recipiente col collocarli su adatti sostegni.

4859 – ***Lucidatura*** – Occorre anzitutto rendere l’osso tenero ed elastico, lasciandolo immerso per 12 ore nel bagno:

Acqua 2 – Ac. nitrico 3 – Aceto 2 – Vino bianco

quindi lo si fa seccare, lo si immerge poi in acqua calda mescolata con la metà di ac. nitrico. Poscia lo si tinge cogli opportuni procedimenti, e si immerge in altro bagno di aceto ed acqua per 10 ore. Dopo asciutto si lucida soffregandolo con cuoio inumidito con glicerina, adattato su ruota che si fa girare ed infine lo si riveste di vernice di gomma lacca in alcool.

4860 – ***Tintura*** – Per tingerlo si procede come è stato indicato per l'*Avorio*. Per le colorazioni nera, rossa e violetta, si può semplicemente lasciarlo immerso a più riprese nell'inchiostro nero, rosso o violetto, poi si lascia asciugare e si sfrega con pelle di daino.

Ottone.

4861 – ***Detersione*** – Quando si può farlo è preferibile non adoperare acidi nella pulitura

dell’ottone; si può far uso d’una miscela d’olio d’oliva e di tripoli finissimo e terminare con una lavatura all’acqua di sapone.

4862 – Si sfrega a secco con tripoli o con bianco di Spagna, mediante uno strofinaccio di lana o di pelle.

4863 – Miscela di olio vegetale e di tripolo finissimo. Si lava poi con sapone.

4864 – Per piccoli oggetti si può usare una miscela di:

Ac. nitrico 2 – Ac. solforico 1.

Vi s’immergono gli oggetti per breve tempo, si estraggono e si lavano subito in acqua fredda; indi si seccano nella segatura. Poi si puliscono con calce molto fina. Si può anche usare l’ac. ossalico. (V. *Metalli*).

4865 – *Targhette di ottone con caratteri incisi*

ed inchiostrati – L'uso del tripolo, del rossetto, ecc. e di tutte le pomate per pulire i metalli non è sempre indicabile per le targhette delle porte di casa, degli uffici, ecc., poichè queste si rigano facilmente e facilmente la pasta nera del caratteri può venire guastata.

4866 – ***Conservazione*** – Per dare bell'aspetto e conservare gli strumenti d'ottone come sestanti, livelli, ed altri di astronomia, geodesia, ecc., si adopera olio d'oliva mescolato con 60 gr. per litro di resina, che si fa scaldare insieme agitando. L'olio così trattato non irrancidisce e non produce verderame neppure sui perni e nelle parti più delicate dello strumento.

4867 – ***Preservazione dalle emanazioni di gas acetilene*** – Le impurità gassose dell'acetilene agiscono sull'ottone alterandone rapidamente

la lucentezza. Si può evitare che ciò avvenga detergendo e lucidando per bene i pezzi e spalmandoli poi con un leggero strato d'una vernice trasparente. (V. *Vernici*).

4868 – ***Lucidatura*** – Sfregare vigorosamente con miscela intima di bianco di Spagna e paraffina.

4869 – Si fanno sciogliere in acqua:

Allume 1 – Salnitro 6 – Solfato di ferro 2 – Solfato di zinco 1.

Si sfrega il metallo con pannolino, assai morbido, imbevuto di questo liquido.

4870 – ***Imbianchimento*** – Per imbianchire l'ottone basta lavarlo con ammoniaca caustica, al quale scioglie l'ossido di rame, formando un liquido d'un bel colore violetto-azzurrastro, mentre lascia intatto lo zinco, che è l'altro metallo compo-

nente l’ottone.

4871 – ***Colorazione*** – *Variegata* – Quando si vuole ottenere una superficie variegata a scopo artistico, si fa bollire il pezzo nella potassa, si risciacqua, s’immerge nell’ac. nitrico e si risciacqua di nuovo abbondantemente; finalmente si secca nella segatura di legno calda, e mentre il metallo è ancora caldo lo si ricopre con uno strato di vernice.

4872 – *Giallo-oro* – Per dare all’ottone una bella tinta d’oro lo si immerge in una soluz. di acetato di rame assolutamente neutra. Se vi sono saldature di stagno annerite dai mordenti si puliscono con pietra pomice in polvere.

Per pezzi piccoli e sottili è bene diluire il mordente.

4873 – *Nero* – Per colorire l’ottone in nero

variante fino al bruno, si può far uso di una soluz. di p. 1 di nitrato di rame in 2 p. di ammoniaca.

Gli oggetti d'ottone puliti, posti in questo bagno assumono dapprima una tinta chiara, che gradatamente aumenta dopo alcune ore fino al nero intenso. Si può ottenere qualsiasi tinta a seconda del tempo che li si lascia immersi; soffregandoli con un po' di cera o di vaselina, gli oggetti acquistano bella lucentezza.

Immergendo il pezzo colorato nell'ac. cloridrico molto diluito, lo strato d'ossido di rame gradatamente si scioglie, per cui sospendendo a tempo l'operazione, si possono ottenere nuove tinte chiare molto belle. Queste colorazioni, che differiscono a seconda della composizione della lega, ricordano molto quelle dei bronzi giapponesi.

4874 – *Grigio* – Si ottiene un grigio non lucen-

te, a riflessi giallastri, mediante immersione di alcuni minuti (circa 5), dopo accuratissima detersione, in una soluz. acquosa di bicloruro di platino a 3 gr. per litro.

Usando questa soluz. *neutra* si ha il deposito alquanto rapidamente, ma esso riesce meno solido; perciò è preferibile acidularla con alcune gocce di ac. cloridrico. Si può rendere più cupa la tinta, prolungando l'immersione.

4875 – Coll'immersione nel seguente bagno bollente, per brevissimo tempo, si ottiene un grigio metallico assai brillante, a riflessi cangianti:

Solfato di rame gr. 7 – Iposolfito di soda 5 – Cremor di tartaro 2

Acqua 100.

Appena ottenuta la tinta voluta si risciacqua il pezzo e si lascia seccare.

4876 – *Tinta opaca* – Entro vaso di terraglia posto in acqua fredda si versano p. 90 d'ac. nitrico alla temperatura di 38° vi si aggiunge poco a poco dello zinco metallico (circa p. 3,7) in piccoli pezzetti finchè non se ne scioglie più. A questo punto si introducono, continuamente agitando, p. 90 d'ac. solforico. In causa del solfato finissimo separatosi, la soluzione si fa dapprima lattiginosa, infine prende la consistenza di densa crema.

Questa soluz. si adopera a caldo, tenendola entro un vaso posto in acqua calda; gli oggetti ben detersi si pongono dapprima nel bagno ben mescolato e vi si lasciano finchè hanno preso il colore desiderato. Dopo averli sciacquati si immergono nel solito liquido per lucidarli, allo scopo di toglierne lo strato scuro.

4877 – *Imitazione di bronzo antico* – Si applica

sull'oggetto la miscela ottenuta facendo disciogliere p.30 di rame in p. 60 di ac. nitrico concentrato e aggiungendo alla soluzione aceto p. 600, cloruro ammonico p. 11, ammoniaca p. 20.

Dopo alcuni giorni si applica sull'oggetto così trattato, uno strato denso di olio di lino.

4878 – *Macchiettatura in nero* – Si proiettano sulla superficie del metallo. ben detersa, delle goccioline di una soluz. acquosa di bicloruro di platino al 5 %, leggermente acidulata con ac. cloridrico (IV a V gocce per 100 c. c.). Si può operare come fanno i rilegatori di libri sfregando un pennello duro (pennello-spazzola), intinto nella soluz., su di un pezzo di tela metallica posto sopra la superficie da decorare: oppure si procede come per la pittura a spruzzo, ma con uno spruzzatore a tubi di vetro, perchè la soluz. intacca i

metalli. I punti neri che si ottengono sono costituiti da platino metallico e quindi inalterabili dagli agenti chimici; stante l'esiguità del loro spessore essi resistono però assai poco allo sfregamento, con sovrapposizione di disegni, o con opportune riserve in vernice facilmente asportabile (V. *Incisione chimica dei metalli*), si possono ottenere svariati ed eleganti effetti decorativi.

4879 – Il procedimento indicato nel N. precedente è applicabile ad altre leghe di rame, nonchè al rame puro.

4880 – ***Vernice di protezione*** – Si fa una soluz. con:

Gomma lacca in iscaglie gr. 200 – Curcuma 60 – Anatto 15

Zafferano 15 – Alcool di legno lit. 2.

Dopo due o tre giorni di contatto si filtra, e pri-

ma di applicare leggermente con pennello di cammello si fanno intiepidire gli oggetti che si vogliono rivestire.

4881 – ***Inchiostro per iscrivere sull'ottone:***

Bicloruro di platino gr. 5 – Ac. cloridrico cc. 1 – Acqua cc. 50.

Occorre operare sul metallo perfettamente deterso.

4882 – Nitrato d'argento gr. 1 – Acqua cc. 50.

Detergere prima il metallo, accuratamente.

P

Paglia.

4883 – ***Imbianchimento*** – Si versa sulla paglia dell'acqua bollente e vi si lascia immersa per 24 ore. Si fa poi bollire per tre ore in una lisciva di

potassa al 15%, aggiungendovi, man mano che bolle, sempre nuova acqua bollente, onde mantenere il liquido nella stessa quantità.

Raffreddata che sia la lisciva se ne estrae la paglia, si mette in una tinozza, vi si versa sopra dell'acqua pura che si rinnova otto o dieci volte nello spazio di 6 giorni finchè esca affatto limpida; si fa nuovamente bollire la paglia per un'ora in altra lisciva all'8%, si ritira, e vi si versa sopra dell'acqua bollente che si surrogherà ogni giorno, per tre giorni, con acqua fresca. Finalmente s'immerge la paglia per 24 a 36 ore in una soluz. di cloruro di potassio o di sodio; si lava, si risciacqua ripetutamente per eliminare l'odore di cloro o si espone al sole e all'aria per alcune settimane.

Si ottiene così paglia bianchissima, assai flessibile, d'un lucido di raso, che non ingiallisce nep-

pure se esposta a lungo al sole e all'aria.

4884 – *Paglia in trecce, cappelli, ecc.* – Si sgrassa col sapone, si lava all'acqua e poi si immerge in una soluz. contenente 1 p. di iposolfito di soda per 12 d'acqua; dopo alcuni istanti di contatto, si ritira la paglia, si aggiunge dell'acqua al bagno, poi vi si rimette la paglia che resta prontamente decolorata.

4885 – ***Tintura*** – Si lava con debole soluzione di carbonato di sodio, si risciacqua, si mordenza con un bagno caldo di estratto di sommacco o di tannino, e si procede quindi alla tintura, per la quale si usano colori *diretti*; quelli d'anilina sono assai adatti.

Pali di legno – Steccati.

4886 – ***Conservazione*** – *Pali per viti* – Si lasciano immersi i legnami in un bagno di solfato di

rame a 4° del pesa-sali comune, per 8 a 15 giorni a seconda dello stato secco o verde del legno e del suo spessore. Si immergono, dopo averli fatti asciugare a metà, in un bagno di latte di calce; questa forma col solfato un composto insolubile che impedisce alla pioggia di sciogliere il solfato penetrato nel legno.

Il procedimento indicato è specialmente utile per legno bianco (pioppo).

4887 – È bene piantare i pali capovolti, cioè con la parte che corrisponde alle radici della pianta verso l'alto. In tal modo i tubi capillari non assorbono così facilmente l'umidità, causa del deterioramento.

4888 – Il procedimento è quanto mai semplice. Appena scortecciati i pali, si tagliano a lunghezza adatta, si appuntiscono dal lato più grosso e si

immergono in una soluz. di solfato di rame al 5% e vi si lasciano per cinque o sei giorni.

Se i pali sono ancora verdi e appena scortecciati basta immergerli solamente fino a metà altezza poiché la parte superiore viene ugualmente ad imbeversi di soluz. ramica per capillarità.

Si è trovato che i pali così trattati, dopo cinque anni, apparivano ancora benissimo conservati, mentre per gli altri non trattati, già dopo il primo anno si è dovuto rinnovare – accorciandoli – il tratto appuntito e piantato nel terreno, tratto che più facilmente si corrompe.

Pane.

4889 – ***Generalità*** – Come è noto il pane è il prodotto della cottura di una miscela di acqua, lievito e farina di frumento, con piccola proporzione di sale da cucina; si lascia a sè la massa finchè siasi prodotta la fermentazione panaria (levare) foggiandola poi nelle forme volute e la si trasporta nel forno in cui viene esposta per tempo più o meno prolungato (circa ore 1 ½) alla cottura (temp. 130°-270° C.)[72]. In seguito alla fermentazione intervenuta l'amido della farina si converte dapprima in destrina, quindi in zucchero, che poi fermentando trasformasi in alcool e anidride car-

72Per le notizie dettagliate intorno all'industria della panificazione, ecc. consigliamo il manuale di questa collezione: *Il pane e la panificazione* del Dott. G. Ercolani, L. 2, – 2ª Edizione.

bonica. La destrina e lo zucchero formano la crosta.

Il pane deve il suo valore, come alimento, ad una buona ed omogenea viscosità od aerazione della pasta; questa viscosità è prodotta dalla diffusione di piccole bolle di anidride carbonica, che si sviluppano con la fermentazione della pasta.

Per ottenere questa omogenea viscosità si determina la fermentazione della pasta mediante il lievito. Al lievito di farina si può sostituire quello di birra (pane di Vienna): come pure specialmente per la fabbricazione dei biscotti, ecc., si sostituisce al lievito miscela di bicarbonato di soda e cremortartaro o di carbonato ammonico, ecc. (V. *Lievito*),

4890 – Il pane è di qualità diversa a seconda del genere della farina impiegata: *pane di lusso*,

pane di fantasia (con fiore di farina e talvolta anche burro, latte, zucchero); *pane bianco comune*; *pane da munizione* (con farina di grano tenero); *pane scuro*, *pane nero*; *pane misturato* (farina di frumento mista a farina di segale, di mais, d'orzo); *pane integrale* (fatto con grano macinato e direttamente panificato senza previo abburattamento della farina).

Vi sono poi altre qualità di pane, in uso soltanto in alcune regioni o preparate per usi speciali: tali sono i *grissini*, il *pane di glutine*, il *pane di crusca*, le *gallette,* ecc.

4891 – Per ottenere pane buono è necessario che la farina sia di grano sufficientemente ricco di glutine.

Il lievito deve essere dolce e dare alla pasta una consistenza spugnosa. La pasta deve essere

bene umida e resa ben omogenea per assicurare la diffusione perfetta del gas che si sviluppa e dare la debita viscosità alla massa. Il sale deve essere usato in proporzione conveniente per dare fermezza al glutine, bianchezza e buon gusto al pane.

La cottura deve essere regolata in modo che il pane sia tutto riscaldato almeno alla temp. di 100°; la crosta deve riuscire colorata e sottile.

L'acqua calcare serve bene alla fabbricazione del pane, essendo il carbonato di calcio elemento utilissimo.

Con la farina di segale si fabbrica un ottimo pane di colore bruno, consistente e compatto; è gradevole al palato e nutrientissimo.

Non si può indicare in modo assoluto la proporzione di lievito da aggiungersi alla pasta, dipen-

dendo essa dalla qualità del pane che si vuoi ottenere, dall'acidità del lievito, ecc.: si calcola per 10 kg. di farina gr. 400 di lievito, cioè per 8 kg. di pane gr. 200 di lievito.

4892 – Come valore alimentare la crosta è superiore alla mollica, poichè questa contiene circa 44% di acqua, mentre quella ne contiene circa 17%: quindi la crosta vale più del doppio della mollica.

Inoltre la crosta nel forno subì la temperatura di 210 gradi, mentre spesso l'interno del pane non oltrepassò i 100 gradi, e talvolta non raggiunse neppure, per la soverchia fretta dei fornai, questa temperatura. La crosta è adunque più cotta. I sughi digerenti meglio e più presto la imbevono e la digeriscono.

4893 – *Digeribilità* – In quanto alla digeribilità è

molto superiore il pane in forme piccole.

Il calore Infatti produce nelle forme piccole una cottura più omogenea e fa evaporare una maggior quantità d'acqua.

Nella crosta del pane vi è maggior quantità di zucchero e di destrina.

Il pane fresco e caldo è ottimo al palato, ma riesce difficile a digerirsi perchè contiene ancora molta acqua e si divide male alla masticazione.

4894 – È un errore quello di credere che il pane sia sano e nutritivo tanto più quanto esso è più bianco di aspetto.

Ognuno sa che il grano è composto di tre sostanze, assai diversamente nutrienti, che sono: l'amido. il glutine e la corteccia, nella quale, insieme alla lignea, si trovano in sommo grado le sostanze di cui è composto il seme di frumento:

l’amido è la più bianca e la meno nutriente; cosicchè quando il pane è bianchissimo, si può essere sicuri che esso è quasi mancante dei principii più necessarii all’alimentazione.

Si è inoltre osservato che in generale chi non usa che pane di semola soffre di stitichezza e altri incomodi, non gravi se si vuole, ma sempre da evitarsi come capaci di peggiori conseguenze.

4895 – *Raffermo* – Per ridare al pane raffermo la primitiva morbidezza occorre riscaldarlo, perché la poca umidità che ancora trattiene possa svolgersi in vapore sotto l’azione del riscaldamento e diffondersi in esso.

4896 – ***Caratteri e difetti*** – Il pane deve essere leggero e bene levato; la mollica elastica, con larghe cavità; la crosta dorata, fitta e croccante.

Il pane cotto al forno, senza essere arrostito,

non deve perdere più del 35 per cento.

Il pane troppo acquoso è pesante, male levato, e percosso dà un suono sordo. La mollica pastosa, quando si spezza, lascia tra il pollice e l'indice una specie di segno untuoso. La crosta pesa meno di un sesto del peso totale.

Il pane mal cotto presenta una crosta in generale assai pallida e sottile, in qualche punto ridotta a pellicola bianca assai coriacea; lo mollica è assai densa, con pori molto piccoli, poco dilatati: compressa non riprende che stentatamente il volume primitivo; al tatto è umida ed in bocca si agglomera come pasta cruda, della quale ritiene anche il sapore.

4897 – Il pane mal lievitato offre superficie disuguale con crepolature; ha odore acido; anche il sapore è acido e talvolta piccante od anche

amarognolo; la mollica è molto densa e pesante, compatta massiccia, quasi senza fori e priva di elasticità.

4898 – ***Alterazioni, adulterazioni e modi di constatarle*** – Il pane può alterarsi se preparato con farine guaste per cattiva conservazione, ed inoltre possono trovarsi nel materiale di fabbricazione semi di piante selvatiche e velenose.

Fortunatamente quando un pane è alterato si può in generale riconoscerlo; infatti quando è ammuffito presenta tali caratteri da farlo rigettare: la presenza del loglio comunica al pane un colore oscuro ed un sapore amaro o disgustoso. Se proviene da cereali avariati per malattie parassitarie, oltre a colore azzurrognolo e apparenza glutinosa ha sapore disgustoso.

4899 – L'ammuffimento del pane è facilmente

visibile ad occhio nudo e riconoscibile da tutti, sia pel colore speciale delle muffe sia perchè dai pani ammuffiti, scossi, si separa una polvere finissima colorata, sia perchè il sapore è rancido e sgradevole. Queste muffe sono di varia natura e colore, assai nocive e dipendono in generale da farine scadenti o da cattiva conservazione, in ambienti umidi.

4900 – Il pane fabbricalo con farine contenenti segale cornuta ha odore e sapore ingrati e vi si osservano macchie e punti violetti i quali, umettati con soluzione di potassa caustica diventano più distinti e poi ingialliscono; un simile pane trattato e scaldato con questa soluzione alcalina svolge odore di salamoia.

4901 – *Polveri di semi estranei* – Per svelare li loglio e il melampiro, si procede come si è indica-

to per le farine. (V. N. 2181 e seg.).

4902 – Si riconosce la farina di leguminose nel pane distendendo questo in polvere secca sulle pareti di una capsula di porcellana bagnate, e collocando nel centro di questa un piccolo recipiente (un tubetto) contenente acido nitrico: si copre il tubetto con lastra di vetro e si espone al calore di un bagno maria per mezz'ora.

Quindi si sostituisce al tubetto con acido nitrico un altro recipientino contenente un po' d'ammoniaca e si procede come sopra. Se il pane contiene farina di leguminosa, si manifesterà nella massa una colorazione rosso-violacea.

4903 – *Sostanze minerali* – Anche se è molto lievitato e pochissimo *levato*, è assai pesante e scricchiola sotto i denti.

Per la constatazione dell'allume, del rame, del

gesso, ecc. v. quanto si è indicato per le *Farine.* (N. 2181 e seg.).

4904 – ***Panificazione senza lievito*** – Al Congresso Coloniale tenutosi in Parigi, il dott. *Boucheron* medico militare raccomandò un procedimento rapido di panificazione, applicabile per le truppe in campagna, ad esempio, quando non è possibile procedere nei modi normali.

Basta che alcuni uomini portino nello zaino, entro un apposito astuccio qualche po' della miscela seguente:

Bifosfato di calce p. 3 – Acido citrico 2 – Bicarbonato sodico 5

e ne usino gr. *uno* per ogni quantitativo di

Farina bianca gr. 350 – Sale comune 4 – Acqua 155.

A fuoco lento vien fatto il pane in 50 minuti, e in

25 a fuoco rapido. Si verifica una perdita del 12% di acqua, ottenendosi a fine d'operazione gr. 470. Il pane riesce piano da un lato, convesso dall'altro, di colore giallo dorato, d'odore e sapore gradevoli, come pane viennese, la mollica centrale ben lievitata spugnosa. Dura fresco quanto il pane comune e come esso si conserva. L'aggiunta di questi sali rende alla farina ciò che le ha tolto la macinatura. I sali che agiscono come lievito chimico sono deliquescenti, possono perciò meglio essere conservati se uniti con un po' di farina, oppure ridotti in discoidi compressi da conservarsi in tubetto di vetro, specialmente nei paesi caldi.

Il pane può essere fatto in forno ordinario di campagna o in qualunque altro modo, anche casalingo. (V. *Lievito*).

4905 – ***Economico*** – Si fanno bollire patate farinose sinchè si sgretolino; poi si lasciano intiepidire stemperandole e si aggiunge una cucchiaiata di lievito per ogni libra di questa farina ed un po' di farina per affrettare la fermentazione: si lascia la massa a sé per 3·4 ore alla temperatura di 30°. Per la fermentazione intervenuta, la pasta assumerà l'aspetto di un cavolfiore. Si stempera allora nell'acqua e si aggiunge farina per formare una pasta non troppo densa, che dopo 5-6 ore assumerà consistenza spugnosa. Si stempera allora nell'acqua salata, si aggiunge nuova quantità di farina e si lascia a sè per 2 3 ore; infine si confeziona il pane cuocendolo in forno alla temperatura di 100° C.

Le patate devono essere impiegate nella proporzione di $^{1}/_{5,}$ il sale in quella di $^{1}/_{100}$ del peso to-

tale.

Panno.

4906 – ***Smacchiatura*** – Si fanno bollire per un'ora 250 gr. di legno di Panama in 25 litri di acqua; poi si aggiungono alla soluzione filtrata 20 centilitri d'ammoniaca.

4907 – Per la pulitura di oggetti delicati si usa la stessa decozione di saponaria con 5 gr. di bianco di balena e 20 centilitri d'ammoniaca.

4908 – Le macchie sul *panno scarlatto* si tolgono come quelle sul panno comune, ma quando sono secche presentano spesso delle aureole che si tolgono sia coll'acido citrico sia col succo di limone.

V. *Macchie*, nonchè *Abiti*, *Stoffe*, *Tessuti*.

4909 – I *baveri di panno* si sfregano con un pannolino bagnato d'acqua ed ammoniaca; si for-

ma una spuma che tosto si leva con un coltello premendo alquanto. Con altro pannolino, o col medesimo, cambiando sito, imbevuto nella soluzione di acqua ed ammoniaca, si ripete l'operazione per tre o quattro volte. Infine si ripassa sul bavero con un panno pulito bagnato d'acqua pura.

4910 – ***Come togliere le pieghe*** – Si fanno sparire le pieghe delle stoffe di lana e del panno stendendolo su di una corda in luogo umido e fresco (cantina); in un giorno ed una notte saranno scomparse le pieghe e non resterà che stirare dal rovescio.

4911 – Si formano facilmente nei calzoni, in corrispondenza dei ginocchi, certe borse che li deformano. Per rimediare a tale inconveniente si rovesciano i calzoni, si bagnano nella parte de-

formata e si stirano rapidamente. Il ferro dovrà essere piuttosto caldo.

4912 – ***Riparazione delle lacerature*** – Si prende un foglio di guttaperca sottilissima quale trovasi in commercio; si applica sul rovescio dello strappo e si passa un ferro caldo su tutto. La guttaperca fonde e salda le parti a contatto che si trovano così solidamente e perfettamente riunite.

4913 – ***Modo di disegnare sul panno*** – Si fa il disegno sulla carta e si punteggia con uno spillo; si applica poi il disegno così traforato sul panno e quindi lo si batte con un sacchetto di mussola ripieno di benzoino in polvere. Si applica infine sul panno un foglio di carta sottile e si passa sopra un ferro caldo. Il benzoino fonde e aderisce al panno.

4914 – Volendo disegnare a mano libera, cioè

direttamente sul panno, si adoperi una penna d'oca intinta in una soluzione di gomma dammar nella benzina.

Patate.

4915 – ***Conservazione*** – Bisogna aver cura che non germoglino, perché i germogli contengono una sostanza velenosissima, la solanina, e quindi vanno gettati.

Innanzi tutto, bisogna fare una accurata cernita, scartando i tuberi tagliati e i guasti, e riponendo con cura i sani senza ammaccarli.

Ciò posto ecco con quali norme si devono conservare.

Scegliere un locale asciutto, arioso, illuminato, volto possibilmente a mezzanotte, ma ben riparato.

La temperatura del locale non deve scendere

sotto zero.

Lasciare le patate entro i panieri stessi in cui si trasportarono purchè vi siano state deposte con cura. I cesti o panieri di vimini permettono l'aerazione del tuberi. Questo metodo andrà bene per le patate da consumarsi nel corso dell'inverno. Accorgendosi che qualche tubero incomincia a germogliare, si può immergere l'intiero paniere in una soluzione di acido solforico nell'acqua 2-3 per cento per impedire il germogliamento.

4916 – Immergerle in acqua che contenga 1½-2% di acido solforico. Le patate così trattate conservansi bene per 18 mesi e nulla perdono del loro valore nutritivo.

4917 – Occorre rimuovere i mucchi abbastanza di frequente, in ispecial modo alla fine dell'inverno; o meglio disporre i tuberi in istrati non molto

grossi e favorire lo scarico del gas carbonico che si sviluppa da essi e che ne determina l'alterazione.

4918 – Giova il tenere nell'ambiente della calce viva, che è avida di gas carbonico. .

4919 – ***Farinose*** – Per cuocere le patate a lesso senza che si screpolino, bisogna metterle nella pentola a scoperto, con tanta acqua che appena le ricopra; quando l'acqua è vicina a bollire si toglie e si sostituisce con altrettanta fredda con la dovuta proporzione di sale. A cottura completa si leva l'acqua e si lasciano essiccare le patate al fuoco per circa dieci minuti.

Si hanno patate molto *farinose* cuocendole a vapore od al forno non troppo caldo.

4920 – ***Formaggio di patate*** – Si cuociono le patate in acqua bollente, scegliendo le migliori, le

più grosse; quando hanno raggiunto un sufficiente grado di cottura si privano della pelle e si schiacciano o pestandole in un mortaio, o con apposito meccanismo a cilindri. Ottenuta una pasta bene omogenea, vi si aggiunge latte coagulato in proporzione di $^{1}/_{5}$ cioè 200 gr. ogni chilogrammo di patate. Dopo avere lungamente rimestato la pasta si lascia in riposo per quattro o cinque giorni in recipiente ben coperto. Passato questo tempo, si ritorna a rimestare; quindi si lascia maturare il formaggio per 15 giorni, tenendolo in una forma di terra o maiolica verniciata. Il formaggio in questo modo si dissecca e diventa buono da mangiarsi. Conservato poi in un ambiente asciutto e fresco, migliora.

4921 – ***Impiego come detersivo*** – Fra le buone qualità della patata, vi ha pure quella di pre-

starsi come eccellente mezzo di pulitura. La buccia di patata tagliuzzata serve infatti benissimo, quando sia mescolata con molta acqua a pulire le bottiglie, bicchieri ed altri oggetti di vetro e cristallo. La stessa buccia, immersa prima nella lisciva, serve con grande vantaggio a forbire gli oggetti di latta e di zinco: le patate crude servono poi a pulire lame di coltello, e le penne di acciaio si conservano a lungo quando si tengano conficcate in un tubero di patata.

4922 – Sfregando i panni con patata lessata si ottiene risultato analogo a quello del sapone. Il cotone, la lana, la seta, si possono lavare benissimo con tale procedimento.

Patereccio.

4923 – ***Sintomi*** – Talvolta proviene da puntura, scalfittura ecc., tal altra invece non ha alcuna

causa apparente. Comunque sia i caratteri di questo male sono i seguenti. Esso è circoscritto alla punta del dito. Dapprima si manifesta con prurito che in breve aumenta e si cambia in dolore con arrossamento della pelle alla base dell'unghia; la pelle si fa calda, e si hanno battiti o pulsazioni frequenti nel dito. In 24 ore il dolore diventa acuto sì da impedire il sonno; si forma una piccola macchia biancastra che presto invade tutto il polpastrello; gonfia il dito e talvolta anche la mano; li braccio è indolenzito fino all'ascella; si ha la febbre.

4924 – ***Cura*** – Invece dei mille rimedi che le donnicciuole non mancheranno di suggerire rivolgetevi al medico, a scanso di gravi complicazioni che potrebbero anche condurre alla perdita di parte o di tutto il dito. La migliore cura è l'incisio-

ne del dito.

Pavimenti di legno.

4925 – ***Conservazione e lucidatura*** – Due sono gli scopi da raggiungere: sopprimere le fessure o comunicazioni tra la volta cd il suolo, rendere impermeabile il suolo o pavimento con una sostanza che permetta il pulimento umido e impedisca che la polvere accumulatasi alla superficie del *parquet* possa spargersi nel locale con un pregiudizio, giusta quanto dicono gli igienisti, gravissimo, dati i pericolosi germi che possono trovarsi nella polvere.

Le preparazioni da impiegarsi devono quindi funzionare come un mastice otturatore e come un polverifugo (encaustico), (V. *Encaustici* N. 2099 e seg. e 4939 e seg.).

4926 – *Paraffinatura* – Con la cera non si ottie-

ne lo scopo di rendere impermeabili i pavimenti, per la facilità con cui può essere rimossa ed asportata semplicemente col camminarvi sopra. Recenti esperienze indicano invece come ottima pratica quella di rendere impermeabile il legno con la paraffina: essa, sulla cera, ha il vantaggio di una lunga durata. La paraffina da usarsi è quella che fonde a 70 o 75 gradi centigradi, col punto di ebollizione superiore a 300 gradi. Essa si deve versare fresca sul pavimento di legno preventivamente lisciato e poscia raschiarne l'eccedenza, quando raffreddata siasi solidificata. Il prezzo del "paraffinaggio" è di circa cinquanta centesimi per metro quadrato, ma non occorre, come per la cera, ripetere l'operazione di frequente; basta, per la pulitura successiva una lavatura con uno strofinaccio umido, ed una sem-

plice strofinatura con un pezzo di panno, onde darle il lucido. La grande durata della paraffinatura dei pavimenti dipende dal fatto che la paraffina calda imbeve il legno per la profondità di quattro o cinque millimetri. Volendo applicarla su pavimenti “già in esercizio,” occorre asportare la cera, lavando con acqua tiepida.

4927 – Volendo eseguire una paraffinatura *a fondo* si fanno fondere 150 gr. di paraffina *a b. m.* a temperatura di poco superiore ai 50°. Dopo circa 20 minuti si aggiunge *con precauzione*, rimestando, un litro d’essenza di petrolio.

Lavato il pavimento con acqua semplice, lo si lascia ben seccare. Allora vi si versa la soluz. di paraffina, calda, stendendola uniformemente mediante una *riga* di legno.

Si lasciano le finestre aperte per una notte. L’

indomani l’essenza sarà evaporata lasciando sul pavimento la paraffina, di cui si asporterà l’eccedenza mediante spatola o coltello.

Per lucidare si fa uso d’un cencio impregnato di un po’ di questa miscela:

Paraffina gr. 100 – Ess. di trementina lit. 1

col quale si sfrega il pavimento; si lustra infine con pannolano.

4928 – Si può limitare lo paraffinatura ad un semplice sfregamento con un pezzo di paraffina e successiva lucidatura al pannolano.

4929 – Sul legno, ben pulito e *secco,* si fa cadere della raspatura di paraffina, distribuendola uniformemente. Si passa sopra con ferro caldo, lentamente, in modo da far ben fondere e penetrare la paraffina nelle scanalature e nei fori del legno; dovrà restare assai poco di paraffina alla

superficie. Sfregando, dopo raffreddamento, con panno di lana si otterrà un ottimo lustro.

4930 – *Stucchi*, *Mastici* – Lo stucco destinato a otturare le fessure esistenti tra le lamine del *parquet*, deve comporsi d'una polvere fina di segatura di legno, combinata ad ossidi e a cloruri di zinco e di magnesia.

Questa polvere deve essere mescolata fino a consistenza siropposa densa, con un conveniente liquido a base essenza di trementina, oppure con colla.

Bisogna far precedere all'applicazione le eventuali riparazioni e la raschiatura del *parquet*, in modo non solo da togliere la polvere e i detriti organici, ma da mettere a nudo la superficie del legno al fine di permettere una aderenza intima col mastice che vi sarà poi applicato. L'applicazione

del mastice di cui abbiamo detto più sopra, si fa curando di ben riempire le fenditure coll'aiuto di un coltello da vetraio; il mastice deve essere non troppo denso, della consistenza di una crema. Si spalma ancora con colla e quando è fredda si raschia l'eccedente, indi si passa la cera.

L'encaustico si applica almeno 48 ore di poi, e dopo aver passato la superficie del *parquet* con paglia di ferro. L'encaustico dovrà presentarsi sotto forma di una massa molle, giallastra e di odore penetrante. (V. *Encaustici*).

4931 – Si fanno fondere insieme:

Cera gialla 35 – Resina in polv. fina 20 – Sego 5.

A questa miscela fusa si incorpora:

Bianco di Spagna in polv. 40.

Si applica versandolo caldo nelle fenditure. Si raschia la parte eccedente con una lama o con

un pezzo di vetro rotto di forma arrotondata.

Si può colorare in pasta a seconda del caso, con colori minerali appropriati.

4932 – Ecco un'altra pasta per otturare le fessure dei pavimenti. Stracciati a pezzetti dei giornali, si lasciano immersi nell'acqua per una notte intera, facendoli quindi bollire per due o tre ore mescolandoli, battendoli fino a ridurli ad una vera pasta di carta. A litri 4½ di questa, si aggiunge poco meno di 500 gr. di un'altra pasta di farina ed acqua fredda, più di 100 gr. di gelatina sciolta e due cucchiai da tavola di allume comune. Si fa bollire insieme per 10 minuti, e lasciata un po' raffreddare questa miscela, si versa immediatamente nelle fessure, aggiungendovi un po' di gesso da presa ove queste fossero molto profonde.

4933 – Per otturare le fenditure, i fori, ecc., ser-

ve assai bene un impasto assai denso di litargirio e bianco di Spagna con olio di lino.

4934 – Per rendere la lucentezza al pavimenti di legno offuscati, si lavano con acqua fresca e quando siano asciutti vi si stende sopra una miscela d'olio di lino ed essenza di trementina. Sfregando vivamente il pavimento acquisterà un bel lustro.

4935 – *Di abete o di pitchpine* – Prima di lucidarli coi soliti encaustici occorre spalmarli con uno o due strati d'olio di lino seccativo.

4936 – *Intarsiati* – Si lucidano con encaustico di cera vergine, in modo da rendere ben appariscenti le venature del legno.

4937 – *Non lucidati* – I pavimenti di legno non lucidati a cera si puliscono di tratto in tratto con lavature all'acqua di soda calda. Se invece sono

lucidati si puliscono prima con la *paglia di ferro*, che è poi tornitura di ferro; indi si fa pulizia con la granata di pelo, ed infine si dà la cera (encausti-co) e si strofinano con panno di grossa lana.

4938 – Si possono sfregare una volta all'anno con pannolani imbevuti di olio di lino caldo nel quale si sarà fatto bollire il 10% di litargirio.

4939 – ***Encaustici*** – *Composizione* – Gli en-caustici per pavimenti sono per lo più composti di una o più cere e resine sciolte in ess. di trementi-na. Nei N.^{i} 4943 a 4948 diamo alcuni esempi di questo tipo.

Nell'applicazione le proporzioni dei componenti devono variare a seconda delle circostanze e principalmente secondo le condizioni di tempera-tura al momento in cui se ne fa uso.

4940 – Altri encaustici sono veri *saponi*, di cera

o di resina, ottenuti mediante l'azione di liscivie alcaline (soda o potassa) su tali sostanze. Di tal genere sono quelli indicati nei N. 4949 a 4954.

4941 – *Precauzioni nel prepararli* – Considerata la *frequenza* degli accidenti causati dall'infiammazione della miscela sul fuoco – quasi tutti con esito mortale per l'accensione delle vesti – il miglior partito cui appigliarsi sarà quello di rinunciare a una manipolazione i cui rischi non sono affatto giustificati dai vantaggi, potendosi trovare in commercio dei buoni – se non ottimi – encaustici per quest'uso.

Nondimeno, non possiamo esimerci dal fornire le indicazioni necessarie per poter ridurre al minimo il rischio per chi proprio volesse preparare da sè l'encaustico.

L'essenza di trementina diviene assai facilmen-

te infiammabile a partire da 40°. Si disporrà la cera – ridotta a pezzetti, o meglio a raspatura – in un recipiente metallico qualsiasi, *entro un bagno maria*, scaldando sino a che la cera sia fusa. *Si ritirerà allora dal fuoco* portandolo *distante* dal fornello, e vi si aggiungerà immediatamente l'essenza di trementina *fredda* (un litro per kg. di cera). Si rimesterà costantemente per render ben omogenea la miscela e si lascierà raffreddare.

Per l'uso aggiungere un poco di essenza di trementina fredda e ben rimestare sino al grado voluto di fluidità.

4942 – Seguendo le norme sottoindicate il pericolo viene eliminato.

Si fa fondere completamente la cera, poi la si versa in filo sottile nell'ess. di trementina fredda.

Generalmente si usa un peso di essenza dop-

pio di quello della cera.

Rimestando senza posa la soluz. è immediata e l'encaustico riesce perfettamente. Si può usare – con pari efficacia – l'ess. di petrolio, in luogo di quella di trementina.

4943 – Si mescolano cera gialla 3, cera carnauba 6, essenza di trementina 10, benzina (dens. =0,700) 20.

4944 – La seguente composizione si applica ai pavimenti in legno, li rende brillanti più della cera senza doverla sfregare, ed è inodora. Per pulirla basta lavarla con una spugna, leggermente. Serve anche per pavimenti a piastrelle.

Si mescolano 2 kg. di gomma coppale fusa con:

Galipot 4 – Sandracca 2 – Mastice 1 – Gommalacca bionda 6

Gomma coppale tenera 1.

Si fa cuocere per due ore a gran fuoco; prima che sia del tutto fredda si aggiungono 20 litri d'alcool; si rimescola e si rimette sul fuoco per ottenere una miscela omogenea. Si passa allo staccio e vi si può aggiungere una materia colorante a piacere, in polvere,

4945 – Un lucido simile ad una vernice ad olio si ottiene facendo disciogliere: gomma lacca in scaglie parti 3, sandracca p. 1,6, coppale Manilla p. 4, ragia p. 1, olio di ricino p. 0,3 in p. 13 di alcool (96°).

4946 – Si prepara facendo fondere gli ingredienti solidi e aggiungendo poi l'essenza di trementina:

Paraffina 3 – Ceresina 2 – Ess. di trementina 9.

Questa si può surrogare per metà con benzina

ad alto punto di ebollizione.

4947 – Cera minerale arancio chiara kg. l, olio trementina americana kg. 1,5. Si fonde la cera e vi si aggiunge a caldo l'olio di trementina.

4948 – *Lavabile e assai brillante* – Per prepararne 1 kg. si fanno sciogliere:

Gommalacca gr. 200 – Alcool denaturato 660

indi si aggiungono 150 gr. di trementina di Venezia. La soluz. si opera a freddo, ed è completa in tre giorni. Si usa a spazzola.

Per rendergli la lucentezza basta sfregare il pavimento con un cencio umido; senza dover sfregare.

4949 – *A buon mercato* – Si scaldano sino a completa fusione:

Stearina 20 – Cera d'api 5 – Potassa 2

insieme con acqua in quantità sufficiente per ot-

tenere la dovuta consistenza.

4950 – Si fanno bollire in 20 p. di acqua, sino a completa soluzione:

Sapone 1 – Cera del Giappone 1.

Questo encaustico non è attaccaticcio e non tramanda l'odore di quello all'ess. di trementina.

4951 – Si sciolgono kg. 5 di cera gialla a caldo e si aggiunge una soluzione di kg.2 potassa caustica sciolta in kg. 8 d'acqua, riscaldando fino quasi ad ebollizione, indi rimestando finchè la massa si raffreddi.

4952 – Si fa bollire, rimestando sino a raffreddamento:

Resina lacca 2 – Soda cristallizzata 1 – Cera depurata 5

Acqua 10.

4953 – Cera gialla 100– Carbonato di potassa

Sapone comune 9 – Alcool 6 – Ocra rossa fina 6.

Si fa fondere la cera, a dolce calore, in mezzo litro d'acqua; si aggiungono il carbonato di potassa previamente sciolto in 26 p. d'acqua bollente, poi il sapone e l'alcool, rimestando per un quarto d'ora affinchè si sciolga il sapone. Si lascia raffreddare per 24 ore e si aggiunge l'ocra rossa stemperata in piccola quantità d'acqua. Si stende questa miscela sul *parquet* con pennello. Dopo mezz'ora si sfrega col panno come al solito.

4954 – Acqua lit 1 – Carbonato di soda gr. 65 Cera d'api 130 – Alcool denaturato centil. 2,4.

Quando l'acqua bolle si aggiunge il sapone a pezzetti; quando questo è sciolto si mette la cera ed in ultimo la potassa; si mescola bene e si ritira dal fuoco. Si cola in vaso verniciato, quando co-

mincia a raffreddarsi. Si stende quando è freddo, e dopo 24 ore si passa allo strofinamento.

4955 – *Al talco* – Una buona miscela per incerare i pavimenti è costituita da talco mescolato con paraffina fusa. Dette sostanze debbono essere assai pure (V. *Linoleum*).

4956 – ***Impermeabilizzazione*** – Si può usare una miscela bollente di paraffina e d'olio pesante di catrame. Deve avere consistenza semisolida.

4957 – ***Contro il polviscolo*** – Nell'impiego del cloruro di magnesio si ha il mezzo migliore per impedire il diffondersi della polvere. Essendo questo sale deliquescentissimo, le sostanze e gli oggetti che ne sono impregnati conservano in modo durevole una certa umidità viscosa che li mette in condizione di trattenere la polvere e i detriti sottili di ogni genere, addensandoli senza ag-

glutinarli. L’uso quindi e l’applicazione sarebbero indicatissimi contro il diffondersi della polvere dei pavimenti e delle vie di circolazione.

4958 – Olio minerale avente la densità 0,0082 a 15°, leggermente profumato con nitrobenzolo.

4959 – Soluz. di p.1 di ceresina o paraffina in 8 di petrolio.

4960 – Trovasi in commercio, per quest’uso, una polvere composta di segatura di legno e sabbia non troppo fina, il tutto imbevuto d’olio di vaselina.

4961 – ***Macchie d’olio, di untume*** – Si applica sulla macchia della schiuma di sapone e vi si lascia seccare. Si lucida poi con un pannolino bagnato di spirito. Se non basta si sfrega con pelle di guanto.

4962 – Si versa sulla macchia dell’ess. di tre-

mentina indi vi si sovrappone una presa di cera in polvere, Si passa poi sulla cera un ferro caldo. La macchia sparirà rapidamente.

4963– Si lavano con soluz. di carbonato di potassio.

4964 – Si sfregano con un cencio imbevuto di petrolio e quando questo è svaporato si lavano con acqua e sapone. Indi, quando è ben secco, si passa la cera al solito modo.

4965 – ***Macchie d'inchiostro*** – Lavare con ac. cloridrico diluito, lasciandolo agire il tempo necessario; indi lavare con acqua saponata calda. Il legno acquisterà colore più chiaro che si uguaglierà però coll'uso.

4966 – Applicare acqua di Javel diluita od ipoclorito di calce. Resterà una macchia giallastra che si può far sparire con ac. cloridrico diluito.

4967 – Si mescolano parti uguali di ac. ossalico e di ac. tartarico in polvere.

4968 – In modo analogo al precedente si può usare miscela di parti uguali di soluz. sature di ac. ossalico e di ac. citrico.

4969 – ***Lavatura e disinfezione*** – I pavimenti di legno bianco, molto poroso a fibre spugnose, sotto l'influsso anche di insufficienza di nettezza, sono particolarmente atti all'assorbimento dei microrganismi.

Per purificare questi pavimenti, onde sottrarsi ad ogni rischio di malattie contagiose, si lavano accuratamente, con soluz. di gr. 1½ di ac. salicilico per litro d'acqua, preparata a caldo.

Si potrebbe adoperare l'acido fenico, ma l'acido salicilico ha il vantaggio di essere inodoro. (V. *Disinfezione e disinfettanti*).

4970 – Nelle camere di malati si fanno lavature con soluz. di cloruro di zinco e solfato di zinco, in parti uguali. Si può usare 75 gr. di ciascun di detti sali per 1 litro d'acqua.

4971 – ***Modo di attenuarne la sonorità*** – Si adoperano trucioli di legno che si immergono in un latte di calce assai denso, lasciandoli poi seccare.

Con questi trucioli si riempiono i vani sotto il pavimento, comprimendoveli fortemente.

I trucioli così trattati sono incombustibili epperò il loro uso diminuisce la facilità di propagazione del fuoco, in caso d'incendio.

Se si aggiunge al latte di calce 1 kg. di cloruro di zinco per ettolitro, i trucioli avranno un altro vantaggio: quello di tener lontani i sorci.

Pavimenti di mattonelle e di cemento.

4972 – ***Pulitura*** – Le macchie di unto sul pavimenti di mattoni e simili si lavano coi residui delle materie concianti usate nelle concerie, scorze di varie piante in tritume. Con tale sostanza, fresca, imbevuta d'acqua calda si sfrega vivamente la parte macchiata. Occorre talvolta rinnovare l'operazione a più riprese. Se il pavimento è lucidato a cera basta passarvi la spazzola dopo l'essiccazione. Se non lo è, bisogna limitarsi a lavare la parte che ha subìto la pulitura. Con tale procedimento si può anche rendere più chiara la tinta carica d'un pavimento.

L'unico inconveniente dell'uso della materia conciante consiste nell'azione astringente e colorante (rosso) che ha sulle mani – ma vi si rimedia con lavatura d'olio e poi di acqua e sapone.

4973 – Si puliscono per bene con liscivia di soda o, meglio, di potassa.

Quando il pavimento è ben secco lo si impregna con:

Acqua bollente – Ocra rossa – Colla di pelle.

La colla di pelle dovrà essere pochissima e l'ocra rossa in quantità corrispondente all'intensità della colorazione che si vuole ottenere. Quando questa spalmatura è secca se ne fa un'altra con olio di lino seccativo.

Poi si fa fondere della colla di pelle in acqua bollente, con ocra rossa, come si è sopra indicato e si applica fredda sullo strato d'olio di lino. Quando è secco si applica l'encaustico come per i pavimenti in legno.

Si possono ottenere colorazioni varie mediante miscele di: ocra rossa, ocra gialla, nero d'avorio,

bianco di zinco.

4974 – Non si dovranno lavare con sapone o con soda, perchè perderebbero la lucentezza.

Si farà uso di questa miscela: 15 litri d'acqua, 2 cucchiaiate di ammoniaca e 4 d'ess. di trementina.

Si lava con questa soluz. il pavimento e lo si lascia essiccare.

4975 – ***Macchie d'olio*** – Si fa bruciare sulla macchia un po' di bambagia imbevuta d'alcool e poi si lava la macchia con la benzina. È assai difficile poterle togliere completamente.

4976 –Si copre la macchia con creta secca o con gesso parimente ben secco; si passa poi sopra con un ferro da stirare caldo; la materia oleosa o grassa verrà in tal modo assorbita e la macchia, dopo alcune di tali operazioni, ripetute rin-

novando la polvere assorbente, sarà scomparsa o per lo meno grandemente attenuata. Questo procedimento è applicabile anche su marmi e pietre in genere.

4977 – Quando lo straterello di untume non si può eliminare né con sapone nè con acidi diluiti si procede in questo modo: Si forma una poltiglia densa con argilla ed acqua e si versa – in istrato più o meno grosso a seconda dello stato del pavimento – sulle piastrelle e vi si lascia fino a completo essiccamento. L'argilla assorbe tutto l'untume e il pavimento riacquista l'aspetto primitivo, dopo una buona lavatura.

4978 – ***Macchie di pittura ad olio o simile*** – Si spengono 500 gr. di calce con acqua a sufficienza; vi si aggiungono 250 gr. di soda caustica e 1 lit. d'acqua; si rimesta, indi si lascia in riposo.

In altro recipiente si spengono 500 gr. di calce con acqua appena sufficiente per ridurla in polvere; si aggiunge un litro d'acqua; si copre il recipiente e si lascia raffreddare.

Si passano a staccio le due soluz. e si mescolano, rimestando costantemente.

Si fanno bollire 250 gr. di farina in 1 lit. d'acqua, evitando la formazione di grumi. Quando questa pasta è ancora calda, si mescola alle due soluz. di cui sopra. Si applica uno strato di questa miscela sulle macchie; dopo 30 a 40 miunti esse saranno scomparse.

4979 – Si spengono kg. 3 di calce viva nell'acqua bollente. A parte si scioglie 1 kg. di potassa in una quantità sufficiente d'acqua bollente e si aggiunge questa soluz. a quella di calce, agitando per bene.

Si applica la miscela sulle macchie, lasciandovela a contatto per alcune ore. Si lava poi con acqua calda e, infine, con acqua fredda.

4980 – ***Macchie di calce*** – Prima di procedere al raschiamento col coltello occorre saturare con petrolio.

4981 – ***Coloritura*** – *Rossa* – Si puliscono dapprima diligentemente i pavimenti versandovi sopra una liscivia di cenere od una soluzione di carbonato di potassio, in modo da togliere tutte le macchie di unto. Si stende quindi sul pavimento una soluzione al 5% di colla forte nell'acqua, alla quale, durante l'ebollizione, si sarà aggiunto il 20% di ocra rossa. Quando sia asciugato il primo strato di questa soluzione, se ne dà un altro con rosso di Prussia o rosso inglese stemperato nell'olio di lino seccativo. Infine si dà un ultimo

strato dello stesso rosso stemperato nella colla. Quando è secco si sfrega con cera o con paraffina e si lucida come al solito.

4982 – Si può ottenere pure un bellissimo color rosso, però meno resistente del primo, con la seguente mescolanza: due ettogrammi di robbia, 125 grammi di allume e 4 litri d'acqua. Si danno due mani di questa tinta e quindi si dà cera, come sui pavimenti di legno.

4983 – *Rossa, a rapida essiccazione* – Si scalda a bagno maria rimestando:

Cera gialla gr. 10 – Colcotar gr. 10

Ess. di trementina cc. 30 a 50.

Occorre rimestare ogni qualvolta si riprende dell'encaustico, perchè l'ossido di ferro (colcotar) precipita facilmente. Si applica liquido, in istrato sottilissimo, con spazzola dura. Si può già luci-

dare dopo una mezz'ora. In luogo del colcotar si può usare altro rosso a piacere.

4984 – *Bianca* – Si sciolgono: parti 5 di carbonato di potassio in p.60 di acqua bollente e si aggiunge a poco a poco p. 15 di cera bianca (oppure ceresina bianca).

Si fa bollire finchè la cera sia completamente saponificata e si introducono quindi parti 10 di talco finamente polverizzato, versando poi la massa ancora calda nei recipienti di latta.

4985 – *Gialla* – Come sopra, con la differenza, che invece del talco si aggiungono parti 10 di ocra chiara levigata.

4986 – *Bruno-chiara* – Come al N. 4984 con p. 20 di ocra, p. 4 di terra bruno mogano.

Conviene far passare la massa, dopo l'aggiunta dei colori, in una macina per colori o macinare

a mano, su marmo.

4987 – *Bruno-scura* – Come al N. 4984 con p. 20 di ocra, p. 8 di terra bruno mogano. e p. 2 di rosso-porpora.

4988 – ***Encaustici*** – *A buon mercato* – Si ottiene un buon encaustico, assai economico, facendo sciogliere al fuoco 750 gr. di cera e 250 di sapone in 12 litri d'acqua. Quando la soluzione è completa si ritira dal fuoco e vi si aggiungono 100 gr. di carbonato di potassio. Si lascia raffreddare e poi si rimescola per operare la miscela intima delle varie sostanze. Con le proporzioni indicate si possono rivestire 30 a 35 mq. Lo si applica con una spazzola o con un pennello; si sfrega: dopo 24 ore si passa lo straccio di lana. Questo encaustico è di ottimo uso e si consuma assai lentamente.

4989 – In un litro d’acqua si mettono 100 gr. di sapone bianco in raspatura, 100 di cera gialla, 20 di carbonato di potassa e 20 di eosina o di rosso-diamìna, della gradazione preferita.

Si fa bollire a fuoco debole sino a perfetta omogeneità e si spalma col liquido tiepido il pavimento. Occorre applicare uno strato denso, evitando di sfregare, per non far schiuma, e lasciar seccare a lungo – p. es. una o due giornate – prima di procedere alla spazzolatura. Questo encausticò è lento a disseccare e, a lungo andare, si altera scolorandosi sotto l’azione dei raggi solari.

4990 – *Per pavimenti di mattoni comuni*·– Si applichi il colore voluto sul pavimento per mezzo d’una soluzione di colla forte. Quindi si facciano sciogliere 1400 gr. di gommalacca in 2 kg di alcool a 40°, ed in altro recipiente 250 gr. di resina in

2 kg. di essenza di trementina. Si mescolino questi due liquidi e si applichi il miscuglio con un pennello sul pavimento ben asciutto e spalmato con olio di lino. È bene fare due applicazioni di questa vernice. I colori da preferire sono, il minio, la terra d'ombra ed il giallo di cromo.

4991 – *Rapido, non infiammabile* – Scaldare a bagno maria rimestando :

Ozocerite bruna gr. 10 – Colofonia 10 – Petrolio 1

Ocra rossa 20 – Percloretilene cc. 60 a 100.

Si usa come il precedente. Si può sostituire della cera d'api all'ozocerite, ma con ciò l'encaustico riesce più costoso.

Si può conservarlo in recipiente ben chiuso e usarlo a freddo; in tal caso però, occorre rimestare assiduamente sino a completo raffreddamento onde rendere la massa ben omogenea e

impedire la precipitazione dell’ocra.

4992 – ***Spalmatura antipolvere*** – *Per pavimenti in cemento* – Accuratissima pulitura a scopa per eliminare tutta la polvere. Si procede quindi ad una spalmatura con fluato di magnesia.

4993 – ***Vernice per pavimenti di mattoni teneri*** – Si fa sciogliere un kg. di colla forte in 2 kg. di acqua e a questa soluzione se ne aggiunge un’altra di gr. 100 di bicromato di potassa in 200 d’acqua; al tutto s’incorporano 300 gr. di rosso inglese. Si applica a pennello.

4994 – ***Conservazione*** – Nei primi mesi è facile si formi una velatura biancastra alla superficie dei pavimenti. Questa scompare lavandoli sovente con acqua e sapone (bianco) od anche con la lisciva comune, con che le mattonelle acquistano in durezza e vivacità di colori.

Tale lavatura devesi cominciare almeno 15 giorni dopo terminata la posa; e ripeterla parecchie volte. Volendosi ottenere il massimo effetto nei colori, occorre applicare ai pavimenti la vernice di cera. Tale applicazione *non deve effettuarsi che 3 o 4 mesi dopo terminata la posa*, quando cioè il pavimento è perfettamente asciugato e sono scomparse tutte le macchie di umidità. Si stende la vernice sul pavimento con uno straccio, a 5-6 mattonelle per volta, e si strofina forte, prima con un pannolino od una spazzola, e per ultimo con una pezza di lana. La verniciatura deve eseguirsi due volte, coll'intervallo di 24 a 48 ore fra l'una e l'altra, e non devesi camminare sul pavimento che un giorno due dopo. Un chilogramma di vernice basta per 16 mq. di pavimento.

Pelle.

4995 – ***Igiene. Conservazione*** – È necessario tenere la pelle assai pulita per liberare i pori dalle sostanze che li possono otturare.

Occorre lavare le mani parecchie volte nella giornata ed i piedi ogni giorno. Occorre prendere sovente bagni, ma sempre prima dei pasti.

La pelle è continuamente in via di trasformazione; essa si desquama; le sue cellule morendo formano delle piccole lamelle che subito si disseccano; poi si distaccano e cadono, formando una specie di farina che ottura i pori del derma. Cellule nuove nascono al disotto. È dunque necessario di levare i detriti della desquamazione, i residui della vita cellulare; a ciò non si perviene di certo ricoprendoli di polveri e di paste.

Procedendo così si ricopre di spessa coltre una

perniciosa colonia di microbi, che avranno tutto l'agio di svilupparsi. Invece una lozione ben appropriata netterà l'epidermide dalle sue impurità, le restituirà la freschezza, facendo apparire sopra il derma, ove scorre la rugiada benefica e rigeneratrice del sangue, le cellule di recente formate.

Chi avrà la pelle secca e pallida farà abluzioni di acqua fredda, chi l'avrà grossa e di colore troppo vivo, userà acqua calda; in tutti i casi farà uso soltanto d'acqua bollita.

4998 – Per ben conservare la pelle è indispensabile la pulitura a secco, ed il massaggio. Le usuali abluzioni d'acqua non bastano a togliere tutte le impurità che si depositano nei pori per il contatto dell'aria. Ecco come si procede:

La sera, prima di andare a letto, con dei batuffoli di ovatta idrofila, – appena appena umettato

di latte il primo, asciutti gli altri – si passa sul viso, come per un massaggio, con movimento leggero ma continuo, prima la fronte, il naso, il mento, poi le guance: cambiando il batuffolo d'ovatta sino a che resti candida, nemmeno ombrata. Questa prima operazione richiede 3 o 4 minuti: essa non è di massaggio ma di semplice pulizia però è bene eseguire in essa gli stessi movimenti del massaggio. Questo si fa dopo, con della vaselina o meglio con del fiore di latte – od anche latte semplice, ma non bollito.

Si umettano i polpastrelli delle dita e si comincia poggiando il pollice sulla tempia e facendo il massaggio alla fronte con moto rotatorio delle tre dita bene intrise di latte o di vaselina, si segue col massaggio al lati dell'occhio, – leggerissimo e con movimento veloce – ai lati della bocca, più

marcato ed avendo somma cura di andare sempre dal basso verso l'alto, ed infine dal naso alle guance, per terminare il massaggio a tutta la gota ed al collo, fatto col palmo della mano, sempre dal basso verso l'alto, dal centro verso l'esterno. Occorrono almeno dieci minuti di massaggio. Dopo si asciuga il viso con ovatta idrofila per togliere il grasso, e si lava infine con acqua tiepida, nella quale si può aggiungere benzoino, limone od acqua di rose, a piacere. Per le pelli grasse meglio si adatta il limone con un poco di borace, per quelle asciutte l'acqua di rose.

Vi sono anche in commercio i *sachets* da toletta di batista, contenenti crusca, farina e polvere di ireos da mettersi nell'acqua prima di lavarsi o da adoperarsi come spugna,

Non si adoperino mai asciugamani ruvidi, ma fi-

ni possibilmente di tela vecchia.

Infine, dopo lavato così ed asciugato bene il viso, spolverizzarlo bene, a lungo, mediante un polverizzatore, con acqua contenente acqua di Colonia, e lasciar asciugare da sè.

Per la notte non applicare mai nè creme, nè vaseline ma lasciar bene riposare e traspirare la pelle.

La stessa toletta deve ripetersi al mattino, terminandola con una leggera passata di finissima cipria.

4997 – Per conservare la carnagione fresca le signore inglesi usano tuffare la faccia ogni mattina in una catinella di acqua calda, poi subito in una di fredda profumata con lavanda; quindi asciugatesi si cospargono con po' di polvere di riso (v. *Cipria*).

4998 – È ottimo il seguente preparato:

Pasta di mandorle dolci in polvere finissima p. 500

Farina di segale 300 – Fecola di patate 300 – Ess. di rose 25

Ess. di gelsomino 25 – Ess. di fiori d’arancio 25

Balsamo del Perù 20 – Ess. di cannella 0,5.

4999 – Si usi glicerina profumata (V. *Glicerina*), oppure *Crema di lanolina*. (V. *Mani*).

5000 – ***Viso e mani*** – Alcool mezzo litro, canfora gr. 50, sale d’ammoniaca 50, sale marino 100 ed un altro litro e mezzo d’acqua bollente. Il tutto deve essere agitato vigorosamente e si deve stropicciar la pelle con le mani durante la bagnatura con tale liquido.

5001 – Una pelle ruvida si lava con acqua di Vichy, indi si friziona nei punti ruvidi due volte al

giorno con alcune gocce della miscela: Acqua di rose 100, glicerina 25, tannico 0,75.

5002 – Per conservare la bianchezza del colorito applicare sulla pelle uno strato leggerissimo di coldcream recente, asciugare con pannolino fine in modo da lasciare solo una traccia di grasso e poi spolverare con polvere d'amido.

5003 – *Acqua di bellezza "Aurora"* – In gr. 300 di succo spremuto da cetrioli decorticati sciolgonsi gr. 50 di sal da cucina e 15 di borace crist., indi si aggiungono 160 gr. di alcool al 96°. A 500 gr. di questo liquido aggiungonsi 10 gr. d'acqua di Colonia.

5004 – *Skin-food* (*Alimento della pelle*) – Olio mandorle dolci 60, cera bianca 15, spermaceti 15, burro cacao 30, lanolina 30, acqua fiori arancio 30, tint. benzoino gocce X.

Si fondono a b. m. a legger calore i primi quattro ingredienti, si aggiunge la lanolina e si agita sino a raffreddamento. In ultimo si aggiungono l'acqua di fiori d'arancio e la tintura di benzoino.

5005 – *Crema di beltà Pompadour* – Gr. 40 d'allume si sciolgono senza ulteriore addizione di acqua nell'albume chiaro di 8 uova entro un recipiente di terra; si pone questo sopra fuoco e si cuoce continuamente agitando fino a completa evaporazione della parte acquosa dell'albume, facendo attenzione che l'albume non si coaguli, ciò che pel riscaldamento prolungato può facilmente avvenire, se non si coglie il momento giusto di levare dal fuoco. Dopo cottura si versa la massa limpida ottenuta entro mortaio e, dopo addizione di gr. 12 ac. borico, 7 tintura benzoino, 8 olio vergine d'oliva finissimo, 1,5 soluzione di

gomma arabica, 10 farina di riso finissima e 3 di profumo a piacere, si agita col pestello finchè ne risulti una crema bianca omogenea, che si pone in vasetti di porcellana.

Si adopera questa crema frizionandone la pelle con un pezzetto della grandezza d'un pisello diluito con una goccia d'acqua di rose.

5006 – Lanolina gr. 75– Acqua 45 Paraffina liquida 80 – Ess. di rose gocce V – Ess. di millefiori X.

5007 – ***Collo*** – Per conservare al collo la sua bianchezza e morbidezza si può far uso delle lozioni indicate per il volto; sarà bene di ungerlo alla sera di olio d'olive odoroso, che rende cedevoli i muscoli e meno visibili le cosidette corde del collo.

5008 – ***Braccia*** – Per imbianchire e rendere

morbide le braccia si seguono le indicazioni riferite per il volto: per preservarle dalle grinze e dalle screpolature si deve usare sempre acqua tiepida e non esporle all'aria, perchè il sole, il freddo e il vento riescono nocevoli.

5009 – ***Seni*** – Per l'igiene delle mammelle si lavino tutti i giorni con acqua tiepida addizionata con tintura di benzoino, si asciughino con panno caldo e poi si ungano con olio di lino fino ed odoroso .

5010 – Per mantenerle sode si applicano lozioni (tre volte al giorno) con vino di salvia, acqua distillata di gemme di pino marittimo, oppure si applicano durante la notte foglie di rosa ortense gr. 250 fatte bollire per un'ora a b. m. in acqua 80, poi pestate ed intiepidite.

5011 – Per impedire il rilassamento si applica,

lasciandola per 2-3 giorni, una pezzuola inzuppata in miscela di bianco di balena 60 e cera 60 fuse e poi unite con 8 p. d'alcool.

5012 – Per prevenire le grinze si applica questo linimento: Olio lino 200, gomma arabica 20, gomma dragante 20, canfora polvere 20.

5013 – Si applica alla sera: Bolo bianco 10, solfato di ferro polv. 3,5, allume polv. 3,5, aceto 20, acqua 100, mollica di pane q. b. per formare pasta.

5014 – Per renderle bianche si applicano lozioni col preparato seguente: si fa emulsione pestando mandorle dolci scelte p. 16 con acqua di rose 92: a parte si fonde sapone Windsor 1, cera 1 in olio di mandorle 1 e si incorpora con l'emulsione precedente; infine si aggiungono ess. di rose 1, ess. di lavanda 2 e di bergamotto 1 disciolte

in alcool 25. Questa miscela, per l'uso, deve essere diluita nell'acqua.

5015 – Per attenuarne il volume esagerato si applicano lozioni quotidiane, leggermente frizionando, con acqua mista a tintura di iodio (X-XII gocce in un bicchiere comune).

5016 – ***Contro le rughe*** – Si fanno bollire circa 80 gr. d'orzo perlato in 250 d'acqua. sino a perfetta cottura; si passa attraverso ad un pannolino fino e si aggiungono alcune gocce di balsamo della Mecca; si mette in una bottiglia e si agita fino a completa soluzione del balsamo. Bisogna lavarsi regolarmente con quest'acqua che, nel mentre fa scomparire le rughe, è un buon cosmetico per la pelle.

5017 – Applicare mattina e sera una delle seguenti lozioni:

Acqua di rose gr. 200 – Solfato di allumina 4

Latte denso di mandorle 50 (V. *Mandorle*).

5018 – Acqua fiori d'arancio gr. 500

Glicerina 50 – Borato di soda 10.

5019 – *Acqua d'Atene* – Si fanno sciogliere 2 gr. di ciascuna di queste sostanze polverulenti:

Benzoino – Incenso – Gomma arabica

in 350 gr. d'alcool a 90°. Poi si aggiungono:

Pinoli polverizzati gr. 3 – Garofani polverizzati 3

Mandorle dolci 3 – Noce moscata 1.

Si lascia il tutto in infusione per due giorni, agitando almeno due volte al giorno. Poi si aggiungono gr. 45 d'acqua di rose. Si distilla fino ad ottenere metà del prodotto e con esso si bagnano pezzuole che si lasciano tutta notte sulle parti rugose del viso.

5020 – Si mescolano: gr. 500 di farina di pane

con 500 di farina d’orzo, vi si aggiungono 10 uova e si mescola il tutto. Si fa essiccare la massa e si polverizza finamente. Frattanto si prepara una pomata fluida con gr. 500 lanolina e kg. 1,500 di miele e s’incorpora in questa la suddetta polvere.

Se ne applica un leggero strato sul viso prima di coricarsi, lo si lascia tutta la notte, e lo si toglie al mattino.

5021 – *Lozione* – Ac. citrico gr. 8, glicerina cc. 180, olio essenz. d’iride cc. 2, id. di bergamotto gocce XV, vaniglina gr. 0,30, alcool cc. 4, acqua fiori d’arancio q. b. a cc. 500, carbonato di magnesia (o caolino) gr. 4, clorofilla q. b. per colorire.

Sciogli la vaniglina nell’alcool, mescola cogli olii essenziali e tritura col carbonato di magnesia,

aggiungendo gradatamente l’acqua di fiori d’arancio. Filtra e aggiungi il resto degli ingredienti.

5022 – ***Contro le screpolature*** (V. *Labbra*, *Mani* e *Geloni*). – È raccomandata la miscela:

Alcool assoluto gr. 7,5 – Acqua di rose 7,5

Glicerina 30 – Tint. di benzoino 0,5

con la quale si spalmano le parti screpolate.

5023 – È ottima per le labbra e per la pelle in genere, la pomata ottenuta con parti uguali d’olio di mandorle dolci e burro di cacao.

Non conviene profumarla perchè le essenze produrrebbero bruciore venendo a contatto con le screpolature della pelle.

5024 – Si forma una mucillaggine facendo macerare semi di cotogno p. 8 con 45 di acqua; si cola e si aggiunge glicerina 45 e acetato di piom-

bo 0,5 profumato a piacere.

5025 – Semi di cotogno 250, acqua di rose 12,500, acido borico 15, alcool 300. Si trattano i semi coll'acqua di rose e dopo due ore si cola senza spremere. L'aggiunta di ac. borico e alcool impedisce la formazione di muffa.

5026 – Sapone di potassa p. 35, acqua 45, vaselina 15, ossido di zinco 5.

5027 – Si batte un bianco d'uovo mescolato con un po' di rhum; si stende questa specie di vernice sulla pelle screpolata con un pennello od una penna d'oca. Si può usare questo rimedio anche contro le escoriazioni prodotte da decubito.

5028 Le screpolature della pelle alle mani hanno per causa principale le alternative di caldo e di freddo, di secco e di umido.

Si combattono generalmente con unguento di cera, con frizioni d'olio d'oliva o con questo unguento: midollo di bue 30 gr. grasso di rognone di vitello 60, olio d'oliva 15, miele bianco 15, canfora 1 e mezzo.

5029 .– *Lanolina borogliceriata* – Si fa sciogliere, scaldando, in acqua distillata 500:

Acido borico gr. 20 – Glicerina 100.

Quindi si mescolano:

Lanolina anidra 350 – Olio d'oliva 150.

5030 – *Alle mammelle – Ragadi* – Le screpolature alle mammelle sono più difficili a curarsi perchè queste si rinnovano ogni volta che il bambino poppa. Nondimeno sarà giovevole l'uso del burro di cacao, della vaselina e simili sostanze untuose, con le quali si spalma la pelle dopo averla lavata con soluz. di ac. borico.

5031 – Si fanno frizioni con la pomata:

Estratto di ratania 1 – Olio di mandorle dolci 4

Burro di cacao 20.

5032 – Due unzioni giornaliere con questa pomata:

Mentolo 1 – Salolo 2 – Olio d’olive 2 – Lanolina 50.

5033 – Si lava la parte malata, indi la si spolvera con *ortoformio*, che è una polvere gialla dotata di proprietà anestetiche. Si copre con cotone idrofilo. Ogni due o tre ore si lava e si rinnova la medicazione. In questo modo, al momento della medicazione, si può continuare l’allattamento senza risentire dolore. Siccome l’ortoformio non ha odore nè sapore, il bambino non si accorge della sua presenza. Questo modo di cura è dovuto ai dottori Muygrier e Tesseire.

5034 – Si può fare una cura *preventiva*, mediante bagni di acquavite e spalmature di sego che hanno per iscopo di indurire la pelle e rendere perciò meno facile la formazione delle ragadi.

5035 – ***Per conservarla bianca*** – Il seguente procedimento è usato in Isvezia. Si prendono 125 gr. di mollica di pane di segale appena uscito dal forno, l'albume di 4 uova fresche, mezzo litro d'aceto di vino e si sbatte per molto tempo tutto insieme. Si filtra per compressione attraverso un pannolino e si lava il viso col liquido ricavato, per tre giorni di seguito.

5036 – Sono pure assai efficaci le lavature con soluzione al 5% di persolfato di potassa.

5037 – L'acqua ossigenata, in soluz. leggermente alcalina ha la proprietà di imbianchire gradualmente la pelle.

Si può con essa preparare un'ottima crema d'un bianco perfetto, in questo modo: Si scioglie a caldo 1 p. di sapone bianco di Marsiglia – raspato, fatto seccare e ridotto in polvere – in altrettanta glicerina, e si fa sciogliere in questa miscela, ancora calda, 1 p. dello stesso sapone; si versa in mortaio e vi si aggiunge, a piccole porzioni, 1 p. d'acqua ossigenata, a 12 volumi.

Il sapone, che è sempre leggermente giallognolo, diventa bianco, spuma abbondantemente. Si agita, e durante il raffreddamento si profuma.

Sono da preferirsi i profumi inalterabili, come il rodinolo e i suoi derivati. Evitare la vaniglina, l'eliotropina, l'antranilato di metile e tutti i profumi che si colorano alla luce.

5038 – Per ripristinare la bianchezza della pelle

imbrunita dai raggi solari giovano le lavature con acqua ossigenata.

5039 – In luogo della semplice acqua ossigenata si può applicare sulla pelle questa pomata:

Grasso di lana 30 – Olio di mandorle dolci 10 – Glicerina 15

Acqua ossigenata 15 – Borace 1 – Tinture di benzoino 5.

5040 – La decozione di fiori di sambuco è ottima per lavarsi il viso. Rinfresca la pelle e fa scomparire le efelidi o lentiggini.

5041 – È pure eccellente, specialmente in estate, l'acqua ammoniacale. che si prepara versando uno o due cucchiai d'ammoniaca comune nell'acqua che serve per lavarsi. (V. *Mani*).

5042 .– Per render bianca e morbida la pelle giovano le lavature con succo di fragole misto a

qualche goccia d'acqua di Colonia e ad un po' di latte crudo. Se ne imbeve un pannolino fino e morbidissimo e si sfrega con esso la pelle, dopo l'ordinaria lavatura. Si lava nuovamente con acqua, ma solo dopo cinque a dieci minuti, onde lasciare alla miscela il tempo di agire sull'epidermide.

5043 – Fatte cuocere delle patate bianche, di qualità molto farinosa, si pelano, si schiacciano per bene e si uniscono ad un po' di latte. Lavandosi con questa pasta si ha effetto migliore che con la pasta di mandorle.

5044 – ***Contro l'eritema da sole*** – Acqua distillata gr. 150, borace 4, glicerina 15, solfito di soda 8, acqua di rose q. b. a 300.

5045 – ***Macchie, efelidi e lentiggini*** – Si previene la formazione delle macchie sulla pelle, do-

vuta all’azione dell’aria e del sole, asciugando con cura il viso e le mani dopo le ordinarie ablu-zioni, con pannolino asciuttissimo, e spolverando poi abbondantemente con farina di frumento la-sciandovela per alcuni minuti.

5046 – Come mezzo preventivo serve il se-guente:

Ac. borico gr. 1 – Acqua di rose 100 – Acqua di miele gocce V.

5047 – Contro i rossori della pelle è ottimo il gli-cerolato di amido contenente 5% di ac. tartarico. Questo come mezzo curativo.

5048 – A scopo profilattico si tengono mani e viso il meno possibile esposti all’aria, al sole, col portare un cappello a larghe tese e un velo e cal-zando i guanti. Devesi fare attenzione a disturbi gastro-intestinali e malattie linfatiche.

5049 – Borace 4, clorato potassa 2, glicerina 10, alcool 4, acqua di rose 90.

5050 – Borato di soda (Borace) gr. 4

Acqua di rose·40 – Acqua di fior d'arancio 40.

Bagnate le macchie senza asciugarle in seguito.

5051 – Si applicano, dalla sera alla mattina, delle compresse imbevute di soluz. di carbonato di potassio.

5052 – In una catinella d'acqua ai mette un cucchiaio di questa composizione:

Carbonato di potassa 1 – Tint. di benzoino 5 – Acqua di rose 50.

5053 – *Crema di potassa* – Si applica sotto forma di empiastro:

Glicerina gr. 40 – Ess. di rosa gocce II – Ess. di fiori d'arancio II

Carbonato di potassa in soluz. satura da gr. 2,5 a 20

5054 – *Acqua digrassante per il viso* – Utile anche per lentiggini:

Carbonato di soda gr. 1 – Acqua di rose 20 – Glicerina 10

Estratto di milefiori gocce II.

5055 – Carbonato di potassio gr. 10 – Acqua distill. 100

Ess. di cinnamomo gocce II – Ess. di rose I.

5056 – Si fa un'intima miscela delle seguenti sostanze:

Acqua di rose 150 – Tintura di benzoino 15

Glicerina pura 20 – Borace raffinato 10.

Dopo alcuni giorni si filtra attraverso ad un pannolino fino. Si ha così un'acqua che ha una buona azione sulle macchie della pelle del viso; essa

è limpida e di odore assai gradevole. Si usa bagnando la pelle macchiata due volte al giorno e lasciandola asciugare da sè. Non produce irritazione.

5057 – Si mescolano 20 gr. di zucchero, 10 di borace (ambedue gli ingredienti ben polverizzati) con 50 di succo limone, esponendo questa mistura in una caraffina per pochi giorni, al sole, o tenendola in luogo caldo. Con questa tintura si bagneranno spesso le lentiggini, e ben presto queste spariranno.

5058 – L'acqua ossigenata applicata mediante tamponcino di cotone sulla pelle mattina e sera è pure molto efficace; si lava poi con glicerina borica.

5059 – Si lava tutte le sere la pelle macchiata con una spugna imbevuta del seguente liquido,

filtrato dopo due giorni di esposizione al sole:

Alcool a 85° gr. 800 – Aceto rettificato 6700

Limone a pezzetti 1350

Ess. di lavanda 5 – Ess. di rose 5 – Ess. di cedro 60.

5060 – Si può far uso di una pomata fatta con bianco d'uovo battuto a neve con egual peso di olio di mandorle dolci. La sera andando a letto si stende la pomata sulla pelle; al mattino si asciuga con pannolino fino; si continua sino a sparizione delle macchie.

5061 – Riescono efficaci le pomate e i bagnoli di zolfo. È raccomandabile la miscela:

Iposolfito di sodio 70 – Borace 8 – Glicerina 90

Acqua distillata 1460 –Eliotropina 0,6 – Estratto di gelsomino 20.

5062 – Glicerina p. 50 – Ac. lattico 50 – Acqua

di rose 1.

Si mescola. Se ne spalmano ogni giorno le macchie, si lasciano essiccare e si lavano.

5063 – ***Punti neri del naso e del viso***·– I punti neri che si manifestano in alcune persone sul naso, sulle guancie e sul mento sono costituiti da un ammasso di sostanza grassa dovuto alla presenza nei follicoli adiposi della pelle di un animaletto della famiglia degli acari, che è il *Demodex folliculorum.* (V. *Naso* N. 4744).

Il miglior modo di liberarsene consiste nello spremere fortemente la pelle fra le dita, nei punti dove si trova il cosidetto *vermetto*, il quale viene facilmente espulso. Del resto questi animaletti e le pallottoline di grasso non producono danno alcuno restando nella pelle. Evitinsi i cibi irritanti e si curino le funzioni digestive.

5064 – ***Contro il fetore della pelle*** che emanano alcune persone sono utili i bagni interi quotidiani, ai quali si aggiungono gr. 3-4 di permanganato potassico (V. *Piedi*).

5065 – ***Sudore delle ascelle*** – In talune persone questo sudore ha odore cattivo particolare. Si cura con la pulizia frequente della parte, spolverando la cavità ascellare con polvere d'ac. salicilico o di tannino.

5066 – È pure utile portare nel cavo ascellare delle pezzuole di lino imbevuto di soluz. d'ac. tartarico e quindi essiccate.

5067 – *Polvere deodorante* – Questa polvere, in sacchetti, elimina il cattivo odore del sudore:

Allume calcinato, passato a staccio 2 – Polvere d'iride 1.

Volendo odore più forte si aggiunga polvere di

garofani o polvere ambrata o muschiata.

5068 – ***Polvere aspersoria per bambini:***

Sottogallato di bismuto 20 – Amido 20 – Talco 70.

5069 – Licopodio 40 – Ossido di zinco 25 – Amido 25

Acido borico 10.

V. *Acne, Barba, Capelli, Eczema, Geloni, Mani, Naso, Orticaria, Piedi, Scottature*.

Pelli.

5070 – ***Preparazione*** – Per preparare le pelli bisogna tenerle per 24·ore nell'acqua fresca. Dopo si raschiano bene tutti i pezzetti di carne, grasso e pellicole rimasti aderenti a mezzo di un coltello non molto tagliente, o con una lama di acciaio, e per facilitare la raschiatura, si stende bene la pelle, attaccandola sovra una tavola molto

liscia. Dopo la raschiatura si mette la pelle in un bagno, composto di 6-7 litri d'acqua che si fa riscaldare, e nella quale si fondono 600 grammi d'allume e 25 di sale grosso da cucina.

La pelle s'immerge in questo bagno quando è raffreddato in maniera da potervi tenere la mano. Si batte la pelle per un quarto d'ora e si lascia nel bagno per quattro o cinque giorni. Si stende poi ad asciugare lentamente all'ombra col pelo all'indentro, sopra un bastone rotondo e liscio. Per impedire che la pelle si ritiri, si può inchiodare dopo che sia ben tesa. Quando sia asciugata a metà, si stira in tutti i sensi tre o quattro volte al giorno sino a che sia divenuta ben liscia, bianca e morbida.

Per digrossare bene il pelo, si stende la pelle su un tavolo e si cosparge il pelo con cenere di

legna finissima e passata allo staccio. Dopo 24 ore si leva la cenere e si batte la pelle con una grossa bacchetta, si stropiccia colla mano per restituirle la sua morbidezza, ed infine si pettina accuratamente il pelo nella sua direzione naturale.

5071 – ***Di coniglio, lepre o simili*** – Si può levare la pelle in due modi. Il primo consiste nel fenderla con lo scopo di ottenerla più regolare che sia possibile. L'animale deve esser fissato sul dorso, con le zampe arrovesciate in modo da formare una doppia croce. Si fa una prima incisione trasversale dietro ai garretti seguendo una linea retta da una gamba all'altra. L'incisione anteriore passa sotto i ginocchi e va in linea retta traversando il petto. Infine un'incisione longitudinale segue il mezzo del ventre fino al labbro inferiore. La pelle tolta in questo modo ha un valore

maggiore d’un terzo che non levata in altra maniera, poichè si hanno pochissime perdite.

5072 – Il secondo modo consiste nello scuoiare il coniglio a fodero, cioè praticando una sola incisione sulla parte posteriore e rivoltare poi tutta la pelle fin al muso, lasciando, le zampe a partire dai garretti e dai ginocchi.

L’apertura deve essere assai ristretta: le zampe si conservano solo alle pellicce comuni.

5073 – SI pongono a bagno per 24 ore in acqua tiepida contenente dal 2 al 3% di allume di rocca, dopo di che si distendono sopra una tavola o una lastra di marmo tenuta inclinata, appoggiandole al marmo dalla parte del pelo, e si scarnano raschiandole con un coltello a lama alquanto ricurva, bene affilata, per asportare i residui carnosi od altro che si trovasse aderente alla pel-

le. Il tavolo non deve avere sporgenze perchè il coltello non intacchi la pelle stessa.

Dopo questa operazione le pelli vengono immerse nel bagno di concia che è costituito dal 5% di allume e dal 6% di sale comune. Il bagno è bene venga riscaldato sino all'ebollizione; ma le pelli non vi verranno immerse fuorchè quando la temperatura si sarà abbassata fino a potervi immergere la mano senza scottarsi, verso i 40 centigradi; il bagno si prolungherà per 48 ore, dopo di che le pelli si distendono col pelo all'indentro per asciugarle.

Quando si è raggiunto un giusto grado di asciugamento – quando cioè, stirando la pelle, essa si imbianca, ossia, mostra il bianco delle fibre – le pelli si distaccano e vengono tirate in tutti i sensi. Questa operazione è essenziale e assai lunga; lo

stiramento, che deve prolungarsi onde produrre la rottura di tutte le fibre, impedisce alle pelle di indurirsi e rompersi; è bene aiutarsi nell'operazione con una sbarra fissa di ferro, sulla quale le pelli vengono stirate replicatamente. Ottenuto poi il disseccamento completo si passa alla sgrassatura.

Le pelli vengono spolverate con gesso dalla parte del pelo, e si sfregano lungamente colle mani perchè il gesso entri fra i peli e li liberi del grasso. Invece del gesso si può anche adoperare della segatura di legno. Infine le pelli si battono per pulirle dal materiale sgrassante e l'operazione è così completa.

5074 – ***Di capretto, con relativo pelo*** – Occorre prima di tutto immergerla in acqua e così lasciarla per qualche giorno, poi spalmarla di latte

di calce dalla parte della carne e scarnirla, risciacquandola dopo con molta acqua. Finita detta operazione, si tuffa in una soluz. di potassa o di soda e vi si lascia immersa circa 24 ore; quindi le si dà la seguente lavorazione, dalla parte della carne, ben inteso; la si piega in due col pelo in dentro, e si stende sul cuoio della pasta allumata; dopo dodici o quindici ore passate in quello stato, si raschia, e si preme passandola infine allo stenditoio dove si mette ad asciugare. Si tira quindi su una lastra di ferro orizzontale, rotonda, e ciò fatto si spalma dalla parte del pelo con una pasta leggera di bianco di Spagna, che vi si lascia asciugare e che si distacca poi facilmente a colpi di bacchetta.

5075 – ***Conservazione*** – Per conservare le pelli secche, così dette arsenicate: si mescolano

kg. 2,500 d’arsenico con 3 di soda in 45 litri d’acqua; si fa bollire per una mezz’ora circa e quando tutto è ben disciolto si diluisce in doppia quantità di acqua fredda; si applica con una spugna dalla parte della carne; al più presto possibile, dopo scorticato l’animale.

Questa ricetta si applica ad ogni specie di pelle.

5076 – Per evitare la putrefazione o la caduta dei peli, si fa uso della soluz. seguente:

Acqua calda litri 1 – Allume gr. 60 – Sale da cucina 30.

Quando la soluzione è fredda si conserva in bottiglia per l’uso. Si lava con questo liquido, per mezzo d’un pennello, la parte carnosa della pelle, due volte in estate, una in inverno. Le pelli così preparate si conservano disponendole a due a

due, pelo contro pelo.

Le pelli che si vogliono utilizzare per il loro pelo occorre abbiano il detto pelo conservato nella direzione naturale, alla quale sarebbe quasi impossibile ricondurlo quando la pelle fosse secca. Si stendono perciò le pelli sopra assicelle inchiodandone i margini e ravviando i peli convenientemente.

5077 – Per conservare le pellicce s'impagliano appena lavate per favorirne l'essiccamento.

5078 – In estate si lavano dal lato della carne con acqua salata; indi si fanno essiccare.

5079 – ***Pulitura*** – *Pelli di daino e di camoscio* – Si puliscono lavandole come un tovagliolo nell'acqua semplicemente tiepida, e lasciandole asciugare all'ombra, non al calore. Si rende alle pelli la loro flessuosità, una volta asciutte, sfre-

gandole con le mani in vario senso.

5080 – *Di coccodrillo, serpenti, lucertole* – Si possono pulire gli oggetti rivestiti o fatti con queste pelli (portafogli, cinture, scarpe, ecc), con una miscela d'ammoniaca e acqua saponata, servendosi d'un pennello e poi di un cencio assai morbido.

5081 – *Scamosciate* – Dopo avere scossa fortemente la pelle da pulire, per eliminarne le polveri, la si sfrega con sapone di Marsiglia, indi la si lascia immersa per 2 ore in un bagno di acqua tiepida contenente in soluz. il 10% di soda. Si sfrega quindi sino a perfetta pulitura, indi si risciacqua in una soluz. leggerissima di soda, sapone ed acqua tiepida. Si torce entro una tela e si fa essiccare.

Pelliccerie.

5082 – ***Conservazione*** – È sempre bene il dare la caccia alle farfalline, ben note, i cui bruchi rodono le pelliccie, i panni, ecc. (V. *Tarme*), perchè in tal modo si eliminano altrettante probabilità che esse abbiano a deporre le uova su tali oggetti; ma sarà meglio ancora tenerli rinchiusi per quanto si può, lasciarli cioè esposti il meno possibile a ricevere il non desiderato deposito. In ogni caso prima di riporle si batteranno per bene in modo da far cadere le uova che vi fossero state deposte. Le sostanze aromatiche o velenose si aggiungono nell'intento di far perire i bruchi appena schiusi dall'uovo; quanto all'azione di esse sulle uova, è nulla. Indicheremo ora alcuni di tali mezzi preservativi.

Si mettano senza pigiarle, e ben asciutte. entro

una scatola foderata dentro e fuori di carta, e meglio in una cassa di latta, ponendo fra uno strato e l'altro dei *pezzi* di canfora. Si chiude accuratamente e si colloca in luogo asciutto.

5083 – L'antrene del Musei, il dermeste del lardo, i miti, le tignole ed altri parassiti delle pellicce, lanerie, ecc, sono uccisi da piccole dosi di bicloruro di benzile, sostanza innocua per l'uomo.

Basta spolverizzare le pellicce, gli animali delle collezioni zoologiche, ecc., con una soluz. alcoolica di bicloruro di benzile al 10%.

Si può usure il bicloruro di benzile, senza alcool, spolverizzandolo nell'ambiente ove si conservano le pellicce, nella proporzione di 100 gr. per mc. di capacità.

5084 – Si spolverano con miscela di:

Polvere di piretro 10 – Canfora 1.

Si chiudono poi in iscatole, collocando su tutte le aperture delle strisce di carta con colla al sublimato.

5085 – In una cassa di zinco, od anche di legno, si spande un poco di tetracloruro di carbonio, liquido che non brucia all'aria e che non danneggia menomamente nè stoffe, nè pellicce, nè piume, ecc. essendo anzi usato come smacchiatore. (Vedasi *Tetracloruro di carbonio*). Esso costa circa L. 1,25 al kg. Quando l'ambiente della cassa è saturo di vapori di tetracloruro vi si mettono le pellicce che saranno così perfettamente al sicuro dagli attacchi degli insetti. Il procedimento serve per qualsiasi stoffa, piume, collezioni di storia naturale, ecc.

5086 – In Russia per preservare le pellicce dalle tignole si usa la *tintura cinese*, così composta:

Pepe di Spagna (Coloquintide) gr. 1 – Canfora 1 – Alcool (80°) 8.

Si lasciano a contatto queste sostanze per 10 giorni; si spremono in un pannolino e si filtra il liquido. Con esso si spruzzano le pelliccie e le vesti che voglionsi conservare e si arrotolano poi fortemente in una tela grossa.

5087 – In seguito ad esperienze praticate per studiare l'azione deleteria contro gli insetti che danneggiano le pelliccie, le pelli, ecc., di diverse sostanze volatili (benzina, ess. di petrolio, fenolo, trementina, canfora, naftalina, ecc.) comparativamente a quella del solfuro di carbonio – impiegando gr. 3 di ciascuna per capacità di 4 litri – Z. Roussin ha potuto constatare l'assoluta superiorità, come efficacia, del solfuro di carbonio. Per azione dei vapori di detto solfuro già dopo 48 ore

vengono uccise le crisalidi, le farfalle ed anche le uova; oltre a ciò questi vapori sono affatto inerti sulle pelliccerie; solo è da ricordarsi come essendo estremamente infiammabili e perciò pericolosi, occorra la massima prudenza nell'applicarli.

Il solfuro di carbonio riesce più efficace anche dell'applicazione di sostanze tossiche (sublimato corrosivo, arsenico) od amare (aloe) con le quali si sogliono spolverare le pellicce.

5088– Il gas illuminante è pure un agente efficace e sicuro per la distruzione degli insetti che danneggiano le pelliccerie. (V. *Tarme*).

5089 – Conservando le pelliccerie in camere fredde si ha il vantaggio che non se ne àltera la morbidezza e non si screpolano, come avverrebbe in ambiente secco e caldo.

5090 – ***Bagnate*** – Quando una pelliccia è mol-

to bagnata, appena rincasati occorre stenderla su d'una tavola, spolverarla completamente d'ac. borico e lasciarvelo sopra tutta notte. All'indomani si spazzolerà con spazzola dolce e nel senso del pelo. La pelliccia riacquisterà l'aspetto primitivo.

5091 – ***Pulitura*** – Il miglior mezzo per pulire l'*ermellino* ed il *petit-gris* è un pezzo di flanella morbida. Si comincia col rovesciare il pelo della pelliccia; poi si spolvera la flanella di farina e si sfrega quindi con essa la pelliccia fino a che sia pulita. Si scuote poi la pelliccia e si sfrega con altra flanella morbida senza farina. In tal modo si ottiene una buona pulitura senza dover togliere la fodera.

5092 – Il *cincilla*, lo *zibellino*, lo *scoiattolo*, ecc., si puliscono con crusca che si sarà fatta scaldare agitandola continuamente perchè non abbruci. A

tal uopo si scuce la pelliccia dalla fodera, si toglie pure l'imbottitura, e si stende sopra una tavola: si sfrega con la crusca indi si scuote o si spazzola con cura.

Prima di fare queste operazioni sarà bene spazzolare la pelliccia e farvi le riparazioni di cui potesse abbisognare.

5093 – Invece di usare la crusca secca e calda, si può cominciare coll'adoperarla inumidita con acqua calda, sfregando fino a che sia asciutta. Poi si sfrega ancora la pelliccia con crusca bagnata, servendosi d'una flanella morbida, quando si adopera la crusca umida, e di mussolina per quella secca. In ultimo si sfregano le pellicce con magnesia calcinata, per mezzo di un tampone di mussolina.

5094 – Volendo distendere alquanto una pellic-

cia, in modo che riesca più grande, la si bagna (dal rovescio, s'intende), con una soluz. di:

Sale da cucina gr. 80 – Acqua 500.

servendosi d'una spugna, fino a che ne sia bene impregnata. Si stende poi la pelliccia su di un asse, col pelo all'interno, stirandola quanto lo comporta e fissandola all'asse con piccoli chiodi. Essa seccherà meglio in ambiente scaldato, ma non bisogna accelerarne l'essiccazione avvicinandola al fuoco.

5095– Le pellicce sciupate si inumidiscono leggermente con pannolino umido e poi si raddrizza il pelo con una lamina metallica ben calda,

5096 – ***Lucidatura*** – Per lucidare le pellicce si sfregano nel senso del pelo con uno straccio imbevuto d'ess. di petrolio.

Penne d’acciaio.

5097 – ***Conservazione*** – Per conservare le penne di acciaio basta lasciarle immerse, dopo averle adoperate, in una soluz. di carbonato di potassio che si mette in fondo ad un bicchiere. La soluz. alcalina neutralizza l’acido dell’inchiostro e si oppone all’ossidazione del metallo.

5098 – Si può quando si ha finito di scrivere, piantare la penna in una patata cruda.

5099 – Lasciando per mezz’ora le penne d’acciaio in una soluz. di solfato di rame, dopo d’averle digrassate in un po’ di liscivia, si ricopriranno d’uno strato di rame metallico: si asciugano e si fanno essiccare. Siccome il rame è assai meno alterabile dell’acciaio, le penne così preparate durano più a lungo.

Penne stilografiche.

5100 – ***Inchiostro*** – *Violetto* – Violetto di metile sciolto in acqua contenente il 2% di gomma arabica. La quantità di violetto può variare dall'1 al 5% dell'acqua adoperata.

Aggiungendo 10% d'alcool si hanno tratti che disseccano assai prontamente. Usando dose maggiore di alcool si possono deteriorare le penne.

Pennelli.

5101 – ***Conservazione*** – Per conservare i pennelli che hanno servito per ispalmature con vernici all'alcool, occorre lavarli dopo l'uso con alcool, comprimerli fra le dita e sospenderli poi in una scatola ben chiusa, in modo che le setole non ne tocchino il fondo.

5102– ***Induriti*** – *Modo di ripristinarli* – Qualora, per aver trascurato le precauzioni di cui al N. precedente, i pennelli fossero divenuti duri, occorrerà immergerli nell'alcool metilico leggerissimamente scaldato, fino a che lo strato di vernice secca sia ben sciolto.

5103 – Quando i pennelli sono sporchi di vernice, anche *secchi,* si possono pulire perfettamente e rendere come nuovi, immergendoli e rotolandoli nell'alcool per un'ora.

Lavarli poi con sapone, in acqua tiepida.

5104 – Immersione per qualche tempo nell'olio di creosoto e finire come è indicato nel N. precedente.

5105 .– ***Incurvamento delle setole*** – *Modo di raddrizzarle* – Si versa su di un vetro un po' d'olio di lino. Si scalda al disotto il vetro mediante can-

dela o, meglio, con lampada a spirito, e si sfrega a più riprese il pennello nell'olio così scaldato, fino a conseguire l'intento.

Pergamena liquida.

5106 – ***Usi*** – È indicata con questo nome una soluzione di guttaperca nell'etere. Serve principalmente per dare ai ritratti, carte, incisioni, ecc., un bel rivestimento preservatore, che si può pulire con una semplice pezzuola umida. Si usa pure per fissare i disegni a carboncino, pastello, ecc. L'etere svapora e la guttaperca rimane in istrato estremamente sottile e trasparente.

Perle.

5107 – ***Imbianchimento*** – È noto che le perle subiscono, col tempo, un'alterazione superficiale – specialmente per l'azione del sudore – che ne

altera, più o meno, lo splendore.

Non in tutti i casi – ma qualche volta – si può ripristinare lo splendore delle perle così alterate, lasciandole immerse per qualche tempo nell'acqua di Javel (V. N. 918) concentrata e risciacquandole poi abbondantemente.

5108 – Si può usare, in luogo dell'acqua di Javel, l'acqua ossigenata.

Persiane, griglie, ringhiere.

5109 – ***Pulitura*** – È assai pratico l'uso di un pezzo di cuoio da carda, cioè di tessuto-cuoio, guarnito di punte d'acciaio formanti spazzola. Lo si adopera come carta-vetro; essendo assai pieghevole serve benissimo per pulire qualsiasi cavità o rilievo.

Pesalettere.

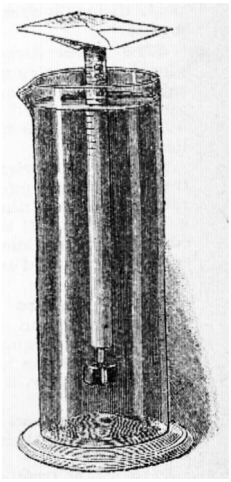


Fig. 117.

5110 — ***Economico*** – Ecco in qual modo si può costruire un sensibilissimo pesalettere senza alcuna spesa. Si taglia un bastoncino di 25 cm. circa (fig. 117); si fissa ad una sua estremità un piattello e all’altra si attacca un peso, piombo, pietra od altro, in modo che emerga dall’acqua un buon terzo del bastone. Si segna esattamente l’*affioramento* mettendovi l’indicazione 0 (zero).

Si carica poi con pesi noti e si segnano ai diversi affioramenti le relative indicazioni. In mancanza d’altro possono servire benissimo come pesi le monete nostre di rame o di nichelio:

Pezzo da	1	Peso		1
cent.	2	grammi		2
”	5	”	”	5
”	10	”	”	1
”	20	”	”	0
”		”	”	4
”				
”				
”				

Basterà dunque porre sul piattello la lettera od altro che vogliasi pesare per poterne constatare il peso dal relativo affioramento del bastone.

5111 – ***In acqua dolce*** – *Mangimi* – Scegliere parecchie località sul corso di acqua, dove questa sia pulita, ad una cinquantina di metri l'una dall'altra. Disporre l'esca – sempre dello stesso tipo – per parecchi giorni di seguito al cader della notte.

Si comincia a pescare all'esca a valle, per continuare a monte, perchè ove il pesce sia comunque impaurito, risale la corrente.

5112 – *Per carpe e barbii* – Non si può usare che negli stagni, perchè la corrente trascina facilmente il mangime. Si prepara facendo cuocere in 3 litri d'acqua ½ kg. di semi di canapa pestati e 125 gr di anice stellato.

Quando il liquido è ridotto a metà vi si immolla del pan secco e poi si getta in acqua.

5113 – *Per pesci bianchi* – Con una cucchiaiata di farina stemperata nell'acqua contenente una presa di sale, si fa una pasta di media consistenza, indi si frigge nel grasso. Si taglia a pezzetti.

5114 – *Per carpe* – Si fanno rammollire in acqua per varii giorni delle castagne d'acqua, indi si fanno bollire in acqua salata fino a rammollimento completo. Si adoperano intere attorno alla località scelta, dove si gettano delle pallottoline ottenute con dette fave di stagno impastate con argilla e mollica di pane.

5115 – *Per ghiozzi* – Si fa cuocere un litro di grano per tre ore, a fuoco lento, rinnovando man mano l'acqua evaporata. Aggiungere durante la cottura circa 15 gr. d'anice stellato e 5 di filamenti di zafferano. Si impasta la massa raffreddata con un litro di panello di canapa polverizzato, 1 litro di

cruschello e un po' d'argilla; se ne fanno pallottoline e si fanno seccare all'ombra.

5116 – ***Esche per ami*** – *Per carpe* – Si fa cuocere 1 kg. di patate con menta, timo, serpillo; si pelano, si schiacciano e si impastano con 55 gr. di miele e 200 gr. di farina di segale. Si continua ad impastare, aggiungendo 300 gr. di semi di canapa in polv. e 200 di anice verde, 1 gr. d'aloe e 25 di strutto.

5117 – *Per pesci bianchi* – Si comprime del pane ben bagnato, con 20% di burro fresco, 5% di sale e l% di polv. di zafferano.

5118 – *Per trote* – Si schiacciano due spicchi d'aglio e s'impastano con 150 a 200 gr. di mollica di pane non troppo bagnata. Si aggiungono poi 100 gr. di patate cotte ben farinose e 300 gr. di formaggio d'Olanda e 2 tuorli d'uovo. Si impasta

bene il tutto e si colorisce con succo di carota.

5119 – *Per barbii* – Servono benissimo le more di siepe.

5120 – *Per ghiozzi e simili* – In mancanza di larve d'insetti, si usa il riso messo a gonfiare e poi cotto sino a rammollimento.

5121 – *Per pesci diversi* – È ottimo il grano cotto; lo si prepara mettendo un litro di frumento in un recipiente di terra da 2 litri, mettendovi acqua a sufficienza per ricoprirnelo, e aggiungendo un po' di sale, d'anice e di zafferano. Si fa cuocere a fuoco lento fino a che i semi comincino a screpolarsi, cioè per alcune ore. Si conserva nel recipiente stesso.

5122 – *Esche animali* – Per la tinca di stagno, lombrichi o molluschi crudi sia d'acqua dolce che marina.

5123 – Per i pesci non carnivori, si usino formicaleone o larve di libellula azzurra.

5124 – Le tinche si pescano bene con vermi di terra che si fanno salire e scendere lentamente presso la sponda nei punti ove si trovano ceppi immersi.

5125 – Il luccio è ghiotto di piccoli pesciolini rossi, che è facile procurarsi.

5126 – Per impregnare le esche sono proposte le miscele: Balsamo peruviano 2, ess. di mirbano 2, alcool assoluto 8.

5127 – Muschio 0,10, zibetto 0,5, balsamo peruviano 8, ess. d’anice 3.

5128 – Le fave comuni immature col guscio vengono pestate finamente e se ne mescolano 100 parti con: glicerina 50, sangue di maiale 50, ac. salicilico 1,5.

5129 – Indicata specialmente per le trote è una miscela di zibetto con olio di legno di Rodi.

Pesci.

5130 – ***Commestibilità*** – *Classificazione* – I pesci si possono classificare, dal lato gastronomico in:

1° Pesci a carne bianca;

2° Pesci a carne rossa;

3° Pesci a carne oleosa-grassa.

5131 – *Potere nutritivo* – Dal lato del *potere nutritivo* si può senz'altro affermare che chimicamente la carne di pesce vale qualsiasi altra carne.

La quantità di materia azotata contenuta nelle fibre muscolari (la carne) degli animali, è secondo le analisi dello Schlossberger, citate dal Lehmann, a un dipresso la stessa per tutto il regno

animale. La carne di pesce ne contiene tanta come quella degli animali superiori; le ostriche invece, che l'esperienza comune ci indurrebbe a credere ne contengano di più, sono meno azotate.

5132 – *Digeribilità* – I pesci che contengono gran copia d'olio come l'anguilla, sono i più indigesti; quelli che ne contengono meno, come la sogliola, il rombo, il passerino che hanno l'olio più che altro nel fegato, ed i pesci bianchi più comuni della famiglia dei cefali (volpine, verzate, lotregani) sono tra i più facili a digerirsi.

5133 – In quanto alla *cottura*, si digerisce meno il fritto che quello lessato, o alla graticola. Chi ha stomaco delicato farà bene a lasciar da parte la pelle del pesce fritto, ed i pesci salati, secchi, affumicati, che sono più indigesti dei freschi, e ciò a causa della condensazione delle loro fibre e

dell’inizio di fermentazione putrida che essi hanno sempre subìto prima dello preparazione.

5134 – V’è mezzo di evitare l’azione delle *fritture* all’interno del pesce, avvolgendolo con una pasta preparata con giallo d’uovo, acqua e farina, si fa la pasta un po’ spessa e così aderirà bene al pesce, il quale prima verrà però salato. Il pesce così preparato viene fritto con burro fresco o con olio alla padella; lo si servirà caldo quando è ben *dorè* da tutte due le parti. Per gli ammalati sarà bene asportare la pasta indigesta, che, sola, è carica di grasso.

5135 – ***Sapore di fango*** – *Modo di eliminarlo* – Per togliere al pesce d’acqua stagnante il sapore di fango, bisogna, potendolo aver vivo, fargli inghiottire una cucchiaiata di aceto. Si stabilisce così una specie di traspirazione vischiosa che lo

purifica.

5136 – Se il pesce è già morto, lo si lascia per un'ora in acqua nella quale si verserà una forte dose di aceto bollente.

5137 – Prima di sventrare e disquammare il pesce, s'introduce nella bocca un cucchiaio di aceto, tenendo le branchie chiuse affinchè l'aceto penetri nel corpo del pesce. Se questo è molto grosso, aumentare la dose dell'aceto.

5138 – ***Conservazione*** – I pesci si conservano come la carne (vedi *Carne*): bisogna però sventrarli ma *non* lavarli, altrimenti si alterano più facilmente. Si lavano solo al momento di cucinarli. Il ghiaccio o meglio la neve, sono ottimi per conservare il pesce; è preferibile la neve perchè più facilmente sminuzzabile.

5139 – Si recide l'arteria che conduce il sangue

alle branchie e si asportano questi organi. La carne resta più bianca e saporita e il pesce si conserva assai più a lungo.

Occorre pure liberare il pesce dal rivestimento vischioso dell'epidermide che si corrompe assai facilmente.

I pescatori della Frisia orientale trattando in questo modo le aringhe possono far loro sopportare tre giorni di viaggio, alla temperatura di 13 a 15° senza che si alterino.

5140 – Un sacchetto di polvere di carbone messo al posto delle interiora agirà come deodorante e il pesce riuscirà di gusto assai più delicato.

5141 – Si può anche tenerli immersi per 2-3 ore in soluz. assai concentrata di ac. citrico e poi lasciarli seccare.

5142 – Si possono tener vivi i pesci per molti giorni fuori dell'acqua, mettendoli in uno stato di stordimento per mezzo di liquori spiritosi e avendo cura che le branchie non dissecchino.

Nell'inverno si mette loro nella bocca un pezzetto di pane inzuppato nell'acquavite, poi si avviluppano nella neve, o se questa manchi, nella paglia o nel fieno.

D'estate, all'acquavite si sostituisce la birra o il vino, e s'avvolgono leggermente in erba fresca ed in muschio imbevuto dello stesso liquore.

In questo modo si mantengono in vita i carpioni e le tinche 15 o 18 giorni e per 12 giorni i pesci più delicati. Basta levar loro di bocca il pezzetto di pane, dopo averli avvolti in un pannolino che a poco a poco s'inumidisce, poi metterli nell'acqua fresca, ed eccoli ravvivati affatto.

Quanto all’anguilla, che ha una vita più tenace, basta metterla in un vaso dove vi sia terra umida ed erba fresca.

Petrolio.

5143 – ***Saggio*** – Si può riconoscere se il petrolio contenga ess. di petrolio, che lo renderebbe pericoloso, in questo modo. Se ne versa un poco in una ciotola e vi si avvicina uno zolfanello acceso; esso deve spegnersi entrando nel petrolio, senza infiammarlo.

5144 – Si può anche agitarlo con acqua tiepida in un vaso stretto, poi, dopo un istante di riposo e quando lo strato superficiale è di 1 a 2 mm., accostarvi un fiammifero acceso, che determina l’accensione se il petrolio contiene *nafta.*

5145 – ***Inodoro*** – Si aggiunge al petrolio del cloruro di calce nella proporzione di 100 gr. di

cloruro per litri 4,4 di petrolio, oltre un po' di ac. cloridrico e si agita fortemente perchè il cloro prodotto si ripartisca uniformemente nel liquido. Si travasa poi in altro recipiente contenente calce viva e si agita di nuovo affinchè la calce asporti ogni traccia di cloro. Si lascia riposare; il petrolio decantato non ha più alcun odore.

5146 – Si lascia a contatto, agitando, il petrolio, con soluzione di permanganato potassico 5% ed ac. cloridrico: poi si decanta e si lava con acqua.

5147 – Serve pure allo stesso scopo, sia per il petrolio come per altri idrocarburi simili, l'aggiunta di gr. 10 di acetato d'amile per ogni litro.

5148 – Si mescolano gr. 100 di cloruro di zinco e 4 litri di petrolio, avendo cura di agitare fortemente: si versa questo miscuglio in un recipiente contenente della calce viva, e si agita. Si lascia

ben deporre, e si decanta.

5149 – *Henry* pubblica nella *Revue de Chim. ind.* questo metodo per deodorare il petrolio. Si agita per un'ora 100 kg. di petrolio con kg. 1,5 di litargirio, kg. 9 di potassa e 20 kg. di acqua; poscia, dopo decantazione, si lava con acqua.

5150 – ***Per evitare il cattivo odore del petrolio nella combustione*** – Si introducono nel serbatoio due o tre pezzetti di naftalina, e ogni settimana vi si aggiunge un altro pezzetto. Il cattivo odore sparisce e la fiamma si fa più splendente.

5151 – ***Aumento di luce*** – Un nuovo metodo per aumentare il potere illuminante del petrolio, che ne diminuisce quindi proporzionalmente il consumo, come si è potuto sperimentare largamente, consiste nell'aggiungere al petrolio soli 60 centigrammi per litro di una miscela di due parti

di paraffina ed una parte di bianco di balena.

5152 – Per ogni litro di petrolio si aggiungono 15-20 gr. della miscela: allume 35, sale da cucina 65, carbonato sodico deacquificato 35, cloruro di ammonio 35, olio d'oliva 50, canfora 25, ess. di mirbano 5.

5153 – Se ne aumenta notevolmente il potere illuminante mescolandolo con naftalina e canfora.

5154 – Fu provato che un poco di canfora collocata nel bulbo della lampada dà al petrolio un notevole aumento di luce senza troppo sensibile consumo (v. *Lampade*).

5155 – ***Inesplodibile*** – Si forma un miscuglio in parti eguali di solfato di magnesio, cloruro di sodio, bicarbonato di soda e cloridrato di ammoniaca, amalgamando il tutto con alquanta acqua. Due o tre grammi di questa composizione in un li-

tro di petrolio lo rendono assolutamente inesplodibile.

5156 – ***Estinzione*** – Per ispegnere il petrolio quando si fosse accidentalmente acceso, bisogna ben guardarsi dal gettarvi sopra dell'acqua, il che sarebbe affatto inutile. Serviranno invece bene le ceneri, la sabbia, la terra, infine una materia polverulenta qualunque, non combustibile.

Il latte poi è ottimo per quest'uso. Versandone sul petrolio in fiamme lo spegne immediatamente.

È questo un mezzo che può rendere dei grandi servigi e che – sfortunatamente – è assai poco conosciuto dalle massaie, le quali molte volte maneggiano il petrolio e la benzina con molta imprudenza, in vicinanza, p. es., di un lume acceso, o lasciando le lampade leggermente unte.

5157– ***Usi domestici*** – Il petrolio ammorbidisce il cuoio delle calzature indurito dall'umidità e lo rende flessibile come se fosse nuovo. (V. *Scarpe*).

5158 – Il petrolio fa brillare come argento gli utensili di stagno: basta versarne su un panno di lana e strofinare con questo il metallo.

5159 – Il petrolio si impiega per levare le macchie dai mobili verniciati.

5160 – ***Azione medicinale*** – Viene usato esternamente come insettifugo e parassiticida.

Anche nell'arte cosmetica, sopratutto, come rimedio rinforzante il bulbo del capello e distruggente la forfora, trova successo. Beninteso il petrolio che si usa a questi scopi deve essere accuratamente depurato; specialmente per uso cosmetico deve essere per quanto possibile deodo-

rato e poi convenientemente profumato. Il petrolio raffinato del commercio, anche quello di prima qualità, non è adatto, ma deve essere sottoposto ad un procedimento di depurazione che non è certamente possibile praticare domesticamente.

Pettini.

5161 – ***Pulitura*** – In un sacco di grossa tela si mette circa un litro di crusca fina, insieme ai pettini. Si agita il tutto, a secco, vigorosamente tanto a lungo quanto occorre per una completa pulitura. Si sfregano allora i pettini con spazzola pulita e poi con cencio di lana.

5162 – I pettini di corno, di osso (anche di avorio o celluloide) non si devono lavare; si puliscono con filo teso, con cotone, con spazzole apposite.

5163 – Lasciarli immersi per alcune ore in so-

luz. di ammoniaca 10% poi sciacquarli con acqua e sapone e asciugarli con cura.

5164 – Evitare di esporre i pettini al calore (fuoco, sole) poichè s'incurverebbero e assumerebbero cattivo aspetto.

Piaghe.

5165 – ***Ribelli*** – *Cura* – Si usavano anticamente per guarire queste piaghe preparati ottenuti con una pianta comune nei luoghi umidi, sui margini dei ruscelli: la *Consolida maggiore*.

Il dott. inglese, Macalister, volle provare l'effetto dell'infuso preparato con le radici di detta pianta e ne ottenne risultati sorprendenti, i quali sono dovuti ad una sostanza contenuta in dette radici – l'*allantoina* – che è un derivato dell'ac. urico.

Ecco dunque riabilitato uno degli specifici dell'antica farmacopea *semplicista*; farmacopea

che è stata, d'altronde, la base dell'attuale.

Noi usiamo oggi, infatti, i principii attivi contenuti nelle piante, dalle quali li isoliamo, per poterli dosare esattamente e averli di composizione *costante.* Esempio: il chinino, la digitale, la caffeina, la stricnina, la cocaina, ecc., ecc.

Piante in casa.

5166 – ***In vaso*** – È frequente il caso di accusare il giardiniere di aver provveduto piante in cattive condizioni, pel solo fatto che si vedono rapidamente deperire ed anche morire pochi giorni dopo averle acquistate sane e rigogliose.

Ora, nella maggior parte del casi tale accusa è ingiustificata. In generale queste piante vissero fino allora piantate in terra adatta alla loro natura, convenientemente inaffiate, in vasi di grandezza proporzionata alla loro mole, o meglio ai loro bi-

sogni; ebbero luce, calore, aria in giusta misura.

Invece appena entrate in casa, per esse tutto è cambiato. O inondate o lasciate in siccità; e prive d'aria e di luce, o esposte senza riparo ai cocenti raggi del sole. Aggiungasi che sovente si tratta di piante conservate in serre, cresciute perciò in un'atmosfera costantemente umida, che trovano subitamente negli appartamenti riscaldati dove vengono trasportate, delle condizioni opposte, cioè un'aria asciutta e polverosa. Qual meraviglia se in tali condizioni le piante deperiscono e muoiono?

Daremo adunque alcune istruzioni elementari sufficienti per evitare il deperimento delle piante che voglionsi tenere in casa.

5167 – È meglio lasciare le piante nei loro vasi anzichè levarnele per pigiarle nelle *giardiniere*; le

quali hanno per lo più nell'appartamento un'ubicazione delle meno favorevoli allo sviluppo della vegetazione. Se invece sono lasciate nel vasi riesce agevole esporle di frequente all'aria e alla luce, il che non sarà mai abbastanza raccomandato.

5168 – Giova notare che uno dei cambiamenti che per solito vengono a subire le piante quando si travasano, o si passano dal giardino alla casa è quello della loro *orientazione*. La pianta in piena terra, od in un vaso di posizione *fissa*, si *orienta* a seconda della luce che riceve, cioè dispone le sue parti – rami, foglie, fiori – in una determinata maniera. Ove non si tenga conto di questo e non si pensi quindi a collocare la pianta nel suo nuovo ambiente in modo che possa ricevere la luce nell'antica maniera, essa ne verrà

evidentemente a soffrire.

Volendo. si potrà *abituare, a poco a poco*, la pianta ad una nuova orientazione, con graduali spostamenti del vaso, se si tratta di pianta in vaso.

5169 – In fondo ai vasi da fiori si mettono dei cocci per fare fognatura, poi un po' di boraccina, indi un leggero strato di fuliggine che ha per iscopo di impedire che entrino i lombrichi dal terreno nel vaso, passando pel foro, quando si depongono per qualche tempo i vasi in giardino.

5170 – ***Terra pei vasi*** – Una delle cose più importanti per la buona riuscita dei fiori e piante coltivati in vasi si è la scelta della terra. Se troppo argillosa, non appena sente un po' di calore, fa la crosta alla superficie, si rende impermeabile all'acqua ed impedisce il libero crescere del ve-

getale. Se troppo leggera, manca del necessario nutrimento per le piante.

I fioricoltori di professione, adoperano per molte colture terre speciali, come la terra di castagno, di brughiera, ecc. Ma a chi coltiva soltanto pochi fiori per adornare la finestra della sua camera, non occorrono tante cure. Esiste un mezzo di avere terra da vaso, senza adoperare lo zappa, e ciò che più monta, senza ricorrere alla vagliatura per liberarla dalle pietre, ed è di raccogliere la terra delle talpare. Questa si trova nei prati a piccoli mucchi presso l'apertura delle tane delle talpe, e si presenta finemente divisa. Essa è molto sostanziosa perchè proviene dal sottostrato della prateria non spossato ancora dalla coltura, ed il suo stato di divisione la rende permeabile assai all'acqua. Si può adoperarla pura o mesco-

lata con buon terriccio ben consumato. Coloro che ne hanno la comodità, faranno bene a procurarsi la terra un anno per l'altro, perchè così sarà meglio scomposta e più atta a sviluppare i materiali nutritivi di cui le piante hanno bisogno.

5171 – Per *camelie*, *fucsie*, *ortensie*, *cinerarie*: metà *terriccio di castagno* e metà terra comune sciolta. Per *begonie*: terra di castagno 50 parti. Per *giacinti*, *tulipani*, *fresie*, e *piante bulbose* in genere: terra d'erica 50 parti, letame bovino ben vecchio e consumato 25 parti, sabbia fina 25 parti. Per *felci*: terra d'erica parti 30, sabbia parti 30, terriccio misto di foglie e terra (o torba) parti 30. Per *aspidistrie*: terra di castagno 50 parti, terra comune buona e grassa 50 parti.

5172 – In casa si disporranno le piante il più vicino alla luce che sia possibile, cioè presso alle

finestre.

Siccome le piante tendono a svilupparsi maggiormente dal lato della luce, sarà necessario cambiare ogni tanto la posizione dei vasi affinchè esse possano svilupparsi uniformemente.

Non bisogna però lasciare le piante esposte troppo a lungo al raggi diretti del sole, potendo il soverchio riscaldamento del vaso nuocere alle radici.

5173 – *Vasi da fiori in salotto* – Con un congegno assai semplice si possono estrarre con facilità i vasi con fiori dai controvasi eleganti entro i quali si sogliono riporre nei salotti, anticamere, ecc. È un semplice cerchio di filo di rame che circonda il vaso, munito di due piccole maniglie colle quali si può facilmente estrarre il vaso per l'inaffiatura, ecc.

5174 – ***Scelta dei tipi*** – Nell’interno dei nostri appartamenti non si gode di tutta quella luce che è necessaria alla vita della maggior parte dei vegetali, perciò si comprenderà facilmente come nella scelta delle piante a questo scopo, occorra attenersi a quelle specie che sono solite a vivere all’ombra degli alberi, dei cespugli, nascoste sotto le rocce, nelle profonde erosioni dei torrenti, e simili altri luoghi riparati dai raggi diretti del sole.

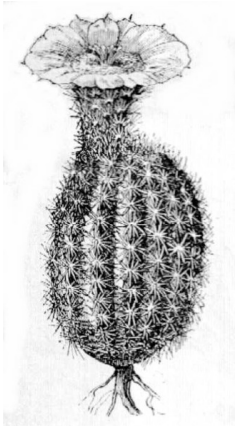


Fig. 118.

Cereus dasyacanthus.

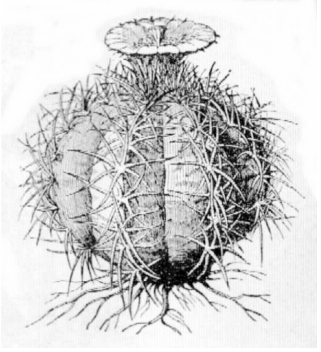


Fig. 119.

Echinocactus horizontalis.

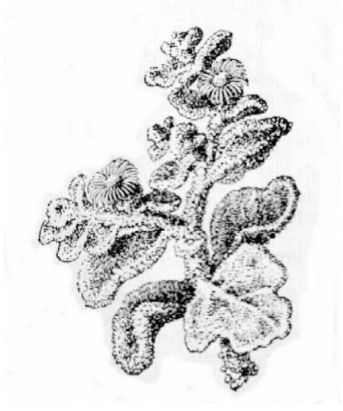


Fig. 120.

Ficoide glaciale.

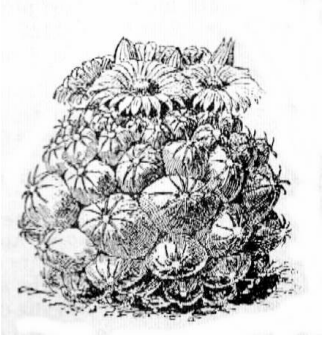


Fig. 121.

Mammillaria.

Molte di cotali specie, comunissime nei nostri

boschi e campagne. non sono sfornite di vaghezza sia nelle foglie, sia nei fiori; oltre a ciò il ricercarle da sè stessi reca sommo diletto e grata soddisfazione a chi ama tale gentile passatempo.

Aggiungiamo ancora che fra tutte, le piante più acconcie ad abbellire l'interno delle abitazioni sono indubbiamente quelle della famiglia delle Felci (V. N.[i] 2188-2189).

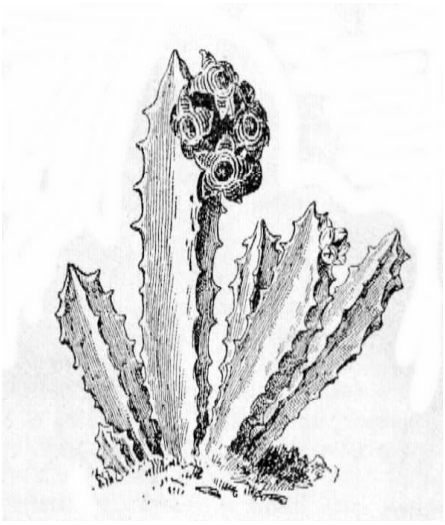


Fig. 122.

5175 – *Piante grasse* – Una serie di piante

grasse diverse disposte su d'una *étagère* in minuscoli vasi eleganti riesce di bellissimo effetto in un salotto.

Queste piante poco ingombranti, dalle forme curiose, portano talvolta splendidi fiori; sono resistentissime, non temono la siccità del terreno nè quella dell'aria, s'accontentano di poca terra e di temperatura poco elevata. Basta tramutarle di vaso ogni 3 a 4 anni. Richiedono però molta luce e si trovano benissimo in pieno sole in estate, con abbondante inaffiatura, mentre durante l'inverno possono farne a meno.

Le più note sono i *cactus*. Si riproducono in primavera tagliandone un frammento, del quale si lascia seccare la ferita durante alcuni giorni, trapiantandolo poi in un vaso dove mette presto radice: Il solo difetto di queste piante sta negli acu-

lei pungentissimi o nella lanuggine irritante che le riveste.

Fig. 123.

Le fig. 118 a 122 rappresentano alcune delle più note piante di questo genere.

5176 – Alcuni Cereus offrono la strana particolarità di esalare l'odore dei loro fiori in modo intermittente: sono odorosi per una mezz'ora e poi inodori per un'altra mezz'ora, e così via.

5177 – *Begonia. Ciclamini* – Sono fra le piante

più belle e più adatte per appartamento. I ciclamini selvatici, facilmente coltivabili, hanno i fiori più piccoli ma più profumati di quelli domestici (figure 123 e 124).

Fig. 124.

5178 – *Crisantemi* – S'incorpora nella terra nel *nuovo vaso* la seguente miscela:

Superfosfato di calce 40 – Solfato d'ammoniaca 30

in ragione di 4 gr. per chilogramma di terra. I risultati sono eccellenti. (V. N. 1771).

Si inaffia con acqua contenente 2 a 4 gr. della detta miscela per litro d'acqua, fino all'apparire dei bottoni dei crisantemi; allora si cessa

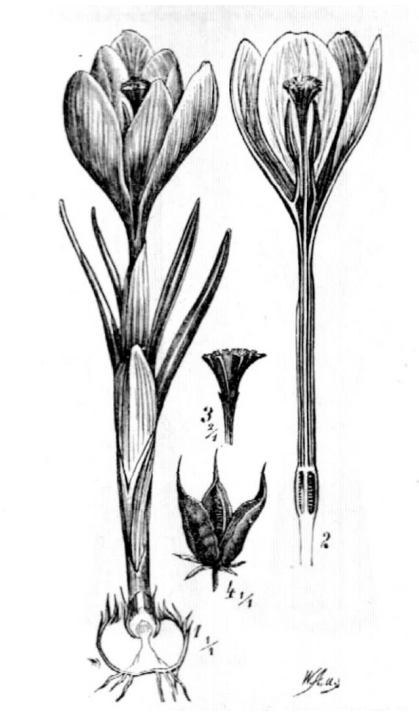


Fig. 125.

dall’inaffiare e dal concimare. Quando i bottoni sono grossi come nocciole, si inaffia con acqua contenente per ogni litro 5 gr. di nitrato di soda e 3 gr. di solfato d’ammoniaca; si ottiene così una bella ed abbondante vegetazione.

5179 – ***Coltivazione dei bulbi da fiori, in inverno*** – Vi sono varie maniere di coltivare i bulbi da fiori: in acqua, in caraffa, in vaso, in serra, in piena terra nel giardino, o in vasi diversi adatti a tale uso. Indicheremo il modo più facile per gli amatori e che permette di ottenere buoni risultati con le gigliacee e con le iridacee.

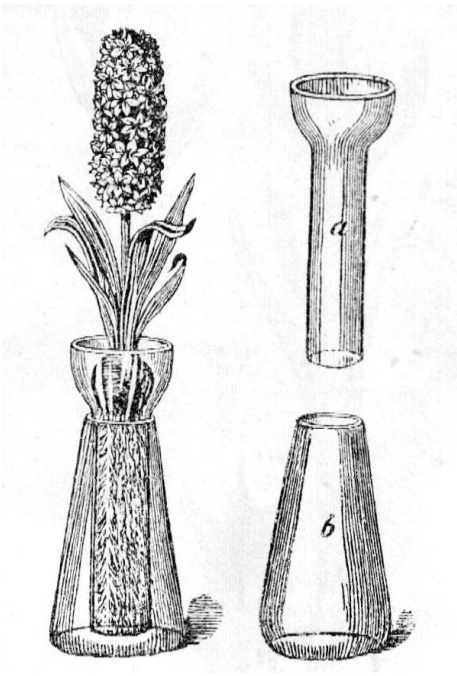


Fig. 126.

Si prenda del muschio fresco, della crusca e del carbone di legna pestato, in parti eguali: con tale miscuglio si forma il terriccio: si ottura come al solito il foro intorno al vaso, in modo permeabile, e si riempie il vaso colla miscela anzidetta comprimendola fortemente, indi si procede alla piantagione dei bulbi.

In un vaso di 10 cm. si può piantare un giacin-

to; di 13 cm, un giacinto al centro e del *Crocus* (fig.125) per contorno: di 15 a 18 cm. dei narcisi al centro, dei giacinti intorno e del *Crocus* al margine. Si variano i colori a seconda del proprio gusto. Si fa una buona inaffiatura subito, e si ripete poi ogni 10 o 15 giorni; occorre che il terreno sia conservato sempre umido quindi bisogna sorvegliare assiduamente i vasi, specialmente quando il bulbo avrà emesso il suo germoglio.

5180 – *Giacinto* – Si scelgono i bulbi più sani e rotondi e si collocano nei vasetti appositi; i migliori sono quelli qui rappresentati dalla fig. 126, i quali permettono di ritirare la pianta con le sule radici e rinnovare l'acqua senza alcun danno.

Il bulbo deve essere posto nel vaso in luogo oscuro; l'acqua non deve sorpassare le radici per più di un centimetro. Le radici si saranno svilup-

pate in capo ad un mese o sei settimane. Il bulbo dovrà essere solidamente fissato al vaso affinchè non abbia a spostarsi durante lo sviluppo delle radici.

Quando cominciano a svilupparsi le foglie si devono avvicinare i giacinti alla luce non esponendoveli che gradualmente per non accelerarne di troppo la vegetazione. Durante lo sviluppo si dovrà fare la pulizia dei vasi ogni quindici giorni, lavando con cura le radici; in tal modo si evita che i bulbi imputridiscano, il che avviene frequentemente.

È buona pratica quella di tagliare alcune delle radici affinchè si sviluppino poco le foglie a tutto vantaggio del fiore.

5181 – Per favorire la fioritura dei giacinti si può anche procedere come segue. Dapprima si

lascia sviluppare lo stelo in una camera non riscaldata, ma ben illuminata. Quando ha oltrepassato i 10 cm. se è ben formato, si espone la pianta a temperatura più elevata; appena le foglie siano più alte dello stelo si taglia netto il fascetto delle radici a 3 o 4 centimetri sotto al bulbo; la pianta si svilupperà rapidamente e darà un bel gruppo di fiori.

5182 – ***Piante sui terrazzi*** – La coltivazione delle piante sui terrazzi esposte al sole ed ai venti è lavoro faticoso e di forte spesa, se si vuole condurlo a dovere. La rovina delle piante è continua, l'inaffiamento difficile e lo scopo sempre lontano dall'essere conseguito.

Indicheremo il modo di ottenere, in tali condizioni, i migliori risultati riducendo al minimo la fatica e la spesa. Tutto sta nella scelta delle piante

che meglio possono vegetare in condizioni tanto difficili.

In primo luogo indicheremo la famiglia delle *geraniacee* composta di quattro generi: *Pelagornium*, *erodium*, *geranium* e *mansonia.*

5183 – I *Pelargonii*, noti comunemente sotto il nome di *Geranii*, piante proprie dell'estrema Africa australe (Capo di Buona Speranza), hanno numerose specie bellissime sia pei fiori or semplici or doppii, che per le foglie. Queste piante sono di facilissima riproduzione, sia per semi che per piantoni o per margotte: possono anche resistere ad un moderato gelo.

Una ricca collezione delle specie che compongono il genere *Pelagornium* basta da sola a soddisfare i desiderii d'un amatore, non solo per la bellezza dei fiori, ma anche per la prodigiosa

quantità che ne producono e per la loro successiva apparizione. Si lasciano in giardino o sui terrazzi tutt'al più fino ad ottobre. Se ne liberano le radici dalla terra aderente, se ne fanno dei pacchetti e si sospendono con le radici in alto. In primavera si ripiantano e se ne ottiene abbondante fioritura. Molte varietà di pelargonii però, e sono le più comuni, resistono assai bene all'inverno del nostro clima al quale si sono abituate.

5184 – Seguono le così dette *piante grasse* dalle forme tanto varie e bizzarre e dal fiori brillantissimi, speciali all'America Centrale. (V. 5175-5176). Esse amano i terreni più aridi, sassosi e sovente causa del loro deperire sono i troppo frequenti inaffiamenti. Sono dunque piante che richiedono pochissime cure; anch'esse sono di facilissima riproduzione.

5185 – Alcune piante dei nostri monti potranno prosperare sui terrazzi; tali il timo, la lavandula, la melissa, la maggiorana ed altre *labiate* che esalano soave fragranza.

5186 – Per formare pergolati, dove il vento lo permetta, sono adatte l'*Hoja carnosa* e l'*Arauja albens* (pianta della seta), nonchè la *Passiflora* (fior di passione); questa però richiede vasi troppo grossi, che non sempre si possono depositare sui terrazzi o sui balconi.

Inutile aggiungere che il pergolato ben coperto di verdura permette sotto di sé la coltivazione di molte altre piante che non potrebbero reggere al sole cocente.

Fig. 127.

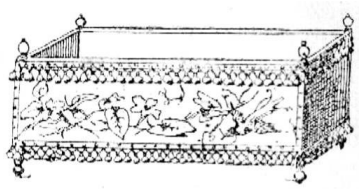


Fig. 128.

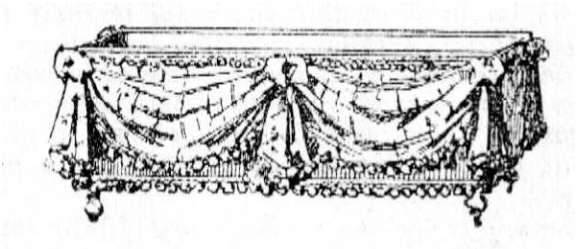


Fig. 129.

È pure da raccomandarsi la *phylogyne soavis* pel fatto che non è attaccata da insetti che ne guastino il fogliame, come avviene per molti rampicanti ed in ispecial modo pel luppolo.

È una cucurbitacea perenne, molto ornamentale, a fogliame di un bel verde, che tramanda un forte olezzo.

5187 – ***I vasi ornati*** – Con mezzi semplici, con

poca spesa si possono costruire ed ornare vasi e cassette da fiori con sufficiente eleganza, sì da poter degnamente figurare, se non in un salotto, almeno sulla finestra, in anticamera, o, nella peggiore ipotesi, in giardino.

Le fig. 127, 128, 129 rappresentano alcune di tali *costruzioni domestiche*; dette figure non richiedono spiegazioni per essere comprese e d'altronde ognuno può sbizzarrirsi a creare forme e decorazioni di fantasia.

Fig. 130.

Fig. 131.

5188 – Un genere di porta-vasi assai facile da

costruire e di grande effetto è quello rappresentato dalle fig. 130 e 131. Si tratta di semplici pentole in terracotta da pochi soldi, non verniciate, o di vasi analoghi, sempre in terracotta, che si trovano comunemente in commercio. Si disegnano a mano figurine, piante, fiori, animali, ornati, ecc., sul vaso e si verniciano in nero; si avrà in tal modo un'imitazione dei vasi etruschi di assai bell'aspetto. In luogo di disegnare le figure od altri disegni si può ritagliarli da giornali o da libri ed applicarli con colla sul vaso; indi spalmare tutta la superficie di questo, figure comprese, con vernice coppale che è trasparente, lucida.

5189 – Non sarà poi difficile far eseguire un vaso di forma greca o etrusca, sia in terracotta che in ceramica od anche semplicemente in legno e ornarlo nel modo indicato nel N.° precedente, ma

sullo stile relativo alla forma prescelta.

Fig. 132.

La fig. 132 porge un esempio del genere.

5190 – Si possono ottenere disegni in rosso su fondo nero attaccando i pezzi ritagliati con gomma arabica diluita o con bianco d'uovo. Si spalma poi il tutto con vernice nera, e subito dopo si staccano le figurine che spiccheranno in rosso sul fondo della vernice.

5191 – Del resto la decorazione di questo genere di *mobili* può farsi coi più svariati ingredienti, dagli scampoli di stoffe per tappezzeria ai frutti secchi (pigne d'abeti, ghiande, frutti di ontano, di eucalipto, di piante acquatiche, ecc., ecc.), dalle conterie di Venezia al cartone ritagliato, dal legno a traforo od a piroscoltura ai rilievi in gesso o in galvano-plastica, ecc. Oltre alle vernici a colori le *bronzine* possono essere utilizzate con vantaggio.

5192 – Le piante, opportunamente scelte, possono costituire un bell'ornamento per finestre, coltivandole in grosse conchiglie di *Strombo gigante*.

Occorre praticarvi alcuni fori, come nel vasi, per lo scolo dell'acqua. Si possono appendere o collocare in portavasi.

5193 – ***Corbeilles*** o ***Vasi sospesi*** – Una graziosa pianticella in un vasetto sospeso nel vano di una finestra o agganciato alla ringhiera di un balcone è un ornamento simpatico e adatto a tutte le borse, poichè se in una casa aristocratica la sospensione può essere guernita di una preziosa orchidea dai fiori strani e profumati o di una Nepenthes dalle urne chiazzate di porpora, in una soffitta operaia la troviamo adorna di un bel geranio-edera in piena fioritura o della comunissima Erba miseria (*Tradescantia viridis*) dai ramicelli di smeraldo spioventi all'ingiro del vaso. Così troviamo dei vasetti di porcellana e delle terrecotte artistiche sospese a lacci di seta, a catenelle di valore e dei vasetti da pochi soldi sospesi a semplici fili di ferro; abbiamo delle pianticelle fatte crescere su un troncone di legno rustico e dei cespu-

glietti che vengono fuori dalla bocca di una conchiglia che ha conosciuto le profondità dell'oceano o dal guscio legnoso di una noce di cocco, opportunamente segata. L'arte del giardiniere si è sbizzarrita dietro a questa coltivazione speciale, cercando sempre di ottenere effetti nuovi ed eleganti.

Ma di tutti questi vasetti, di tutti questi recipienti, i più adatti, sono sempre quelli di terracotta permeabile e quelli di porcellana o di ceramica, muniti all'interno di un altro vasolino *poroso* in cui va messa la pianta.

5194 – Escluse le orchidee e le Nepenthes che si coltivano di solito in gabbiette di legno ripiene di sfagno, la maggior parte delle piantine, per vasi sospesi, vanno tenute in un composto di terra da giardino leggera, terra di brughiera e stallatico

ben macerato mescolati in parti uguali. È la panacea universale che i giardinieri adoperano per tutte le piante in vaso e che essi modificano solo per quelle colture che hanno speciali esigenze. Lasciamo dunque al professionista ed all'amatore appassionato la coltura delle orchidee e delle Nepenthes che richiedono assolutamente la serra e cure speciali di coltivazione. Sono piante che hanno bisogno, come diceva un bell'umore, di chi le lavi la mattina e di chi le metta a letto la sera.

Atteniamoci solo a quelle che con qualche attenzione possono ben riescire anche nelle mani di chi non ha molta confidenza colle piante.

5195 – *Pelargonium peltatum.* Volgarmente *Geranio edera* o *Geranio rosa*.

Fig. 133.

Alcune varietà di pelargonii, di questo tipo, a fiori semplici o doppi, si prestano assai bene per ornamento di balconate, balaustre, muri di cinta e per vasi sospesi (fig. 133). Ve ne sono con fiori dalle tinte calde ed appariscenti che vanno dal bianco al rosso vivace ed al violetto passando per tutte le gradazioni intermedie. Si moltiplica per talee colla massima facilità, durante tutta la bella stagione e cresce rapidamente rivestendo il vaso di una ve-

getazione gaia e lussureggiante. Graziosissime le varietà a foglie bordate di bianco o macchiate di giallo.

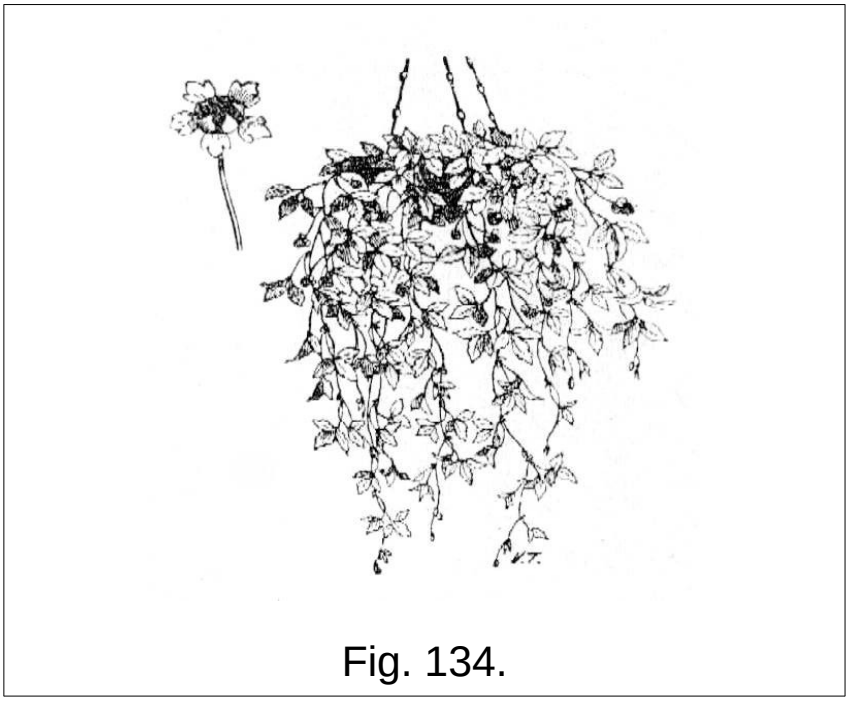


Fig. 134.

5196 – *Fragaria indica* – Questa pianta, detta volgarmente *Fragola indiana*, ha ramicelli sottili, ricascanti, epperò è adatta per coltivazione in vasi sospesi (corbeilles) come vedesi nella fig. 134. I suoi fiori sono gialli e i frutti piccoli, rossi, secchi,

senza sapore, resistono a lungo sulla pianta. La fioritura dura quasi tutto l'autunno. Si moltiplica per getti, in fine di estate. Vive in qualsiasi terriccio.

5197 – La pianta per sospensioni che tiene il *record* della rapidità nel crescere è la *Tradescantia* – Erba miseria – colle sue molteplici specie e varietà (*T. viridis*, *T. zebrina*, *T. zebrina multicolor*, *T. fluminensis*, *T. lanceolata*). D'estate le talee in pochi giorni mettono radici e crescono così presto che, dopo un mese, le giovani piante cominciano a lasciar pendere dall'orlo del vaso i gracili ramoscelli verdi o zebrati di violetto o di argento.

5198 – Un'altra pianta che di frequente si incontra nelle sospensioni d'appartamento è il *Phalangium lineare* dalle lunghe foglie verdi striate di bianco. Questa graziosa pianticella emette

sugli steli floreali numerosi germogli che, munendosi ben presto di radici aeree, divengono altrettante piantoline adatte alla riproduzione.

5199 – Un'elegantissima specie, a rami cadenti, è l'*Asparagus Sprengeri*, pianta rusticissima sotto ogni rapporto che d'estate si adorna di minuscoli fiori bianchi cui tengon dietro in autunno numerosissimi frutti rosso corallo che spiccano gradevolmente sul verde fresco del fogliame.

5200 – Anche l'*A. decumbens* e l'*A. scandens deflexus* si adattano a quest'uso speciale.

5201 – Non meno elegante è l'*Isolepsis gracilis*, originaria dalle Indie, i cui cespuglietti più che una pianta si direbbero una fitta capigliatura verde. L'*Isolepsis* ama l'ombra e l'umidità ed è una delle poche piante che possono vivere bene in una conchiglia o in un vasetto verniciato.

5202 – Tutti conoscono la *Saxifraga sarmetosa* dalle foglie rotondette e pelose, disposte a rosetta e cosparse di nervature argentee. Essa emette numerosi stoloni filiformi sparsi qua e là di ciuffetti di foglie e pendenti giù nel più simpatico disordine. È una pianta importata dalla Cina che si riscontra spesso nelle colture dove oltre che per sospensioni, è adoperata per bordure e per decorare le roccaglie artificiali.

5203 – Chi poi vuole una pianticella che accoppii l'eleganza del portamento ad una smagliante fioritura, scelga la Corallina, la vecchia *Russelia juncea*, i cui steli privi di foglie si caricano durante l'estate di una miriade di fiorellini allungati rossi come il corallo.

5204 – Anche fra le Fucsie troviamo qualche specie adattatissima per quest'uso speciale, p.

es., la *Fucsia procumbens*, a rami penduli, che si riveste di numerosi fiori porporini cui susseguono un gran numero di piccoli frutti ornamentali.

5205 – Si adopera con successo, perchè resistentissima alla polvere ed alla mancanza di luce, la *Ficus repens* (*Ficus stipulata*), tanto in uso per tappezzare le pareti interne ed i pilastri delle serre fredde e delle aranciere.

5206 – Una piccola graminacea, notissima ai coltivatori di piante da serra è l'*Oplismenus imbecillis*, che deve il suo nome.... poco lusinghiero al botanico Brown il quale voleva certamente con esso alludere unicamente alla gracilità degli steli, non potendo avere ragioni per prendersela con la graziosa pianticella, tanto ricercata per le sue foglie variegate elegantemente col tricolore italiano: bianco, rosa e verde.

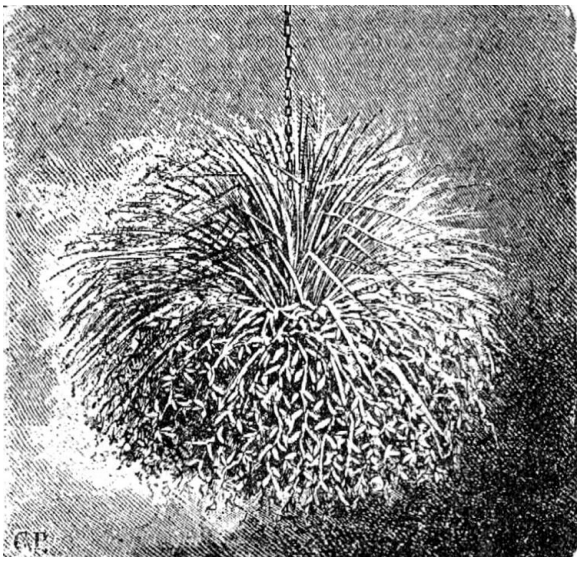


Fig. 135.

5207 – *Un giardino pensile* – Si sceglie una grossa spugna ordinaria, da pavimenti; la si bagna nell'acqua calda, indi si spreme a metà, in modo che resti assai umida. Nei fori di detta spugna s'introducono dei semi di miglio, trifoglio rosso, orzo, graminacee, lino, scagliola ed in genere di piante facili a germogliare e di foglie a svariati colori. Si colloca la spugna in una coppa, in un vaso, o meglio la si appende nel vano di una fine-

stra soleggiata. Per una settimana la si inaffia ogni mattina con una pioggia fina su tutta la superficie. In poco tempo la spugna non sarà più che una palla di verdura con graziose varietà di colori di bellissimo effetto (fig. 135).

5208 – ***Inaffiamento*** – L'acqua è l'elemento indispensabile alla vita delle piante. Pochi inaffiano con criterio, nè sanno che dalle inaffiature dipende il più delle volte la buona riuscita della cultura.

Fra tutte le acque la migliore è quella piovana, perchè è più pura e più aereata. Difficilmente però se ne può avere in gran quantità per le inaffiature e nella maggior parte delle case di città non si raccoglie l'acqua piovana. Al contrario l'acqua peggiore è quella dei pozzi, sebbene sia la più adoperata: è la peggiore perche è la meno ossigenata, troppo fredda e spesso contenente so-

stanze nocive alle piante.

Si rimedia facilmente a questi inconvenienti lasciandola in deposito per qualche giorno prima di usarla, e così certe sostanze precipitano al fondo del recipiente, si aumenta la temperatura e le si fornisce maggior quantità d'aria.

L'acqua di mare e le acque provenienti da sorgenti minerali, come le ferruginose e solforose, ecc., sono dannosissime alla coltura delle piante, nè sono da usarsi in verun modo.

5209 – La scelta dell'ora per inaffiare ha seria influenza sulla buona vegetazione. Si può dare per regola generale che ore migliori per l'inaffiatura sono quelle della sera.

Meglio è però fare l'inaffiatura nelle ore del mattino nei climi freddi per tutto l'anno e in quelli temperati durante l'inverno.

5210 – L’inaffiamento vien fatto generalmente senza metodo; ora si attende ad inaffiare quando le piante sono appassite, ora invece vengono inondate in modo che non tardano a morire.

Le piante non devono essere inaffiate che nel momento in cui ne hanno realmente bisogno, e ce ne possiamo accorgere facilmente, sia tastando la terra, sia dando un piccolo colpetto colle dita nelle pareti del vaso. Quando la terra è umida e il colpo dato nel vaso produce un suono secco, la pianta ha bisogno d’acqua.

In generale si inaffia ogni due o tre giorni in autunno e in inverno, ed ogni giorno in primavera ed in estate.

Ogni volta che si inaffia, l’acqua dev’essere somministrata con una certa abbondanza e se ne cesserà la somministrazione quando si vede che

l’acqua esce in quantità dal foro del vaso.

5211 – Pei calori estivi il terreno si riscalda durante il giorno fortemente, e se noi annacquiamo alla sera, massimamente se l’acqua è un po’ fredda, portiamo uno squilibrio tale di temperatura che causa quelle alessature che sovente si riscontrano nelle piante in questa stagione.
L’acqua va quindi somministrata alla mattina presto; allora, essendosi il terreno raffreddato durante la notte, non ha più luogo il forte squilibrio.
L’acqua si ponga alla sera in un mastello all’aperto in modo che acquisti per la mattina la temperatura dell’ambiente.

5212 – Anche le piante che si coltivano in serra s’inaffiano con acqua fredda,

5213 – Quando si debba assentarsi da casa si può provvedere all’inaffiamento automatico delle

piante, sia mettendo i vasi entro scodelle con acqua che sarà gradatamente assorbita per capillarità, sia in quest'altro modo. Si dispone vicinissimo al vaso od alla giardiniera da inaffiare un recipiente pieno d'acqua. S'immerge in questo recipiente un lucignolo da lumi ad olio, o simile, fatto con cotone, od anche una semplice striscia di cimosa di panno, tenendone immersa l'estremità con una pietra. L'altra estremità si avvolge al piede della pianta, spostando un po' di terra che tosto si rimette in luogo, Si bagna quindi tutta la striscia e l'inaffiamento si farà automaticamente, in modo assai regolare per molti giorni, sempre in grazia della capillarità.

5214 – Per mantenere umide le piante sospese, impedendo in pari tempo che sgocciolino, sul pavimento, molto opportunamente si potrà ricor-

rere al *sifone capillare*. Ed ecco come:

Si nasconde tra il fogliame un vasettino pieno d'acqua; in detto vasettino pesca uno stoppino che discende e s'introduce nella terra. La capillarità fa ascendere l'acqua nello stoppino e la fa poi discendere fuori: la stessa capillarità la diffonde.

Così mantiensi umidità permanente, sinchè siavi acqua nel vasetto. Con qualche prova si troveranno le dimensioni opportune del vaso e dello stoppino, affinchè la terra ov'è radicata la pianta sospesa, riceva automaticamente il suo *fabbisogno* di acqua.

5215 – La polvere è un gran nemico delle piante; depositandosi sulle foglie, oltre all'offrire un aspetto sgradevole, ostruisce i pori che servono alla respirazione della pianta, che perciò ne sof-

fre. L’inaffiatura può rimediare in parte all’inconveniente, ma in molti casi, specialmente per le piante o foglie coriacee non sarà male pulire a quando a quando le foglie con una spugna morbida bagnata, od anche con una spazzola molto morbida.

5216 – ***Malattie*** – Lo stato di sofferenza della pianta si manifesta per lo più con uno scoloramento delle parti verdi, che si mutano gradatamente in giallo più o meno accentuato. È la *clorosi* o *anemia* delle piante, e può dipendere da varie cause alle quali già si è in parte accennato.

La cattiva fognatura del vaso, impedendo l’efflusso dell’acqua superflua, produce il ristagno di questa nel vaso e determina l’infracidimento delle radici. Estrarre subito le piante dal vaso e rinnovare la fognatura. È però difficile che la

pianta si ristabilisca completamente, chè anzi assai sovente è perduta.

Gli stessi effetti sono prodotti da eccesso d'inaffiatura.

Quasi altrettanto avviene per l'effetto della siccità.

La mancanza d'aria e di luce sono cause frequenti di deperimento delle piante coltivate in casa. Vi si rimedia con frequenti esposizioni all'aperto, nei cortili o, almeno, sulle finestre.

5217 – ***Coltivazione nella sabbia*** – Premettiamo che non tutte le piante si prestano allo stesso trattamento, ma le più comuni danno risultati assai soddisfacenti: ne daremo un cenno a titolo di curiosità.

Si coltivano dunque le piante nell'arena anzichè nella terra, somministrando però una o due

volte la settimana due o tre cucchiaini di una soluzione composta delle materie seguenti:

Nitrato d’ammoniaca 38 – Bisolfato ammonico 30
Nitrato di potassa 26 – Bisolfato di calce in polvere fina 5
Solfato di ferro 1

in ragione di uno fino a tre grammi per ogni litro d’acqua. Si fanno egualmente i soliti inaffiamenti all’acqua semplice.

Concimazione – (V. *Concimi*).

5218 – ***Colture senza terra*** – *Su carote*, *rape*, *ecc*.[73].

Scegliamo una bella carota e, senza troppo tardare dopo il suo sradicamento dal suolo, praticchiamovi delle cavità più ampie in profondità che

73Dal mio volume: *700 giochi di fisica, chimica, ecc.,* 2ª ediz. Hoepli (L. 5,50).

all’orifizio; tagliamone le radichette e le foglie; tagliamo pure tutte le piccole radici di due belle cipolle, e d’uno spicchio d’aglio, e collochiamo questi bulbi nelle rispettive cavità, versandovi dell’acqua, senza però riempirle e assicuriamo poi l’equilibrio della carota su di un piatto.

Ogni giorno occorrerà rimettere un po’ d’acqua nelle dette cavità, avendo cura però che non ne rimanga nel piatto, il che produrrebbe la putrefazione della carota.

Dopo tre o quattro giorni alla parte inferiore dei bulbi appariranno delle piccole radichette bianche che presto ingrandiranno, fino a riempire tutta la cavità; l’inaffiamento si farà allora senza sollevare totalmente le pianticelle per non sciuparne le radici; si avrà anche cura di recidere quelle che eventualmente fossero infracidite.

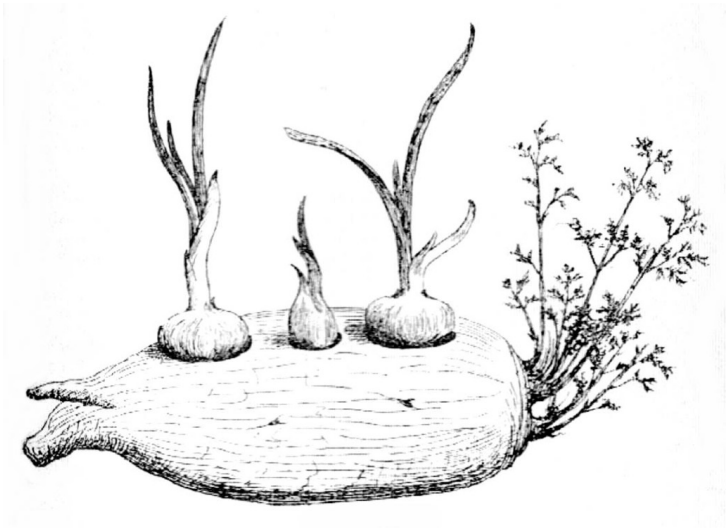


Fig. 136.

Non tarderanno poi a svilupparsi le gemme dei bulbi non solo, ma anche la carota emetterà, come vedesi in fig. 136, i suoi bravi germogli che, stante la sua posizione orizzontale, si dirigeranno obliquamente rispetto all’asse della carota tendendo alla verticale, o verso la luce se da questa siano tenuti discosti.

5219 – Un’altra di queste bizzarre colture, si può ottenere facilmente, quella cioè di una cipolla

su di un navone.

Si può dare a queste colture la disposizione *a vaso*, della fig. 137.

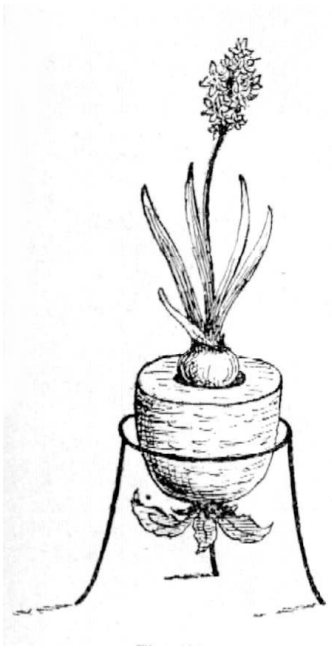


Fig. 137.

L’epoca più adatta per queste colture è quella compresa fra ottobre e gennaio; si collocano presso la finestra, in ambiente riscaldato. Si possono pure ottenere bellissimi risultati con le barbabietole, che si prestano bene, anche per lo svi-

luppo dei bulbi di giacinto, i quali, con qualche cura, si possono portare sino alla fioritura.

Queste colture non si possono protrarre oltre un mese e mezzo circa.

5220 – Scegliete una ghianda ben sana e matura, attraversatela con un filo, senza intaccare

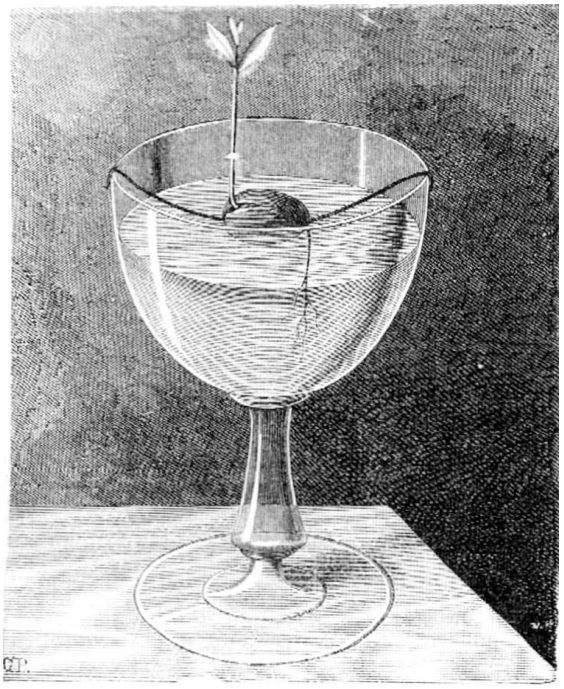


Fig. 138.

l’embrione e· sospendetela così in un bicchiere contenente acqua, in modo che la ghianda la toc-

chi appena (fig. 138). Dopo qualche tempo si formerà la radice che scenderà nell'acqua: in seguito i *cotiledoni* della ghianda si apriranno e ne uscirà il piccolo stelo con le sue fogliette e la piccola quercia continuerà così a vegetare per varii mesi acquistando un certo sviluppo. Certo non dovete far conto, lasciandola così, di potervi un giorno riposare all'ombra della sua folta chioma!

5221 – ***Colorazione artificiale*** – Sono state eseguite
dal dott. Krämer alcune interessanti esperienze intorno a talune sostanze che provocano un sensibile mutamento di colore nelle piante. Egli afferma che quasi tutte le materie coloranti che si trovano nelle piante allo stato naturale, diventano verdi con l'idrato di calcio, rosse con gli acidi organici, azzurre col solfato di ferro; e ricorda che

l’Overton ha ottenuto un’intensificazione nel color rosso di una pianta innaffiandola con una soluz. di glucosio, ed il Katie è riuscito ad avere delle rose di un rosso cupo magnifico annacquando la pianta con una soluz. di ac. citrico.

Il naturalista conclude coll’affermare come un coltivatore intelligente possa quasi sempre modificare a suo talento la colorazione naturale delle piante.

5222 – ***Conservazione*** – *Allo stato fresco* – Può occorrere di voler conservare delle piante o dei fiori freschi, per qualche tempo, come – p. es. – per ritrarle in pittura o per istudio botanico.

A tal uopo, appena sin possibile, si bagnano con acqua fresca, indi si mettono in un vaso con acqua saponata.

Ogni mattina si estraggono, si mondano dalle

parti guaste e si mettono i gambi per 10 minuti in acqua pura, si aspergono parimente con acqua indi si rimettono nel vaso con acqua saponata, preparata di recente. Si potranno in tal modo conservare le piante in istato di freschezza per oltre un mese.

5223 – *Delle piante avvizzite* – Volendo restituire la freschezza a pianticelle avvizzite (s'intende strappate dalla terra) si pongano in un bicchier d'acqua contenente un cucchiaino di solfato di sodio. Si tiene il bicchiere in un ambiente fresco e si rinnova l'acqua a diverse riprese, mondando la pianta dalle parti rimaste avvizzite.

5224 – *Delle piante morte* – Da tempo si è cercato di conservare alle piante morte la loro forma naturale. I metodi finora proposti – immersione nella sabbia calda, rivestimento con lacche spe-

ciali o gelatina, immersione in soluzione di cloruro di calcio – non diedero risultati del tutto soddisfacenti.

Un metodo recentemente proposto da *Augenfeld* dovrebbe invece far ottenere lo scopo. Esso consiste nell'imbevere le piante, cioè surrogare il succo cellulare, con una soluzione alcoolica di glicerina, adoperandola dapprima molto diluita, aumentandone poi, a poco a poco, la concentrazione. Nel processo è bene lasciar riempire le cellule di glicerina in modo che le pareti cellulari si distendano, ponendo p. es. sulle superfici piane (foglie), d'ambo le parti, dei cuscini su quelle parti che stanno fra la nervatura. Ciò ha il vantaggio che, se l'alcool evapora, le cellule restano ancor sempre tese e conservano così il turgore. Per preservare le piante dall'umidità atmosferica è

necessario allontanare anzitutto la cuticula e surrogarla poi in modo adatto, ciò che si fa rivestendo le piante preparate d’uno strato sottile incoloro di caucciù, lacca o simili. L’inventore raccomanda di imbiancare dapprima le piante con soluz. calda di ac. solforoso indi estrarle con alcool onde toglierne anche la sostanza colorante non imbiancata. I colori si possono poi ripristinare a piacere dopo l’imbibizione di glicerina.

Fig. 139.

5225 – *Mansier* studiando la presenza delle ossidasi o fermenti ossidanti nei vegetali attribuisce a queste la causa dell'alterazione del colore nelle piante essiccate; e perciò istituì esperienze per distruggere in esse il potere ossidante di questo fermento resistentissimo, mediante l'azione dei calore. Egli pensò di sottoporre i vegetali da essiccare ad una corrente di aria secca. Queste piante devono essere raccolte in estate, nelle giornate calde, al mattino od alla sera, quando la temperatura non è superiore ai 12-15°. Senz'altro questi vegetali saranno portati all'essiccatoio, poi messi in sottili strati sopra graticci, o sospesi in piccoli mazzi ad una corda tesa.

Se la temperatura non è superiore a 15°, e se l'aria può facilmente rinnovarsi si otterranno sempre prodotti bellissimi sotto il punto di vista com-

merciale, i cui principii attivi non avranno subìta alcuna alterazione per ossidazione. L'essiccazione dovrà così essere prolungata fino a che i vegetali più non perdano sensibilmente umidità, mantenendoli in tale ambiente. L'ossifermento, quantunque ancor possegga, in queste condizioni tutte le sue proprietà, non avrà più occasione di agire. Tutte le cellule essendosi essiccate e compresse senza lacerazioni, non si avrà più nulla a temere per la buona conservazione delle piante.

5226 – ***Riproduzione grafica*** – *All'anilina* – Si fa seccare tra due fogli di carta bibula la pianta da riprodurre, sia per pressione sia per mezzo di un ferro caldo; si applica con un pennello sulla superficie da riprodurre un colore d'anilina in soluzione nell'alcool. Si bagna la carta sulla quale si

vuole ottenere l’impronta e si asciuga con carta bibula, indi la si distende su di un supporto resistente; una lastra metallica serve benissimo. Si applica sul foglio la pianta dal lato che ha ricevuto il colore. Si copre con varii fogli di carta e si comprime a mano con un ferro da stirare, freddo. In tal modo si possono tirare varie copie successive.

Naturalmente variando i colori si possono ottenere belle combinazioni policrome, una specie di pittura all’acquarello. Con un po’ d’attenzione e di pratica si riesce ad ottenere con questo procedimento delle copie assai delicate.

Per evitare l’*impasto* nelle prime copie, è bene

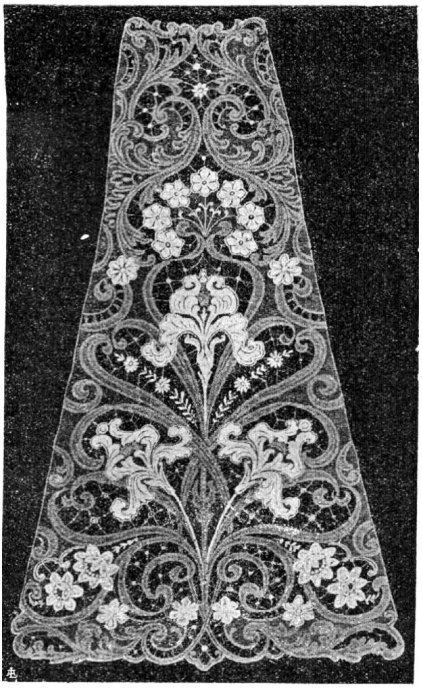


Fig. 140.

passare sulla superficie della pianta colorata e ben secca, un pennello bagnato in una soluzione di salnitro od anche di sale marino e lasciar ben seccare prima di cominciare la tiratura.

Se invece di bagnare la carta per la tiratura con acqua, la si bagna con alcool, si ottengono delle impronte con gradazioni assai vivaci e la carta

conserva tutto il suo lucido.

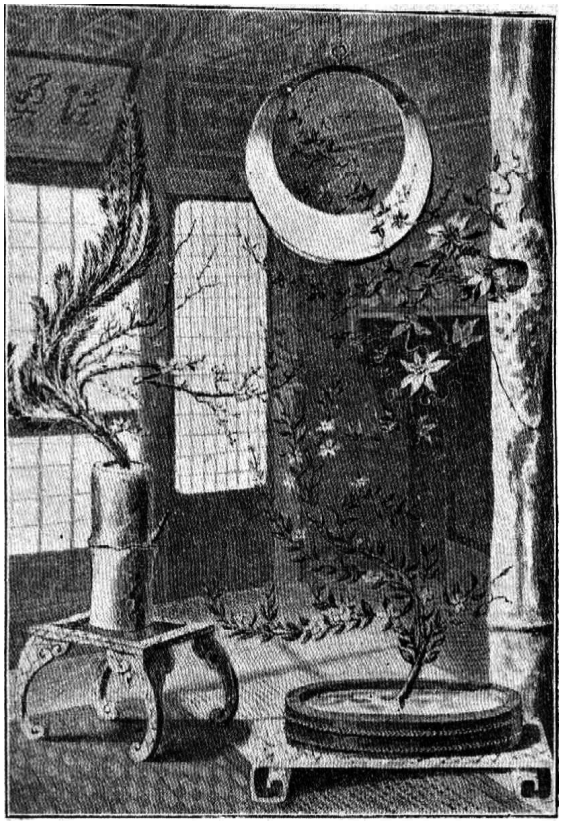


Fig. 141. – Salotto giapponese fiorito. Rami di pino e di susino fiorito disposti in un vaso naturale, di bambù – Ramo di *Kerria japonica* fissato mediante un ferro di cavallo sul fondo d'un vaso circolare – Disposizione d'un *Lespedeza* in una sospensione in forma di mezzaluna – Clematide in un vaso sospeso in forma di zucca.

5227 – Questo mezzo può essere utilizzato per produrre impronte sulle pagine di album e su tutte le superfici che sarebbero deteriorate dall'acqua. Si possono anche ottenere impronte sopra superfici secche (legno, vetro) passando sulla pianta carica di colore e secca, un po' di glicerina della quale si toglie l'eccesso con carta bibula. Le piante più delicate a struttura finissima sono quelle che dànno i migliori risultati.

5228 – *Con la carta al prussiato* – Si prende un foglio di carta al prussiato di ferro e vi si applica esattamente la pianta; vi si applica sopra un vetro e si espone il tutto al sole. Dopo circa 5 minuti la carta, dapprima gialla, sarà diventata grigio di ferro in tutte le parti scoperte. Si lava allora con molta acqua: tutta la parte non impressionata dal sole diventa bianca ed il rimanente turchino tanto

più carico quanto più prolungata fu l'azione solare; sicchè la pianta riesce riprodotta in bianco vivo su fondo azzurro coi particolari più delicati, come vedesi nelle fig. 139 e 140 che rappresentano merletti riprodotti nel modo indicato.

5229 – ***Disposizioni decorative*** – Rappresentiamo nella fig. 141 un salotto giapponese graziosamente ornato con piante vive o di fresco recise. Quanto sarebbe da preferirsi quest'uso a quello delle piante e dei fiori artificiali che troppe predilezioni ancora godono tra noi!

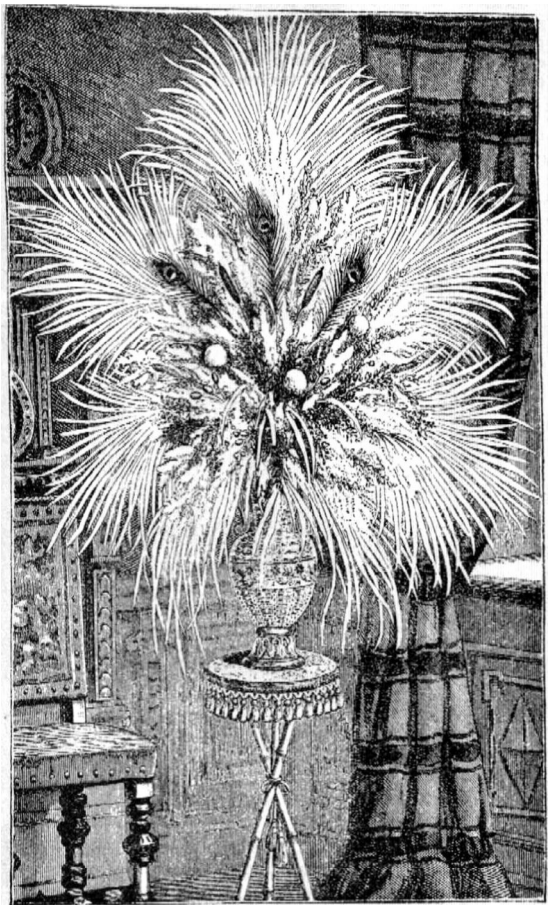


Fig. 142.

Piante secche.

5230 – ***Decorative*** – Varie sono le piante che allo stato secco, sia naturali che colorate artificialmente, possono essere usate per adornare sale, salotti, ecc. La fig. 142 rappresenta un maz-

zo artificialmente composto con tali piante, penne di pavone, ecc. I nostri giardinieri coltivano ora molte piante adatte a quest'uso, ma sui nostri monti, nelle paludi e sulle Alpi specialmente ne crescono bellissime specie. Altre di provenienza estera non è difficile procurarsele. Ne citeremo alcune: palma, platania, palma nana o di San Pietro (comune in Sicilia), *Stipa pennata*, *Uniola paniculata*, *Eriantus argenteus*, *Arundo communis*, *Briza bizaeformis*.

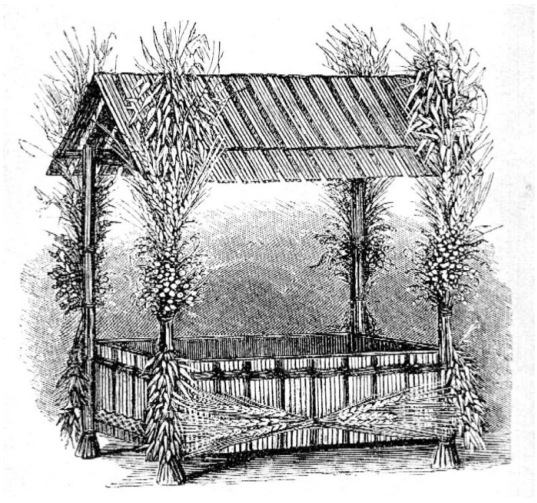


Fig. 143.

5231 – Nella fig. 143 presentiamo alle gentili lettrici il modellino di un ninnolo per salotto, in paglia ed erbe secche. Non è che un modello; esso non ha altra pretesa che quella d'invogliare ad occupare qualche ora d'ozio, specialmente in campagna, nel fare qualche lavoretto di tal genere, nel quale il loro innato gusto artistico potrà mettere a profitto le tante risorse della flora dei nostri monti. Che se non bastassero, potranno ricorrere alla entomologia, aggiungendo alle piante qualche farfalla dagli smaglianti colori. (Fig. 144 e 145)[74].

74V. il bellissimo manuale di questa Collez.: *Le farfalle*, con 349 fig. colorate, del Dott. A. Senna, L. 6,50.

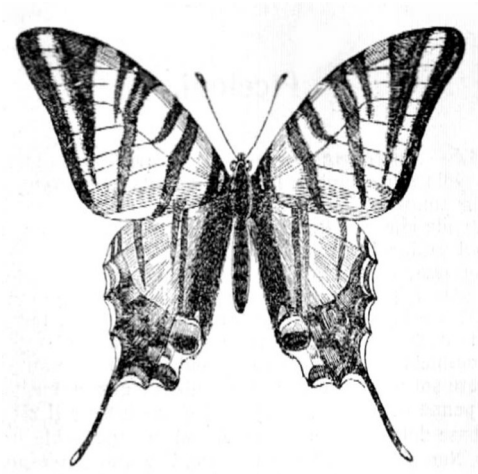


Fig. 144. – *Papilio Podalirius.*

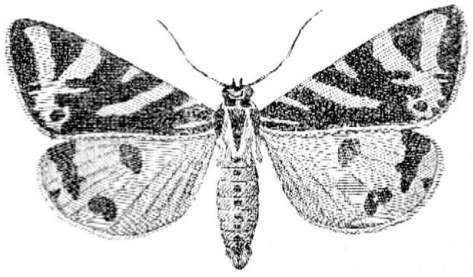


Fig. 145. – *Callimorpha Hera.*

V. *Erbari.*

Piccioni.

5232 – ***Ingrassamento*** – Occorre siano tenuti allo scuro nella più completa immobilità, alla temperatura di 18 a 20° in atmosfera piuttosto umida.

S’intende che si sottopongono a ingrassamento solamente i piccioni sani, robusti.

L’ingrassamento si pratica tutto l’anno, ma la stagione più favorevole è tra maggio e luglio, quando la riproduzione è più attiva e la vendita (se si tratta di una piccola industria) è favorita dalla mancanza di selvaggina sui mercati.

Si comincia l’ingrassamento quando le piume cominciano a spuntare sotto le ali e si vedono distintamente i cannoncini delle penne alle ali e alla coda, cioè tra il 20° e il 25° giorno.

La base dell’alimento è il miglio misto a lenticchie, frumento e riso. Non sono adatti il granturco, il grano saraceno, nè le solite paste per volatili da pollaio. Il miglio dovrà entrare per ¾ nella miscela; esso si fa macerare in acqua per 12 a 15 ore prima di somministrarlo, mentre gli altri

grani si dànno tali e quali.

La durata dell'ingrassamento è, tutt'al più, di 6 giorni; prolungando il trattamento non se ne avrebbe vantaggio.

L'aiutante tiene il piccione per la testa, con la sinistra, col pollice e l'indice ai lati del becco, mentre con la destra tiene le zampe e le ali. L'operatore introduce nel becco la quantità di alimento opportuna e la spinge col dito.

Il piccione viene poi messo in un cesto; i cesti si collocano in luogo oscuro, ecc.

Il giorno dell'uccisione si somministra poco cibo. Alcune ore prima dell'uccisione si somministrano 800 gr. d'acqua leggermente salata per rendere la carne più fine e bianca, e si tengono i piccioni alla temperatura di 25 a 30°, affinchè l'acqua salata faccia tutto il suo effetto.

Piedi.

5233 – ***Norme igieniche*** – Dovendo intraprendere lunghe passeggiate è ottima precauzione lo spalmare i piedi *completamente* con sego di buona qualità, che si fa quasi fondere a debole calore. Meglio ancora se prima di tale operazione si saranno lavati i piedi con acqua ed alcool od acquavite.

5234 – Ripetendo almeno due volte per settimana i bagni freddi ai piedi si conservano questi in ottimo stato, evitando molti mali cui vanno soggetti. Sono assai utili tali bugni, anche durante o dopo una lunga passeggiata, riuscendo di grande conforto; si può aggiungere nell'acqua un po' di alcool od acquavite. Con ciò si rimedia pure all'inconveniente dell'eccessivo sudore dei piedi.

5235 – Per guarire il bruciore dei piedi sono ot-

timi i pediluvii con soluz. d’iposolfito di soda.

5236 – *Pomata dei cacciatori* – Questa pomata, utilissima per spalmarsene i piedi durante le lunghe marcie, specialmente in estate è assai usata

Sapone 50 – Sego 50 – Olio canforato 25 – Alcool canforato 25.

5237 – Si ungono leggermente i piedi con questa pomata:

Sego bianco kg. 1 – Ess. di lavanda gr. 5 – Ess. di timo 4

Timolo in polvere 1.

Si comincia col fondere il sego a b. m., indi vi si incorpora la soluz. del timolo nelle essenze.

5238 – Nell’esercito germanico si usa il seguente linimento per prevenire le flittene, che tanto facilmente si formano nelle lunghe marcie:

Sapone nero 50 – Vaselina 15 – Ossido di zinco 6 – Acqua 25.

Questo riesce pure vantaggioso contro il gonfiore provocato dalle calzature strette,

5239 – ***Flittene*** – *Cura* – Le bolle sierose che si formano sotto la cute del piedi o delle mani per uso eccessivo di queste parti, si curano aprendole con forbici, temperino o pungendole con un grosso ago, senza levare la pelle, per vuotarle dal liquido sieroso che contengono e poi si ungono con sego o grasso.

5240 – *Pomata* – Quando la bolla è scoperta, cioè quando si è lacerata l'epidermide che la formava, si può applicare sulla pelle questa pomata:

Sapone bianco gr. 20 – Vaselina 20 – Alcool canf. 10

Aceto canf. 10.

Si fanno fondere a b. m. il sapone *raspato* e la vaselina, indi vi si aggiungono l'alcool e l'aceto, rimestando con spatola di legno.

5241 – Se sono già scoperte vi si applicano sopra delle compresse imbevute in questa soluzione:

Acqua gr. 50 – Alcool canforato 50
Sotto acetato di piombo (Soluzione al 5%) gocce II.

5242 – ***Sudore*** – Bagnare i piedi con una soluz. acquosa al 3% di formalina, e cioè al mattino, mezzodì e sera, ed ancora una volta al mattino successivo. La pelle fra le dita si bagna due volte soltanto.

Si usa circa gr. 1,5 di formalina per piede, servendosi d'una lunga pinzetta onde evitarne l'azione sulle dita. Dopo tre settimane la cute si de-

squama.

5243 – Secondo il dott. Benians le sostanze che dànno luogo ai sintomi clinici della traspirazione fetida del piedi – indolo e scatolo – provengono dall'azione di bacterii. L'introduzione della glicerina nel mezzo in cui si sviluppano questi microbi, impedisce la formazione dell'indolo; inoltre la sua fermentazione produce degli acidi i quali trasformano il mezzo in contatto con la pianta dei piedi, da alcalino in acido.

Basta quindi applicare ogni mattina della glicerina sulla pianta dei piedi.

5244 – Sono raccomandati come efficacissimi il *tannaformio* in polvere, applicato nelle calze e fra le dita, oppure semplicemente del tannino in polvere, ogni due o tre giorni. Esso indurisce un poco la pelle ed impedisce quindi anche la forma-

zione di vescichette.

5245 – Applicare sulla pelle dei piedi pennellature di soluzione di acido picrico 5% in alcool (90%), una volta al giorno dapprincipio, poi due volte per settimana, facendo seguire, quando lo strato liquido siasi asciugato, una polvere aspersoria (aristolo 5, acido picrico 5, dermatolo 25, talco 100).

5246 – Molti usano aspergere l'interno delle calze con questa miscela:

Talco in polv. 40 – Magistero di bismuto 45 Permanganato di potassa 3 – Salicilato di soda 2.

5247 – Sono pure consigliate come efficacissime le polveri seguenti:

Allume 2 – Tannino 3 – Acido salicilico 3 Mentolo 5 – Radice ireos polv. 40 – Ossido di zinco 47.

5248 – Permanganato potassico 13, allume 1, talco 50, ossido di zinco 18, carbonato di calce 18.

5249 – Si lavano i piedi tre volte al giorno con acqua fredda, e si bagnano poi con soluz. al 2 per mille di acido borico in alcool diluito. Si lascia svaporare all'aria lo spirito. L'applicazione è dapprima dolorosa; poi si può elevare gradatamente la concentrazione della soluz. di borace fino al 5%.

5250 – Si può trattare l'eccessivo sudore con perborato di soda. Tutti i perossidi emettono, a contatto della pelle sudante, ossigeno che viene posto in libertà dagli acidi del sudore.

Si può usare una miscela di 1 p. di perborato di zinco o di soda, con 4 di talco; piedi e calze si cospargono ogni giorno con detta polvere.

5251 – Lavare con acqua saponata, poi asciugare perfettamente ed infine spolverizzare con ossido di zinco. Questa cura, semplicissima. riesce assai efficace.

Pietre.

5252 – ***Pulitura*** – Le pietre si puliscono prima con acqua pura poi con acqua acidulata con 30 cc. d'acido cloridrico per litro. Si risciacqua poi abbondantemente.

5253 – Le gradinate si possono pulire prima con acqua e sapone nero, poi con acqua di Javel ossia con le comuni *candeggine*, *varechine*, e simili, (V. *Smacchiatori*).

5254 – *Macchie di ruggine* – Si cospargono con acetosella, che si bagna con un po' d'acqua. Quando è secca si sfrega con spazzola di fil-ferro seguendo la vena se esiste.

5255 – *Macchie di grasso* – Lavatura con forte liscivia di soda che si lascerà alquanto tempo a contatto con la parte macchiata.

5256 – È molto efficace la sovrapposizione di polveri assorbenti sulla macchia, quali terra da pipe, magnesia, ossido di zinco, ecc.

5257 – ***Preservazione dall'umidità*** – Una spalmatura con un intonaco all'olio di lino è efficacissima, tanto per la pietra che per il legno. L'intonaco si può preparare impastando con olio di lino, fino a consistenza adatta:

Mattone finamente pestato 13 – Litargirio 1.

(V. *Marmo*).

5258 – ***Impermeabilizzazione*** – Spalmatura con questa miscela, preparata a calore sufficiente per la fusione:

Resina gr. 145 – Sego 100 – Olio di lino lit. 1.

5259 – ***Consumate*** – *Riparazione* – Si possono riparare le pietre sbrecciate o consumate (gradini, davanzali, ecc.), picchiettandole, spalmandole poi con silicato di soda e applicandovi infine una malta di silicato di soda, cemento e sabbia fina, che si modella a cazzuola.

In sei ore la malta è secca e di grande solidità.

Pile.

5260 – ***Come prepararsele*** – La pila ordinariamente usata per i campanelli elettrici (tipo *Leclanché*) si può preparare facilmente e con qualche risparmio provvedendosi degli oggetti necessarii.

Gli zinchi amalgamati per tutte le varie specie di pile di uso corrente, si trovano in commercio a prezzo mite. Conviene acquistarli piuttosto che prepararli da sè. Lo stesso dicasi dei carboni.

Occorrono: Un vaso di vetro cilindrico, un vaso di porcellana porosa (non verniciata) su per giù della stessa altezza del vaso cilindrico, un pezzo di lamiera di zinco tagliato a foggia di rettangolo a cui va saldato un filo di rame; un pezzo di carbone di storta, un po' di biossido di manganese e di solfato ammonico. Nel vaso poroso si introduce il carbone e lo si circonda con una miscela di un terzo di biossido di manganese e di due terzi di carbone di storta sminuzzato.

Il vaso poroso si pone quindi in quello di vetro dove si versa acqua, si aggiungono da due a tre cucchiaiate di cloruro ammonico e vi si immerge lo zinco. Il carbone costituisce il *polo positivo*, lo zinco il *polo negativo*. Questa pila serve bene per quelle applicazioni nelle quali non si richiede una corrente di lunga durata.

5261 – La pila *Bunsen*, assai più energica e che dura maggiormente in attività, si forma coi vasi della precedente (tipo *Leclanché*), ma lo zinco deve abbracciare all'intorno il vaso poroso, la soluz. di sale ammonico è costituita da una soluz. molto diluita d'acido solforico e nel vaso poroso, al posto del carbone pesto e del biossido di manganese, si pone dell'acido nitrico puro. Questa pila va tenuta all'aperto perchè sviluppa vapori dannosi alla salute.

In entrambi i tipi è bene che lo zinco sia amalgamato con mercurio, poichè in tal caso non si consuma che quando si chiude il circuito cioè quando si utilizza la corrente.

5262 – ***Manutenzione*** – Le pile *Leclanché* sono le più usate per campanelli elettrici. Esse forniscono per lungo tempo la poca corrente neces-

saria; sono di facilissima manutenzione.

Si mantiene il livello dell'acqua ai due terzi circa del vaso di vetro si aggiunge ogni 6 mesi da 60 a 100 gr. di sale ammoniaco secondo le dimensioni della pila (in mancanza del sale ammoniaco si può far uso del sale da cucina) e si tolgono le efflorescenze. Il sale ammoniaco deve contenere meno dell'1% di impurità. Il perossido di manganese deve essere senza polvere e contenere almeno l'85% di prodotto puro.

Qualora esse non funzionassero dopo tali aggiunte, converrà verificare lo stato delle morsette ed i contatti dei fili; per lo più l'interruzione della corrente è dovuta all'ossidazione di tali accessorii; i fili si raspano per mettere a nudo il metallo: le morsette si cambiano.

5263 – Per facilitare la soluz. del cloruro am-

monico in queste pile ed *impedire il deposito di cristalli* di cloruro di zinco sugli zinchi, giova assai aggiungere alla soluz. un po' di glicerina od un po' di zucchero.

5264 – Per impedire l'ascensione di sali sulle pareti dei vasi si fanno fondere 50 gr. di vaselina pura o 25 gr. di paraffina; quando il miscuglio è sul punto di solidificarsi, si cola in piccole forme di carta. Si ha così una pomata che si conserva indefinitamente senza irrancidire. Basta spalmare leggermente il margine interno dei vasi delle pile *Leclanché* con questa pomata per impedire ai sali di salire.

Tanto la paraffina come la vaselina possono essere usate anche da sole allo stesso scopo.

5265 – Invece della paraffina si può far uso di petrolio, versandone uno strato di 1 a 2 cm. sul li-

quido della pila. Questo è forse il mezzo più semplice.

5266 – *Riparazione* – Si può riparare un elemento troppo a lungo usato, pulendolo accuratamente; lo zinco si raschia e poi si amalgama nuovamente; il carbone si pulisce dapprima con acqua e si pone poi per 2-3 minuti in un recipiente pieno d'acido cloridrico; si lava indi con acqua pura e si rinnova la soluz. di sale ammoniaco.

5267 – ***Bunsen*** – *Vapori nitrosi* – Per evitare lo svolgimento di vapori rossi di perossido di azoto che ha luogo nel funzionamento di questa pila basta filtrare l'ac. azotico sopra dei cristalli di bicromato di potassa. La forza elettro-motrice non resta diminuita. I vapori rossi sono eliminati, almeno nelle prime ore.

5268 – Altri suggerisce di ricoprire la pila con

un solo spessore di tela di cotone leggera.

5269 – ***Al bicromato*** – Per accrescere in modo notevole la costanza di queste pile, si aggiungono 40 a 50 gr. per litro della soluz. eccitatrice di bicromato di sodio, il quale è preferibile a quello di potassio, essendo più solubile di esso.

5270 – *Liquido eccitatore* – Bicromato potassico 10, acqua dist. 100, acido solforico puro 20, solfato neutro di mercurio 1.

5271 – ***Molto semplici ed economiche*** – Si avvolge un pezzo di zinco con carta pergamena; attorno si avvolge un filo di rame che lo tenga aderente. Si immerge il tutto in una soluz. di solfato di rame.

5272 – 1° Si prende un recipiente di terra o di vetro, della capacità di circa 150 gr. d’acqua. Vi si mette una soluz. di sale ammoniaco e in essa si

immergono un pezzo di carbone di storta ed un pezzetto di zinco; come carbone può servire benissimo uno di quelli delle lampade ad arco.

2° Si prendono parti uguali di carbone coke (o meglio di storta) o di perossido di manganese, e si riducono in pezzetti della grossezza di un pisello. Si mette il tutto in un piccolo sacco di tela in mezzo al quale si fissa un pezzo di carbone di storta che servirà da elettrodo. Una sbarretta di zinco, una soluz. di sale ammoniaco ed un vasetto da conserve completano l'apparecchio al quale si dà la disposizione delle usuali Leclanché.

La pila così composta ha press'a poco la forza d'una Leclanché e può durare assai a lungo. Furono fatte applicazioni di tali pile a suonerie elettriche, che durarono più di un anno in perfetto ordine.

5273 – *Pila-Limone* – Tagliamo un limone asportandone circa un terzo. Senza guastare i *tramezzi* costituiti dalle pellicole degli spicchi, rompiamo con una punta le vescicole contenenti il succo, in modo da ottenere altrettante vaschette quanti sono gli spicchi. Collochiamo il limone in un porta-uova.

In ciascuna vaschetta immergiamo due minuscole laminette, una di rame, l'altra di zinco e colleghiamo, mediante un sottilissimo filo di rame, ciascun zinco d'una vaschetta col rame dell'altra vicina, evitando *sempre* che le lamine abbiano a toccarsi fra loro.

Il filo unito all'ultimo zinco (polo negativo) e quello unito all'ultimo rame (polo positivo) messi a contatto con la lingua daranno l'impressione d'un sapore acido-salato dovuto allo sviluppo

dell’elettricità in questa minuscola e primitiva *pila a tazze*, modificazione di quella di Volta.

5274 – ***A secco*** – Se ne hanno in commercio di tipi svariatissimi e di svariatissime forme. Servono abbastanza bene per impianti telefonici e di campanelli elettrici.

Non crediamo conveniente preparare da sé queste pile, poiché prima di riuscire a costruirne di effetto sicuro e di lunga durata si devono fare molti tentativi, specialmente per ciò che riguarda la maggiore o minore umidità della miscela. Ad ogni modo, eccone la ricetta. Si prenda del buon carbone di legna secco e lo si pesti in un mortaio fino a ridurlo in pezzi grossi come un granello di frumento. Ugualmente si faccia con del buon carbone di storta. Si prendano poi tre parti dell’uno e si mescolino con una dell’altro. Si impasti il tutto

con:

Biossido di manganese p. 3 – Calce 1 – Anidride arscniosa l

Argilla 0,5 – Destrina 0,5 – Ammoniaca 1 – Sale da cuc.1

Mercurio 0,1 – Acido solforico 10 – Acqua 10.

Si pone questa pasta in un recipiente di zinco di forma adatta collocandovi nel mezzo – in modo che non tocchi il fondo del recipiente stesso – un pezzo di carbone impregnato in una soluz. di percloruro di ferro.

Al carbone si adatta con un morsetto un filo di rame; allo zinco si salda l'altro filo, e la pila è pronta.

5275 – ***Per constatare la direzione della corrente*** – Per stabilire prontamente se un polo del circuito è positivo o negativo, si impiega una car-

ta reattiva, così preparata:

Si sciolgono gr. 1-2 di fenolftaleina in 10 cc. d'alcool a 90%, si aggiunge alla soluz. 100 cc. d'acqua dist, e con questo liquido lattiginoso si bagnano delle striscie di carta senza colla la quale, dopo averla lasciata sgocciolare, si fa passare ancor umida attraverso una soluz. di gr. 20 di solfato di soda in 100 cc. d'acqua dist. Si fa poi asciugare la carta a legger calore e si taglia in listerelle le quali rappresentano un reattivo molto sensibile per distinguere i poli. Appoggiando cioè le due estremità dei fili conduttori sulla carta inumidita, alla distanza l'un dall'altro di 5 mm. a cm. 1, formasi subito al polo negativo, in causa dell'alcali resosi libero, una macchia o striscia di color rosso intenso.

Pipe.

5276 – ***Di terra*** – *Pulitura* – Per pulire i tubi delle pipe, quando per l'accumularsi dei prodotti della nicotina, dànno fumo *forte*, basta far passare nel tubo una corrente di vapore d'acqua; una corrente di vapore d'alcool è più efficace ma più pericolosa, per la sua infiammabilità.

5277 – Si tengono immerse in un'emulsione calda composta di 450 gr. di sapone di Marsiglia bianco, a pezzetti, sciolto in 4 litri e mezzo d'acqua bollente, con 450 gr. di cera d'api bianca. Si ritirano dal bagno, si seccano e si sfregano con cencio di lana per lucidarle.

5278 – ***Di schiuma*** – *Pulitura* – Si prende uno straccio bagnato, vi si mette sopra della polvere finissima di pietra pomice e si strofina forte. Quando l'oggetto è pulito, lo si strofina con uno

straccio ben asciutto; la schiuma riprende il suo lucido ed il nero riesce splendido.

5279 – *Riparazione* – Si spolverano le parti da unire con gommalacca, indi si avvicinano alla fiamma di una lampada ad alcool e, quando la gomma è fusa, si comprimono fortemente una contro l'altra. Dopo pochi istanti il mastice si sarà solidificato e si potrà far uso della pipa. Si asporteranno le sbavature.

Piroscoltura.

5280 – Si può praticarla con carbone *Berzelius* così modificato per renderne la combustione più attiva:

Gomma arabica 60 – Gomma adragante 26 –
Nero fumo 190
Nitrato di potassio 4.

Si aggiunge dell'acqua in quantità sufficiente

per ottenere una pasta con la quale si fanno dei bastoncini; questi, accesi e messi a contatto col legno, lo carbonizzano producendo disegni a piacere.

Pitture ad olio e diverse.

5281 – ***Pulitura di vecchie pitture*** – Si taglia in due una grossa cipolla, e quindi si sfrega il dipinto con la medesima in tutti i sensi. Poi si lava con acqua, si lascia seccare, e si passa sopra uno strato di vernice. Questo è un eccellente metodo per ristaurare i vecchi quadri, i cui colori riprenderanno la loro vivacità. (V. *Quadri*).

5282 – ***Come asportare la pittura fresca*** – La pittura ad olio fresca si toglie con benzina o con ess. di trementina.

5283 – La pittura vecchia, secca, si toglie con l'ess. di trementina *calda*. Oppure si sfrega con

soluz. concentrata di carbonato di sodio (al 50%) che si può rendere anche più attiva coll'aggiunta d'un po' di calce viva.

5284 – Quando si tratta di mettere a nudo il legno d'un mobile coperto da pittura, non si deve far uso di carbonato di sodio, chè lo altererebbe. Lo si spalma invece con sapone nero e dopo circa 20 ore si trova la pittura talmente alterata da poterla asportare con una semplice lavatura all'acqua fredda.

5285 – In generale, quando non si debba preoccuparsi della possibile alterazione (annerimento) del legno sottostante, si fa la pulitura con una soluz. di:

Potassa gr. 125 – Acqua litri 1.

Si adopera calda sfregando con una spazzola dura bagnata in essa, la pittura da asportare.

Nello stesso modo si levano le vecchie vernici. (V. *Vernici*).

5286 – Si pulisce la superficie della vecchia pittura mediante spazzola, indi vi si applicano sopra quattro a cinque strati di questa miscela o di quella indicata nel N. seguente:

Benzolo 48 – Acetone 50 – Paraffina 2.

Dopo circa 10 minuti si procede alla raschiatura con coltello, assai accuratamente onde non lasciare alcuna traccia di vernice o di colore sul legno, sul metallo, ecc. Si lava infine con benzina per eliminare ogni traccia di paraffina.

5287 – Si usa come la miscela precedente:

Acetone 75 – Benzina 10 – Bisolfuro di carbonio 10

Acetato d’amile 5 – Paraffina 2.

5288 – Si fanno sciogliere in 5 litri d’acqua cal-

da:

Soda kg. 1 – Calce viva gr. 125.

Si rimesta. Si applica a freddo lasciando a contatto per 15 a 20 minuti. Si asporta la pittura rammollita, col coltello, si lava abbondantemente e si risciacqua con acqua acidulata.

5289 – Si applica questa miscela:

Tetracloruro di carbonio 15 – Cera 2 – Alcool 10.

5290 – ***Succedaneo dell'olio di lino*** – Si può impiegare il latte concentrato ad ¼ per evaporazione; ad ogni p. 100 di questo si incorporano p. 2 di amido, 2 di zucchero, 2 d'olio di lino e 2 di latte di calce, stemperando bene la miscela finchè riesca fluida: si passa per setaccio. Vi si può incorporare qualunque colore e riesce facilmente seccativa.

5291 – ***Alla biacca*** – *Ingiallita* – È noto che le

emanazioni sulfuree (gas illuminante) come pure il fumo di tabacco, ecc., fanno ingiallire la biacca.

Si può ripristinarne il colore – fino ad un certo punto – mediante lavatura con ac. ipocloroso o con ipoclorito di soda, in mancanza di quello, e abbondante risciacquatura.

5292 – Lavatura con spugna imbevuta di acqua ossigenata.

5293 – ***Non lucide*** – Parti uguali di biacca e di bianco di zinco si impastano con olio di lino. Si aggiunge ess. di trementina, bianco di neve in polvere e un po' di olio di papavero; la dose giusta di quest'olio si troverà con qualche saggio. Per ben riescire occorre spalmare la superficie con olio di lino prima di applicare la pittura.

5294 – Unire alla pittura densa un po' di soluz. di cera vergine nell'ess. di trementina. Diluire poi

la pittura per l'uso.

5295 – ***Di tono delicato*** – *Lavatura* – Si usa una buona saponata preparata con parti uguali di sapone bianco e di sapone verde, lasciandola agire per qualche minuto, prima di risciacquare.

5296 – ***Per radiatori, condutture di stufe, ecc.*** – Miscela omogenea di:

Nero fumo kg. 3 – Grafite 3 – Ossido nero di manganese 0,9

Vernice Giappone lit. 1 – Trementina 1,5 – Olio di lino cotto 1.

5297 – ***Per tubi di lamiera, fumaiuoli, ecc.*** – Miscela di catrame di carbon fossile con grafite.

5298 – ***Su ferro galvanizzato e su zinco*** – Occorre, prima di procedere alla pitturazione, applicare sul metallo questa soluz.:

Cloruro di rame gr. 60 – Nitrato di rame 60 – Sale

ammoniaco 60

Acqua lit. 5

alla quale si aggiungono in ultimo 60 gr. d'ac. cloridrico.

Il ferro e lo zinco galvanizzati diventeranno neri sotto l'azione di questa soluz., ma ridiventeranno grigi quando saranno asciutti. Allora si possono pitturare nel modo ordinario.

5299 – ***Antiruggine*** – Si fa fondere dell'asfalto e vi si aggiunge con precauzione abbastanza petrolio perchè la massa, una volta raffreddata, offra la consistenza di una pittura.

5300 – Ottimi risultati si ottengono fondendo insieme:

Asfalto 20 – Colofonia 5

e aggiungendovi:

Nero fumo 2 – Petrolio 50.

5301 – ***Cristalline*** – Si mescola della destrina con una soluz. molto concentrata di salmarino. Si stende prima una mano di colla sulla superficie da pitturare e quando questa è secca si applica la destrina in istrato assai sottile che, quando sarà secca, offrirà un bell'aspetto perlaceo.

Analogo effetto si ottiene con l'acetato di soda e col solfato di magnesia.

5302 – ***Ignifughe*** – Aggiungere ad una pittura comune, dell'ac. borico o del sale ammoniaco, nella proporzione di 50 gr. per litro.

5303 – Miscela di:

Amianto in polv. 4 – Alluminato di soda 1 – Calce 1

Silicato di soda 3.

Acqua a sufficienza. Colorazione a piacere.

5304 – ***Insabbiata, per chioschi*** – Questa pit-

tura riesce di bell'effetto per costruzioni rustiche. Dopo aver dato tre buoni strati di pittura all'olio, sul legno, si applica sulla pittura, secca, un forte strato di vernice grassa che si sarà prima lasciata addensare all'aria.

Si proietta poi su di essa, ancora fresca – spolverando regolarmente – della sabbia fina, molto secca, e si lascia indurire la vernice. Si spazzola poi per eliminare l'eccesso di sabbia non perfettamente fissata. Si ottiene in questo modo anche una miglior protezione del legno.

5305 – ***Intonachi al catrame*** – Queste miscele si preparano a fuoco:

Catrame 45 – Bianco di Spagna 1.

Color catrame: essiccabile in 12 a 15 giorni.

5306 – Catrame 5 – Biacca 1.

Color nocciola: essiccabile in 4 giorni.

5307 – Catrame 4 – Terra d’ombra 1.

Castano cupo: essiccabile in 6 giorni.

5308 – Catrame 100 – Nerofumo 4 a 5.

Bel colore nero: essiccabile in 6 giorni.

Pitture.

5309 – ***Sulla mussolina*** – Si pone il disegno sopra la mussola per ricalcarlo; poi si dipinge coi colori comuni misti a bianco di zinco e ad un po’ di gomma liquida.

5310 – ***Ad olio*** – *Sulla “peluche„ seta, ecc.* – Si può dipingere su queste stoffe con colori ad olio usandoli però dopo averli lasciati per tre giorni sopra carta bibula a molte pieghe in modo che gran parte dell’olio sia stato da questa assorbito. Si stemperano quindi con ess. di trementina per servirsene. Quando la pittura è secca, si spazzo-

la la *peluche* per renderle il vellutato primitivo, nel che si riesce bene se è di pelo corto.

5311 – Per dipingere con colori ad olio su carta lucida, basta applicarvi prima una soluz. di bicarbonato di sodio.

5312 – ***Sul raso*** – Si applica prima sul raso una leggera soluz. di gomma elastica od altra simile sostanza.

5313 – ***Sulla seta*** – *A guazzo* – Non si può dare alla seta apparecchiatura di sorta; si aggiunge invece alquanta gomma ai colori per meglio fissarli e, se non si riesce con questo spediente, aggiungervi un poco di fiele di bue.

5314 – ***Sulla tartaruga*** – Si eseguisce prima il disegno con bianco di zinco stemperato in una soluz. di potassa caustica che intacca la materia cornea.

5315 – ***Sul cemento*** – Per poter dipingere sul cemento basta bagnarlo con ac. cloridrico diluito; dopo un certo tempo, che la pratica insegna, si lava con acqua fresca. L'ac. cloridrico ha lo scopo d'intaccare la superficie del cemento; esso lo rende ruvido e permette l'aderenza dei colori.

5316 – ***Sul vetro*** – Si stemperano i colori all'acquarello con:

Acqua 10 – Gomma arabica 8 – Fiele di bue 2 – Glicerina 1.

5317 – ***Luminose*** – Si può preparare un solfuro di calcio dotato d'una bella e durevole fosforescenza violetta nel seguente modo.

Si prepara della calce con un calcare molto denso, quello ad es. delle conchiglie dell'*Hippopus maculatus* Lamark, comunemente usato per acquasantini.

Si mescolano 20 gr. di questa calce finamente polverizzata, con 6 gr. di solfo e 2 d'amido. A goccia a goccia si aggiungono 8 cmc. di una soluz. composta di:

Sottonitrato di bismuto gr. 0,05

Alcool assoluto cc. 100 – Ac. cloridrico alcune gocce.

Quando la maggior parte dell'alcool è svaporata, cioè dopo una mezz'ora d'esposizione all'aria, si scalda in un crogiolo coperto, per venti minuti, al rosso-ciliegia chiaro. Quando è del tutto freddo si asporta lo strato sottile di gesso che ricopre il bottone ottenuto, si polverizza e si calcina nuovamente per 15 minuti.

Il prodotto ottenuto è in piccoli grani appena agglomerati; non devesi polverizzarlo di più, chè ciò diminuirebbe notevolmente la fosforescenza.

5318 – ***Su cera*** – Volendo dipingere artisticamente su oggetto in cera, si fa sciogliere della cera pura nell'ess. di trementina, si colora questa composizione coi colori che si adoperano per la miniatura e se ne serve come per la pittura ad olio. Questo genere di pittura conserva un bellissimo vellutato, ma è assai difficile eseguirla bene.

5319 – Per far aderire i colori sulla cera occorre stemperarli con fiele di bue e spalmare parimente con fiele la superficie sulla quale si vuole dipingere.

Piume.

5320 – ***Imbianchimento*** – Se le piume sono molto sporche si mettono a contatto con un poco di cloruro di calce per una a due ore; poi si insaponano nel modo che ora indichiamo.

Si taglia a pezzetti del buon sapone comune

bianco e si fa sciogliere in una piccola quantità d'acqua tiepida; si mette poi la soluzione al fuoco e si scalda finchè non si possa più tenervi entro la mano. Si mettono allora le piume in questa soluzione e vi si lasciano 4 a 5 ore avendo cura di rimuoverle di tratto in tratto. Si sfregano poi leggermente fra le mani e si fanno asciugare fra due pezzi di tela, indi si completa l'essiccazione agitandole nell'aria fino a che siano del tutto asciutte.

5321 – Volendo che abbiano una tinta leggermente azzurra, si metterà una quantità *piccolissima* di azzurro comune da biancheria nell'acqua che serve a risciacquarle prima di procedere all'essiccazione.

5322 – Le piume bianche o di tinta chiara si possono lavare con la benzina senza che perda-

no l’arricciatura o la tinta; si agitano poi nell’aria finchè siano asciutte.

5323 – Quando le piume (bianche o di colore chiaro) non sono più suscettibili di lavatura, si *fanno* tingere. E diciamo si *fanno*, perchè la tintura non è operazione che convenga eseguire in casa.

5324 – ***Arricciatura*** – Per arricciare artificialmente le barbe delle piume si fa uso d’un apposito coltello o più semplicemente d’un tagliacarte. Si prende ciascuna barba tra la lama ed il pollice tirando a sè leggermente; il riccio si forma con tutta facilità.

5325 – Per rendere alle piume l’arricciatura, che perdono tanto facilmente coll’umidità, basta avvicinarle con ogni precauzione, al fuoco, preferibilmente ad un braciere.

5326 – ***Di struzzo*** – *Lavatura* – Le piume bianche di struzzo, i boa, ecc., vengono immersi in una soluz. tiepida e concentrata di sapone, e l'uno dopo l'altro vengono spazzolati leggerissimamente con una spazzola simile a quella usata per la seta; vengono battute leggermente, lavate e sbiancate con permanganato di potassio e ac. solforoso. Le piume però non devono rimanere a lungo nel bagno di. permanganato e devono esserne estratte non appena presentano una tinta bruna media. Nell'ac. solforoso esse debbono rimanere, al massimo, 5 minuti, dopo di che vengono acidificate con ac. solforico diluito e lavate, prima a freddo, poi a caldo. Se le piume rimangono troppo a lungo in ac. solforico, soffrono notevolmente; s'impoveriscono assai le barbute, che possono andare completamente distrutte.

Le piume, ben lavate, vengono azzurrate leggermente, a preferenza con carmino d'indaco o con altro bleu.

Si inamidano in una forte acqua d'amido di riso, si centrifugano leggermente e si passano poi in fecola di patata, strofinandole tra le mani, per sviluppare bene le pelurie. Si sospendono poi in un ambiente caldo, ove, per azione del calore si arricciano leggermente.

Per completare l'arricciatura si usa un coltello poco affilato passando le barbe della piuma tra il filo del coltello ed il polpastrello del pollice.

5327 – ***Conservazione*** – La cannuccia delle piume contiene una certa quantità di materia animale nel suo interno; quando le piume sono riunite, ammucchiate, può prodursi una vera fermentazione putrida.

Se essa è molto energica si manifesta con un odore insopportabile, ma spesso essa è lenta e non produce che un leggero odore, al quale si finisce coll'abituarsi; ma esso è dannoso alla salute e talvolta in modo grave.

Tale inconveniente si può evitare togliendo alle piume la parte più grossa della cannuccia e facendo seccare la massa delle piume sia in una stufa, sia in forno moderatamente caldo. Si purificano infine battendole un poco dopo tale trattamento.

5328 – L'uso della calce in polvere è da sconsigliarsi, perché ne rimane sempre un poco fra le piume nonostante ripetute battiture.

Placche smaltate.

5329 – ***Riparazione*** – Si riducono in finissima polvere 5 p. di coppale e altrettanto di dammar, si

mescolano con 4 p. di trementina di Venezia; si diluisce la pasta con alcool, fino ad ottenere un liquido denso. Si aggiunge infine tanto bianco di zinco da ottenere di nuovo la consistenza quasi pastosa, tale però da poter distendere la miscela sulle parti scoperte delle placche. Naturalmente, se lo smalto è colorato occorre unire alla pasta una materia colorante adatta, in modo da imitarlo. Quando è secco e duro si lucida.

Plastica.

5330 – ***Paste diverse*** – Una materia plastica che indurisce abbastanza presto e non si altera si può preparare con:

Guttaperca 2 – Ac. tannico 1 – Polvere di casciù 1.

Si fa rammollire la guttaperca nell'acqua calda e si impasta con le altre due sostanze. Con que-

sta pasta si possono modellare medaglie, cammei, ecc.

5331 – Colla di pesce p. 10 ½, solfato di calce 5, biacca 10 ½. Si fa sciogliere lo colla in una quantità d'acqua sufficiente e vi si incorporano poi successivamente la biacca e il solfato, aggiungendovi altra acqua ove occorra fino ad avere una pasta fluida, quale è necessaria per l'uso.

Si versa nello stampo e vi si lascia circa un'ora, dopo di che si toglie e si lascia l'oggetto ad asciugare per 12 ore. Si introduce allora in una stufa lasciandovelo per 24 ore ad una temperatura costante di 50°. Adoperando una maggior quantità di biacca si otterrà una pasta più fina, che è meglio indicata per oggetti più delicati.

5332 – Una buona pasta plastica per modellare ornati per cornici, ecc., si compone di:

Colla forte 2 – Olio di lino cotto 2 – Ragia di pino 1

Bianco di Spagna q. b.

Formata la pasta e resa ben omogenea si conserva avvolta in una pezzuola bagnata.

Si modella facilmente con le dita e aderisce fortemente al legno; indurisce senza spaccarsi ed imita perfettamente le sculture quando sia ben colorita e ben verniciata.

Argilla per modellare. (V. N.[i] 380 a 382).

5333 – ***Cera*** – *Per impronte* – Si fanno fondere lentamente 30 gr. di cera vergine e vi si aggiungono, a poco a poco, 4 gr. di zucchero candito in polvere fina. Alla miscela fusa si aggiungono 15 gr. di nero fumo sgrassato e tutto al più un gramma di trementina; si rimescola, si ritira dal fuoco e si lascia raffreddare. Si rammollisce colle dita e si

usa comprimendola nell'incavo di cui si vuole l'impronta.

5334 – Si fanno fondere insieme 4 p. di cera bianca, una di trementina, e cinabro a seconda della tinta che si vuole ottenere. Si rimescola fino a perfetta miscela, si ritira dal fuoco e si agita continuamente sino a raffreddamento, altrimenti il cinabro precipiterebbe a fondo. In luogo del cinabro (solfuro di mercurio) si può usare un ossido metallico a piacere.

5335 – Per la preparazione della cera da impronte quale si usa dai dentisti o in diverse arti, si raccomanda il seguente procedimento:

Si fonde cautamente 1 kg. di cera gialla a fuoco di carbone mite e si aggiunge 130 gr. di trementina veneziana, 15 di grasso di maiale e 725 di bolo lavato. Dopochè tutto si è convenientemente

mescolato, si versa a poco a poco in un vaso pieno d'acqua e più volte opportunamente lo si impasta colle mani.

La fusione della cera devesi effettuare a bassa temperatura cosicchè alla superficie di essa non appaiano punto bollicine.

5336 – Si può modificare la seguente ricetta secondo la stagione in cui si fa uso della cera da impronte.

Per l'Estate:

Cera bianca 20 – Trementina densa 6 – Olio di sesame 1.

Per l'Inverno:

Cera bianca 20 – Trementina densa 6 – Olio di sesame 2.

Bisogna prima fondere la trementina in un'ampia pentola smaltata, poi aggiungere l'olio

mescolando incessantemente, e infine la cera. Quando tutta la cera è fusa, si aggiunge 2 di cinabro puro, si allontana tosto dal fuoco e si mescola finchè la cera cominci a prender consistenza. Quindi si porta su una lastra di pietra pulita e liscia e la si rimesta finchè sia divenuta perfettamente omogenea.

5337 – La *Godiva* ha questa composizione:

Stearina del commercio 25, coppale semi-duro d'Africa 15, talco finissimo 50, carmino ½, ess. di geranio rosato 1.

Si fa fondere la resina in un vaso chiuso scaldato su un bagno di sabbia. A fusione completa si lascia raffreddare un po' la massa. indi agitandola continuamente vi si aggiungono la stearina, poi il talco insieme al carmino, in cui si sarà incorporata l'essenza.

Le sostanze devono essere ben mescolate, in modo da ottenere un tutto omogeneo, che si cola poi in apposite forme. A seconda del grado di plasticità che si vuol dare al prodotto, si può aumentare o diminuire la quantità di resina coppale.

5338 – *Per modellare* – Si mescolano:

Steatite in polvere 2 – Farina di frumento 1

poi s'impastano con 2 p. di cera bianca fusa, non troppo calda; si colora a piacere. Invece della steatite si può adoperare della creta secca.

5339 – Per figure in cera, pezzi anatomici e simili si usa la seguente:

Cera gialla purificata 5 – Trementina di Venezia 1

Strutto 1 – Rosso inglese 1 – Fecola 5.

La fecola si aggiunge a poco a poco al miscuglio fuso delle altre sostanze, agitando continuamente. La fecola rende la cera un po' secca, fra-

gile. Lo strutto la rende più molle; la cera gialla più dura.

5340 – Strutto 2 – Pece di Borgogna 4 Cera gialla 12 – Trementina 1

Volendo colorare la cera da modellare si fa uso della cera bianca anzichè di cera gialla; si usano poi colori in polvere, possibilmente non velenosi (V. n. 1353).

5341 – Cera gialla 550 – Sugna 85 Trementina veneta 65 – Bolo armeno 350.

5342 – ***Figurine in cera fusa*** – Per la fusione di figurine in cera ci si serve generalmente di forme di gesso o di metallo, composte di uno o più pezzi, a seconda della forma dell'oggetto che si vuol riprodurre in cera. Prima dell'uso queste forme vengono, se di gesso, immerse nell'acqua e lasciate poi accuratamente sgocciolare in modo

che il gesso rattenga igroscopicamente una certa quantità d'acqua, senza tuttavia essere bagnato; se di metallo vengono spalmate internamente con olio. In tal modo queste forme si possono facilmente staccare dalla cera in esse fusa.

La cera non deve essere troppo scaldata; ove ciò avvenga occorre poi raffreddare, altrimenti nella solidificazione si ha una contrazione troppo pronunciata della cera, il che dà facilmente luogo ad errori, senza contare che le figure riescono poi fragili

5343 – Figure cave internamente si preparano nel modo seguente. Nella forma si fa colare la cera, si lascia in quiete per alcuni minuti, dimodochè se ne raffreddi e solidifichi la superficie, poi si fa sortire la rimanente cera fusa. In tal modo si può regolare a piacere la grossezza delle pareti

delle figurine stesse.

5344 – Le figurine preparate con cera pura sono assai molli, quindi si usa aggiungere ad essa un corpo a punto di fusione più elevato, per es., stearina o resina bianca; quest'ultima specialmente per oggetti a buon mercato,

Cera bianca 12 – Stearina 5.

5345 – Cera bianca 23 – Stearina 5

Resina bianca 5.

5346– Cera bianca 22 – Resina bianca 5.

Poligrafo.

5347 – ***Pasta*** – Si fondono a bagno maria:

Colla di pesce gr. 50 – Glicerina 200 – Acqua dist. 150.

Si versa questa pasta in cassette di latta la cui profondità non sia superiore a mezzo centimetro.

Dopo pochi minuti la pasta avrà la consistenza voluta.

Si può far a meno di aggiungere sostanze minerali insolubili (barite, caolino, rosso inglese, ecc.). Bisogna evitare la formazione di bolle alla superficie della pasta durante la solidificazione.

Questa pasta è alquanto più costosa, ma di miglior uso di molte altre. Quando si screpolasse, non si ha che rifonderla a bagno maria.

5348 – Una miscela molto semplice è la seguente:

Si fanno sciogliere a bagno maria in un litro d'acqua 200 gr. di gelatina; si aggiungono 3 gr. d'allume di cromo, previamente sciolto in un po' d'acqua, per rendere la gelatina meno putrescibile, ed infine 50 gr. di glicerina per impedire la disseccazione della superficie.

Si cola il miscuglio entro scatole di latta o di zinco di un cm. di profondità e della grandezza voluta,

5349 – Gelatina 2 – Zucchero 2

Glicerina a 30° Bé 12 – Acqua piovana 7.

5350 – Gelatina 1 – Destrina 1 – Glicerina 10

Solfato di bario q. b.

5351 – Gelatina 1 – Acqua 2 – Glicerina a 30° Bé 4.

5352 – Acqua 15 – Gelatina 4 – Glicerina 15

Caolino o barite 2.

Il caolino e la barite servono a rendere bianca la pasta in modo da distinguer meglio i caratteri.

5353 – È ottima quella composta di:

Colla di pesce 2 – Destrina 1 – Glicerina 10.

Si agita la miscela fusa, mentre si raffredda, fi-

no a quando incomincia a rapprendersi, poi si cola nella solita scatola rettangolare, di zinco, profonda 3 cm. circa.

5354 – Si scalda questa miscela, rimestando a b. m.:

Gelatina bionda, in laminette gr. 500 – Glicerina a 28° c.c. 1000

Acqua 1600.

La gelatina dovrà essere stata per una notte in macerazione nell'acqua.

La massa diviene rapidamente omogenea, e si cola nel telaio.

5355 – ***Modo di ripristinare la superficie screpolata della pasta*** – Si strofina la pasta con un pennello ben pulito ed intriso di una soluz. di 10 p. di ac. cloridrico in 90 d'acqua. Quando la superficie sia ridotta ruvida ed ineguale vi si ver-

sa sopra alcool e lo si infiamma. La gelatina si fonde parzialmente e lasciata a sè ridiviene liscia e lucida come nuova.

In mancanza dell'acido cloridrico si può usare aceto diluito con acqua.

5356 – ***Utilizzazione di lastre fotografiche*** – Benchè non sia necessario, si può sbarazzare la lastra dai sali d'argento mediante una soluz. diluita d'iposolfito sodico, se la lastra non fu sviluppata.

Sullo strato di gelatina, ben gonfiato alla sua uscita dal bagno di lavatura, ma liberato dal liquido in eccesso mediante passaggio d'un rullo di gomma, si applica il foglio da riprodurre scritto, beninteso, coll'inchiostro poligrafico. Lo si fa ben aderire, mediante il rullo di gomma, si lascia in contatto per 5 minuti, e si distacca tirandolo rego-

larmente per uno degli angoli.

Qualora si dovesse esercitare la pressione sul foglio con le dita, occorrerà procedere con una certa rapidità, altrimenti la gelatina si scalderebbe, aderendo al foglio.

5357 – ***Inchiostri*** – Un buon inchiostro preparasi nel modo seguente: Una miscela di 200 d'acqua e 30 d'alcool si fa saturare per circa 10 giorni in luogo caldo con un colore di anilina a piacere (violetto metile, verde malachite, eosina): all'ultimo giorno si pesa, e si scalda a b. m. per scacciare l'alcool, surrogandone poi il peso perduto con acqua. Si decanta, si filtra e si aggiunge 0,4% d'acido fenico.

5358 – *Violetto.*

Acqua 3 – Violetto di Parigi 1.

5359 – *Rosso*.

Alcool 1 – Acqua 10 – Acetato di rosanilina 1.

5360 – *Nero* – Soluz. 10:100 di nero di anilina in acqua.

5361 – Violetto metile 2 – Nigrosina 10

Alcool 18 – Glicerina 6 – Gomma arabica 1.

5362 – Questo inchiostro può sostituire con vantaggio quello violetto che assai più facilmente sbiadisce.

Anilina nera 1 – Alcool assoluto 1 – Gomma Arabica 1

Acqua distillata 7.

Si fa sciogliere il tutto in recipiente di vetro. Dopo 24 ore di riposo si filtra.

5363 – ***Pulitura*** – Per togliere le tracce di inchiostri sulla pasta poligrafica si fa uso di una spugna umida d'acqua fredda, tosto che sia finita la tiratura. Se non si riesce si adopera acqua aci-

dulata con $^{1}/_{10}$ d'acido cloridrico od acetico. Si lava poi con acqua e si asciuga.

Pollame.

5364 – ***Le migliori razze*** – *Padovana Polverara* – Questa razza, che prima era quasi esclusivamente allevata a Polverara presso Padova, si può ora procurarsela da quattro o cinque allevatori coscienziosi (fig. 146).

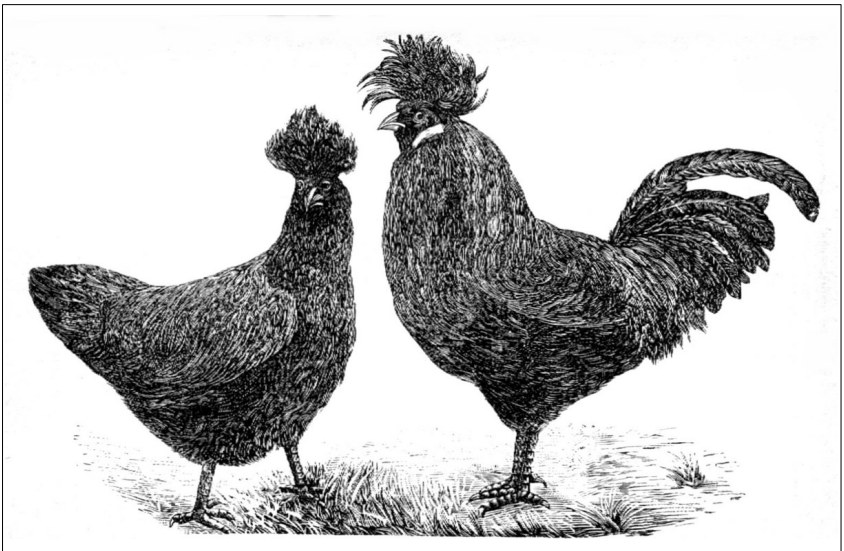


Fig. 146. Gallo e gallina Polverara (varietà nera).

Della razza *Polverara* abbiamo due varietà: la *bianca* e la *nera* lucente. La bianca perfetta è molto rara, la nera è quella che si alleva comunemente. La *Padovana Polverara* è una delle razze piu belle, più famigliari, più feconde e delle più facili ad allevarsi per la sua rusticità e precocità.

La *Polverara* è di carne bianca e squisita, depone uova continuamente tralasciando soltanto forse una volta all'anno per covare, e poi al tempo della muta. La piuma stessa morbidissima è in gran pregio, ed è questo un vantaggio da non disprezzarsi in nessun pollaio, specialmente poi se è numeroso.

Gallo. Becco nero, *narici* rigonfie, *piuma*·nera, lucidissima a riflessi bleu bronzati, sul *collo* e sul *mantello* ha piume lunghe, sottili, flessuose lucenti. La *coda* è forcuta; la *gamba* verde-oscura,

armata di sperone diritto, termina con quattro diti. Il *ciuffo* è abbondante, ben diviso, quasi diritto. La *cresta*, poco sviluppata, finisce con due cornetti ed è unita al *bargigli* per mezzo di una visiera colorata di un bel rosso vivo, che fa bellissimo contrasto col bianco latteo degli *orecchioni* visibilissimi fra le folte basette. Ha l'occhio vivo, intelligente, portamento altero, e tiene la testa quasi perpendicolarmente alle gambe.

Pesa da 3 a 3 kg. e mezzo.

Gallina. La gallina ha lo stesso colore della livrea del gallo, forse meno lucida. Il *ciuffo* al contrario è più sviluppato di quello del gallo, e ben diviso e ricadente all'ingiro. Sotto il ciuffo spuntano due cornetti oscuri ed appena visibili. I *bargigli* sono rudimentali. È molto più piccola del gallo pesando appena 2 kg. È stimatissima per la pro-

duzione delle uova, che pesano dai 65 ai 70 grammi.

Fig. 147. – Gallo Malines Coucou.

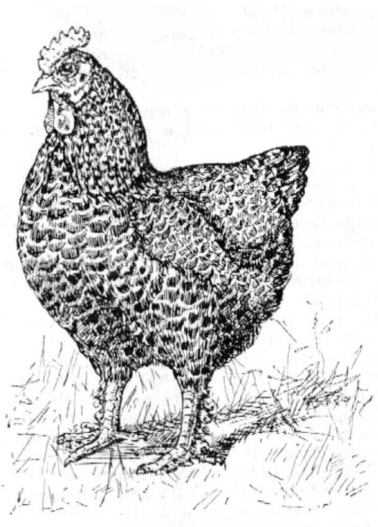


Fig. 148. – Gallina Malines Coucou.

5565 – *Malines Coucou* – Fra le razze da carne è questa una delle più consigliabili per l'Italia (figg. 147 e 148).

Per numerose esperienze, questa razza, purché non sia allevata in luoghi umidi, si acclimatiz-

za da noi molto facilmente e non perde delle sue qualità.

Il giorno poi che ci fossero migliaia e migliaia di soggetti Malines, il mercato sarebbe immediatamente pronto, perchè di questa razza sono i famosi *Poulets di Bruxelles* conosciuti, apprezzati e ricercati dai buongustai di Bruxelles, Londra e Parigi.

La razza è rustica e di facile allevamento, e i Malines si possono sottoporre all'ingrassamento dall'età di quattro mesi a cinque, e raggiungono facilmente il peso di 3 chilogrammi e più.

Come tutte le razze molto grosse lo sviluppo dei sensi è tardivo e quindi non hanno bisogno di essere capponati per raggiungere il grosso peso.

Finalmente la gallina senza arrivare ad una deposizione d'uova straordinaria, depone le sue

130 a 140 uova all’anno certamente. Nonostante questa buona deposizione di uova è buonissima covatrice.

Bisogna solo fare attenzione al momento della nascita dei pulcini perchè, grossa come è, se si muove un poco bruscamente facilmente ne schiaccia qualcuno.

Ha il vantaggio grandissimo di cominciare a fetare nel dicembre, e di avere bisogno di poco spazio e così può essere allevata facilmente in parco ristretto.

Un gallo ed otto galline si troveranno benissimo in trenta metri quadrati di parco.

Insomma è una razza degna assolutamente di essere introdotta in quantità per creare il commercio dei polli ingrassati.

5366 – Molte sono le varietà di questa razza,

ma la più conosciuta è la varietà Malines Coucou che è il prototipo di essa.

Oltre la Coucou vi è la bianca, la nera, ecc., ed ogni varietà poi si suddivide in altre a *Cresta semplice* e a *Cresta tripla*, e per sviluppo di peso quest'ultima è superiore all'altra.

5367 – *Caratteri del gallo Malines* – Il gallo Malines è proprio un colosso. Il *petto* è larghissimo, il *dorso* pure.

La testa è piuttosto piccola, gli *orecchioni* ed i *bargigli* sono rossi. La *cresta* semplice regolarmente dentellata oppure tripla è piuttosto piccola. Le *gambe* grasse ed i *piedi* veramente giganteschi.

I *tarsi* sono coperti di molte piume morbide e fini.

È alto dai 55 ai 65 centimetri e pesa dai 4 chi-

logrammi e mezzo ai 5 e mezzo.

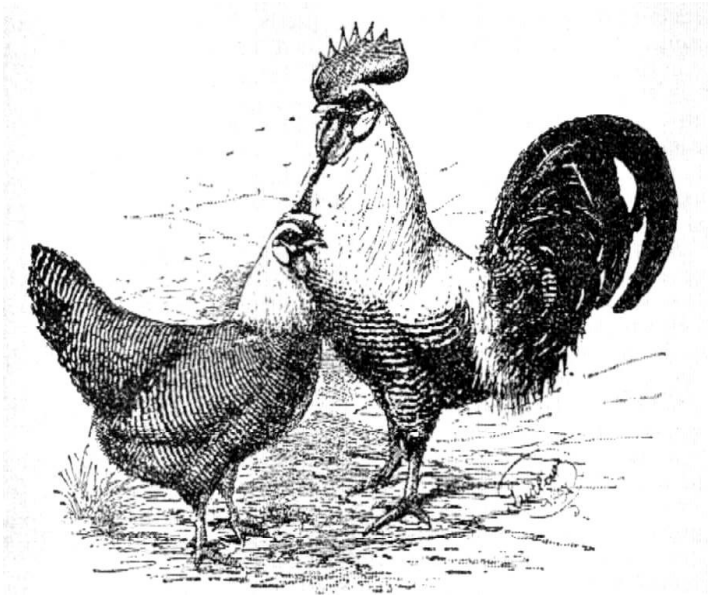


Fig. 149. Gallo e gallina Campine (varietà argentata).

Caratteri della gallina – Sono come quelli del gallo.

La *testa* un poco più piccola, la *cresta* piccola e mai ricadente da una parte, raggiunge appena i due centimetri.

Il piumaggio Coucou veramente regolare è piuttosto difficile ad aversi nella gallina.

La gallina pesa dai 3 chilogrammi e mezzo ai 4 e mezzo.

5368 – *Campine* – Due sono le varietà di questa razza, l'*argentata* (fig. 149) e la *dorata*[75].

Essa è la razza più feconda ed il nome *Poule ponde tous les jours*, sotto il quale è conosciuta in Inghilterra, è certamente ben meritato, perchè tenuta in buona condizione può deporre fino a 250 uova all'anno. Nel giardino dell'Acclimatazione a Parigi è giunta a deporre 300 uova all'anno. I pulcini sono rustici, precoci atti all'ingrassamento. È di carne molto delicata. Vivacissima, essa è sempre occupata a cercarsi il nutrimento quasi avesse fretta di riparare le perdite prodotte dalla sua straordinaria fecondità. Non cova mai e tutte le sue abitudini confermano questo fatto notevo-

75Dal Manuale di *Pollicoltura* di G.Trevisani. Coll. Hoepli, 7ª ediz., 1910.

lissimo e da segnalarsi, perchè è una delle ragioni che fanno delle Campine una delle razze più preziose che si conoscano.

Allevata da un doppio punto di vista è assai ricercata per la bellezza della sua livrea e per la sua grande fecondità. Le sue uova non sono molto grosse, ma hanno il loro posto sui mercati di consumo, ed in quelli di Normandia e di Bretagna si vendono allo stesso prezzo delle altre. Il rosso in rapporto ai bianco è forse più considerevole in esse che nelle uova di qualunque altra razza.

La livrea di questa razza è bianca alla testa, al dorso e alle spalle; lineata di nero su tutto il resto. Il gallo ha le ali bianche con due barre nere trasversali e parallele e la coda tutta nera.

Il disegno nero della livrea essendo esattamente lo stesso nelle due varietà, queste non differi-

scono fra loro che nel colore del fondo, il quale nella *varietà argentata* è di un bel bianco puro, nella dorata è di un giallo camoscio vivo.

5369 – ***Norme generali*** – Una buona igiene pei polli implica non soltanto varietà e regolarità del nutrimento, ma pure abbondanza d'aria e di moto. Dando un po' di vita a questi esseri, quantunque obbligati a vivere e moltiplicarsi in pochi metri quadrati di spazio, se ne migliorano assai gli allevamenti.

In prova basti osservare la differenza tra i polli tenuti in parchi relativamente ristretti e nutriti razionalmente, in confronto di altri allo stato libero, dove, quantunque dato in certa abbondanza, il cibo viene somministrato senza una regola fissa e senza un criterio direttivo: i primi producono uova fin dal dicembre, sono sani e bene sviluppati;

mentre gli altri non cominciano la deposizione che alla fine di gennaio se non più tardi.

È un bellissimo mezzo quello di appendere nel pollaio un cavolo comune od un cavolo cappuccio od altro, a seconda delle stagioni, ad una certa altezza, e in modo, che al più piccolo tocco dondoli liberamente. I polli che hanno bisogno di questo alimento, saltano, beccano, e si dànno ad una vita attiva, che è per loro tutta salute. È pur buono il sistema delle rastrelliere contenenti verdura, ma i più preferiscono il cavolo appeso.

5370 – Una buona pratica la quale darà agli animali l'illusione di trovarsi all'aperto, è quella di distribuire i grani non nella mangiatoia, ma su paglia di cereali, obbligando così i polli a granare, e ad ingannare il tempo.

5371 – Se si vogliono ingrassare i polli senza

bisogno di stie, di gabbie e di altri sistemi più o meno crudeli ed efficaci, non si ha che a rinchiudere gli animali in un parco separato, ove nessuno li vada a disturbare e meno ancora a spaventare, ed occorre aumentare la dose del mais. In pochi giorni si ottengono bellissimi capi.

5372 – Le cipolle sono per i polli un cibo eccellente e servono anche come preservativo e mezzo di cura contro molte loro malattie. Si dànno ai polli, e specialmente ai pulcini, cipolle tagliuzzate minutamente o mescolate a farina, due o tre volte per settimana. La parte attiva dello cipolle consiste in un acuto olio volatile.

5373 – ***Alimentazione*** – L'uniformità del nutrimento genera l'inappetenza con relative conseguenze disastrose.

Il mattino, poco dopo l'uscita dal pollaio, e la

sera, poco prima della ritirata, si farà la distribuzione del cibo. In inverno si cominci con pastone caldo; verso mezzogiorno un poco di grano e molta verdura: la maggior quantità di vitto, grani specialmente, si somministri alla sera.

5374 – *In inverno* – Alla mattina, verso le 9, qualche manciata di granturco sminuzzato e sparso nella mangiatoia. Verso le 11 un pastone composto di:

Fieno di trifoglio tritato e cotto a vapore 27 – Farina d'orzo 27

Farina di meliga 18 – Crusca 18 – Ossa fresche pestate 9.

Ridurre in pasta con q. b. di latte scremato. Si serve caldo.

A mezzogiorno tanto grano da tenere occupati i polli fino a sera, senza satollarli. Un'ora prima del

riposo, altro grano. Meglio se si cambierà per turno, la qualità del grano: frumento, granturco, avena, orzo, semi di girasole, ecc.

5375 – La crusca mescolata con altrettanto sangue di bue (che travasi in commercio) forma un pastone ricchissimo di principii nutritivi, assai gustato dalle galline.

È un cibo economicissimo, da darsi caldo, sul mezzodì; in inverno al mattino.

5376 – Il sangue si può somministrare mescolato al pastone o crudo o cotto. Potrà adoperare il crudo (qualora provenga da bestie sane) chi si trova vicino al mattatoio e può, quando lo desideri, averne a disposizione. Gli altri possono così acquistarlo e poi cuocerlo in una caldaia: quando il sangue è coagulato e raffreddato lo si pone in scatole di latta che si chiudono ermeticamente,

od in bottiglie a bocca larga e ben tappate. Il sangue così preparato, viene a costare assai meno di quello identico che si trova in commercio: ed è sempre pronto all'uso, bastando scioglierlo in un po' d'acqua calda per unirlo ai pastoni.

5377 – La crusca è estremamente nociva ai pulcini, per cui non si dovrà mai mescolarla nei pastoni ad essi destinati.

5378 – Ad una gallina occorrono non meno di 50 gr. di grano o di avena al giorno, e raramente più di 80; razione che può ridursi di un terzo ed anche più, quando nel pastone si diano 60 a 80 gr. di cibo vegetale e animale. I grani possono per qualche giorno essere aboliti del tutto, purchè si porti a 150 o 180 gr. la razione delle altre qualità di cibo diviso in tre pasti.

5379 – L'acqua dev'essere sempre limpida e

tenuta in vasi puliti. Anche i recipienti per l'alimentazione debbono esser tenuti con molta pulizia, come pure il pollaio. Ciò eviterà molte malattie, e permetterà alle galline di svilupparsi in modo soddisfacente.

5380 – Sono ottimi cibi per le galline i semi di girasole e i residui delle fabbriche di zucchero; queste ultime, adatte per l'ingrassamento, devono essere usate moderatamente per le galline da uova. .

5381 – È bene unire ogni tanto ai pastoni caldi, delle foglie d'olmo e di tiglio tritate assai finamente.

5382 – ***Ingrassamento*** – *Galline* – Premetteremo che non tutte le razze di galline sono ugualmente atte all'ingrassamento; occorre dunque prima di tutto scegliere il tipo adatto e poi sotto-

porlo ad opportuno trattamento.

Questo generalmente consiste nel sequestrare in luogo oscuro ed in piccolo spazio gli animali che si vogliono sottoporre all'ingrassamento, perché il riposo assoluto, l'oscurità, il calore uniforme e non esagerato, procurano all'animale il sonno ed una digestione tranquilla. Obbligato a non muoversi, l'animale non si consuma ed accumula il grasso acquistando in breve tempo carne tenera e saporita.

I pollastri da 4 a 5 mesi non possono esser sottoposti all'ingrassamento, propriamente detto, ma possono essere migliorati.

I soli animali forti e robusti debbono essere ingrassati. Anche le galline di 3 a 4 anni, nel momento in cui si riformano come produttrici di uova, possono essere ingrassate con buon risulta-

to.

Quanto al cibo più adatto, indicheremo alcune formole tra le più note.

5383 – Poltiglia assai liquida di farina di grano turco ed orzo stemperata nel latte. Si fa ingoiare tenendo aperto il becco.

5384 – Si forma una pasta con miglio pesto e farina di miglio e d'orzo nell'acqua. Si può aggiungervi un po' di burro. Per bevanda siero di latte zuccherato. Con tale cibo l'ingrassamento è assai rapido e la carne diventa squisita.

5385 – Viene pure raccomandato come cibo nutritivo un pastone formato con crusca di grano o di granturco a parti uguali con sangue di animali seccato al forno e polverizzato mescolati con acqua calda.

5386 – *Oche, Anitre* – Le oche e le anitre si

possono nutrire con avena ed abbeverare con acqua pura.

Le anitre sono assai ghiotte di cibi animali. Gli insetti, i bruchi, le chiocciole e le limacce sono i loro bocconi più ghiotti. Ma l'ingestione di certi bruchi può esser per esse causa di malattia ed anche di morte. I bruchi della *cavolaia* producono sintomi di avvelenamento in sei a venti ore, secondo la quantità ingerita. Si ha perdita di appetito, diarrea, grande debolezza; l'animale ha l'andatura incerta e sovente gira su se stesso, e presto muore. All'autopsia si constata infiammazione del tubo digestivo.

5387 – *Carbone negli alimenti* – Furono fatti esperimenti con anitre, alimentandole con i soliti cibi (patate cotte, e una farina grossolana di orzo e d'avena stemperate in alquanto latte scremato)

con aggiunta di un quinto di polvere di carbone vegetale. Si ottennero risultati sorprendenti, poichè in taluni casi si ebbe un aumento di peso doppio di quello ottenuto nelle anitre alimentate senza l'aggiunta del carbone.

Risultati analoghi si ottennero nell'allevamento dei maiali.

5388 – *Osservazione* – Il granoturco affetto dal *carbone* (Ustilago carbo) nelle anitre e nelle oche produce fin dal secondo giorno la paralisi seguita da morte. I tacchini non ne soffrono, ma sono presi da sete inestinguibile. I colombi non soffrono punto.

5389 – ***Distruzione dei parassiti*** – Per distruggere i parassiti che sovente infestano i pollai, le piccionaie, ecc., si forma sul suolo uno strato di gesso già usato per muratura e ridotto in

polvere. Esso giova ai gallinacei ed ai colombi, mentre è mortale pei parassiti. (V. *Insettifughi – Insetticidi*).

5390 – Ecco un mezzo molto economico per mantenere puliti i pollai, ed offrire nel tempo stesso agli animali che vi abitano, un forte insettifugo. I polli stessi ce lo indicano, e non per niente essi si abburatterebbero con tanta voluttà nella polvere se non fosse per liberarsi da quei noiosi insetti, che spesso li tormentano.

Orbene, approfittiamo di quei momenti in cui la siccità eccessiva ed il sole ardente vanno riducendo le nostre strade tanto polverose, per provvederci a buon mercato d'un ottimo materiale da spargersi nei pollai. La polvere da strada apporta i seguenti segnalati benefici:

1. Facilita di molto la pulizia; basterà Infatti,

ogni 10-15 giorni levare la polvere vecchia e rimetterne di nuova, per aver pulito il pollaio; in tale occasione sarà pure opportuna una suffumigazione con fumi di zolfo;

2. assorbe l'umidità dell'ambiente, tanto nociva in certe epoche ai polli, e le esalazioni ammoniacali degli escrementi, non meno nocive, rendendo in tal modo l'ambiente molto pìu sano;

3. offre ai polli un forte insettifugo;

4. così impregnata degli escrementi dei polli costituisce poi un eccellente concime per ortaggi e per fiori.

A questi benefici s'aggiunga ancora il suo minimo costo, (la sola fatica della raccolta).

La polvere di strada, raccolta in sacchi od in cassoni di legno, si conserva in un locale asciutto. Per metri quadrati dieci di pollaio, e per sette

mesi (ottobre aprile) occorre una riserva di polvere di un metro cubo e mezzo.

5391 – Un pratico mezzo altrettanto facile ed efficace quanto poco costoso per liberarsi dai parassiti del pollaio, sarebbe una soluzione abbastanza concentrata di sale di Epsom (solfato di magnesia) che si trova in ogni farmacia per pochi soldi al kg., o anche di sale di Glauber. Il primo però è preferibile.

Si procede a questo modo: si sciolgono 500 gr. di sale di Epsom in 4 a 5 litri d'acqua, si irrora e lava con tale soluzione tutto il pollaio. La soluzione penetra in ogni fessura dove si nascondono i parassiti, che distrugge in modo radicale, uova e larve comprese. Di più questa soluzione ha azione prolungata e impedisce per un certo tempo anche il ritorno di nuovi parassiti. Essa è pure

completamente inoffensiva per i volatili, anche se questi beccassero le pareti con essa bagnate.

5392 – L'odore forte dell'*essenza di Eucalipto* scaccia i parassiti senza recar danno al pollame nè ai pulcini.

Per iscacciare i parassiti dal nido di una chioccia si procede così. Si vuota un uovo, poi vi si introduce una spugnetta ben secca ridotta a forma cilindrica attortigliandola quando è umida e facendola seccare sotto tale forma. Vi si versa allora sopra l'essenza d'eucalipto impregnandola per bene. Si chiudono poi a cera le due aperture dell'uovo. Si mette l'uovo così preparato fra le altre della covata c vi si lascia per tutta la durata dell'incubazione. Le emanazioni dell'essenza attraversano i pori del guscio e bastano a fugare tutti i parassiti dal nido.

5393 – Viene indicato come mezzo ottimo il solfuro di carbonio, il cui odore non riesce punto di danno ai volatili, ma è assolutamente letale, specifico per i parassiti.

Invece di versarlo nei pollai, colombai, ecc., vi si mette entro una boccetta aperta, con collo stretto. Il rimedio costa poco, ma è molto pericoloso a causa della sua grande infiammabilità; occorre quindi usarlo con precauzione, tenendo lontane le fiamme.

5394 – Soffiare sotto il ventre e sulle le ali della polvere di pietra, cambiare il ricovero, ed in questo tempo chiudere le fessure ed aperture, e mettere nel mezzo del pollaio un vaso di terra o di ferro contenente dello zolfo, ponendovi sopra dei carboni accesi, lasciando chiuse le aperture per tre giorni. Non sarà inopportuna poi una buona

imbiancatura al pollaio con latte di calce.

5395 – Corrisponde pure il fumo del tabacco bruciato in quantità sufficiente nel pollaio e ciò per 9-10 giorni.

5396 – È assai efficace l'estratto fenicato di tabacco in soluzione concentrata al 10%. Si lavano con una soluzione di esso, di tanto in tanto tutti gli arnesi e le pareti del pollaio e se ne aspergono la sabbia e la terra dove il pollame è solito a razzolare. È bene ricordare che l'estratto fenicato di tabacco che costa L. 1,70 al kg. è messo in vendita dallo Stato e si trova presso i tabaccai.

5397 – Per isbarazzare i pollai dai parassiti si può anche mettervi, alla sera quando i volatili sono rientrati, un ramo d'ontano. Questo ramo si troverà all'indomani ricoperto di parassiti. Si brucia e lo si rinnova varie volte.

5398 – ***Malattie*** – I morbi da cui vengono colpiti i polli, sono spesso gravi e fulminei; occorre quindi usare le maggiori diligenze per prevenirli con una rigorosa pulizia e disinfezioni, alimentazione sana, isolamento immediato degli individui ammalati. Un mezzo preservativo è poi quello di sciogliere nell'acqua degli abbeveratoi, solfato di ferro (20 a 25 gr. per litro d'acqua), aggiungendo acqua di calce (un cucchiaio per litro d'acqua) due o tre volte la settimana.

5399 – Ecco ora come l'allevatore *L. Garbiglia* riassume le principali malattie del pollame, e i relativi mezzi di cura:

5400 – *Difterite* – E la malattia più terribile pei polli e pur troppo molto diffusa nelle nostre campagne.

Il nitrato di argento, applicato sulle placche dif-

teriche in principio del male esercita un' azione salutare. Ma se per disgrazia uno dei vostri polli viene attaccato dalla difterite, distruggetelo subito o quanto meno isolatelo e disinfettate il pollaio con sublimato corrosivo al due per mille.

5401 – La difterite nei polli si può innanzi tutto prevenire con la scelta del pollame, assicurandosi cioè che nessun volatile di nuovo acquisto provenga da luoghi infetti, ciò che in pratica richiede molta attenzione. Una volta sviluppata la malattia, bisogna separare tosto i malati dai sani, o meglio questi da quelli, disinfettando ben bene il pollaio infetto e sottoponendo a cura i malati.

Le disinfezioni riescono efficaci con la creolina o coll'acido fenico dal 2 al 5%; più efficace di tutti i rimedi venne trovato il *Navolo.* Si tolgono le false membrane e essudati e poi si medicano local-

mente con soluzione di acido borico al 2-3%, di solfato di zinco all'1%.

Meglio però in simili contingenze ricorrere ai consigli ed all'opera del veterinario,

5402 – *Colera e tifo* – Malattie contagiose che talvolta in poche ore uccidono un pollo. È difficile curarle, ma si possono arrestare nel loro corso vertiginoso coll'isolamento e disinfezioni. Ai soggetti sani come rimedio preventivo si somministri la seguente bevanda: acqua litri 12, solfato di ferro gr. 800, oppure a dose *piccolissima* la seguente: acqua litri 1,500, sublimato corrosivo gr. 0,5.

5403 – Un rimedio col quale si sono ottenuti insperati risultati è il seguente: acido cloridrico gr. 5, tintura d'oppio e creolina in parti eguali gr. 10. Si diluisce un cucchiaio da zuppa di questa mescolanza in 250 grammi di acqua, se ne sommini-

stra un cucchiaio da caffè.

5404 – *Enterite* – Si cura come il colera e richiede cibo rinfrescante.

5405 – *Afta o mughetto* – Si presenta con ulceri nell'apparato boccale, per cui l'animale mangia con difficoltà specialmente le granaglie. Come cura si consiglia di lavare il becco dell'animale con aceto annacquato.

5406 – *Pipita* – È un'ulcerazione della lingua e del palato, causata frequentemente dall'acqua corrotta. Alcuni la curano asportando al pollo malato la punta cartilaginea della lingua; ma è sistema *crudele, inutile e dannoso*. Invece la pipita si guarisce agevolmente cauterizzando l'ulcera e lavandola due o tre volte al giorno con la seguente soluzione, aceto di vino parti 1, miele ordinario p. 2 oppure: acqua gr. 200, solfato di zinco gr. 1.

5407 – Riesce anche utile la spennellatura della pipita con una soluzione di *20 centigr. di clorato di potassio in un cucchiaio di acqua calda*. Ma la soluzione si applica fredda.

5408 – Sarà bene purgare l'animale dandogli *un cucchiaio d'olio di ricino*.

5409 – *Diarrea* – È dovuta ad irritazione intestinale, che produce un'evacuazione pìu liquida, abbondante e più frequente del consueto. Questa malattia trova origine nell'umidità dei parchi, nella sporcizia e piccolezza dei pollai, nella somministrazione di grani avariati, cibi verdi troppo acquosi, ecc.

Si può curare somministrando un piccolo cucchiaio di olio di ricino con 4 o 5 gocce di soluzione di oppio di *Bottley* o con 8 o 10 gocce di laudano. Se questo rimedio non dà buoni risultati si

somministri, dopo due ore, un altro cucchiaio d'olio di ricino senza oppio.

5410 – Quando il caso è grave, serve bene il sottonitrato di bismuto, somministrato due volte al giorno alla dose di 50 centigr., o di un grammo, e l'acqua con laudano.

5411 – Agli animali colpiti da diarrea non si deve dare verdura, ma soltanto cibi tonici.

5412 – *Malattie verminose* – I polli colpiti da queste malattie emettono escrementi liquidi filettati di sangue. Contro di esse si consiglia *la polvere di felce mescolata ai pastoni nelle dosi di 15-20 gr. al giorno e l'acqua di calce nella dose di 30-120 grammi pure al giorno.*

5413 – Per preservare il pollame contro i vermi sarà utilissimo somministrargli di tanto in tanto foglie di *assenzio* e coltivare nei parchi qualcuna di

queste piante. Si ricordi infine che i medicamenti vermifughi debbono darsi al mattino quando i polli sono assolutamente digiuni.

5414 – *Gotta* – E dovuta in generale all'umidità del pollaio e al poco moto del polli. Non si conoscono rimedi efficaci; tuttavia si consiglia di somministrare cibo rinfrescante, d'isolare i malati in luogo caldo e asciutto o avvolgerli in panni caldi, ed infine frizionare le parti malate con la seguente pomata canforata: canfora in polvere gr. 30, sugna gr. 100.

5415 – *Ascessi alle piante dei piedi* – Il freddo, l'umidità, i posatoi irrazionali sono cause di questa malattia. La quale, in principio, si può curare applicando cataplasmi emollienti; ma se ciò non basta, si consiglia di pungere l'ascesso e bagnare la piaga con *tintura d'aloe* sciolta

nell’acqua e con acqua fenicata. Talvolta il male è così tenace da arrivare fina alla *carie* delle ossa, ed in questo caso è meglio uccidere il soggetto ammalato.

5416 – *Bottone* – È un ascesso sulla piccola protuberanza carnosa posta sul groppone della gallina. Si consiglia di pungerlo per fame uscire il pus.

5417 – *Oftalmia o congiuntivite* – Quasi sempre si guarisce lavando due o tre volte al giorno la testa e il collo degli animali ammalati coll’*acqua sedativa* così composta: acqua litri 1, alcool canforato gr. 20, ammoniaca liquida a 22° gr. 60, sale da cucina gr. 60. Ai soggetti robusti si può fare un salasse di 12 a a 15 gr. di sangue.

5418 – *Rachitide* – Attacca specialmente i pulcini quando non vengono tenuti bene, ma se no-

nostante le cure si avessero casi di rachitismo, si consiglia di isolare subito i malati somministrar loro acqua con ferro e aggiungere al cibo della mattina un pizzico della polvere così composta: anice gr. 10, coriandoli 10, rabarbaro 10, zenzero 10, aloe 2.

5419 – *Muta delle penne* – Si produce ogni unno e, a dire il vero, non è una malattia nel significato ordinario della parola. Tuttavia gli animali si mostrano sofferenti durante questa crisi e talvolta si bezzicano strappandosi le piume fino a farsi uscire il sangue e anche uccidersi. Si consiglia di dare cibo tonico ed eccitante, somministrare pastoni caldi e leggermente salati, ed infine *apprestare fiori di zolfo*.

5420 – *Auto-spennacchiamento* – È prima un bisogno, eppoi un vizio, una frenesia cui vanno

soggetti i polli – particolarmente quelli appartenenti a razze di media e piccola taglia – allevati in captività, in piccoli recinti.

Deriva dalla mancanza di alimenti animali nella razione dei volatili.

Questi alimenti non fan difetto ai polli tenuti all'aperto: nella piena libertà di cui godono, essi sanno trovare quanto loro necessita: ma la poca conoscenza, da parte dell'allevatore, dei bisogni fisiologici dell'animale, spesso, se non quasi sempre, li fa mancare ai polli allevati in recinti. I vermi, i diversi insetti che si trovano nel terreno, le lucertole, i ramarri, i rospi, ecc., formano pasto prelibato dei polli liberi; ebbene, se non tutti, almeno in parte essi dovrebbero essere forniti ai volatili dei piccoli allevamenti famigliari o che, per causa qualsiasi vengono condotti in piccoli cortili

o siti cintati. Non solo si impedirebbe così il sorgere del vizio di cui parliamo, ma gli animali ne avrebbero un gran benefizio per la messa in carne, e per la produzione delle uova.

Un'alimentazione variata, e cioè composta di grani, verdure e sostanze animali, preserverà i polli dal bezzicamento; diciamo preserverà, e soltanto, perché una volta che si sia presentato è difficile toglierlo, mutandosi da bisogno fisiologico in una abitudine, in una manìa.

5421 – *Gozzo* – Talora gli alimenti riempiono il gozzo, non possono passare e minacciano di asfissiare i polli. In tal caso si dia un po' d'olio di oliva e si prema leggermente il gozzo. Quando il male è gravissimo si può spaccare il gozzo vuotarlo e poscia ricucirlo disinfettando la ferita con acqua fenicata.

5422 – *Cresta bianca* – Una malattia parassitaria, che non rare volte assale i polli è la così detta cresta bianca.

È caratterizzata dalla comparsa di macchie bianche cretose, ordinariamente limitate sulla cresta, raramente sui bargigli e talvolta sul collo, testa, ali, ecc. Essa ha durata più o meno lunga; può guarire naturalmente e ricomparire di nuovo. Per lo più questa malattia non dà luogo a disturbi generali, giacchè sono pochi i casi di deperimento, consunzione e morte.

Non si è mai osservato che tale malattia abbia uno sviluppo spontaneo, ma bensì essa è trasmessa dagli ammalati ai sani, nei diversi rapporti fra loro e specialmente nella stagione invernale. L'affezione può aver un periodo d'incubazione di diversi mesi, e si propaga per mezzo del materia-

le crostoso che va staccandosi dalla cresta dei volatili infetti.

La malattia lasciata a sè può avere la durata di due a tre anni, ma se si isolano i malati ne avviene la guarigione in due o tre settimane, sempre però che l'affezione sia limitata; in caso contrario, ne può avvenire la morte previa inappetenza e dimagramento.

Quale mezzo curativo, isolare i volatili affetti, e far uso sulle parti affette di spalmature con sapone verde fenicato al 5%, oppure con glicerina jodata al sesto, e contemporaneamente praticare bagnature sulle penne con soluz. di sublimato corrosivo al 2%.

5423 – *Cura generale* – Rimedio consigliato da *Alessandro Dussaillant* (Chilì) come infallibile, utile contro tutte le malattie dei polli, oche, anitre,

dindi, ecc. Si mette in un decalitro dei semi che mangiano, un pugno o due di calce spenta in polvere, mescolando bene per far aderire la calce ai semi. Si seguita tale trattamento per una settimana. Fin dal primo giorno la malattia si arresta, e scompare completamente in pochi giorni. Si può anche usare questo rimedio preventivamente. Esso rende il pollame più vivace; la cresta si fa più rossa e si ha maggior fecondità.

5424 – Altri allevatori di polli affermano che l'aggiunta di quando in quando d'un po' d'acido solforico all'acqua da bere porta al polli un benefico effetto tonico, rendendo nello stesso tempo immuni i polli sani esposti all'infezione.

Si dà la dose di 3 parti d'acido solforico in mille d'acqua. Non si deve somministrare quest'acqua acida per più di tre giorni per volta, poichè produ-

ce diarrea.

5425 – ***Fecondità*** – Le galline hanno una vita media di nove anni. In tale periodo di tempo .producono circa 600 uova così ripartite:

1° anno	15 a 20 uova		6° anno	50 a 60 uova	
2° „	100 „ 120		7° „	35 „ 50	
3° „	120 „ 135		8° „	15 „ 20	
4° „	100 „ 125		9° „	1 „ 10	
5° „	60 „ 80				

La produzione media è di 90 uova all’anno.

5426 – Per aumentare la deposizione delle uova è efficacissimo il pasto serale di grano e avena. Il pastone del mattino sarà composto di so-

stanze animali e vegetali; si abbia cura di diminuire la quantità del cibo della sera a seconda della qualità e quantità di quello del mattino.

5427 – Si può accrescere la produzione di uova delle galline somministrando ad esse una poltiglia di crusca, grano e farina di ghiande in parli eguali, con semi di lino seccati al forno, pestati e messi nell'acqua bollente ove si lasciano raffreddare e macerare fino all'indomani.

Per favorire la produzione di uova è sopratutto necessario variare il cibo,

5428 – Si somministrano ogni giorno 5 grani d'orzo tenuti per 3 ore in macerazione nell'acqua salata.

5429 – Si ottengono buoni risultati con qualche seme di canapa mescolato ogni tanto agli alimenti.

5430 – Ottimo è pure il grano *incalcinato*, ossia preparato come per la semina; per preparare questo grano si fa un latte di calce con un litro di calce e dieci o dodici di acqua calda: si dispone il grano in mucchio conico e vi si versa sopra il latte di calce; si rimuove il grano con una pala per qualche tempo, indi si distende e si lascia seccare. Questo grano si somministra alle galline solo di tanto in tanto e se ne ottengono ottimi risultati.

5431 – Un'eccellente pratica è quella di scaldare nell'inverno i pollai; il maggior prodotto di uova compenserà largamente la spesa del riscaldamento.

5432 – Somministrare delle ortiche fresche o disseccate, preferibilmente coi semi che sono ricchi di materia azotata.

5433 – Ossido di zinco, carbonato di calce, radice di zenzero, fosfato di calce greggio. Si mescola in piccola quantità al foraggio.

5434 – Pepe di Cajenna gr. 4 – Genziana 4 Fieno greco 60 – Radice di liquirizia 250.

Questa miscela conviene assai per l'ingrassamento del pollame e per stimolare a produrre uova; è sopratutto tonica, e giova come ottimo stimolante specie nell'inverno. Ne basta un cucchiaio da tè per 8-10 galline, 3-5 volte la settimana, al mattino, mescolato al nutrimento giornaliero.

5435 – Pepe di Cajenna gr. 3 – Lenticchie 60 Crusca 60 – Farina d'avena 120.

5436 – Un buon nido per la deposizione delle uova dovrà esser tale da poterlo conservare mondo da parassiti; con ciò si evita anche che le

galline vadano in cerca di luoghi nascosti a covare e deporre. Si è perciò ideato un nido concavo, semisferico, fatto con un forte intreccio di fil di ferro zincato da appendere alla parete del pollaio, nel qual nido si mette un po' di paglia, o meglio di fieno per rendere il letto soffice.

Ogni settimana si dà fuoco al contenuto del nido, dalle cui maglie cadranno le ceneri. In tal modo si distruggono tutti i pidocchi e le galline restano sane, mentre la produzione delle uova viene di molto migliorata.

5437 – Ogni anno tute le galline che hanno raggiunto il quarto anno d'età dovranno essere eliminate dal pollaio; questo è un punto essenziale se si vuole ottenere la produzione d'uova in buone condizioni, poichè il massimo della fecondità corrisponde al terzo anno. Nel quarto anno la

produzione delle uova è minore, ma in compenso sono più grosse. La gallina di cinque anni costa tanto di mantenimento quanto quelle di tre e produce assai meno. Non bisogna dunque esitare, tanto più che le galline giovani danno uova in fine di stagione o al principio dell'annata, epoche in cui il valore delle uova è doppio o triplo dell'ordinario. Oltre a ciò le galline a quattro anni sono buonissime come carne mentre più vecchie sono coriacee.

5438 – *Galline che mangiano le uova* – Certe galline mangiano le proprie uova. E una forma d'*infanticidio* che la massaia ha grandissimo interesse a.... prevenire. Si può riuscirvi con un pollaio a doppio fondo, speciale: l'uovo, appena deposto nell'apposito *nido*.... scompare. E si vuole che dopo una quindicina di tali insuccessi, la gallina

metta giudizio....

5439 – La seguente soluzione del problema sarebbe più elegante e – quel che più importa – più sicura. Si è constatato che le uova che vengono così mangiate dalle galline, hanno il guscio molle, poco calcare; la gallina disporrebbe dunque di poco calcinaccio o di poco calcare nei suoi alimenti e – nel suo infallibile istinto – riconoscendo il proprio uovo come non adatto alla riproduzione, preferirebbe mangiarselo anziché vederlo andare in malora. La sua colpa sarebbe pertanto assai relativa e meriterebbe tutte le attenuanti.

Basterebbe, dunque, fornire alla povera gallina prigioniera quel tanto di calce spenta, di calcinacci o di sabbia calcare da cui essa possa trarre la materia occorrente per lo sviluppo del guscio calcare dell'uovo, per vederla perdere la deplorevole

abitudine sopra lamentata.

L’esperimento è stato fatto con pieno risultato – è la *Gazzette Agricole* che lo riferisce – ed è perciò facile ripeterlo nel domestico pollaio.

5440 – ***Covatrici*** – *Per impedire alle galline di covare* si consiglia di chiudere la chioccia in una cesta di vimini posta in mezzo al cortile, in modo che essa possa continuamente vedere il via vai dei polli. La gallina si terrà per un giorno senza mangiare, tenendo però a sua disposizione dell’acqua fresca. Dopo 24 ore, la chioccia mostrerà il desiderio di riunirsi agli altri polli. È assai raro che questo trattamento richieda un tempo maggiore di due giorni.

5441 – Si immergano per alcuni minuti le galline che hanno la smania di covare, in acqua fresca, ben inteso lasciando loro fuori la testa affin-

ché non abbiano ad affogare, e si ripete l'operazione per diversi giorni. L'ardore di esse in breve cesserà.

5442 – Si somministrino da 75 a 80 centigrammi di gialappa con pane bagnato.

5443 – ***Incubazione naturale*** – Non tutte le razze di galline sono buone covatrici, e questo facilmente si comprende se si considera che avendo l'uomo sviluppato artificialmente in certe razze le qualità della fecondità e della grossezza delle uova in grado altissimo, non poteva questo avvenire senza detrimento di qualche altra qualità. Infatti tutte le razze che producono molte uova; che sono precoci e atte all'ingrassamento, covano raramente, e per alcune razze il covare è anzi una vera eccezione.

È per questo che un allevatore il quale voglia

servirsi della incubazione naturale, deve avere nel suo pollaio una certa quantità di galline di quelle razze che covano volentieri e bene.

5444 – Dopo aver deposto dalle 15 alle 20 uova la gallina che desidera covare tiene le ali allargate e basse, ed alza spesso le piume, si trattiene quasi sempre nel nido e mangia poco o nulla.

Quando si vuole usufruire di una gallina che mostra queste disposizioni, si mettono da 13 a 15 uova in un paniere ripieno di paglia o di fieno e si pone sopra di esse la gallina che in questo momento prende il nome di chioccia. Si trasporta il tutto in un locale che sia possibilmente a pian terreno e non troppo asciutto, bene areato, lontano da forti rumori, di temperatura giusta e costante, e che si terrà al buio. Si abbia cura che il paniere sia ben pulito, e se già adoperato sia messo per

qualche minuto nell'acqua bollente e poi inzolfato. Si uccideranno così gl'insetti che vi si fossero insinuati e si preverrà il loro riprodursi. Anche durante l'incubazione deve curarsi la pulizia del paniere e se qualche uovo si rompesse conviene cambiare immediatamente la paglia, e se le altre uova si fossero sporcate, si debbono lavare con acqua tiepida e poi asciugare bene. Queste operazioni si fanno quando la chioccia prende i suoi pasti.

5445 – L'incubazione dura 21 giorni; e due volte al giorno, sempre alla stessa ora, si prende la chioccia e si porta a mangiare ed a bere facendo durare la sua assenza dal nido 15 o 20 minuti, nel qual tempo le uova devono restare scoperte.

5446 – I nidi per le galline covatrici sarà bene siano costrutti in luoghi lontani dal rumore degli

altri polli, in parziale oscurità e che le galline covatrici vi siano mandate sempre con garbo sull'imbrunire.

Fate il nido di paglia tagliata, fieno sottile o altro materiale sofficie sotto cui dovrete porre terra che gli dia forma. Molti sogliono spargere vicino al nido fiori di zolfo per tenere lontani i topi. Non ponete nel nido che poche uova, nove o dieci al più, finchè il tempo non è caldo; allora il consueto numero di tredici sarà salvo dal pericolo d'insufficiente calore. Abbiate cura di scegliere le uova più grandi e meglio conformate e percuoterle leggermente fra loro per assicurarvi che i gusci siano sani. Non lasciate tutta la responsabilità alla gallina; ma vigilatela ogni giorno. Fate in modo che essa si allontani dal nido regolarmente per nutrirsi o per bere.

Non disturbate la gallina durante le ultime 24 ore della incubazione, eccettochè per toglier via i gusci dei pulcini che sono già stati covati. Allorchè i pulcini hanno 24 ore prendeteli con la chioccia dal nido e collocateli in una stia nel cui fondo avrete preventivamente posto paglia fina, pula di riso od altro simile. Nutrite bene la gallina con frumento o pasta, e poi date ai pulcini il primo pasto consistente in molliche mescolate con uova bollite e tritate. Se faceste altrimenti, la gallina sarebbe affamata e non lascerebbe che poco o punto cibo per i pulcini. Tenete la gallina quanto più potete nella quiete, finchè i pulcini non abbiano acquistato un poco di robustezza. Dopo somministrate di frequente cibo nutritivo.

5447 – È usanza generale mettere 21 uova sotto la chioccia. È questo un grande errore. A

seconda della grossezza della gallina covatrice si possono mettere più o meno uova; ma è buon consiglio di non porre mai più di 15 uova ad una gallina di razza Concincina, o Langhsan, o Malines Coucou, e mai più di 13 alle galline di altra razza.

Qualche rara incubazione di 21 ed anche 25 uova riuscita bene, non può servire di norma. Questa riuscita è l'eccezione dalla regola.

La gallina cambia ogni giorno la posizione delle sue uova e mette nel mezzo quelle dei lati e viceversa. Ora è chiaro che se essa non può coprire bene tutte le uova, queste avranno un calore disuguale e quelle dei lati subiranno un raffreddamento che potrà anche uccidere il germe al suo svilupparsi, e quando saranno messe nel centro il calore non servirà più a nulla, ed il raffreddamen-

to potrà alterare le uova che dal centro sono a loro volta passate al lati. È questa la causa principale per cui, salvo rare eccezioni, su 22 uova fecondate si hanno in media 10 o 11 nascite mentre si ha-lo stesso numero di nascite, mettendo 13 o 15 uova solamente sotto una gallina covatrice.

5448 – Le uova che si mettono a covare non devono avere più di 15 giorni, e devono essere di forma regolare, nè troppo grosse, nè troppo piccole, nè presentare alcuna deformità.

Se hanno viaggiato devono essere tenute per 24 ore in riposo prima di metterle in incubazione.

Fig. 150.

Indiscreto Roullier Arnoult.

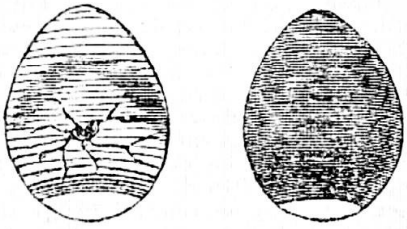


Fig. 151.

Uovo infecondo e uovo fecondo.

5449 – Dopo cinque giorni si possono spirare le uova per togliere le non feconde, e queste sono ancora mangiabili potendo adoperarsi benissimo in pasticceria.

In vari modi si può eseguire l’operazione dello

spiramento, ma l'*indiscreto* (fig. 150-151) inventato dal signori Houllier e Arnoult è uno dei migliori e la figura mostra come si vede l'uovo, dopo cinque giorni d'incubazione, secondo che esso è gallato o no.

Al ventesimo e ventunesimo giorno d'incubazione, epoca in cui schiudono le uova, si sorvegli la chioccia, e se la nascita non avviene tutta in una volta, si levino i pulcini giù nati, e si trasportino in altra stanza ponendoli dentro un cestino ben coperto di lana. perchè la chioccia potrebbe, occupandosi di essi, abbandonare le uova ancora chiuse.

5450 – ***Governo dei pulcini*** – Molte massaie hanno l'abitudine di legare la chioccia ad un paletto; brutto sistema dovuto alla mancanza di recinti appositi pei piccoli nati. Ma anche in questo

caso è sempre meglio ricorrere a quei cestoni per chioccie, costruiti a larghe maglie, per le quali possono passare i pulcini, ma non la madre, che non continuare in un metodo dannoso alle povere chioccie. Oggi però che la rete metallica costa relativamente poco, si possono formare con essa ottimi recinti per l'allevamento, entro i quali si lasciano libere le chioccie.

5451 – Chiusi in piccoli recinti difesi dai polli di maggior età e da gli altri animali, i piccoli nati debbono trovare nel loro campicello dell'erba fresca e tenera, dell'ombra, della sabbia finissima per razzolarvi e pulirsi dagli insetti parassiti, ed avere a loro disposizione in copia abbondante dei piccoli vermi, grilli ed altri insetti. Il cibo sia variato, sostanzioso e sano. Dopo circa un mese e mezzo dalla nascita i pulcini abbandonano la

chioccia, che torna al pollaio a depone le uova.

5452 – I pulcini si terranno separati dagli altri animali da cortile sino all'età di 3 mesi, facendoli passare di mano in mano in recinti più ampi. Quando hanno raggiunto quest'età sono già in grado di difendersi e di procurarsi il cibo come gli adulti e perciò si lasceranno liberi.

5453 – È noto poi come i giovani pulcini soffrano molto i forti calori estivi; di modo che non pochi, negli allevamenti male ordinati, rimangono vittime dei colpi di sole di giugno e luglio. D'altro canto l'umidità del mattino, specie per certe razze delicate di polli, e più ancora del piccoli tacchini, per le galline faraone, ed anche per gli anitrotti, è pure assai nociva. Tutti i giovani quindi devono nella stagione calda essere tenuti in ambienti bene aerati e rivolti verso levante, ove il calore non

si faccia troppo sentire, e mandati al pascolo alla mattina quando la rugiada è asciutta ed in luoghi ombreggiati, ma ove l'aria circoli liberamente.

5454 – *Nutrimento* – Si compone di farina d'orzo e di mais stemperata nell'acqua, siero o latte diluito; Sono buone proporzioni: 1 litro di liquido per 1 kg. di farina. Come ghiottoneria si può aggiungere 100 gr. di riso (rottami), 50 gr. di miglio e 50 di latte cotto (caseina che si separa dal siero dopo aver tolto la crema) e un poco di cipolla tritata.

A sei settimane si fa la pasta più soda e si sostituiscono il riso ed il miglio con l'avena o con grano saraceno. Si rinnova la razione quante volte è necessario.

5455 – ***Tacchini*** – *Allevamento* – I frutti e gli insetti sembrano essere il cibo prediletto di questo

volatile, però tutto quanto è suscettibile di essere mangiato sia di vegetale che di animale può servire al suo alimento. Errante per i vigneti, esso fa continua caccia non solo agl'insetti, ma anche ad animaletti di una certa grossezza – topolini, rospi, rane, ecc. – Dopo la gallina, il tacchino è il volatile più facile da addomesticare, giacchè si adatta a tutte le temperature, a tutti i luoghi, a tutti gli alimenti.

La femmina ha carne più delicata. Depone le uova in due epoche, e l'incubazione dura da 30 a 32 giorni.

5456 – I dindiotti devono essere nutriti di farina di granoturco impastata con ortica, ovvero con altre erbe, come finocchio, cicoria, prezzemolo. Nell'estate si lasciano andare pei campi ove, come si è detto, vanno in cerca di cibo loro adatto.

Fatti adulti, si assuefano ai semi dei cereali. Possono passare senza pericolo la cosidetta *malattia del rosso*, durante la quale la loro testa e collo si coprono di carucole rossastre. Durante questa crisi i soggetti deboli sono tristi, mostrano inappetenza, tengono le ali pendenti, e, se trascurati, muoiono in seguito a forte diarrea. In questi casi bisogna somministrare la seguente miscela:

Cannella in polv. gr. 3 – Polvere di zenzero 50

Polvere di genziana 5 – Polvere di anice stellato 5

Polvere di carbonato di ferro 35.

Di questa miscela bisogna darne un cucchiaino da caffè per ogni venti capi, commista all'alimento. Tale cura potrà anche farsi come preventiva, dieci o quindici giorni prima che siano per superare la crisi indicata.

5457 – Questi volatili vanno soggetti anche ad una specie di febbre, la quale si manifesta con una apparente gonfiezza a diverse penne delle ali. In questi casi bisogna strappare queste penne e somministrare delle molliche di pane inzuppate nel vino e per bevanda acqua di calce. Alcune volte si sviluppa pure nei tacchini una piccola vescica alla testa. Questa devesi pungere con un ago e spalmare la ferita con pomata borica. Un'ultra malattia terribile in questi volatili è il gonfiore della testa. Questa malattia dev'essere curata con bagni al capo, fatti con soluz. di solfato di ferro, indi somministrare, anche in questo caso, pane inzuppato nel vino.

5458 – *Ingrassamento* – L'ingrassamento dei tacchini non può farsi che *a pascolo*; il sequestro non è applicabile. Si somministrano razioni sup-

pletive di alimento dopo il pascolo. L'età più favorevole è quella dai sei agli otto mesi. L'operazione è un po' lunga. I maschi ritardano ad ingrassare; ma raggiungono pesi più ragguardevoli (fino a 10 kg.); le femmine ingrassano più presto, ma raggiungono solo i 5 kg.; però la loro carne è più delicata.

L'ingrassamento si fa in tre periodi di due settimane ciascuno. Nel primo si dà un supplemento di razione all'uscita del mattino e alla rientrata alla sera, consistente in granaglie, patate, barbabietole, ghiande, castagne, noci, frutti, ecc. Nel secondo periodo; patate cotte miste a farina d'orzo e di granoturco. Potendo usare del latticello agro o dolce, tanto meglio. Questo pastone si dà alla sera, prima che i tacchini rientrino. Nel terzo periodo, due pastoni uno al mattino ed uno

alla sera, sopprimendo la razione di granaglie negli ultimi otto giorni e facendo ingozzare ad ogni capo un pastone lungo 6 cm. e grosso come il dito. Ad ogni pasto si aumenta un pastone stemperato nell'acqua affinchè venga meglio inghiottito. Una leggera pressione all'ingiù, fatta col pollice e l'indice favorisce la discesa nell'esofago. Occorre operare in due persone; una tiene il tacchino. Appena l'animale è ingozzato lo si separa per non ingozzarlo due volte. Il pastone è della stessa natura degli alimenti dati liberamente, ma ha il vantaggio che essendo stemperato nel latte, rende la carne più bianca e delicata. Dopo l'ingozzatura si fa bere un po' di latte.

5459 – I tacchini che si vogliono pronti per la tavola, devono essere sottoposti ad una alimentazione ordinaria, ma abbondante, composta di

cascami di granaglie, patate cotte e schiacciate, mescolati ad ortaggi pure cotti ed a farina di segale e di frumento. Le ghiande e le castagne, aggiunte alla razione in proporzione più o meno grande, dànno una carne soda e saporita. Da questo momento, e per una quindicina di giorni, si bandiscano le granaglie; l'alimentazione deve consistere esclusivamente in un pastone di patate cotte, schiacciate, mescolate a farina d'orzo, di mais, di saraceno, il tutto stemperato ed impastato nel latte. Di questo pastone si devono dare due pasti al giorno. Entrati nell'ultimo periodo dell'alimentazione forzata, si aggiunge il cosidetto boccone; è questo una pallottola oblunga costituita dal solito impasto che si fa inghiottire in fine d'ogni pasto, facendola seguire da un po' di latte. Al primo pasto se ne dà uno, al secondo due al

terzo tre, e così via, fino al momento che il volatile viene sacrificato per la mensa.

Polvere pirica.

5460 – ***Saggio*** – Una buona polvere deve essere d'un grigio ardesia; se è nera o azzurra contiene troppo carbone. Il colore molto nero indica umidità.

L'aspetto lucente della polvere è spesso dovuto a salnitro separatosi per cristallizzazione, come avviene quando la polvere fu seccata a temperatura troppo elevata.

5461 – I grani della polvere debbono essere possibilmente della stessa grossezza ed offrire sufficiente resistenza allo schiacciamento.

5462 – Abbruciando un mucchietto di polvere sulla carta esso deve non solo non danneggiarla, ma non lasciare su di essa alcuna traccia della

combustione; le tracce nere indicano eccesso di carbone, quelle gialle eccesso di solfo.

5463 – Se la polvere, bruciando, fora la carta, e se sfregata sul dorso della mano vi lascia traccia nera essa è umida o contiene polverina sempre nociva all'infiammazione.

5464 – L'aggiunta di un po' di licopodio – la ben nota polverina che avvolge molte delle pillole farmaceutiche – favorisce l'essiccazione della polvere e quindi la sua combustibilità; si ha minor produzione di fumo, senza alcuna diminuzione della potenza dell'esplosivo.

Polviscolo.

5465 – ***Stracci speciali*** – Per ispolverare i mobili, ecc. l'uso degli stracci asciutti è da abbandonarsi per il fatto che la polvere, coll'uso di essi non fa che sollevarsi per ricadere poco dopo an-

cora dov'era e . . . dove forse non era prima della spolveratura. D'altronde l'uso di stracci inumiditi con acqua non è consigliabile sia pel danno che può produrre l'acqua per sè stessa, sia per quello che può derivare dalla sua unione con la polvere, chè si formerebbero sui mobili delle striscie di sudiciume, ecc.

Il periodico tedesco *Chemisch-Technische Fabrikant* suggerisce questo procedimento. Si impregnano gli stracci col seguente liquido; una volta secchi in apparenza – e sicuramente in condizioni tali da non poter menomamente danneggiare i mobili – essi offriranno le stesse proprietà come se fossero effettivamente umidi:

Si mescolano 3 kg. di petrolio di buona qualità con 1 kg. di olio di ravizzone ben raffinato; si scalda moderatamente indi si aggiunge, sempre

rimestando, 1 ettogr. di benzoino previamente liquefatto a caldo. Resa ben omogenea la miscela vi si immergono gli stracci lasciandoveli quanto occorre perchè ne siano ben impregnati. Indi si estraggono, si ritorcono e si fanno asciugare all'ombra.

Pomate.

5466 – ***Antisettica*** – Si fanno fondere insieme:

Antipirina 2 – Resorcina 1 – Terpina 1.

Si ottiene un composto oleoso che, col raffreddamento dà una massa vetrosa trasparente. Prima che sia del tutto fredda vi si aggiunge due volte il suo peso di glicerina. La pomata che ne risulta è untuosa assai; non lascia residuo sulla pelle e si può applicarla anche sulle piaghe come ottimo antisettico. Ha il grande vantaggio d'essere solubile nell'acqua per cui è facile asportarla

con una semplice lavatura.

5467 – ***Per cavallerizzi*** – È assai utile, specialmente per i novizii in equitazione. Se ne ungono mattina e sera le parti esposte all'irritazione prodotta dalla sella.

Si fanno fondere a bagno maria 800 gr. di vaselina e 200 di cera d'api; poi vi si incorporano, successivamente: 50 gr. di sololo in polvere, 1 gr. di canfora in polvere, 1 gr. di timolo parimente in polvere, e 5 gr. di ess. di geranio rosato.

Pomidoro.

5468 – ***Maturazione accelerata*** – Si possono far maturare più presto i pomidoro cogliendoli acerbi e ponendoli nella polvere di carbone, esposti al sole. Il calore assorbito dal carbone li fa maturare rapidamente; sarà naturalmente meglio lasciarli attaccati alla pianta facendoli pog-

giare sopra appositi sostegni che permettano di coprirli con polvere di carbone.

5469 – Si facilita lo sviluppo dei pomidoro e se ne accelera la maturazione, spuntando la sommità della pianta quando il primo frutto abbia raggiunta la dimensione di un uovo di gallina.

5470 – Quando l'autunno è piovoso i pomidoro maturano difficilmente e marciscono per la maggior parte. Chemin indica un processo che ovvia perfettamente a questo inconveniente. Quando la freschezza delle notti e le piogge continue fugano la speranza d'una maturazione normale, si strappano le radici delle pianticelle i cui frutti hanno già raggiunta una grossezza normale, e si collocano orizzontalmente le radici, gli steli ed i frutti, sopra stuoie ricoperte d'uno strato di foglie ben secche. In questo modo i pomidoro giungono a

perfetta maturazione ed acquistano la finezza di sapore dei frutti maturati naturalmente.

5471 – ***Conservazione*** – *Al naturale* – La scelta delle varietà esercita una grandissima influenza sulla riuscita della conservazione: i pomidoro devono essere sani e provenire da terreni forti a solatìo o non da luoghi ombrosi; giacchè i primi hanno pochissima acqua di vegetazione, e per conseguenza sono più carnosi e sodi, mentre gli altri sono fragilissimi ed hanno moltissima acqua.

Le varietà che si conservano meglio e più lungamente sono quelle lisce ed a buccia molto spessa, carne piena, soda e molto consistente, di maniera che contengono pochissimi semi; pomidoro, *tutta polpa*, come si dice volgarmente.

5472 – *A freddo* – Si passano a staccio dei buoni pomidoro, molto polposi, e si aggiunge alla

polpa 1 gr. di ac. salicilico ogni 1000 gr.

Questa piccola quantità di ac. salicilico – mentre è sufficiente per assicurare la conservazione della polpa – non ha alcuna azione nociva sull'organismo, nè potrebbe averne, in ogni modo, data la quantità *minima* che l'organismo di un singolo individuo ne ingerisce, dato che la polpa di pomidoro si usa come condimento.

La polpa così preparata si conserva ottimamente entro vetro (fiaschi) e mantiene il sapore del pomodoro fresco.

5473 – La raccolta si fa in agosto, a grappoli, per quanto è possibile, con peduncolo sempre. Si colgono in questo periodo perchè in agosto è raro che piova, e i pomidoro che fossero stati bagnati, si conserverebbero sì, ma per poco tempo. La raccolta si fa, dunque, in agosto prima che

siano cadute piogge, in giornate calde e ventilate, se è possibile, non alla mattina nè alla sera, quando le piante ed i frutti sono bagnati poco o molto di rugiada, ma nelle ore più calde del giorno. Anche in settembre ed ottobre si possono cogliere i pomidoro per essere conservati al naturale; purché, come si disse, non siano cadute piogge, a meno che queste non siano state seguite da una serie di giornate belle e serene.

Il locale di conservazione deve essere tenuto continuamente pulito; in esso non devonsi conservare altri frutti e vi si deve mantenere una continua rinnovazione di aria secca; ed in un angolo è necessario tenere un recipiente contenente calce viva (da rinnovarsi di tanto in tanto) per assorbire l'umidità.

5474 – Colti i pomidoro non completamente

maturi e sanissimi, si prendono dei pezzetti di spago e vi si attaccano due frutti per ogni pezzo, uno per capo, e si appendono ad appositi fil di ferro, tesi nel locale. Compiuta tale operazione, è necessario bruciare nel locale, chiuso quanto più possibile, dello solfo, in modo da impregnarlo di vapori solforosi, i quali hanno la virtù di uccidere i germi che potessero arrecar danni ai frutti medesimi.

Con questo metodo si possono avere ancora in aprile pomidoro conservati ai naturale.

5475 – Si possono anche conservare al naturale mediante il procedimento Appert. Si collocano i frutti, sanissimi, entro scatole di latta che si chiudono e si immergono nell'acqua bollente, per espellerne l'aria: poi si chiude con stagno il foro praticato nel coperchio a questo scopo.

5476 – Si colgono i pomidoro più ben fatti e sani, che abbiano raggiunto una sufficiente maturità; si tagliano colle forbici in modo che conservino parte del picciuolo e il calice, così avranno anche maggior bellezza. Appena colti, si dispongono al sole sopra una tela, sotto cui si sarà messa della paglia: si ritirano ogni sera per metterli al riparo in casa e rimetterli poi sulla tela al sole ogni mattina. Quando la giornata fosse nuvolosa, o peggio, si tengono in casa. Dopo circa otto giorni di sole e quando si vede che i frutti si mantengono sani, si mettono in una cassetta a pareti di rete metallica, fatta a mo' di gabbia, disponendoveli stratificati con cotone e carta. La gabbia si tiene in luogo asciutto, illuminato e aereato. Quando piove si chiudono le finestre, perché l'umidità è dannosa.

5477 – *In salamoia* – Si mettono i pomidoro interi in un alberello, col loro picciuolo, indi si ricoprono con salamoia satura (300 gr. di sale per litro d'acqua). La salamoia si fa bollire, non perché si sciolga più facilmente il sale, essendo il sale da cucina poco più solubile a caldo che a freddo, ma per espellere dall'acqua l'aria che vi è disciolta. Però la salamoia si verserà sui frutti dopo raffreddata. Si coprono poi i pomidoro con un disco di lavagna o di marmo e si ha cura che restino sempre coperti dalla salamoia.

5478 – Ecco un ottimo procedimento per conservarli intieri.

Si scelgono maturi, sani, sodi; si lavano, si asciugano e si mettono in un recipiente a larga bocca; vi si versa sopra un liquido composto di:

Acqua 8 – Aceto 1 – Sale1

in modo che ne siano completamente ricoperti. Indi si versa sopra questo liquido uno strato d'olio di oliva di un centimetro. Così preparati i pomidoro si conservano assai lungamente.

5479 – *Secchi* – Si tagliano trasversalmente i pomidoro senza pelarli e si nettano dai semi con un cucchiarino d'argento. Bisogna scegliere frutti di polpa soda, poco acquosi e piuttosto grossi. Si stendono poi sopra graticci, stuoie o assicelle esponendoli ai raggi cocenti del sole dopo averli cosparsi di sale in polvere, piuttosto abbondantemente; senza il sale ammuffiscono facilmente e vanno a male. Quando siano ben secchi se ne fanno filze con filo forte e si conservano in alberelli o meglio in sacchetti di carta che li riparino dalla polvere.

Per far uso di questi pomidoro secchi si metto-

no in molle nell’acqua tiepida per ammorbidirli e liberarli dall’eccesso di sale, e si adoperano come se fossero freschi,

I pomidoro così preparati acquistano un gratissimo aroma e sono utilissimi per gli usi di cucina.

5480 – *In polpa* – La parte liquida del pomodoro contiene sostanze zuccherine e dell’ac. citrico; essa entra assai facilmente in fermentazione. La parte rossa invece separata dal liquido acido e lavata si può disseccare al sole; ma se non si fa essiccare subito, imputridisce perchè è ricca di sostanze albuminoidi. Dagli studi del prof. Palmeri risulta che la parte maggiore della materia estrattiva si trova nel liquido ed è quella che dà il sapore al pomodoro. Da ciò si scorge come sia grande errore quello di rigettare la parte liquida del pomidoro nel farne l’estratto, come taluni so-

gliono praticare.

Daremo due ricette, una col metodo tradizionale di buttar via la parte liquida, l'altra basata sulle esperienze del prof. Palmeri.

Si passano i frutti a setaccio di crine di maglia fitta; si mette la polpa ottenuta in bottiglie di vetro resistenti e si chiudono a macchina con buoni turaccioli di sughero. Indi si mettono le bottiglie in un recipiente che contenga acqua fino al livello della polpa nelle bottiglie e si porta all'ebollizione, avendo cura di mantenere costante il livello dell'acqua con opportune aggiunte d'acqua calda, lino a che la polpa nelle bottiglie sia in perfetta ebollizione.

Dopo mezz'ora di ebollizione si ritirano le bottiglie e si conservano in luogo fresco.

5481 – Si tagliano i pomidoro a pezzi e si fanno

bollire a fuoco vivo. In meno di un’ora le bucce si staccano dalla polpa e si accartocciano; allora si toglie la caldaia dal fuoco e prima che il liquido sia del tutto freddo si fa passare diligentemente attraverso ad uno staccio di maglia non troppo fitta.

La salsa, piuttosto liquida, che si ottiene si rimette al fuoco e si fa cuocere, rimestando, fino a tanto che diventi densa così da opporre una leggera resistenza ad essere rimestata. Allora si versa in piatti o su di un asse e si espone al sole per completare la condensazione. Se si facesse essiccare completamente al fuoco si correrebbe rischio di comunicarle sapore di bruciaticcio.

Quando abbia acquistata la consistenza della pasta del pane, se ne fanno tante pallottole, ungendosi prima le mani con un po’ d’olio. Tali pal-

lottole si lasciano ancora per poco al sole e quindi si serbano in un alberello in luogo asciutto.

Questa è la migliore di tutte le conserve che si usano preparare coi pomidoro.

5482 – *Conserva cruda* – Si tagliano i pomidoro per metà, si salano leggermente e si espongono al sole per 3 giorni ed anche più se la polpa non presenta una certa asciuttezza. Quindi i frutti si schiacciano facendoli passare allo staccio ed il liquido si mette in tegami che si espongono al sole. Il succo incomincia subito a formare una densa schiuma dovuta alla fermentazione. Cessata questa, si lascia ancora così per 1-2 giorni e poi si conserva nei vasi. Conviene badare al momento opportuno per la conservazione: il punto giusto è allorquando la polpa sta aderente al piatto o cola a stento.

5483 – Si schiacciano i pomidoro maturi e si pongono a fermentare in un barile, munito al fondo di cannello. Si lasciano fermentare per circa 8 giorni, avendo cura di mantenere del continuo smossa la sola superficie, onde impedire la formazione delle muffe. Passati quei giorni si fa uscire dal foro tutta l'acqua di vegetazione e si passano i frutti ad uno staccio. La polpa ottenuta si mette in un sacchetto di tela forte che si lega con uno spago ed il sacchetto si pone a sgocciolare per una giornata, dopo di che si sottopone alla forte pressione di una grossa pietra onde abbandoni tutta l'acqua. Quando dal sacchetto non esce più acqua (dopo 2-3 giorni) si lavora bene la polpa con la mano mescolandovi il 10% di sale comune piuttosto fino; si depone in barattoli di legno, avvertendo di calcare bene la polpa e di te-

nerla unta alla superficie con olio fino.

5484 – *Conserva dolce* – Raccolti i pomidoro belli, maturi, scelti si puliscono e se ne tolgono per quanto è possibile la buccia, l'acqua ed i semi. Così tagliati a pezzi si fanno bollire per due ore; si ritirano dal fuoco e si passano allo staccio. La polpa così ottenuta si pesa e si fa bollire nuovamente aggiungendovi una eguale quantità in peso di zucchero fino. Il fuoco deve essere moderato perchè la pasta prende facilmente il bruciaticcio e bisogna osservare che diventi ben pastosa ed a consistenza di marmellata.

Dieci minuti prima di ritirare la conserva dal fuoco vi si aggiunge, per ogni chilogrammo di zucchero, una bacchetta di vaniglia di media grossezza, pestata finamente nel mortaio ed il succo di un limone. Si lascia quindi raffreddare e

poscia si mette in vasi di vetro che si chiudono bene.

Questa marmellata è eccellente col pane e serve per torte, fritture, dolci, ecc.

Ha il pregio di conservarsi senza alterarsi almeno due anni; può sostituire ogni altra marmellata di frutta e difficilmente la si può distinguere da queste.

5485 – *Osservazioni* – Per assicurare la conservazione delle conserve di pomidoro alcuni fabbricanti ricorrono all'aggiunta di sostanze antisettiche, quali l'ac. salicilico o benzoico o borico, come pure per migliorarne il colore si usano sostanze coloranti artificiali. Osserviamo che queste sono pratiche condannate dagli igienisti ed anzi, proibite. Però – per le ragioni che già abbiamo addotto nel N. 5472 le dette sostanze si possono

usare nelle preparazioni *casalinghe*, dove si è certi di *non eccedere*. La ricerca e le constatazioni di tali sostanze richiede cognizioni e abilità tecnica, nonchè suppellettile di laboratorio chimico, e perciò ci asteniamo dall'accennarne i metodi, rimandando ai manuali speciali.

Pompe.

5486 – ***Riparazione*** – Si producono col lungo uso delle fughe d'aria, alle quali si rimedia smontando la pompa e imbevendo il cuoio dello stantuffo con vaselina e con olio fino. Ciò vale tanto per le pompe idrauliche come per quelle da biciclette, da automobili, ecc.

5487 – Nel caso di siringhe, irrigatorii e simili, dopo aver ingrassato il cuoio come si è detto al N. precedente, si riempie più volte il cilindro con acqua bollente e si fa funzionare l'istrumento.

5488 – ***Restaurazione*** (V. *Mastici*) – La prima operazione da fare consiste nel pulir bene le superfici di frattura; se esse sono grasse o coperte di colla antica, la riparazione non è possibile. In generale basta spazzolarle con acqua di sapone tiepida; se sono troppo sporche si lasceranno immerse per qualche tempo in una soluz. di potassa; si asciuga e si lascia seccare perfettamente. Sarà dunque bene fare la riparazione subito dopo avvenuto il guasto, per avere superfici ben nette. Quanto alla colla da adoperare potrà servire una buona soluz. di colla forte fatta a bagno-maria: anche la gommalacca unisce bene, ma è di uso difficile specialmente per grandi pezzi. Occorre scaldare i pezzi con la lampada ad alcool dopo aver messo la lacca; spesso questa si accende

ed allora non attacca più. Si adopera pure il silicato di potassa, ma esso non riesce bene che per vetro e cristallo. Tutte le colle hanno il grande inconveniente di sgretolarsi talvolta quando il tempo è umido e freddo.

5489 – Quando i pezzi sono uniti si tratta di *rifare* i pezzettini che mancano; per lo più si fanno in gesso fino (scagliola). Per sostenere questi pezzetti si fanno dei fori con un buon trapano nella grossezza dei pezzi vicini e vi si fissano dei fili di *rame* (di ferro arrugginirebbero) che serviranno di sostegno al gesso. Se i pezzi sono molto duri, si bagna il trapano con ess. di trementina.

5490 – ***Statuette, ninnoli*** – *Pulitura* – Si lasciano per 3 ore in una buona saponata. Si risciacquano e si immergono in acqua tiepida.

Non debbonsi asciugare, ma lasciarli essiccare

all’aria libera. Preservarli dalla polvere, che si attaccherebbe alla porcellana umida, ricoprendoli con carta di seta o con mussola,

5491 – ***Imitazione delle porcellane dipinte*** – È noto come riescono di grande effetto le porcellane dipinte in azzurro con colore vetrificato. Ora per via fotografica è possibile ottenere risultati analoghi e di effetto straordinario usando la carta cianografica. Si stampa l’immagine su questa carta e si sviluppa nel modo solito. Ottenuta così l’immagine positiva di color più intenso si stende sulla carta una soluz. calda, un po’ spessa di gelatina; dopo l’asciugamento si ripete il trattamento. Una volta che la carta è asciutta si spalma con vernice dammar incolorata, che si trova in commercio. Poi si possono montare le prove su legno ottenendo così immagini di straordinario ef-

fetto.

Porfido.

5492 – ***Pulitura*** – Mescolare calce viva con forte liscivia di cenere sino a che il liquido abbia aspetto lattiginoso. Spalmata con esso la superficie del porfido si lascia seccare per 24 ore, poi si fa una buona lavatura e si lucida con olio d'oliva e bianco di Spagna.

Porte o intelaiature.

5493 – ***Verniciate*** – *Pulitura* – Quando la lavatura coll'acqua di crusca non sia sufficiente si adopera, con precauzione, dell'acqua di calce assai diluita, oppure del sale ammoniaco, sfregando con un cencio di cotone.

5494 – Si lavano con liscivia di soda, senza troppo sfregare, altrimenti andrebbe asportata la

vernice. Si può unire alla liscivia un po' di calce. Risciacquare con cura e asciugare,

5495 – Lavatura con acqua saponata calda mista ad un po' di borace. (Due cucchiaiate in un secchio di saponata).

5496 – ***Cigolìo*** – Si può eliminare questo tedioso inconveniente sfregando i cardini con una comune matita grigia; la grafite di cui è composta è un ottimo lubrificante.

Si evita con ciò il pericolo di insudiciare con olio il pavimento, la porta, i cortinaggi, le tappezzerie.

Pozzi.

5497 – ***Disinfezione delle pareti*** – I procedimenti usuali di disinfezione delle acque sono inefficaci quando trattisi di disinfettare anche le pareti dei pozzi.

Si ricorre allora all'azione del bromo. Si so-

spende all'orificio del pozzo un piatto contenente 50 a 100 gr. di bromo: questo corpo si volatilizza lentamente producendo vapori rossi assai densi che *cadono* a poco a poco al fondo del pozzo, lambendone le pareti e disinfettandole in modo assoluto, i vapori del bromo sono assai nocivi, occorre quindi aver cura di non aspirarli; e siccome finiscono coll'arrivare a contatto dell'acqua e discioglierisi, bisognerà astenersi, per varii giorni, dal far uso dell'acqua del pozzo e gettarne via abbondantemente prima di usarne per bere.

Prezzemolo.

5498 – ***Conservazione*** – Il prezzemolo essiccato all'ombra e conservato al riparo dell'umidità è ottimo per gli usi culinarii quanto quello fresco; si risparmia di tritarlo poichè basta stropicciarlo fra le dita. Conserva pure il suo bel verde. Natu-

ralmente è sempre da darsi la preferenza a quello fresco, ma il prezzemolo secco può essere utile in luoghi o stagioni in cui non se ne possa avere di fresco (V. *Cicuta*).

5499 – ***Proprietà medicinali*** – Il prezzemolo (*Apium petroselinum*) oltre che essere una pianta ottima per cucina, diremo meglio, indispensabile al cuoco, che lo usa tanto in salsa, come per guernizione di piatti, è pure ottima nella medicina; i suoi meriti noti da molto tempo nella pratica tradizionale, sono oggidì stati studiati e riconosciuti anche dalla medicina ufficiale.

Il decotto di foglie di prezzemolo – 30 a 90 gr. in un litro d'acqua – è stimolante ed aperitivo.

Profumeria.

5500 – ***Estrazione del profumo dai fiori*** – Abbiansi fiori, foglie, ecc, odorosi contenuti in una

cassetta di latta: vi si versi sopra della glicerina, a poco a poco, fino a scacciarne tutta l'aria e a coprirli. Si chiuda a saldatura il coperchio e si tenga in luogo fresco *per un anno*. Dopo questo tempo si estrarrà la glicerina con leggera spremitura e si avrà un liquido poco colorato e odorosissimo.

5501 – Si possono estrarre le sostanze odorose con vaselina; quando questa è carica di profumo si lava con alcool, esso scioglie poco o punto della vaselina, mentre la spoglia del profumo, che essa si appropria e conserva.

Quando tutto il profumo è stato disciolto dall'alcool, si separa questo solvente e si aggiunge acqua per meglio separare l'essenza che tiene disciolta.

5502 – *Al grasso* – Ecco un mezzo semplice per estrarre il profumo dai fiori. Si mescolano ap-

pena recisi, e tagliati a pezzetti, con dello strutto purissimo, sia a freddo sia scaldando leggermente secondo il genere dei fiori. Si tratta poi la sugna con alcool a 95° che si impossessa del profumo. Si ripete diverse volte l'operazione usando lo stesso alcool e fiori nuovi; l'alcool viene così gradatamente caricandosi del profumo, fino ad ottenere un grado di concentrazione sufficiente. Quanto al profumo, esso non subisce veruna alterazione.

5503 – ***Dalle violette*** – Disponendo dei petali di violette, o i fiori senza il gambo, ben asciutti, entro una boccetta di vetro con sale da cucina in finissima polvere e *calcinato* cioè fortemente essiccato al fuoco, e chiudendo a smeriglio si potrà conservare il profumo delle violette per parecchi mesi.

5504 – ***Dalle rose*** – Si mettono in una bottiglia degli strati alternati di petali di rose odorose e di sale fino, da tavola; vi si aggiungono alcune gocce di alcool concentrato.

Ogni volta che si aprirà la bottiglia preparata nel modo indicato ne esalerà un profumo di rose assai gradevole, profumo che si conserverà anche nell'inverno successivo.

5505 – ***Alcool*** – La preparazione domestica delle acque odorose riesce generalmente difettosa se non si procede anzitutto ai necessari trattamenti per depurare e deodorare l'alcool, che ne è la base. Potrà bastare a tal uopo la filtrazione attraverso nero animale.

5506 – ***Fissatori dei profumi*** – È noto che ogni qual volta si vuole usare una sostanza odorosa molto volatile, si deve accompagnarla con

altra meno volatile affine di “fissarla„, come viene comunemente detto. Questa sostanza deve ritardare l’evaporazione della prima e deve far sì che rimanga dell’aroma sulla mano, fazzoletto ed oggetti con cui viene in contatto, acquistando così il pregio della persistenza e conservazione.

In una relazione all’Associazione farmaceutica americana di Filadelfia, il prof. Scoville ha studiato l’impiego dei fissatori in profumeria, e non a torto disse che “il segreto del successo nella fabbricazione dei profumi, consiste essenzialmente nella scelta degli agenti fissatori, ossia di quelle sostanze adatte a rinforzare e conservare l’aroma delle più solubili e delicate essenze„.

5507 – Tempo addietro venivano usati il muschio, lo zibetto, l’ambra grigia, ecc., sostanze aventi una specie d’odore animale intenso, pe-

sante, che è l'antitesi diretta della fragranza dei fiori. Oggidì tali sostanze non sono pressoché più usate. Colla produzione dei profumi sintetici si hanno dei prodotti di una grande fragranza e somiglianza agli aromi naturali dei fiori, sì da soddisfare maggiormente l'olfatto. Come fissatori dei profumi sintetici, lo Scoville raccomanda l'uso di sostanze balsamiche e resinose, e consiglia di usare raramente il muschio e lo zibetto appena in quei casi in cui si ha da fissare profumi molto delicati. Il benzoino sarebbe una delle migliori sostanze fissatrici ed all'uopo si dovrebbe usare quello del Siam perchè privo d'odore acre e pungente.

5508 – Il prof. Scoville dice che è un grande errore il sistema che molti seguono, di mettere del muschio nell'acqua di Colonia, ottenendo

un’acqua che rassomiglia molto strettamente a quella J. Maria Farina:

Ess. di bergamotto gr. 6 – Id. limone 24 – Id. neroli 16

Ess. arancio 8 – Id. rosmarino 8 – Tintura benzoino 30

Acqua di fiori d’arancio 400 – Alcool a 95° litri 4,500.

5509 – ***Profumi economici*** – I profumi qui indicati debbono essere filtrati su carta, aggiungendo un poco di magnesia per renderli più trasparenti; la dose d’alcool è per ciascuno di 200 gr., preso a 90° circa:

Ess. di limone gr. 5 – Id. di citronella 2,5.

5510 – Ess. di lavanda 5 – Id. di garofano 0,7 Ess. di bergamotto 5.

5511 – *Eliotropo* – Eliotropina gr. 60, cumarina

3, bals. del Perù 5, vaniglina 2, torpineol 5; si sciolgono in 10 litri d'alcool a 90%; indi aggiungonsi gr. 6300 d'acqua.

5512 – *Ess-bouquet* – Ess. bergamotto gr. 30, cedro 30, lavanda 5, rosmarino 4, legno di cedro 4, nerolina 1, vaniglina 1; si sciolgono in kg. 3 d'alcool a 90% e si lascia a sè per 2-6 giorni, agitando di frequente; indi si aggiungono kg. 2.200 di acqua distillata.

5513 – *Frangipani bouquet* – Muschio gr. 0,70, ess. sandalo gocce XXV, ess. rose XX, neroli XXX, vetiver V, iride polvere gr. 15, vaniglia 2. Fa digerire per un mese.

5514 – *King's bouquet* – Ess. garofani gocce X; bergamotto LX, muschio gr. 0,07, cumarina 0,70, acqua rose conc. (1:40) 20, tint. benzoe 5, tint. iride fior. 60, zibetto 0,16, ess. mandorle gocce V.

Mesci e fa digerire per un mese.

5515 – *Linfa di pino* – Si mescolano:

Olio di pino, bianco, finissimo gr. 90 – Ess. di bergamotto 4

Ess. di limone 4 – Tintura di vaniglia 2

e si fanno sciogliere in un litro d’alcool a 95°.

5516 – *Millefiori* – Ess. lavanda gr. 30, bergamotto 33, cedro 17, neroli 0,5, tintura di muschio 0,25, eliotropina 2; si sciolgono in 6 litri d’alcool a 90%: si aggiungono poi 4 litri d’acqua.

5517 – *Mughetto* – Ess. linaloe gr. 60, lavanda 25, ess. mughetto 60% 4, in 10 litri d’alcool, e 6300 gr, d’acqua.

5518 – *Rose* – Ess. geranio d’Africa gr. 50, bergamotto 20, patchouly 2, garofani 2, legno sandalo 5, tint. muschio gocce V, alcool 90% litri 10, acqua 6,300.

5519 – *Sambuco* – Terpineol gr. 100, ess. lavanda 10, tintura di vaniglia 10, ess. bergamotto 10, alcool a 90% litri 10, acqua litri 6,300.

5520 – *Ylang-ylang* – Ess. Ylang-ylang gocce X, neroli e rose V, bergamotto III, muschio gr. 0,07. Fa digerire per due settimane.

5521 – ***Estratti*** – *Fiori d'arancio*:

Ess. di neroli p. 45 – Id. di rose 2
Tint. di muschio 2 – Alcool (a 90°) 6000 – Acqua distill. 500.

5522 – *Foin coupé* – Ess. neroli cc. 9, id. geranio 4, estratto di rose 60, estratto di gelsomino 60, alcool (a 90°) 120, tintura di fava tonka 24.

5523 – *Giacinto* – Ess. fior d'arancio VI gocce, ess. rose II, ess. garofani II, ess. wintergreen II, vaniglina gr. 0,10, etere lampone 6, alcool assoluto 60, acqua distill. 34.

5524 – *Patchouly* – Ess. Patchouly LX gocce, ess. rose X, ess. limetta V, alcool a 90% 300 cc.

5525 – *Universale per toilette (Krätzer)* – Si lasciano digerire per 7-8 giorni gr. 75 di garofani, 75 di rad. di calamo, 75 di noce moscata in litri 3¾ di alcool ottimo: poi filtrasi e si aggiunge al filtrato: ess. di limoni 80, tint. di ambra 150, tintura di muschio 160, ammoniaca 20, ess. di mandorle amare gocce XXV, id. di neroli L, id. di rose 100.

5526 – *Vaniglia* – Vaniglia 100, zucchero 100, acqua di Colonia 1 litro, acqua cc. 800. Si contunde la vaniglia con zucchero, si fa macerare col liquido per 7 giorni indi si percola, spremendo il residuo.

5527 – *Ylang·ylang* – Ess. di ylang-ylang gr. 10, id. di rose gocce II, id. di neroli VIII, estratto triplo di gelsomino gr. 600, tint. di Tolù 150, tint. di

muschio 30, alcool (90°) 350.

5528 – ***Estratti concentrati*** – La preparazione degli estratti extra-concentrati per la produzione della profumeria istantanea è fondata sugli stessi principii della preparazione degli estratti concentrati per la produzione dei liquori, siroppi, ecc.

Per esempio, per ottenere un estratto concentrato per la preparazione estemporanea dell'acqua di Colonia, si mettono insieme tutte le essenze tralasciando di mettere l'alcool, il quale, si unisce solamente al momento di preparare la detta Acqua. Così se questa ha la seguente composizione:

Ess. bergamotto 100 – Id. limone 200 – Id. neroli 150

Ess. petit grain 50 – Id. limette 50 – Id. rosmarino 50

volendo preparare il relativo *Estratto concentrato*, non si fa altro che unire solamente 400 grammi di alcool, alle essenze, in luogo di 9400.

Con 100 grammi di quest'estratto e 900 grammi di alcool si ottiene un'ottima acqua di Colonia.

5529 – Operando con lo stesso sistema, indicato nel numero precedente, si potrà preparare un estratto concentrato per acqua di chinina, per un elixir dentifricio, per una lozione, un aceto per toeletta, per estratti per fazzoletto, ecc., ecc.

Questi estratti extra-concentrati presentano il vantaggio di occupare poco spazio, di essere facilmente trasportabili; col loro uso si può al momento che occorre preparare la quantità di prodotti che fa bisogno senz'essere obbligati a tener pronte le diluzioni alcooliche.

5530 – ***Essenza di violetta:***

Ess. di mandorle gocce III – Id. di neroli II – Iononе II

Tint. di benzoino gr. 2 – Estratto di violetta 6

Estratto di gelsomino 6 – Alcool rettificato 100 – Acqua 30.

Se ne versa qualche goccia nell'acqua comune per lavare il viso e le mani.

5531 – ***Acque odorose per toeletta*** – Daremo alcune ricette semplici[76]:

Di eliotropo:

Acqua di fiori d'arancio 125 – Vaniglia in pezzetti 12

Alcool (a 75°) 1000.

76Consigliamo, per maggiori dettagli e svariato ricettario il *Manuale del Profumiere*, di A. Rossi in questa collezione 2ª Ediz. (L. 5).

5532 – *Di lavanda*:

Ess. di lavanda 40 – Acqua di rose 80 – Alcool (a 85°) litri 1.

5533 – Ess. lavanda 15 – Id. limoni 1,5

Ess. bergamotto 3 – Tintura di muschio 10 – Id. vaniglia 10

Spirito di rose 100 – Alcool (90%) 900.

5534 – *Di lavanda ambrata* – Si prepara nella stessa maniera di quella semplice (V. n. precedenti) aggiungendo 15 gr. di tintura di ambra muschiata.

5535 – *Di betulla* – Alcool a 95° gr. 3500, acqua 700, sapone di potassa 200, glicerina 150, ess. di gemme di betulla 50, ess. di spring flowers 100. Si colora in giallo-verde con clorofilla e tint. di zafferano.

5536 – *Di miele* – Miele depurato 250, acqua di

rose 2000: vi si fa disciogliere borace 50 e si aggiunge alcool rettif. (95%) 500, rhum 250, tint. quillaia 125. Dopo 24 ore si filtra e si colorisce con alcune gocce di tintura di zafferano.

5537 – *Di Tocador* (Lubin):

Tint. di Tolù cc. 140 – Id. di radice di viole 200
Ess. bergamotto 10 – Id. Ylang-Ylang 4 – Vaniglina gr. 0,5
Tint. di muschio cc. 4 – Alcool a 90° 500.

5538 – *Alla violetta* – Tint. benzoino 30, tint. iride 30, ess. muschio 60, estratto gelsomino 60, estratto d'acacia 120, estratto di rose 120, estratto di violette 480.

5539 – Estratto di acacia 120, estratto gelsomino 90, soluz. di jonone (1:15) 75, estratto violetta 15, tint. ambra grigia 15, tint. zibetto 12, ol. ess. bergamotto 4, alcool diluito q. b.

5540 – Jonone cc. 8 – Ess. legno sandalo 16 Ess. neroli 4 – Id. mandorle amare gocce VIII – Menta crispa XV

Eliotropina gr. 4 – Muschio 0,12 – Tint. zibetto cc. 16

Acqua litri 1,200 – Alcool 2,400

5541 – ***Acqua di Florida*** – Si mescolano le seguenti sostanze lasciandole digerire per qualche giorno:

Ess. di limoni 9 – Id. di bergamotto 150

Ess. scorze d'arancio 60 – Id. di garofani 15 – Id. di lavanda 100

Alcool a 85° 18000 – Acqua 4500.

5542 – Alcool litri 5, ess. di bergamotto gr. 50, id. geranio 25, id. sandalo 2, id. lavanda 130, tintura curcuma 2, acqua 10.

5543 – Spirito finissimo (95°) 1712, tint. di Jo-

none 150, alcoolato triplo di rose 60, tint. di ambra 30, id. di muschio 30, ess. bergamotto 8, id. neroli 4, id. garofani 4, eliotropina 2.

5544 – ***Acqua di Colonia*** (G. M. Farina):

Alcool a 90° litri 10 – Ess. rosmarino gr. 30 – Id. arancio 30

Ess. lavanda 30 – Id. di limoni 30 – Id. di cedro 30

Id. di mandarino 12 – Ess. di bergamotto 60 – Id. neroli 24

Acqua di fior d'arancio 600.

Mesci e filtra dopo 24 ore.

5545 – *Di Piesse*:

	1ª qualità	2ª qualità
Alcool a 85°	litri 1	litri 1,–

. . .	gr.	0	gr.	2,–
Ess.	„	3	„	0,50
arancio	„	2	„	2,–
.	„	5	„	4,–
	„	5	„	4,–
„ neroli	„	2	„	4,–

. . .

„ rosmarino . .

. . .

„ scorze d’arancio

„ cedro . . . . .

. . .

„ bergamotto .

. . .

Mesci, agita e lascia in riposo per qualche giorno prima dell’uso.

5546 – *Prima qualità*:

Ess. di bergamotto gr. 7 – Ess. di limone 17 – Ess. di neroli 10

Ess. di rosmarino 7 – Alcool finissimo lit. 3.

5547 – Alcool a 90° gr. 900 – Ess. di lavanda gocce XX

Ess. di rosmarino XVI – Tintura di muschio 4

Ess. di fiori d'arancio gr. 3 – Ess. di limone 12

Ess. di bergamotto 36.

5548 – Si mescolano queste sostanze, si lasciano a sè per alcuni giorni, indi si filtra la miscela:

Alcool rettificato gr. 100– Ess. limone gocce XL

Id. di bergamotto LX – Ess. rosmarino VI – Id. garofano VI

Ess. fiori d'arancio VI – Id. menta VI – Id. cedro VI

Id.lavanda VI.

5549 – Alcool a 90° lit. 1 – Ess. di bergamotto gr. 10

Ess. di Portogallo 10 – Ess. di neroli 2 – Ess. di rosmarino 2.

5550 – *Comune, economica*:

Alcool a 90° kg. 1,500 – Ess. rosmarino gr. 4

Ess. neroli 4 – Id. cedro 4 – Id. limoni 4 – Id. bergamotto 4.

5551 – Ecco una ricetta che dà ottimi risultati. Il costo è di circa 5 lire:

Ess. di bergamotto gr. 10 – Id. d'arancio 10 – Id. di limone 5

Ess. di cedro 3 – Id. di rosmarino 1

Ess. di lavanda 2 – Tint. di benzoino 2 – Alcool a 90°·litri 1.

5552 – Si mescolano le sostanze indicate, si

agita e si filtra dopo due ore di riposo:

Ess. di rosmarino 2 – Id. fiori d'arancio 3

Id. di scorze d'arancio 5 – Ess. di scorze di limone 5

Id. di bergamotto 2 – Alcool a 85° litri 1

Si ottiene con questa ricetta un prodotto dì prima qualità.

5553 –·Ess. neroli p. 2 – Id. limoni 8 – Ess. lavanda 1

Alcool 224 – Acqua di rosa q. b. per ottenere 480.

Si lascia in macerazione per 3 mesi.

5554 – Alcool a 90° gr. 625 – Ess. di bergamotto 125

Ess. melissa 2 – Id. limone 2 – Id. arancio 1 – Id. lavanda 1

5555 – Alcool a 90° lit. 1 – Ess. di bergamotto gr. 10

Ess. d’arancio 10 – Ess. di limone 5 – Ess. di rosmarino 1

Ess. di cedro 3 – Tintura di benzoino 5.

5556 – Ess. di bergamotto gr. 13 – Ess. di limone 13

Ess. di neroli 2 – Ess. d’arancio 13 – Ess. di petitgrain 7

Ess. di rosmarino 7 – Alcool lit. 3.

5557 – *Qualità scadente*:

Ess. di bergamotto gr. 2 – Ess. di limone 1 – Ess. di lavanda 1

Alcool litri 0,3.

5558 – Ess. di geranio gr. 4 – Ess. di rosmarino 1,2

Ess. di arancio 3 – Ess. di limone 5 – Ess. di bergamotto 3

Ess. di lavanda 0,5.– Ess. di verbena 0,2 – Alcool

a 96° kg. 1.

5559 – ***Latte da toeletta*** – *Di rose* – Questo, ed altri preparati igienici pel medesimo scopo sono generalmente emulsioni di tintura di benzoino con colore e profumo adatti alla sostanza che si aggiunge e con cui si vuol denominare il latte. Così abbiamo il latte di viole, il latte d'iris, ecc. La seguente formula è delle migliori:

Acqua di rose gr. 850 – Ac. salicilico 1 – Id. benzoico 1.

Si sciolgono e si aggiunge: glicerina gr. 50, alcool 50, tint. di benzoino 20. Si mescolano l'alcool e la tintura aggiungendovi poi lentamente e sempre agitando, gli altri liquidi già mescolati.

5560 – *Verginale*:

Acqua di rose gr. 90 – Tintura di mirra 1 – Id. opoponax 1

Tint. benzoino 1 – Id. scorza panama q. b.

Si agita per emulsionare le tinture resinose. Poi aggiungesi essenza di limone gr. 1.

5561 – *Grasso* – A gr. 100 di lanolina anidra fusa si aggiunge glicerina gr. 100 ed acqua di rose 750. Quindi si versa in flacone a collo largo e sempre rimestando vi si incorporano tintura di benzoe gr. 50 e mucillaggine di gomma arabica gr. 30. Profumasi a piacere.

5562 – Si mescolano:

Lanolina pura gr. 50 – Olio di cocco 25 – Borace in polvere 8

Sapone medicinale polverizzato 25 – Acqua calda. 80.

Si diluisce a poco, a poco, con 400 gr. d’acqua di rose o di fiori d’arancio tiepide. Si profuma con V gocce d’ess. di bergamotto e V di tintura di mu-

schio.

5563 – *Alla glicerina* – Si stemperano 80 gr. di amido in 200 di glicerina; si scalda a b. m., rimestando costantemente, fino a consistenza gelatinosa. Si aggiungono altri 80 gr. d'amido e si versa nel tutto, agitando bene, 400 gr. d'acqua distillata.

Si può profumare con 20 gr. di benzoino.

5564 – ***Lozione all'eliotropio:***

Ac. citrico gr. 5 – Glicerina 180 – Acqua distillata 300

Estratto di eliotropio 15.

Colorasi leggermente con tintura di musco arboreo.

5565 – ***Aceto profumato od aromatico*** – Questi aceti si usano per toeletta mettendone nell'acqua per le abluzioni. Sono leggermente

astringenti e stimolanti della pelle.

Per prepararli si usa del buon aceto di vino decolorato (V. N. 70 e 71) e filtrato, e vi si aggiungono essenze od alcoolati diversi. Si agita fortemente e dopo alcuni giorni si filtra, se occorre.

In luogo dell'aceto si può usare ac. acetico glaciale ossia cristallizzabile, convenientemente diluito. come verrà indicato.

5566 – *Ai fiori d'arancio* – Acqua di fiori d'arancio gr. 200 per litro d'aceto.

5567 – *Al benzoino* – Serve per toeletta, diluito nell'acqua:

Aceto bianco 12 – Tintura alcoolica di benzoino 1.

5568 – *Alla rosa* – Acqua di rose gr. 300 per litro di aceto.

Volendo ottenere un preparato di colorazione

rossa assai attraente, si tritura dapprima cocciniglia polv. 1 ed allume usto polv. 10 con un po' dell'aceto da impiegarsi.

5569 – Si mescolano X gocce d'ess. di rose con 300 gr. di ac. acetico concentrato. Si usa come l'aceto aromatico.

5570 – *All'eucalipto* – Con la ricetta che segue si può preparare una buona *Acqua* per toeletta, dotata anche di proprietà disinfettanti :

Acqua di Colonia 1000 – Ac. acetico concentrato 120

Tint. d'eucalipto 30 – Etere acetico 4.

È specialmente adatta per aggiungerla nell'acqua per lavarsi.

5571 – *Britannico*:

Ac. acetico 600 – Canfora 60 – Ess. di cannella 2

Ess. di arancio 1 – Id. di lavanda 2 – Id. di ro-

smarino 1.

5572 – *Di Bully* – Si mescolano per bene le seguenti sostanze:

Acqua 7000 – Alcoo1 a 85° 3500 – Alcool di melissa 500

Ess. di limone 30 – Id. di bergamotto 30 – Id. di rosmarino 25

Ess. di fior d'arancio 4 – Id. di lavanda 1 – Id. d'arancio 12.

Dopo 24 ore si aggiunge:

Tint. di benzoino 60 – Id. di Tolù 60 – Id. garofano 60

Id. di storace 60

Si agita di nuovo e si aggiungono 2000 gr. di aceto distillato; dopo 12 ore si aggiungono ancora 90 gr. d'ac. acetico cristallizzabile.

5573 – Si può imitarlo con la seguente ricetta,

assai meno complicata:

Tint. di benzoino 10 – Ac. acetico cristallizzabile 50

Acqua di Colonia 1000.

5574 – *Dei quattro ladri* – Questo aceto è pure noto coi nomi di *aceto antisettico*, *all'aglio*, ecc.

Aceto forte 500 – Ac. acetico cristallizzabile 7 – Lavanda 8

Rosmarino 8 – Salvia 8 – Grande assenzio 8 – Piccolo 8 – Ruta 8

Menta 8 – Calamo 1 :– Aglio 1 – Noce moscata 1

Cannella 1 – Garofano 1 – Canfora. 2.

Si fanno macerare le erbe per 15 giorni nell'aceto: si scioglie la canfora nell'ac. acetico cristallizzato e acqua, si mescola e si filtra.

5575 – *Di Colonia* – Gr. 50 d'ac. acetico glaciale per litro di acqua di Colonia.

5576 – Acqua di Colonia gr. 72, acqua di miele (o lavanda) 72, tintura benzoe 12, tintura mirra 12, ess. geranio gocce II, ac. acetico glaciale gr. 10, acqua 32.

5577 – *Mallart*:

Ac. acetico concentrato gr. 600 – Alcool 2000

Tintura di benzoino 40 – Tintura di balsamo Tolù 40

Ess. di limone 10 – Ess. di bergamotto 10 – Ess. di neroli 2

Ess. d'arancio 14 – Ess. di lavanda 1 – Ess. di rosmarino 1

Tintura di muschio 1.

5578 – *Polyanthe*:

Ac. acetico glaciale gr. 200 – Tintura di benzoino 50

Tintura di balsamo del Tolù 50– Ess. di neroli 10

Ess. di geranio 10 – Acqua litri 2.

5579 – ***Profumi artificiali*** – *Eliotropio* – Si mettono in una bottiglia:

Tint. di benzoino gr. 5 – Ess. di bergamotto 25

Vaniglina 0,25 – Alcool rettificato 200.

Si agita poi si lascia in riposo; dopo qualche giorno si filtra e si ottiene un'ottima imitazione del profumo d'eliotropio.

5580 – *Violetta* – Si fanno macerare per otto giorni le seguenti sostanze:

Iride fiorentina in polv. gr. 100 – Alcool a 90° litri 1.

Si filtra e si aggiungono 200 gr. di tint. di benzoino.

5581 – Si può ottenere una buona imitazione del profumo di violetta, con questa miscela:

Ess. di neroli gr. 15 – Ess. di cannella 30 – Ess.

di limone 20

Ess. di bergamotto 20 – Tintura di muschio 30

Balsamo del Perù 20 – Balsamo del Tolù 5.

Si completa con 450 gr. di scorze d’arancio secche e 550 gr. di radici di violette.

Si fa un infuso del tutto in mezzo litro d’alcool rettificato; si estrae il liquido e lo si sostituisce con altrettanto alcool per una nuova infusione che si mescola con la prima, e si porta la quantità del liquido a 4 litri e mezzo.

5582 – ***Pomate profumate con fiori freschi***– In un recipiente di terra nuovo o di porcellana, si mettono circa 500 gr. di grasso di maiale (strutto) e si immerge il recipiente in altro più grande pieno d’acqua calda e posto vicino al fuoco, in modo che il grasso resti liquido; si aggiunge allora al grasso una manata di fiori freschi dei quali si vuol

comunicare il profumo alla pomata, lasciandoveli fino all'indomani. Dopo 24 ore si passa attraverso mussolina e si aggiungono nuovi fiori allo strutto. Ripetendo tale operazione per 7 od 8 giorni di seguito si ottiene un'eccellente pomata dal profumo puro e forte; il procedimento riesce bene specialmente coll'eliotropo e la verbena.

Versando sulla pomata dell'alcool forte e lasciandovelo a contatto per alcuni giorni, agitando di frequente, il profumo passa dal grasso all'alcool e si ottiene, dopo filtrazione, un buon estratto per fazzoletto.

5583 – ***Pasta di mandorle per toeletta*** – Così viene denominata la farina di mandorle unita ad alcune sostanze aromatiche e di cui si fa uso per la toeletta delle mani. Si mescolano intimamente:

Farina di mandorle 1000 – Polvere d'iride 60

Ess. di limone 12– Id. di mandorle amare 1.

5584 – Si raspano 500 gr. di buon sapone bianco di Marsiglia e si copre con acqua di rose, in recipiente di porcellana. Dopo due o tre giorni vi si aggiungono 125 gr. di mandorle dolci e 38 di mandorle amare mondate e pestate. Si scalda il tutto a fuoco debole, rimestando sempre con spatola di legno. Quando il sapone forma dei filamenti sulla spatola, si ritira dal fuoco e vi si aggiunge, volendo, un profumo delicato, rimestando ancora. Si lascia raffreddare su d'un piatto o in una bacinella. Si taglia poi a pezzi.

5585 – Si pestano insieme:

Mandorle dolci gr. 400 – Mandorle amare 100
Sandalo citrino 30 – Iride fiorentina 30 – Calamo aromatico 60

inumidendo di tratto in tratto con acqua di rose –

60 gr. in tutto.

S’impasta poi con 120 gr. di mollica di pane ben secca e passata allo staccio, e 60 gr. di gomma adragante in polvere finissima. È eccellente per ammorbidire la pelle.

5586 – Farina di mandorle dolci 500 Farina di mandorle amare 125 – Miele fuso 1000 Gialli d’uovo n. 8.

Si mescolano le farine di mandorle coi gialli d’uovo: si aggiunge allora a poco a poco il miele rimestando sempre; si conserva in piccoli vasi ben chiusi.

5587 – Mandorle dolci polv. 100 – Id. amare 20 Polv. di riso 120 – Borace 5 – Ess. bergamotto 0,03 Id. di limone 0,10

fa pasta omogenea con acqua di rose o con

altr’acqua aromatica pestando a lungo in mortaio. Conserva in flaconi. Da diluirsi al momento dell’uso.

5588 – Si pestano in un mortaio, fino ad ottenere una pasta omogenea, gr. 100 di mandorle dolci ed altrettanto di mandorle amare. Si aggiunge poi a questa pasta:

Olio mandorle gr. 25 – Sapone fino 25 – Bianco balena 5

Ess. di rose gocce XXV – Id. bergamotto XXV.

5589 – Mandorle amare decorticate e contuse 150

Acqua di rose 170 – Alcool 90 – Ess. di bergamotto 17.

5590 – ***Farina di mandorle:***

Farina di mandorle decorticate 1000 – Radice d’iride polv. 60

Ess. di cedro 14 – Id. di mandorle 0,8.

5591 – ***Latte di mandorle*** – Si fa un'emulsione con gr. 50 di mandorle dolci e 250 acqua di rose, e vi si aggiunge gr. 5 borace: 10 tintura di benzoe e 50 glicerina. Serve per ammorbidire l'epidermide.

5592 – ***Pasta profumata per bagno*** – Si fa una miscela di:

Bicarbonato di soda gr. 150

Acido tartarico in polvere 120 – Amido 200.

Si impasta questa miscela, resa ben omogenea, con olio di mandorle e si aromatizza con 12 a 20 gocce d'una essenza odorosa a piacere. Tale essenza può essere, ad es., quella di rose, di lavanda, di fiori d'arancio, di mandorle amare, ecc.

Basta un cucchiaio da caffè di questa pasta per

60 a 70 litri d’acqua.

V. anche N. 503-504.

5593 – ***Sachets*** – Con questo nome s’indicano quei piccoli sacchetti di seta o di altro tessuto, nei quali s’introducono delle polveri odorose allo scopo di comunicare un odore gradevole alla biancheria ed alle vesti in mezzo alle quali vengono collocati negli armadi o nei canterani. Le sostanze adatte a quest’uso sono quelle che conservano il loro odore quando sono secche.

Esse debbono essere ridotte in polvere fina.

5594 – Per avere un odore simile a quello del thè si mescolano:

Radice d’ireos gr. 300 – Fiori di mimosa 200

Bucce di bergamotto 35 – Semi d’ambretta 5

Chiodi di garofano 5.

5595 – *Ai millefiori*:

Ireos polv. gr. 450 – Muschio 0,30 – Zibetto 0,60

Ess. di rose 2 – Id. neroli 2 – Id. garofani 2

Ess. di bergamotto 4.

5596 – *All'eliotropio*:

Ireos in polvere gr. 200 – Foglie di rosa 100– Fava tonca 50

Silique di vaniglia in pezzi 25 – Muschio in polvere 1

Essenza di mandorle amare gocce II.

5597 – *Alla violetta*:

Ireos 120 – Legno sandalo 60 – Foglie patchoulì 30

Fiori di lavanda 30.

mesci e aggiungi:

Jonone gocce X-XX – Acetato di linaloe 4 – Muschio 0,06

Essenza mandorle amare 5 – Id. di rose 2 – Cu-

marina 0,25.

5598 – *Alla lavanda*:

Fiori di lavanda in polvere gr. 75

Benzoino in polvere 20 – Essenza di lavanda gocce I.

5599 – *Alla rosa*:

Polvere d'ireos gr. 100 – Id. di rose 50 – Id. di fava tonca 25

Vaniglia 12 – Muschio 2 – Ess. di mandorle 1.

5600 – *Per mobili e scrigni*:

Ireos in polvere g. 750 – Legno rosa 160

Calamo aromatico 250 – Sandalo citrino 160

Benzoino polvere 125 – Balsamo tolù 5 – Chiodi di garofano 15

Cannella in polvere 50.

5601 – *Fiori di Nespolo del Giappone* – L'odore dei fiori del Nespolo del Giappone somiglia assai

a quello della mimosa (gaggìa) e si conserva perfettamente anche nei fiori secchi. Perciò questi fiori (o infiorescenza) sono assai adatti per profumare cassetti, biancheria, ecc.

5602 – ***Polveri per profumare la biancheria*** – Si fanno dei piccoli sacchetti contenenti bambagia spolverata con questa miscela, ridotta in polvere fina:

Calamo aromatico gr. 25 – Benzoino 15 – Legno rosa 15

Iride fiorentina 75 – Garofani 1 – Cannella 3.

5603 – È pure ottima e più semplice quest'altra:

Polvere d'eliotropo 1 – Polvere d'iride 2.

5604 – ***Ostie profumate*** – Si fa assorbire un'essenza a piacere al bicarbonato di soda e se ne forma uno strato fra due ostie. In mezzo ad al-

tre due ostie si mette un po' d'acido tartarico. Messi i due pacchetti nell'acqua le ostie si staccano e il contenuto di esse dà luogo a sviluppo di gas carbonico il quale si svolge portando seco il profumo nell'ambiente.

5605 – In una cartina bianca si mette dell'ac. ossalosaccarico; in un'altra azzurra del bicarbonato di soda. Si svolge del gas carbonico per la miscela dei due composti nell'acqua contenente l'ess., e il profumo vien trascinato dal gas, profumando l'ambiente.

5606 – Si possono sostituire agli ingredienti di cui nel N. precedente, l'ac. tartarico, citrico, fosforico o il bisolfato di potassio per l'ac. ossalosaccarico e i carbonati di calce, di magnesio, di zinco per quello di sodio, ma si hanno risultati meno soddisfacenti.

5607 – Si possono preparare all'*ossigeno*, mettendo in una cartina del permanganato di potassio in polvere e nell'altra del biossido di bario; questo si inumidisce coll'ess. che si vuole usare per profumare.

5608 – ***Sacchetti generatori di profumi*** – In luogo di carta aromatizzata o di polverizzatori di essenze si può far uso di piccoli sacchetti di carta, i quali si preparano come si è indicato per le *Ostie profumate*; invece dell'ostia si adopera della carta sottilissima.

Trattandosi di una soluzione che non è destinata ad uso di bevanda si può adoperare carbonato di calce, di magnesia, di zinco in luogo di quello di soda, ed acido citrico, invece di quello tartarico.

5609 – ***Coni fumanti profumati*** – Sono anche

noti col nome di *Pastiglie del serraglio* e servono a profumare appartamenti.

Ecco una ricetta per prepararli:

Carbone di legno leggero 25 – Salnitro 2
Benzoino 2 – Basamo Tolù 1 – Sandalo citrino 1
Mucillaggine di gomma adragante q. b.

Si fa una pasta di dette sostanze polverizzate, con la mucillaggine e si divide in coni di 3 cm. d'altezza foggiandone la base a treppiedi. La mucillaggine si prepara facendo digerire per 24 ore una parte di gomma in 9 d'acqua, passando per pressione attraverso un pannolino e battendo poi in un mortaio il liquido vischioso ottenuto, affine di renderlo omogeneo.

5610 – Benzoino 60, balsamo Tolù 8, laudano 4, sandalo citrino 15, carbone di pioppo 190, nitro 8, mucillaggine di gomma q. b. Si formano conetti

dell’altezza di mm. 22-25 e della larghezza alla base di mm. 10-12. Si facciano seccare a bassa temperatura.

5611 – *Pastiglie di Piesse* – Carbone di pioppo 500, acido benzoico 70, essenza di timo 1 ess. carvi 1 ess. rose 1, essenza lavanda 1, ess. garofani 1, ess. sandalo l, ambra grigia 1,7, zibetto puro 0,5. Prima di fare la miscela disciolgansi nitro gr. 20 in acqua distillata cc. 250. Se ne inzuppi il carbone e poi lo si lasci seccare; quindi vi si versino sopra le essenze ed i fiori di benzoino; si mescoli bene e si passi per staccio; infine si trituri in mortaio con quanto basta di mucillaggine per impastare.

5612 – *Pastiglie indiane* – Legno sandalo polvere 500, benzoino 750, balsamo tolù 125, essenza sandalo 5, essenza di cannella 5, esso

garofani 5, nitro 43, mucillaggine di gomma dragante quanto basta. Si preparino operando come per le precedenti.

5613 – Carbone in polvere gr. 240, acido benzoico 180, nitro 24, essenza di timo XXX gocce, sandalo XXX, carvi XXX, garofani XXX, lavanda XXX, rose XXX, gomma dragante in polvere gr. 1,25, acqua di rose 30 o quanto basta a formare pasta. Dividi in coni di circa gr. 2.

5614 – ***Carte aromatizzate per profumare appartamenti*** – A tutti questi prodotti, si deve attribuire soltanto il pregio di profumare più o meno intensamente o gradevolmente le camere; non ne conosciamo alcuno atto ad esercitare quella azione veramente antisettica, tante volte promessa dalle quarte pagine.

La preparazione di questa carta richiede due

operazioni:

1. *Nitrificazione* – Si prende della carta bianca senza colla e s'immerge in una soluzione satura a freddo di salnitro: si fa seccare stendendola su cordicelle.

2. *Aromatizzazione* – Quando la carta è ben secca s'immerge nella tintura aromatica, della quale diamo più sotto una formola; si lascia di nuovo asciugare ed infine si taglia in piccole strisce di circa un centimetro di larghezza.

Muschio 1 – Balsamo Tolù 20 – Benzoino in *lacrime* 80

Mirra 1 – Storace in pani 20 – Legno di sandalo citrino 20

Cascarilla 20 – Alcool a 80° 200.

Si lascia macerare per un mese e si filtra.

5615 – Si fanno disciogliere in alcool 200: bal-

samo Tolù 50, benzoino 50, storace in grani 10, balsamo peruviano 10; si filtra ed al filtrato aggiungonsi: essenza di garofani 5, id. di limoni 5, essenza di lavanda l, id. di cannella l, tintura di ambra 2, id. di muschio 2. Mediante pennello si distende per 2-3 volte uno strato di questa mistura su fogli di carta. Per profumare appartamenti si fa bruciare un frammento di questa carta su fiamma di lampada o su stufa.

5616 – *Carta d'Armenia* – Dei fogli di carta sottile si bagnano d'una soluzione di 32 parti di nitro in 500 d'acqua e si fanno asciugare. Si bagnano poi in una miscela di 75 parti tintura benzoe, 75 tintura vaniglia, 10 tintura muschio, 10 tintura ambra, 20 d'essenza Ylang-ylang, 10 d'ess. cannella, 10 ess. bergamotto, 10 ess. rose e 20 ess. legno sandalo, mescolati a 500 d'alcool finissimo;

si fanno indi asciugare.

5617 – *Carta del Sultano* – Si immerge nel bagno seguente la carta trattata come è detto sopra e si pone poi ad asciugare: – Alcool gr. 300, muschio 10, essenza di rose l, benzoino 100, mirra 12, iride fiorentina 250.

5618 – *Carta russa* – Fu creata in Francia con grande successo in occasione delle feste franco-russe; è una buonissima varietà delle così dette carte d'Armenia (V. N.^{i} preced.), Tintura di benzoino, gr. 250, id. di muschio 10, id di garofani 5, id. di lavanda 5, id. di geranio 10, id. di viole 7.

5619 – *Nastro fumalo* – Si satura un nastro di cotone in soluzione calda di nitro 30 in acqua 360; lo si fa asciugare all'aria e macerare nella seguente tintura: incenso 60, storace 30, benzoino 24, balsamo peruviano 15, balsamo tolù 12,

alcool (90%) 1000. Macera per 10 giorni e filtra.

5620 – ***Polvere aromatica per profumare appartamenti:***

Foglie di rose rosse gr. 35 – Storace calamita 45 Iride fiorentina 45 – Cannella 8 – Garofani 20 Essenza di lavanda gocce XV – Id. di bergamotto 10.

Si tritano per bene le sostanze solide e si mettono in vaso di vetro; poi vi si aggiungono le essenze.

Una presa di questo composto gettata sui carboni ardenti spande un odore soave. (V. *Incenso*).

5621 – Ambra 6, benzoino 12, lavanda 50, fiordaliso 25, noce moscata 20, maggiorana 10, muschio 2, balsamo peruviano 10, storace 80, garofani 60, rose petali 50. Mescolare intimamente ri-

ducendo in polvere per macinazione.

5622 – Si fa deflagrare su lastre di ferro riscaldate la seguente miscela: salnitro 2, cascarilla polvere 4, benzoe 2, garofani 1.

5623 – Il modo più semplice di profumare con poca spesa un ambiente, un appartamento, consiste nel bruciarvi – sopra un ferro arroventato o in qualsiasi altro modo – un poco di benzoino.

Prurito.

5624 – ***Calmanti*** – Per calmare il prurito giova l'applicazione, mediante pennello, d'uno strato della seguente pomata, tenendola in posto per mezzo d'una fasciatura con bende. In generale, quando si tratta di prurito dovuto ad eczema occorre continuare il trattamento per due o tre settimane.

Naftolo(beta) gr. 6 – Olio fetido di ginepro 10

Solfo precipitato 10 – Mentòlo 1 – Vaselina 10.

5625 – In caso di prurito acuto conviene attenersi al regime latteo assoluto dapprima, quindi al latteo-vegetale: per calmare il prurito giovano lozioni all'aceto, pomate al mentolo, canfora, guajacolo, per es.: Guajacolo 1, mentolo 1, vaselina 100, addensando con quanto basta di ossido di zinco.

Inoltre devesi spolverare con miscela di talco in polvere 100, canfora 5.

5626 – Ungere con questa pomata:

Solfofenato di zinco 1 – Vaselina 50 – Lanolina 50.

5627 – Si spolvera sulle mani o parti prurigino-se la miscela:

Mentolo 1 – Ossido di zinco 1 – Talco 6 – Amido 6.

5628 – Spolverare con polvere d'amido finissima.

5629 – Se il prurito ha per sede le palpebre bisogna guardarsi dallo sfregare gli occhi: è meglio lavarli con soluzione tiepida, piuttosto calda, di acido borico. I bagni si fanno a mano o con pezzuola di lino finissima, mai colle spugne.

5630 – Se il prurito è causato da punture di insetti, fare pennellature con tintura di iodio.

5631 – Giova pure il *naftalan*, che è inodoro.

5632 – Quando il prurito è causato dall'azione del sudore si possono fare unzioni con:

Acido fenico gr. 4 – Olio di lino 30

Liscivia potassica 4 – Essenza di bergamotto 1.

5633 – *Aceto antiprurigginoso* – Dopo dieci giorni di macerazione si filtra:

Aceto bianco lit. 1 – Menta gr. 25 – Rosmarino 25

– Melissa 25

Lavanda 50 – Aglio 10.

Pulci.

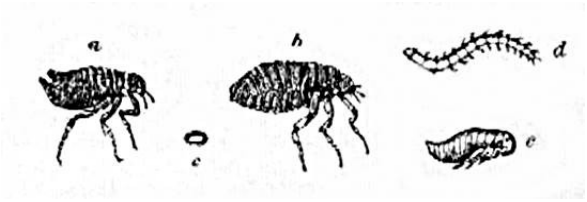


Fig. 152. – Pulce.

a) maschio – *b*) femmina – *c*) uovo – *d*) ninfa – *e*) larva.

5634 – ***Distruzione*** – I soliti insetticidi sono efficaci contro le pulci. Siccome esse depongono le uova fra le tavole o fra i mattoni dei pavimenti, occorrerà portare in tali punti la materia insetticida, preferibilmente sotto forma liquida (figura 152).

5635 – Raccomandasi una lavatura quotidiana

del pavimento con una decozione di tabacco e capsico, cui si aggiunge dell'aceto di Sabadiglia in eccesso.

5636 – ***Per allontanarle dai bambini*** – Il miglior mezzo è quello di applicar sulle vesti del bambino qualche sostanza dotata di un forte odore aromatico, come, per esempio, l'essenza di garofano o di eucalipto, od altro profumo.

Pulizia domestica.

5637 – Prima di incominciare a fare pulizia, occorre avere alla mano le cose più necessarie; strofinacci, spazzola, sapone, spolverini, acqua o soluzione di borace; vecchi giornali, una tavola libera, martello, tenaglie, chiodi, ecc.

Si sceglierà una giornata soleggiata. In primavera si incomincierà col far pulire i caloriferi, i caminetti, le stufe.

Per togliere le tracce del fumo delle lampade, delle stufe dalle volte e soffitti si toglie dapprima la polvere con un piumacciolo, quindi si sfregano le macchie con stracci soffici inumiditi in acqua di soda leggera, posti su pertiche.

5638 – ***Persiane*** – Le *persiane* possono rimettersi a nuovo, togliendo con cura ogni traccia di polvere dalle stesse, e sfregandole con stracci bagnati nell'olio di lino cotto.

V. *Porte*, *Vetri*, *Polviscolo*.

Punture.

5639 – ***Spine, aghi, ecc.*** – Si comprime subito la ferita per procurare l'uscita di un po' di sangue, favorendola se occorre, coll'immersione della parte nell'acqua calda. Si tiene coperta con pezzuola bagnata d'acqua fredda. Naturalmente se è rimasta la spina nella ferita occorre levarla subito facendo magari una piccola incisione, poichè la presenza del corpo

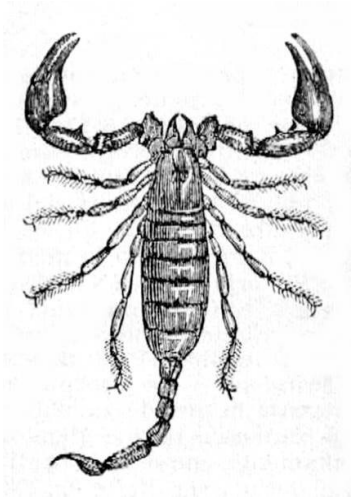


Fig. 153.

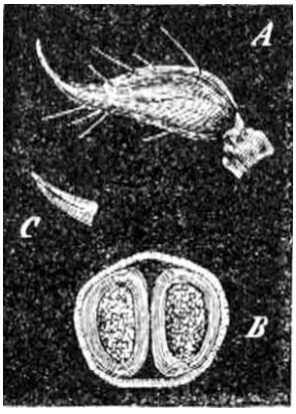


Fig. 154.

estraneo nelle carni, oltre al riuscire dolorosa, finisce quasi sempre con la formazione del *pus*, nel qual caso la guarigione richiede tempo assai più lungo. (V. *Corpi estranei* N.[i] 1669 e seg.).

5640 – Quando si manifestino sintomi più gravi di un semplice dolore locale e si possa quindi temere di un patereccio, conviene ricorrere subito al medico. (V. N. 4923-24).

5641 – ***Di aracnidi*** – *Scorpione* – Lo scorpione è un aracnide. La figura 153 rappresenta in grandezza naturale lo scorpione comune. Il veleno è contenuto in due glandole che si trovano nell'*ampolla* o rigonfiamento, che si osserva all'estremità dell'*addome*, volgarmente detto *coda*. Nella fig. 154 sono rappresentati, ingranditi, in *A* l'ampolla, in *C* l'aculeo che serve all'animale per inoculare il veleno nella ferita, in *B* una sezio-

ne trasversale dell'*ampolla* per far vedere le due glandole velenifere.

La puntura di quest'animale, s'intende di quello europeo, non è mortale, ma può cagionare gravi disturbi. Per lo più essa è seguita da dolore, da un po' di febbre, e tutto cessa dopo alcune ore.

In alcuni casi rari si ha forte gonfiezza intorno alla ferita, febbre intensa, vomito e tremito nervoso. Si evitano e si calmano tali disturbi con lozioni d'ammoniaca, fatte prontamente sulla ferita. Naturalmente appena avvenuta la puntura occorre comprimere fortemente in modo da espellere il veleno o succhiare fortemente la parte offesa; devesi però evitare di far ciò quando si abbiano scalfitture in bocca.

5642 – Il modo di trattamento che indichiamo serve per la puntura dello scorpione ed è pure

utile per quella di altri animali meno pericolosi. Basta far uso di cloralio canforato. Questo medicamento si prepara rimescolando lentamente in un mortaio del cloralio idrato con della canfora in polvere, a parti eguali. Applicando questo composto sul punto infiammato si ha cessazione del dolore in brevissimo tempo; a causa dell'azione anestetica e calmante delle due sostanze che formano il miscuglio. Bisogna poi usare le applicazioni calde di soluzione borica per impedire la gonfiezza, somministrare alcune gocce d'acetato d'ammoniaca e un po' di cognac per riconfortare il malato.

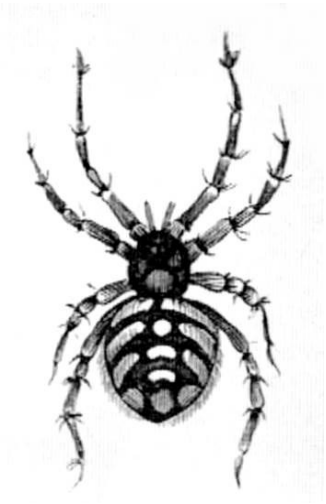


Fig. 155.

5643 – Quando non si avesse sottomano il cloralio canforato si può sostituirlo, almeno per impedire il gonfiore con un po' di tintura d'iodio mista con qualche goccia di laudano.

5644 – *Ragni* – Contrariamente alla volgare credenza, si può affermare che le *morsicature* dei ragni *comuni* non sono velenose. La sola precauzione da prendere in caso di morsicatura si è quella di fare una lavatura antisettica con ac. fenico od una pennellatura con tintura d'iodio. Fa però eccezione il *Malmignatto*, di cui nel N. seguente. E notisi bene che i ragni non *pungono* nello stretto senso della parola, perchè non hanno pungiglione; ma possono mordere e con le loro mandibole acuminate, produrre delle piccole ferite simili a punture.

5645 – Il ragno *Malmignatto* ossia il *Lathrodec-*

tus tredecimguttatus, figura 155, somiglia moltissimo al comune ragno Epeira dei nostri boschi, ma si riconosce facilmente per l'addome di un nero lucido, ornato di tre serie longitudinali di macchie rosse o aranciate. Vive nell'Europa meridionale in siti asciutti e caldi; tesse tele irregolari con fili incrociati in tutti i sensi, attaccati a vegetali e a pietre. La sua morsicatura è pericolosissima anche per l'uomo, pur non essendo mortale. In Italia non ne è raro il caso presso Volterra.

5646 – Un buon rimedio contro le morsicature dei ragni sono le lavature ripetute con soluzione di sublimato corrosivo all'uno per mille.

5647 – È pure utile questa soluzione:

Ammoniaca gr. 50 – Collodio 3 – Acido salicilico 3.

5648 – ***Di insetti: Api, vespe, zanzare, ecc.*** – *Mezzi preventivi* – Sono raccomandabili, come preventivi, gli olii eterei di forte odore o i loro ste-

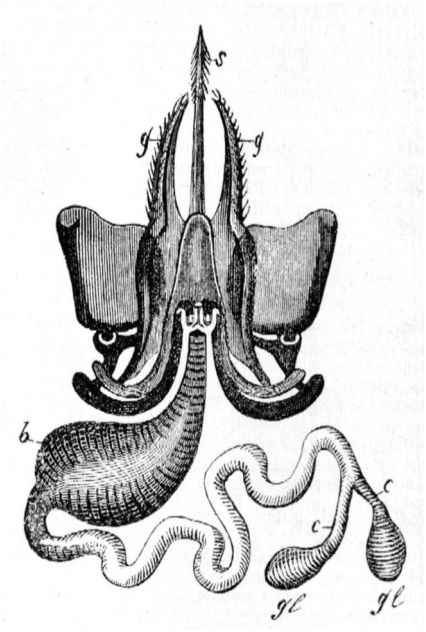


Fig. 156.

s, Pungiglione – *g*, *g*, Guaine del pungiglione – *gl*, *gl*, Glandole del veleno *c*, *c*, Canalicoli adduttori – *b*, Serbatoio del veleno.

aropteni (eucalipto, lavanda, mentolo, canfora) e

formaldeide. Il petrolio è ìndubbiamente un pregevole preventivo contro le zanzare, ma in causa del suo cattivo odore non può venir sempre usato .

5649 – Si fanno lozioni con una soluzione composta di:

Etere acetico 1 – Eucaliptolo 2 – Acqua di Colonia. 2

Tintura di piretro 10 – Acqua 60.

5650 – *Mezzi curativi* – Come rimedio curativo – dopo estratto il pungiglione, se ne è il caso – sono preferiti ammoniaca e soluzioni alcaline, benchè non sempre attive. Ultimamente è venuta di moda la soluzione di borace.

Alcuni preferiscono le pomate consistenti di lanolina, eucalipto, mentolo, ecc. *Bennison* ha trovato più attiva una combinazione di anestesici e

antisettici locali.

5651 – La puntura dell'ape provoca una pronta reazione locale dei tessuti associata sempre ad intenso bruciore e dolore. La cute dove cadde la puntura, si rende tumefatta, arrossata, calda e dolorosissima al tatto. (Fig. 156).

Si comprende di leggeri che questi fenomeni si accrescono tanto d'importanza, quanto più pericoloso è l'animale che ha punto (calabroni, tarantole, tafani, scolopendre, ccc.), o se le punture subite sono state numerose, ed aggiungasi se la puntura cadde su parti speciali del corpo, ove i tessuti, per rapporti anatomici, sono poco distensibili, ad esempio la faccia.

Allora l'individuo colpito, oltre all'intensità della reazione locale, presenta sintomi subbiettivi allarmanti; ha ambascia, brividi, delirio, collasso, e

può coglierlo, ben presto la morte. Simili casi però, per buona sorte, sono rarissimi.

Ritornando agli altri più semplici e più frequenti, prima cura da prestarsi è quella di togliere il pungiglione dell'insetto rimasto infisso nella ferita e che ha inoculato il veleno. Quindi, allorché sia possibile, si prema la parte per fare uscire col sangue la sostanza tossica. Giovevole è anche il far cadere sulla ferita qualche goccia d'ammoniaca, che si crede dotata di un potere neutralizzante l'azione del veleno. Così diminuisce il dolore l'applicazione locale di impacchi, o bagnoli fatti con acqua fredda ed ancor meglio se salata.

5652 – È difficile dare consigli pei casi gravi: l'importanza dei fenomeni generali e locali del paziente richieggono l'intervento pronto del sanitario: nel frattempo però sarà di vantaggio facili-

tare la fuoruscita del sangue praticando piccole abrasioni sulla puntura, e si dovrà tenere di mira di sollevare le forze dell'organismo, somministrando bibite aromatiche e alcooliche calde, che favorendo la traspirazione cutanea, potranno facilitare anche l'eliminazione per questa via del veleno inoculato.

5653 – È consigliabile la tintura di chinino ammoniacale oppure lo spirito di ammoniaca aromatico.

5654 – È molto efficace l'azione dell'acido fenico sulla ferita; se ne applica soltanto una goccia.

5655 – Dopo avere spremuto la ferita, toltone l'aculeo se c'è, si lava prima con acqua pura e poi con soluzione di:

Cloruro di calce 3 – Salmarino 8.

Si mettono 80 gr. di questa polvere in un bic-

chiere d’acqua.

5656 – Il prurito molesto che sussegue alla puntura delle vespe e delle api, perdura talvolta fino a uno o due giorni. Si potrà attenuarlo notevolissimamente mediante un po’ di tintura d’iodio sulla parte ferita.

5657 – *Zanzare* – Per attenuare il bruciore ed il prurito prodotto dalle punture delle zanzare e simili giovano moltissimo delle frizioni fatte con uno di quei multiformi preparati a base di menta che si trovano in commercio col nome di *Lapis antiemicranici*, e che sono fatti a base di menta.

5658 – Assai più vantaggiosamente si possono inumidire le punture con una goccia della soluzione seguente:

Mentolo 1 – Etere etilico 5 – Alcool puro 5.

Si badi bene però a non praticare tale tratta-

mento in vicinanza degli occhi.

5659 – È assai efficace il trattamento con soluzione di *formaldeide* al 40%. Si umetta la parte offesa col turacciolo stesso della bottiglia bagnato con questa e si lascia seccare.

5660 – Formalina (40%) gr. 15, xilolo gr. 5, acido acetico gr. 0,50 (oppure acetone gr. 4), balsamo del Canadà gr. 1, essenza profumata quanto basta per aromatizzare.

Per applicare questa miscela devesi agitarla prima vivamente, poi toccare la puntura col turacciolo del flaconcino umettato, oppure mediante piccolo tampone e lasciare seccare. Il sollievo è immediato, e il Dr. *Joly* non ha mai constatato alcun inconveniente in seguito all'uso della miscela indicata, neppure sul viso.

5661 – Buoni risultati dà anche l'applicazione

della seguente miscela:

Formaldeide 15 – Benzina 5 – Acetone 5

Balsamo del Canadà 1.

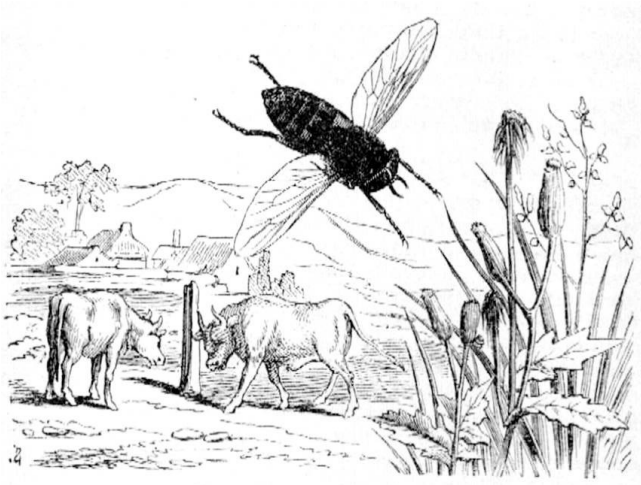


Fig. 157. Tafano bovino.

5662 – Soluzione di borosalicilato di sodio 1, in infuso di quassio 50.

5663 – Giovano i bagnoli con ammoniaca o con carbonato di soda impastato con poca acqua, ma occorre applicarli subito dopo la puntura, cioè prima che il liquido irritante introdotto dall'insetto abbia a diffondersi nei tessuti.

5664 – *Prurito e infiammazione* – Si calmano bene col *naftalan*, che, essendo inodoro, non reca disturbo.

5665 – Bagnoli con soluzione di mentolo o di timolo al 3-5% alternate.

5666 – Contro le punture delle zanzare, vespe, api, ecc. applicare bicarbonato di sodio con acqua.

5667 – Basta sfregare l'epidermide con un poco di naftalina, possibilmente appena avvenuta la puntura.

5668 – *Tafani* – Fig. 157. Acido fenico, diluito, col quale si cosparge il corpo del cavallo.

Anche gli uomini vengono di frequente punti dai tafani e le punture producono enfiagioni e infiammazioni che possono durare alcuni giorni. Contro l'enfiagione e il dolore è pure giovevole l'acido fe-

nico. Se entrano delle larve nel naso e nella bocca degli animali, si usino delle docce nasali di soluzioni di sublimato 1:3000, insufflandovi del calomelano.

Un simile trattamento è pure indicato per l'uomo, quando entrassero nelle cavità nasali delle larve delle piccole specie di mosche.

5669 – Si usano pure iniezioni con soluzione di trattacloroformio al 50% anche con cloroformio puro e successivamente con olio fenicato o soluzione di cocaina.

V. *Vespe*, *Vipere*, *Zanzare*.

Puzzole e Martore.

5670 – ***Distruzione*** – *Boli* – Muschio 0,05, zibetto 0,05, castoro 10, valeriana 25.

5671 – Propilamina 10, muschio 1, assa fetida 2, radice di valeriana 2.

V. anche *Topi*.

Q

Quadri ad olio.

5672 – ***Screpolature*** – Questo inconveniente dipende dal miscuglio di resine qualunque nell'olio o nella vernice che servì a stemperare i colori; per dipingere non si dovrebbero quindi usare che olii purificati ed essenza di trementina; quanto ad aggiungere un seccativo occorre farlo in piccola proporzione ed essere garantiti che non contenga resine.

5673 – ***Vescicole*** – Le ingobbature che si formano qualche volta sui quadri si possono – non sempre! – appianare bagnando sul retro la tela nella parte gibbosa, con spugna imbevuta d'acqua tiepida e lasciando seccare a temperatu-

ra media.

5674 – Per evitare le bolle o soffiature, converrà dipingere solo sopra superfici completamente secche per evitarle, non facendo uso di olii cotti e abbondando in trementina pel primo strato.

5675 – ***Tele piegate o rotte*** – *Riparazione* – Se una tela è stata rotta o sciupata per mala piegatura od altro, il miglior mezzo per far sparire le pieghe è di stendere la tela su di una superficie perfettamente piana, colla pittura al disotto.

Si bagna il retro della tela e vi si applica sopra un foglio di carta e si stira con ferro non troppo caldo per non alterare la pittura.

5676 – ***Pulitura*** – Si comincia col lavare la tela con una spugna imbevuta di acqua leggermente saponata e si asciuga il dipinto con uno straccio morbido di lana o con un pezzo di pelle. Poi si in-

tinge un dito nell’acquavite annacquata e si passa su tutto il quadro con movimento circolare; indi si ripete l’operazione con acquavite pura e successivamente con olio di mandorle dolci, e ciò per un giorno o due a più riprese; in ultimo con essenza di trementina usando la precauzione di non lasciarvela sopra troppo a lungo.

5677 Qualora i colori non apparissero ancora abbastanza vivi, si ricorrerà allo stesso trattamento, ma con una soluzione; di ammoniaca (al 25%) strofinando tanto da sciogliere la vernice senza guastare i colori. Si lava poi con acqua saponata, si strofina con olio d’oliva e quindi si asciuga con uno straccio pulito. Con questo procedimento, che però richiede destrezza, pazienza, attenzione, il dipinto riacquisterà la sua vivacità e freschezza senza alterazione alcuna.

5678 – Si lava il quadro una o due volte con acquavite; la vernice si scioglie in parte ed il quadro rimane coperto d'uno strato biancastro e farinoso che ne maschera momentaneamente le tinte. Quando è secco, cioè 24 ore dopo la lavatura, si soffrega dolcemente colle dita fino a che la vernice si polverizzi sotto le dita stesse. Se la vernice resiste si bagna il dito in un po' di vernice o nella colofonia in polvere per renderlo adesivo. Occorre pazienza, poichè vi sono vernici difficili a togliere specialmente quando sono molto secche. Bisogna sfregare con precauzione sulle ombre e sui tratti facili a staccarsi, mentre si richiede minor cura nelle parti chiare. A misura che la vernice si polverizza sotto le dita bisogna levarla con un pannolino assai morbido altrimenti riga la pittura.

5679 – Secondo il principe *Radhan Saleh* di Batavia, celebre pittore indigeno d'animali, si spalmano le pitture con olio comune in eccesso, si lascia a sè per 12 ore indi si leva mediante segatura di legno in modo che l'olio venga da questo assorbito. Dopo di questo si ha solo da lavare le pitture con acqua di sapone, farle asciugare e dar la vernice. Il risultato sarebbe sorprendente.

5680 – Con essenza di trementina ed alcool purissimi si può pulire un quadro assai bene. ma occorre molta attenzione e precauzione. Bisogna sfregare con un tampone di cotone cardato, operando sopra una piccola superficie alla volta, in senso circolare; si osserva ogni momento il cotone per vedere se si sciolgono le tinte del quadro, il che si manifesta col cambiamento del colore stesso. Si può arrestare l'effetto dissolvente

dell’essenza e dell’alcool con un po’ d’olio applicato prontamente a tampone.

5681 – Se il quadro fosse dipinto a vernice, la miscela di trementina e alcool lo rovinerebbe certamente, sciogliendo i colori. Se la vernice non si scioglie in detto miscuglio, se ne deduce che il quadro è coperto da una vernice ad olio od al coppale, o d’un rivestimento grasso sopra vernice, il che è assai facile a riscontrare nei quadri di scuola italiana. In questi casi non si hanno procedimenti sicuri e solo con lunga pratica si può riuscire.

5682 – Per una pulitura sommaria si può procedere in questo modo. Con una penna forte si leva la polvere più grossa; si lava poi con una spugna ad acqua semplice; indi si stende sul quadro uno strato di schiuma di sapone e vi si la-

scia otto minuti. Si leva la schiuma con una spazzola finissima; si asciuga con un pannolino di bucato, intriso nella nitro-benzina e si applica in ultimo uno strato di vernice.

5683 – Se la pittura è molto antica vi si applica uno spesso strato di sapone da toilette. Dopo 8-10 minuti si lava con forte pennello, aggiungendo un po' d'acqua, se occorre. Si asporta in seguito tutto il sapone con acqua e si lascia seccare. Così preparato il quadro può essere trattato con nitro-benzina. Si imbeve di essa uno straccio di tela e si passa così sul quadro, che verrà rapidamente pulito. Bisogna cambiar di sovente lo straccio, finchè più non s'imbratti. Talora i colori neri sporcano un po' lo straccio, ma ciò non deteriora la pittura. Quando il quadro è completamente secco, i suoi colori presentano un tono mat

(senza lucido). Dopo un certo tempo si vernicia.

5684 – ***Modo di ravvivarne i colori*** – Si lava la pittura con spugna assai morbida e si asciuga con tampone di ovatta.

Indi si applica una miscela di:

Cloroformio 1 – Olio di lino 2

che si lascia agire per circa 12 ore.

Poi si asciuga con un pezzo di stoffa di seta.

5685 – ***Verniciatura*** – Volendo ridare la vernice al dipinto, si fanno sciogliere a dolce calore (a b. m.) 1 p. di mastice in lacrime in 4 parti d'essenza di trementina. Dopo un paio di giorni di riposo si applica, con pennello morbido, questa vernice che sarà divenuta perfettamente chiara.

V. anche *Vernici* e *Lacche*.

R

Raffreddore.

5686 – ***Cura*** – Quando, nel raffreddore incipiente, la membrana mucosa del naso è infiammata, si può curarla fiutando *prese* di queste polveri (*Nasaline*).

Sottonitrato di bismuto gr. 30 – Canfora 4

Cloridrato di cocaina 1.

5687 – Dal suo primo apparire fare ogni ora una forte aspirazione di questa polverina, flno a che la mucosa nasale sia secca, ossia per 5 a 6 ore:

Acido borico gr. 3 – Mentolo 0,3.

5688 – Ungere con vaselina l’esterno e l’interno del naso, procurando di farvene penetrare alquanta in alto.

5689 – Aspirare vapor d’acqua contenente qualche goccia di alcool canforato.

5690 – Mentolo 10, licopodio 20, cloruro ammonico 30, acido borico polvere 40.

5691 – Si fanno aspirazioni col naso o con la bocca d’acqua ossigenata facendola bollire e inalandone i vapori per 5 minuti e ciò per 3-4 volte al giorno.

5692 – È utile il fare al primi sintomi precursori di questo disturbo delle aspirazioni e fregagioni di acqua di Colonia alla fronte, alla parte superiore della testa e al naso.

Può anche essere utile l’aspirazione di alcool puro, ma però le essenze hanno la loro parte di effetto importante. Le aspirazioni di mentolo puro, in polvere, ne sono una prova.

5693 – Si versano nel cavo della mano 4 a 5

gocce di soluzione di mentolo (1 a 2 p.) in 20 di cloroformio; si sfregano le mani una contro l'altra e si avvicinano al viso aspirando colla bocca o col naso; si possono rinnovare più volte queste inalazioni che impregnano la mucosa nasale della sostanza antisettica.

5694 – L'aspirazione dei vapori di canfora, torna assai utile. Si versa dell'acqua bollente sopra la canfora polverizzata e si respirano per il naso per circa un quarto d'ora i vapori che se ne sviluppano. Si ripete varie volte l'inalazione. Si adopera circa un cucchiaino di canfora per un bicchiere d'acqua.

5695 – Si versano alcune gocce d'una soluzione concentrata di permanganato potassico in acqua tiepida, fino a comunicarle colorazione rosa-chiaro. Con quest'acqua si lavano le fosse nasali

anteriormente e posteriormente, con l’irrigatore nasale di Weber. Da ultimo si puliscono le cavità nasali con batuffoletti di cotone impregnati della stessa soluzione.

5696 – Una pomata a base di Balsamo peruviano può far abortire un raffreddore se usata al suo primo manifestarsi. Eccone la composizione (Dott. M. Bourgeois):

Balsamo del Perù gr. 0,75 – Lanolina 5 – Vaselina 10

Cloridrato di cocaina 0,05.

La cocaina serve ad attenuare l’azione un po’ irritante del Balsamo del Perù.

Si può profumare con qualche goccia d’ess. di bergamotto, od altra a piacere.

Introducendo nelle narici, mattina e sera, un poco di questa pomata si ottengono buoni risulta-

ti.

Per bambini ridurre alquanto la dose del Balsamo.

5697 – Secondo il dott. inglese *William*, un buon rimedio contro i raffreddori, sarebbe il mettersi a regime secco. Appena si incomincia a sternutare, cessare subito dal bere, limitandosi a un cucchiaino di latte o thè, tre o quattro volte al giorno.

5698 – ***Nei bambini*** – Il raffreddore nei bambini è assai più fastidioso che negli adulti; nei lattanti specialmente si ha difficoltà d'alimentazione non avendosi libere le vie respiratorie. Il dott. *Tornu* consiglia di versare, un po' prima della poppata, alcune gocce d'alcool canforato su di un tampone di bambagia che si tiene presso le narici del bambino. Ripetendo queste inalazioni il raf-

freddore diminuisce e scompare.

I medicamenti più efficaci quali la cocaina, il mentolo, non sono consigliabili per bambini in così tenera età.

Ramatura.

5699 – ***Per immersione*** – Si possono proteggere gli oggetti di ferro o d'acciaio contro la ruggine e dar loro l'aspetto del rame, senza però assicurare un deposito di lunga durata nè di perfetta aderenza, nel modo seguente:

Si spazzolano fortemente gli oggetti con del petrolio e si asciugano nella segatura calda, poi si immergono *per un minuto* in una soluzione satura di solfato di rame, alla quale si aggiunge la metà del suo volume di acqua acidulata. Si ritirano gli oggetti e si lavano rapidamente immergendoli nell'acqua bollente ed asciugandoli nella segatu-

ra calda.

5700 – Per piccolissimi oggetti spesso basta stropicciarli con segatura umettata di soluzione di solfato di rame acidulata.

Rame.

5701 – ***Detersione*** – Si pulisce assai bene il rame con una miscela di:

Acqua 2000 – Tripolo 60 – Acido ossalico 10

Acido solforico 15.

5702– Sale d'acetosella 10 – Tripolo 30

Essenza di trementina 10 – Acqua 500.

Si deve agitare prima di farne uso, applicandola mediante pezzuola sull'oggetto, sfregando e poi asciugando con cencio asciutto.

5703 – Allume 8 – Acido solforico 50– Acqua 125.

5704 – Un procedimento molto semplice consiste nello sfregare fortemente il rame con una manata di foglie d'acetosella e risciacquare poi abbondantemente.

5705 – Si forma una pasta mescolando:

Tripolo 16 – Pietra pomice polvere 8

Bianco di Spagna 16 – Petrolio 3.

5706– Acido ossalico 30 – Creta 40

Smeriglio 10 – Rosso inglese 10.

Si aromatizza con qualche goccia di essenza di mirbano.

5707 – *Pasta* – Si mescolano, fondendo a lieve calore, olio di sesamo parti 10 e grasso di bue p. 10, ed alla massa si incorpora pomice polv. p. 40, rosso inglese 20, creta polv. 20.

5708 – Gli ornamenti in rame lucido, bottoni, ecc. si puliscono mediante una spazzola molto

spessa, con una miscela di tripolo, bianco di Spagna ed alcool.

5709 – Se negli incavi non si riesce ad ottenere pulizia col procedimento indicato nel N. precedente, si può far uso di polvere di carbone *dolce.*

5710 – Si sfregano gli oggetti con una miscela di: carbone di legno in finissima polvere 4 p., alcool 3 p. ed ess. di trementina 2 p.; impastata con una soluz, satura di sale d'acetosella.

5711 – Quando non basti la pulitura all'acido ossalico, si trattano i pezzi con soluzione di carbonato di potassio, poi s'immergono in una miscela di parti eguali di acido nitrico, acido solforico e acqua.

Appena immersi si estraggono rapidamente e si tuffano nell'acqua risciacquandoli a varie riprese: indi si fanno asciugare nella farina o nella se-

gatura di legno.

5712 – Il rame sottile si pulisce sfregandolo con un pezzo di carbone non ancora stato al fuoco, quindi con uno strofinaccio di lana.

5713 – I *rami* vecchi si bagnano con stracci intrisi in un miscuglio d'ammoniaca e poca acqua, quindi si sfregano fortemente con una spazzola. Dopo cinque minuti il rame diventa lucente come nuovo. Si risciacqua con acqua e si asciuga.

5714 – È un errore pulire il rame con strofinacci bagnati d'acidi forti; questi lo abbruniscono. Il sugo di limone mescolato con del bianco di Spagna, che neutralizza l'acido, serve a pulire le catenelle delle *sospensioni* in rame. Si ripassano con pelle di camoscio.

5715 – Per pulire gli oggetti di rame cesellato, si lavano dapprima con acqua calda e sapone e

si lasciano completamente asciugare. Quindi si strofinano con un limone tagliato a mezzo, e si sciacquano con acqua tiepida quando la pulitura appare sufficiente, ed infine si lasciano asciugare e si lucidano con pelle di camoscio. È da proscriversi l'impiego di polveri, poichè queste si incastrano nelle cesellature e riesce assai difficile di rimuoverle.

5716 – Per il rame molto sporco si può usare questa miscela, dopo averlo ben digrassato con una soluz. calda di 50 gr. di soda Solvay per litro d'acqua:

Acqua – Sale ammoniaco – Acido nitrico

in parti uguali.

L'immersione in questa miscela non deve durare che pochi secondi.

Si risciacqua poi a freddo, si passa in un bagno

tiepido di sapone e si fa essiccare nella segatura di legno.

5717– ***Lucidatura*** – Sciogliere in acqua calda:

Cera gialla 8 – Ocra rossa impalpabile 5 – Acetato di rame 3

Borace calcinato 1.

Applicare con pannolino assai morbido sfregando per qualche minuto.

5718 – Si bagna un cencio in questa soluz.:

Ac. ossalico gr. 50 – Ac. solforico 30 – Acqua lit. 1

indi si spolvera con tripolo e si sfregano i pezzi energicamente. Poi si risciacquano rapidamente e si asciugano per bene.

5719 – Sopra un tampone fatto con cenci si mettono creta e paraffina ben mescolate insieme. Si sfrega quindi il pezzo energicamente.

5720 – ***Colorazione chimica*** – *Verde-bleu* – Pennellare il metallo ben deterso in una soluz. di 1 p. di sale ammoniaco e 3 p. di bicarbonato d'ammonio in 24 p. d'acqua fredda. Volendo ottenere uno strato di patina più denso, si adopera invece dell'acqua fredda la colla densa di dragante, nella quale si sciolgono i sali a caldo. La patina incomincia a depositarsi dopo un quarto d'ora, e dopo 6-8 ore ha assunto un bel colore verde-bluastro.

5721 – Si sciolgono 5 gr. di solfuro di potassio in 100 gr. d'acqua; s'immerge il pezzo da bronzare in questa soluzione, si risciacqua con acqua pura e si fa asciugare. Il colore della bronzatura dipende dalla durata dell'immersione.

5722 – Si applica questa soluzione, a pennello:

Aceto forte 25 – Sale d'acetosella 1 – Cloruro

d’ammonio 4.

5723 – *In nero.*

Cloruro d’antimonio gr. 15 – Alcool 125

Acido cloridrico per sciogliere (il meno possibile) q. b.

S’immergono gli oggetti di rame ben puliti nella soluzione per 30 a 45 minuti, poi si lavano. (*Deposito di antimonio*).

5724 – S’immergono gli oggetti di rame ben puliti nell’acido nitrico, poi si scaldano al rosso cupo (*deposito di ossido di rame*).

5725 – S’immergono gli oggetti di rame ben puliti nella soluzione seguente:

Acido arsenioso p. 2

Acido cloridrico 4 – Acido solforico 1 – Acqua 24.

(*Deposito di arsenico*).

5726 – *In bruno cioccolata* – Si scioglie in ¼ li-

tro d’acqua bollente un cucchiaio di verderame cristallizzato e in altro quarto di litro d’acqua un pezzetto della grandezza d’una noce di sale ammoniaco. Si riuniscono le due soluzioni e vi si aggiunge ¼ di litro d’aceto di vino. Si fa bollire il tutto e si filtra. Di questa soluzione se ne prende tanto come un bicchiere e vi si aggiunge prima dell’uso un cucchiaino di solfuro d’ammonio. L’oggetto di rame da colorarsi deve essere perfettamente pulito e lucidato. Si applica la soluzione mediante pennello e si fa asciugare nella stufa. Affinchè il liquido ossidante aderisca al metallo si incorpora a questo una specie di eccipiente che lo leghi, per es., del rosso di Parigi in polvere. Devesi fare l’applicazione in modo omogeneo e asciugare assai lentamente. Per ogni nuova applicazione devesi far attenzione che il vecchio

intonaco, asciugato, si ridisciolga completamente, altrimenti si formano delle macchie. Dopo la sesta o settima applicazione si può lavare, in acqua calda, e asciugare. Si scalda allora lentamente il pezzo, in seguito a che diventa di colore oscuro. Non avendo ancora ottenuta la necessaria intensità di colore devonsi continuare le applicazioni e poi ancora scaldare fino a raggiungere il colore desiderato.

5727 – *In bruno* – S'immergono i pezzi di rame ben puliti coll'acido nitrico in una soluzione di cloruro di ferro.

5728 – *In verde oliva* – Si ricopre con soluzione di ferro e arsenico nell'acido cloridrico. Si pulisce in seguito con brunitoio di piombo e si ricopre a caldo con la vernice seguente:

Vernice all'alcool 1 – Gomma lacca 1 – Ocra gial-

la 1.

5729 – *In grigio bluastro* – Si sospendono gli oggetti nella seguente soluzione quasi bollente:

Solfuro sodico 1 – Acqua 12 – Solfuro d'antimonio 1.

Si ritira appena ottenuta la colorazione necessaria. Si lava con acqua e si fa seccare.

5730 – *A tinta bronzea* – Si stagna l'oggetto di rame facendolo bollire con limatura di stagno ed un latte poco spesso di tartaro. Si lava, secca, e scalda moderatamente fino a buona tinta. V. anche *Metalli.*

5731 – *In bianco* – Per rendere il rame bianco come l'argento si fanno sciogliere in un vaso smaltato gr. 46 di cremortartaro e 4 gr. di tartaro emetico in un litro d'acqua calda, aggiungendovi 50 gr. d'acido cloridrico, 125 gr. di zinco in polve-

re e 30 gr. di antimonio.

Si porta il tutto all'ebollizione e vi si immergono gli oggetti di rame da rendere bianchi a guisa d'argento. Dopo mezz'ora si potranno ritirare, ed appariranno ricoperti d'un bello strato bianco brillante, solido e durevole.

5732 – S'immerge il rame ben deterso in una soluzione di nitrato d'argento nell'acqua. Quando la precipitazione dell'argento è completa, si asciuga con della carta. Si sfrega poi il rame col seguente miscuglio:

Acqua 1 – Tartrato di potassa 3

Cloruro di sodio 3 – Allume 2.

Il bianco dell'argento apparisce tosto; diviene più splendente strofinando con pezzo di pelle.

5733 – ***Liquido per iscrivere sul rame*** – Soluzione acquosa di bicloruro di platino a 1-5%, aci-

dulata con 1 a 2% d’ac. cloridrico.

Si ottengono tratti neri resistenti agli agenti chimici, ma non molto allo sfregamento.

5734 – ***Grasso per preservarlo dall’ossidazione*** – Si sciolgono a b. m. 6 p. di ceresina, 4 di paraffina e 3 di vaselina in 3 d’ess. di trementina, 4 di benzina e 5 di petrolio. Si applica caldo, con piumacciolo, sui pezzi previamente ben detersi, lavati ed essiccati.

5735 – ***Decorazione policroma*** – Si distende sull’oggetto una·soluzione composta di:

Acetato o cloridrato d’ammoniaca p. 30

Sale di mare 10 – Cremortartaro 10 – Acetato di rame 10

Acido acetico diluito 100.

Si lascia disseccare per 24 a 48 ore alla temperatura ordinaria.

La superficie del metallo si coprirà di una serie di svariate tinte. Strofinando con una spazzola, le parti verdi imbevute di cloridrato d'ammoniaca assumeranno una tinta *bleu*, quelle trattate con acetato saranno oscure.

5736 – *A tinta iridata*.

Acetato di piombo 20 – Iposolfito sodio 60 – Acqua 100.

Scaldare all'ebollizione, poi immergervi gli oggetti, ritirare quando si raggiunge la tinta voluta e ricoprire con vernice.

Si ottengono successivamente il grigio, il violetto, il castano, il rosso, il *bleu*.

5737 – ***Piegatura delle lamine, ecc.*** – Riesce assai facile piegare il rame in qualsiasi modo, facendolo scaldare fino al calore rosso e immergendolo tosto nell'acqua fredda. Anzichè incrudir-

si, il metallo riuscirà perfettamente r*icotto*, cioè raddolcito.

Rasoi.

5738 – ***Paste per affilarli*** – La più comune è composta di grasso, colcotar e solfuro d'antimonio in polvere.

Altre sono a base di smeriglio o di *carborundum* finissimo.

Anticamente si adoperava la cenere di paglia, che contiene silice.

5739 – Ecco una buona pasta che si distende sul cuoio.

Grasso di montone 2 – Cera gialla 1

Smeriglio 1 – Rosso inglese 2.

Tanto lo smeriglio come il rosso inglese debbono essere in polvere impalpabile.

Si lascia bollire il miscuglio per qualche tempo

schiumando; si versa poi in carta e si riduce in tavolette per l'uso.

5740 – Fondansi:

Sego 3 – Olio di ricino 2

e alla massa si incorpori ossido ferrico polvere (ottenuto chimicamente per precipitazione) parti 3.

5741 – Formare una pasta con:

Smeriglio 3 – Pomata di spermaceti 5 – Olio oliva 2.

5742– Fondansi kg. 1 di sego versandovi entro ¼ di litro di olio. Alla miscela aggiungasi:

Smeriglio gr. 20 – Cenere di stagno 50 – Ossido di ferro 50.

Agitare sino a raffreddamento.

5743 – ***Sterilizzazione*** – Non si devono sterilizzare col calore secco, nè coll'esposizione diret-

ta alla fiamma e tanto meno coll'immersione nel sublimato perchè perdono l'affilatura e si guastano. È preferibile farli bollire per 10 minuti in reticelle metalliche immerse in un recipiente di rame contenente acqua con 5% di carbonato di soda.

Recipienti.

5744 – ***Di legno*** – *Conservazione* Si rovinano se esposti a soverchia siccità, e facilmente ammuffiscono in luoghi umidi. Bisogna conservarli in luogo fresco ed asciutto.

V. *Botti.*

5745 – *Pulitura* – I secchi, le tinozze, ecc, si puliscono con soluz. di potassa, mediante forti spazzole. Si risciacquano assai abbondantemente e si asciugano bene.

5746 – ***Di latta, affumicati*** – *Pulitura* – Si fa una pasta con cenere ed olio da ardere e si appli-

ca sul metallo. Si sfrega poi questo rivestimento con uno straccio di tela, ed infine con uno di lana. Se una prima operazione non è sufficiente, la si rinnova.

5747 – La persistenza dell'odore ripugnante nelle latte che pur contengano il migliore degli olii, è dovuta:

1° allo sviluppo di muffe speciali;

2° all'ossidazione e quindi alla solidificazione dell'olio d'oliva, il quale assorbe ossigeno ed irrancidisce.

La migliore pulitura si ottiene con potassa caustica; ma essa è di pericoloso maneggio, e costa troppo. Si usi perciò una soluzione densa di cristalli di soda che produce un sapone solubile e della glicerina. Se rimanesse un poco di lezzo, si lavi una seconda volta con una soluz. di perman-

ganato potassico, il quale costa pochissimo.

5748 – ***Di terra, vetro, porcellana, ecc.*** – *Pulitura* – I vasi che contennero materie grasse si puliscono facilmente in questo modo: Si riempiono con una soluzione allungata di permanganato di potassa e si lascia in contatto fino a che siasi formato un leggero strato di idrato di manganese. Si toglie allora la soluzione e si lava con ac. cloridrico forte. Si forma del cloro, che allo stato nascente si combina con la materia organica e dà dei derivati clorati che si asportano facilmente con l'acqua o con un acido (v. *Bottiglie*).

5749 – Si versa nel recipiente da lavare della feccia di caffè ancora calda e umida. Si agita vivamente per mettere tutti i punti della superficie del vaso a contatto con la feccia, che asporta tutte le materie grasse; quindi non occorre altro che

risciacquare.

5750 – I recipienti sporchi di resine si lavano con liscivia di soda o di potassa caustiche, indi si risciacquano con alcool.

5751 – Se sono sporchi di essenze si lavano con ac. solforico lasciandovelo alquanto a contatto. Poi si risciacquano abbondantemente.

5752 – ***Per benzina, petrolio, ecc.*** – *Intonaco* – Si fa una colla con gelatina e glicerina; questo miscuglio diventa fluido col calore e assume raffreddandosi l'aspetto ed un poco dell'elasticità della gomma elastica.

Applicata a caldo nell'interno dei recipienti di maiolica od anche di legno, li rende atti alla conservazione delle essenze minerali, dell'ess. di trementina, della benzina e del petrolio, senza dover temere il minimo trasudamento.

5753 – *Pulitura* – Si prepara un latte di calce leggero col quale si lava il recipiente; si forma un'emulsione, nella quale il petrolio è asportato.

Volendo eliminare ogni traccia d'odore si lava una seconda volta con latte di calce, nel quale sia mescolata una piccola quantità di cloruro di calce.

Il riscaldamento del latte di calce rende l'operazione più rapida.

5754 – Quando i recipienti siano di vetro si possono lavare con ac. solforico puro servendosi dell'acido per una sola lavatura.

Respirazione artificiale.

5755 – ***Come si deve praticare*** – Se il malato non respira più, occorre, senza perdere un istante, praticare la respirazione artificiale. Un istante di esitazione può bastare per impedire il ritorno

alla vita. Si possono usare due metodi: l° Trazioni ritmiche della lingua. 2° Movimenti respiratorii.

5756 – *Trazioni ritmiche della lingua* – Si aprono le mascelle – a forza, ove occorra – indi si prende la lingua con un fazzoletto od una stoffa qualunque, la si tiene stretta energicamente e si tira fuori della bocca, fortemente, per dodici o quindici volte al minuto. Si continua così, se occorre, per un'ora e più; non bisogna perdere troppo presto la speranza, perché l'esperienza ha dimostrato che la vita può tardare molto a tornare.

5757 – *Movimenti respiratorii* – Si corica l'asfittico sul dorso, con le spalle leggermente sollevate con cuscini, abiti, ecc. L'operatore si colloca alla testa del malato, gli prende le braccia al disotto del gomito e le tira a sè per produrre l'inspirazione, poi le ripiega comprimendo il petto per assi-

curare l’espirazione.

Bisogna accertarsi che le vie respiratorie siano libere e, occorrendo, tenere la lingua dell’asfittico fuor della bocca.

Si ripetono ritmicamente i movimenti respiratorii, dieci o quindici volte per minuto, fino a che la respirazione sia ristabilita.

Reticelle a incandescenza.

5758 – ***Conservazione*** – Per conservarle bene è necessario tenerle riparate il più che sia possibile dalla polvere. Questo si può fare con un piccolo cappuccio da sovrapporsi al tubo. Una precauzione necessaria è quella di aspettare ad accendere la fiamma parecchi secondi dopo aperto il rubinetto. Non avendo questa avvertenza accadrà di sovente che il gas mescolato all’aria contenuta ancora nel tubo esploda producendo una

detonazione leggera, ma capace di mandare in briciole la reticella.

5759 – Molte volte accade che la fiamma non abbia la solita luminosità; questo può dipendere dal fatto che essa si è comunicata nell'interno del becco, il quale altro non è che uno dei soliti *bruciatori Bunsen*. Quando il becco è *acceso sotto* bisogna spegnere la lampada e riaccenderla dopo aver lasciato aperto il rubinetto per qualche secondo.

5760 – Per pulire dalla polvere il condotto del gas si solleva verticalmente e con precauzione il sostegno del tubo e della reticella. Si svita il manicotto munito di fori laterali e se ne spolvera l'interno e si puliscono i fori, dai quali esce il gas, con una punta di spillo.

Rhum.

5761 – ***Essenza artificiale*** – Sotto il nome di ess. artificiale per rhum si trova in commercio un preparato consistente iu una semplice soluz. di formiato di etile nell'alcool. Si può, dunque, prepararsela – con maggior garanzia – procurandosi il formiato di etile.

Serve a rinforzare il profumo del rhum debole, nonchè del cognac e dell'arrac.

Ricami.

5762 – ***Copiatura*** – Si pone il ricamo su di una superficie piana, si ricopre con un foglio di carta bianca abbastanza pieghevole (carta da scuola) e si sfrega rapidamente su tale carta con un pezzo di piombo o di stagno. In tal modo il ricamo rimane riprodotto nel suoi tratti salienti con molta

prontezza. Tale procedimento è applicabile a qualsiasi oggetto di poco rilievo (foglie, ornamenti su cartone, metallo, ecc.).

5763 – Si applica con buon risultato il procedimento descritto per le *Piante*. (V. N. 5226 e seg.).

5764 – ***Pulitura*** – 1 ricami in bianco, nuovi, sono generalmente sporchi quando si finiscono, se il lavoro fu lungo. Si passa sopra e sotto la stoffa del sapone stemperato e si depone in un recipiente con acqua appena sufficiente a ricoprirla. Si espone il tutto al sole per cinque o sei ore e poi si fa bollire per pochi minuti: infine si risciacqua con acqua azzurrina.

5765 – ***Stiratura*** – Si bagnano, dal rovescio, con acqua leggermente gommata (gomma arabica) contenente un po' d'allume.

Si stira quindi a ferro caldo. Il ricamo resterà in

tal modo teso come su telaio.

5766 – ***Chimici*** – Si chiamano ricami chimici quelli ottenuti coi procedimenti che stiamo per indicare.

Si ricama con filo vegetale (lino o cotone) sopra un tessuto leggero di fibra animale (seta o lana). Terminato il ricamo si immerge il tutto in un bagno alcalino (soluz. di soda o di potassa) che scioglie la materia animale senza intaccare quella vegetale, la quale costituisce in tal modo un merletto, che sarebbe difficile per chi non sia *iniziato*, comprendere come sia stato eseguito.

5767 – Si bagna una mussola di cotone con ac. solforico diluito. Quando è asciutta vi si ricama in seta. Il cotone – in apparenza – non sarà alterato, ma se a ricamo finito si sottomette il tutto all'azione del vapor d'acqua, la mussola si di-

sgrega lasciando un merletto di seta.

Rosai.

5768 – ***Coltivazione*** – Il miglior concime per rosai è l'acqua saponata; ottima quella delle lavature ordinarie. Essa contiene della potassa che rinvigorisce la pianta e distrugge i parassiti; è un concime molto economico; si somministra due o tre volte per settimana nei mesi di aprile e maggio.

5769 – Mescolare assieme 500 gr. di nitrato di sodio e 700 gr. di cloruro di potassio con 800 gr. di superfosfato di calce. Nel mese di maggio si sparge questo miscuglio sul terreno ove scorrono le radici delle rose, e quando il tempo sia secco, si inaffia subito e si ripetono gli inaffiamenti di tempo in tempo. Se ne ottengono ottimi effetti.

5770 – Si mette della fuliggine in un vecchio

sacco e lo si immerge in una tinozza d'acqua per alcuni giorni. Si rimuove alquanto la terra attorno ai rosai scavando una fossetta al piede di essi, nella quale si versa l'acqua, di cui sopra, fino a rifiuto. Cominciando tale trattamento al principio della vegetazione, le foglie dei rosai diverranno d'un bel verde carico, i germogli saranno robusti e daranno dei bei fiori.

5771. – Si aumenta straordinariamente la produzione dei fiori potando i rosai in modo che i rami abbiano a svilupparsi soltanto nel senso orizzontale o press'a poco. (V. N. 2840 e seg.).

5772 – ***Contro gli afidii.***

Legno quassio gr. 100 – Polvere di stafisagria 20

Acqua litri 3.

Si fa bollire finché l'acqua sia ridotta a soli 2 litri; si spruzzano a freddo le piante con tale solu-

zione. (V. N. 2939 e seg.).

Rose.

5773 – ***Azzurre*** – Si preparino le seguenti soluz. in acqua distillata o di pioggia:

a) Fucsina azzurra, concentrata.

b) Carbonato di potassio al 2%.

S'immerga poi una rosa bianca od a tinta chiara, nella soluz. *b* che serve a digrassarla; si lavi accuratamente e si tuffi subito nella tintura *a*. Si otterrà una magnifica rosa azzurra.

Se la digrassatura non fu sufficiente la rosa riuscirà bianca, picchiettata d'azzurro.

Se invece di operare su fiori aperti si fa la tintura di *bottoni* appena sbocciati, si ottengono rose di bellissimo effetto, tinte soltanto ai margini; quando saranno sbocciate riusciranno bianche con larga orlatura azzurra. Questo modo di tintu-

ra non altera punto le rose, sia nella freschezza delle forme come nella soavità del profumo. (V. N. 2258 e seg., 2265 e seg.).

Rosolìa.

5774 – ***Periodo d'incubazione e caratteri*** – Periodo d'incubazione (fino alla comparsa dell'eruzione cutanea) da 9 a 10 giorni; raramente fino a 14. L'ammalato è contagioso durante il periodo dell'incubazione e durante i 15 giorni dopo tale periodo. I germi della rosolia non sussistono che per poco tempo negli oggetti toccati dagli ammalati.

Rotismi.

5775 – ***Pulitura*** – *Orologi, Contatori, ecc.* – È necessario che il composto capace di pulire le ruote di ottone, non intacchi gli assi e gli ingra-

naggi d’acciaio. A tali requisiti corrisponde questo prodotto:

Acqua 80 – Ac. ossalico 3 – Ammoniaca 10 – Sapone nero 15.

Vi si lascia immerso il pezzo per circa un quarto d’ora: si spazzola, si lava e si lascia seccare nella segatura, oppure lo s’immerge nell’alcool e poi lo si asciuga con un cencio fino.

5776 – Si legano assieme con filo metallico le ruote, gli ingranaggi, ecc. da pulirsi, e si sospendono per circa 10 minuti nella liscivia, ben calda, di soda caustica al 5%. Il sudiciume scompare subito anche nelle parti ove maggiormente aderisce. Si estraggono, si lavano a grande acqua, poi s’immergono in soluz. di cianuro potassico al 5% (veleno potente!), affinchè l’ottone non si ossidi.

Si lavano di nuovo in acqua pura, e si asciuga-

no con segatura di legno o con crusca. Finalmente si passa su ciascun oggetto una spazzola ben morbida.

Ruggine.

5777 – ***Mezzi preventivi*** – (V. *Acciaio, Ferro*). – Si fa fondere una parte di resina in 6 ad 8 di sugna e si lascia raffreddare avendo cura di agitare continuamente. La pasta fluida così ottenuta preserva gli oggetti metallici dalla ruggine e dalle sue conseguenze: non si può toglierla che per mezzo di una lavatura alla benzina.

5778 – Per preservare dalla ruggine acciaio o ferro si strofinano gli oggetti ben tersi con una soluzione di cera in olio essenz. di trementina.

5779 – Si può preservare l’acciaio spalmandolo con un leggero strato di soluz. di caucciù nella benzina (soluz. commerciale diluita con benzina).

5780 .– È ottima la seguente vernice, assolutamente trasparente. Si fa bollire per mezz'ora, in vaso di rame:

Olio di lino gr. 200 – Litargirio in polv. 40.

Si ritira dal fuoco, si lascia raffreddare e si filtra. Si rimette al fuoco, con 40 gr. di succino in polvere.

Quando questo è ben disciolto, si ritira dal fuoco e si aggiungono 120 gr. d'ess. di trementina.

Questa vernice è un po' densa, ma dopo qualche tempo diviene limpida e trasparentissima.

Conservarla in boccette ben turate.

5781 – Gli oggetti di ferro e d'acciaio che si vogliano preservare dall'azione dell'umidità marina, si spalmeranno con due o tre strati di questa miscela:

Litargirio 1 – Talco in polvere 2

impastati con olio di lino, formando una pasta densa che si può rendere più scorrevole con ess. di trementina.

Questa spalmatura toglie però agli oggetti ogni lucentezza.

5782 – *Intonaco grasso solido*:

Sego secco 25 – Cera bianca 23
Olio d'oliva 22 – Trementina 10 – Ess. minerale 20.

Mescolare i diversi ingredienti alla rispettiva temperatura media di fusione, agitando sempre.

Questo prodotto si usa a freddo.

5783 – Cera gialla p. 55, lanolina anidra 1; si fanno sciogliere a leggero calore in ess. di trementina q. b. per formare una pasta densa, che si strofina mediante pannolino sul ferro.

5784 – Miscela d'olio di ricino e di fenolo reso

solubile nell’acqua col mezzo della soda. Si prepara dunque una soluzione di:

Fenolo 10 – Acqua 2 – Soda caustica 1.

5785 – Si scalda dell’olio di lino, od altro olio seccativo, con ossido di rame fino a saturazione, si filtra, si decanta e si diluisce il liquido chiaro. Stesa sul ferro, ben deterso, questa vernice vi depone uno straterello di rame per la nota reazione di sostituzione tra ferro e rame, La presenza d’un acido grasso favorisce la reazione ed offre il vantaggio di sciogliere le tracce d’ossido di ferro che potessero essere sfuggite alla detersione, o che si fossero formate immediatamente dopo. La pellicola d’olio di lino disseccando forma poi uno strato che protegge il rame dalle azioni meccaniche e chimiche.

5786 – Preparato liquido:

Cera bianca 15 – Sego 10 – Ess. di trementina 40

Benzina 25 – Alcool 10.

5787 – P. 5 di paraffina e p. 8 di lanolina pura, anidra, fondonsi insieme, ed a seconda del bisogno si diluiscono con benzina.

5788 – La miscela seguente preserva il ferro dalla ruggine e il rame dal verderame:

Cera del Giappone 6 – Paraffina 4

Vaselina 3 – Ess. di trementina 3 – Benzina 5 – Petrolio 6.

5789 – Si fa disciogliere nella necessaria quantità di alcool: mastice 20, canfora 5, sandracca 5, elemi 5, per ottenere una miscela facilmente fluida, con la quale si intonacano gli oggetti di metallo previamente alquanto riscaldati.

5790 – Per preservare gli utensili dalla ruggine

si fanno sciogliere 45 gr. di canfora in 450 a 500 gr. di lardo fuso; si schiuma il liquido caldo e vi si mescola circa mezzo kg. di grafite, affine di dare al tutto il colore metallico. S'ingrassano copiosamente gli utensili con questa miscela, si lasciano così per 24 ore, quindi si puliscono con uno straccio morbido.

5791 – Si ricoprono gli oggetti (armi da caccia) con un sottile strato di vaselina. Se l'oggetto non deve subire sfregamenti si palma con:

Etere di petrolio 100 – Paraffina 5.

5792– *Strumenti d'acciaio*– Si rinchiudono in un armadio contenente una bottiglia munita di un imbuto di vetro. In questo imbuto si pongono alcuni frammenti di cloruro di calcio anidro. Fino a che non saranno caduti in deliquescenza in fondo al recipiente, l'aria dell'armadio conserverà una

tale secchezza, che la ruggine non si formerà. (V. *Acciaio*).

5793 – È consigliabile ungerli con olio di paraffina, nel seguente modo: Si prepara una soluzione di p. 1 olio di paraffina in 200 di benzina (o di tetracloruro di carbonio), si immergono in questa gli istrumenti asciugati all'aria calda, si fanno muovere in modo che il liquido penetri dappertutto e si fanno poi asciugare in luogo asciutto. (V. *Acciaio*).

5794 – Si spalmano gli strumenti con un leggero strato di petrolio o di vaselina greggia. .

5795 – Si ricoprono gli oggetti con una soluzione calda di zolfo nell'ess. di trementina. Lo zolfo dopo l'evaporazione dell'essenza forma sul metallo uno strato sottilissimo; scaldandolo con una lampada ad alcool esso si combina al ferro, for-

mando una vernice nera lucente estremamente solida.

5796 – Per preservare dalla ruggine gli oggetti di acciaio si immergano di quando in quando in soluz. al 2% di carbonato e di borato sodico, oppure si tengano in formalina a1 40%.

5797 – Si spolvera il metallo, perfettamente asciutto, con calce viva polverizzata, che essendo avida d'umidità, la fisserà impedendo così che abbia a portare la sua azione sul metallo.

Quando non si voglia mettere a diretto contatto la calce col metallo, s'invilupperà questo di carta resa bene asciutta esponendola al fuoco, e si disporrà la polvere di calce attorno alla carta.

5798– Per conservare gli strumenti chirurgici e simili si tengono immersi in soluz. acquosa contenente l'1½% di borace, 3% di ac. fenico, 2% di

formaldeide.

5799 – *Modo di preservare i piccoli oggetti* – I chiodi, le viti, ecc., arrugginiscono facilmente, tanto più in casa, dove se ne fa uso ad intervalli talvolta lunghi. Vi è un mezzo semplicissimo per impedire alla ruggine di manifestarsi: si mescolano 10 a 20% di olio vegetale nella benzina. Si mettono gli oggetti da preservare in recipiente adatto (vecchia scatola di latta), si cospargono col liquido anzidetto e si agitano lungamente. La benzina, evaporando, lascerà sul ferro uno stratorello di olio sufficiente per impedire l'arrugginimento, ma non tale da sporcare le mani nell'uso.

5800 – ***Pulitura degli oggetti arrugginiti*** – *Oggetti incisi o damascati* – S'immergono gli oggetti arrugginiti in una soluz. di cloruro di stagno quasi satura e vi si lasciano per 12 a 24 ore, se-

condo lo spessore della ruggine da togliersi. La soluzione non deve contenere un grande eccesso d'acido, poichè in tal caso il metallo stesso sarebbe intaccato.

Tolti i pezzi dal bagno si lavano prima con acqua, poi con ammoniaca e si seccano rapidamente. Essi assumono quasi l'aspetto dell'argento, ma basta sfregarli per ottenere l'aspetto normale. È raccomandabile pulirli poi ancora con alcool assoluto e creta.

5801 – *Oggetti dorati o argentati* – Si opera come nel N. precedente, ma con soluzione meno concentrata. Con un po' di pazienza e di abilità si può ripristinare tutta la doratura di un oggetto in ferro eliminandone tutta la ruggine.

5802 – Si possono pulire con uno straccio imbevuto di petrolio.

5803 – La seguente miscela:

Stearina 5 – Ess. trementina 1

Rosso inglese 5 – Nero animale 5.

Si getta nell’alcool e si agita fino ad ottenere un tutto omogeneo: si applica con pennello. Si aspetta che l’alcool sia evaporato; si può allora sfregare con un miscuglio di 24 parti di rosso da pulire e 15 p. di nero animale.

5804 – Pietra pomice macinata 30, oleina 20, sego 2, paraffina 4. Alla miscela fusa delle tre ultime sostanze si incorpora a poco a poco la pomice, rimestando sino a completo raffreddamento.

5805 – Si possono pulire gli oggetti arrugginiti, con acido cloridrico, poi con olio contenente soda ed infine con un poco di pietra pomice in polvere.

5806 – Si tolgono le macchie di ruggine con

polvere di carbone di legno duro e poi si sfrega con lana unta d’olio.

5807 – Si sfrega il pezzo arrugginito con una mistura di:

Ac. lattico 1 – Olio essenziale (*lavanda o simile*) 2.

La ruggine scompare quasi subito e non resta più che a rendere la superficie lucente, sia colla tela smeriglio finissima, che col rosso inglese o con l’ossido di zinco.

5808 – *Oggetti nichelati* – S’ingrassa dapprima la superficie arrugginita, e si sfrega alcuni giorni dopo, con uno straccio imbevuto d’ammoniaca. Se alcune macchie persistono, vi si versa sopra con precauzione un po’ d’ac. cloridrico diluito, che bisogna subito asciugare. Si lava con acqua e quando la superficie è secca, la si pulisce col

tripoli.

5809 – Per levare la ruggine dagli oggetti di nichelio si sfregano con questa miscela: si stempera olio di stearina kg. 5 con ammoniaca gr. 125; si aggiunge benzina gr. 250 ed alcool 375; si rimescola bene e se ne riempiono flaconcini a largo collo, che poi vengono ben tappati. Usare le solite precauzioni nell'uso della benzina.

5810 – ***Sull'acciaio brunito*** – Si ricoprono le macchie con olio d'oliva e vi si lascia sopra per alcuni giorni: si sfregano poi collo smeriglio o col tripoli, attirando l'olio per mezzo d'un pezzo di legno dolce; si tolgono poi tutto l'olio e le impurità mediante una pulitura, si sfregano di nuovo le macchie collo smeriglio e l'aceto di vino, e finalmente con rosso inglese mediante un pezzo di peli e morbida .

5811 – ***Parti lisce metalliche*** – Per togliere macchie di ruggine da parti lisce di macchine, come ve ne sono nelle pompe da travaso e simili, si spalmano e sfregano, con uno straccio di lana, con soluz. di paraffina bianca raspata (50 gr.) nel petrolio (1 litro).

5812 – ***Paste per levare la ruggine*** – Smeriglio polv. 50, grafite 10, rosso inglese 10, pomice 15, s'impastano con sego e petrolio fino alla dovuta consistenza.

5813 – Si cosparge con la miscela indicata al N. precedente, in polvere, della carta da impacco spalmata di vernice d'olio di lino, colla o altra sostanza vischiosa. Usandola, devesi bagnare con petrolio.

Rughe.

5814 – ***Lozioni contro le rughe:***

Solfato d’allumina gr. 2 – Acqua di rose 25

Latte di mandorle, denso 100.

5815 – Solfato d’allumina gr. 2 – Acqua di lauro ceraso 10

Acqua di rose140 – Glicerina neutra 50

Estratto di violette gocce V.

5816 – Acqua lit. 1 – Borace gr. 25 – Spirito di vino 130.

(Vedansi pure i N. 5016 e seg).

S

Salamoia aromatizzata.

5817 – ***Per la conservazione dei legumi e dei pesci*** – Si usa una salamoia aromatizzata che si prepara in questo modo: Si fanno bollire in 15 kg. d’acqua 1 kg. di sale, 10 gr. di foglie di lau-

ro, 8 gr. di coriandoli, 1 gr. di macis, 100 gr. di basilico e 2 gr. di ginepro pestato. Si filtra a freddo.

Saldatura.[77]

5818 – ***Tubi di vetro con metallo*** – Si inargenta il vetro, nella parte da saldare, così da renderlo conduttore dell'elettricità. Si depone sulla parte argentata un anello di rame, galvanicamente, e su queste si può saldare a stagno un metallo qualsiasi.

Il rame galvanico, così deposto, aderisce siffattamente al vetro che, staccandolo, si asportano insieme delle particelle di vetro.

5819 – ***Vetro con vetro*** – Soluz. siropposa di

77Per indicazioni più estese e dettagliate vedansi i miei Manuali di questa collezione: *Leghe metalliche ed amalgame*, 2ª ediz. *Ricettario industriale*, 6ª ediz.

silicato di soda in acqua.

Anche in questo caso, staccando i pezzi saldati si asportano particelle di vetro.

Saldature per metalli.

5820 – ***Piombo.***

Stagno 1 – Piombo 1.

5821 – ***Latta.***

Piombo 7 – Stagno 1.

5822 – ***Metallo inglese.***

Stagno 2 – Piombo 1.

5823 – ***Ottone.***

Ottone 78 – Zinco 20 – Stagno 2.

5824 – ***Facilmente fusibili*** – Per oggetti delicati e facili a fondere, usare·la lega di bismuto, stagno e piombo in parti uguali; fonde a 140° ed è più dura delle saldature tenere usuali.

5825 – Simile alla precedente:

Stagno 2 – Piombo 1 – Cadmio 1.

5826 – ***In lastrine*** – Se si cola, in istrato sottile, della saldatura dolce comune, su di una pietra bagnata o su cartone umido si ottengono lastre che si possono facilmente tagliare in piastrine rettangolari oblunghe assai comode per l'uso. Lo svolgimento di vapore che avrà avuto luogo al momento della colata avrà prodotto delle cavità nella parte inferiore delle laminette. In tali cavità si può comprimere della resina od una soluz. pastosa di cloruro di zinco. La laminetta sarà allora pronta per fare una saldatura senza sussidio di detergente applicato a parte. Basterà far scorrere la verghetta sulla parte da saldare, convenientemente scaldata.

Se alla comune lega da saldatura si aggiunge

circa il 5% di antimonio, essa riesce più resistente.

5827 – ***Disossidanti*** – *Soluzione di cloruro di zinco* – Si ottiene sciogliendo pezzetti di zinco· in ac. cloridrico fino a saturazione, e aggiungendo poi ⅓ d'ammoniaca liquida e ⅓ d'acqua piovana.

Questo liquido si presta in modo eccellente per ferro e acciaio; per zinco adoperasi la soluz. di cloruro di zinco neutra.

5828 – Soluzione di 1 p. d'acido lattico e 1 di glicerina in 8 d'acqua.

5829 – *Polvere* – Si polverizzano e si mescolano intimamente:

Prussiato giallo 50 – Acido borico 30

Sale da cucina 30 – Colofonia 10.

5830 – *Grasso* – È un miscuglio di colofonia e sego con aggiunta d'un po' di sale ammoniaco.

Si fondono p. 5 di olio di cotone e 1 di sego, vi si mescola, a poco a poco p. 9 di colofonia in polvere e si fa alzare il bollore. Dopo raffreddamento vi si mescolano p. 500 di sale ammoniaco disciolto in poca acqua.

5831 – In commercio esiste un olio da saldature, che si prepara sciogliendo gr. 30 di cloruro d'ammonio in 100 d'olio di cotone.

Sale da cucina.

5832 – ***Proprietà ed usi*** – L'acqua salata rianima talora una persona che sia svenuta.

5833 – Il sale bianco, sciolto nell'acqua, costituisce un eccellente gargarismo nelle infiammazioni della bocca e della gola, sostituendo con vantaggio l'allume.

5834 – Un cucchiaino da caffè di sale in un bicchiere di acqua è ottimo in un certo numero di di-

sturbi digestivi, per favorire la risoluzione di coliche ed aiutare la digestione.

5835 – Il sale nell'acqua tiepida costituisce un buon vomitivo.

5836 – Spolverando i tappeti di sale, prima di scopare, si eviterà che la polvere si sollevi.

5837 – ***Impurità*** – Forse perchè il sale è l'agente di conservazione più popolare e più antico delle sostanze organiche, non si fu molto preoccupati per tanto tempo di prendere a suo riguardo le precauzioni che sono d'uso per molti alimenti. Un attento esame della natura del sale ci dimostra che se vogliamo essere logici la sua pulizia deve essere curata così minutamente come quella dell'acqua, del pane o del latte. Anzitutto si deve riconoscere che se il cloruro di sodio è, ad alta dose, moderatore di certi fermenti, se

esso protegge in modo particolare gli alimenti contro la putrefazione, non esercita però alcuna azione tossica sul batteri, contrariamente agli antisettici potenti come il cloroformio ed i sali di mercurio.

Laufer scriveva nel 1904: se il sale è uno degli antisettici meno tossici è anche uno degli antisettici meno antisettici.

Poi il sale contiene dell'acqua di cristallizzazione. Allorchè non è essiccato a temperatura elevata, contiene delle quantità d'acqua variabili che non possono essere inferiori al 2% e che raggiungono qualche volta il 12%; ed è questa indubbiamente la causa d'intorbidazione più grave, perché se il sale cristallizzasse naturalmente allo stato anidro, la sua pulizia non presenterebbe alcuna difficoltà. Non insisteremo sulle impurità

d’ordine chimico che consistono in sali diversi, quali il cloruro di magnesio, il cloruro di calcio, ecc. Spesso esse non raggiungono il centesimo; qualche volta sorpassano il il 3%, ma generalmente sono troppo deboli per alterare il sapore del sale e deprezzarlo. Il loro maggior inconveniente si rivela nel sale usato per condire delle conserve sterilizzabili dal calore sotto pressione: allorchè questo sale contiene una piccola quantità di cloruro di magnesio, questo corpo che possiede la proprietà di sciogliersi e di dissociarsi facilmente a caldo e sotto pressione, sprigiona dell’acido cloridrico che guasta contemporaneamente il contenente ed il contenuto delle scatole di conserva.

D’altronde i fabbricanti del prodotti salati di lunga conservazione sanno da un pezzo che le carni

così trattate hanno miglior sapore quando il sale usato è puro.

5838 – Le soluzioni contenenti meno dell'8% di sale eccitano la moltiplicazione dei microgermi.

In generale occorre una proporzione di sale assai forte, per impedirla. Il solo batterio del carbonchio fa eccezione: esso muore in un liquido che contenga solo il 5% di sale; il vibrione del colera non ne sopporta più del 7%, il colibacillo e bacillo della dissenteria non più dell'8%. Invece, il bacillo della difterite resiste per tre settimane nella soluz. satura di sale e due mesi lo streptococco della erisipela, tre mesi il bacillo della tubercolosi, cinque mesi quelli del tifo. E notisi che le spore di tutti i microbi sono assai più resistenti dei microbi stessi.

Una salamoia prelevata a bordo d'una nave,

nel porto di Nantes, conteneva 173,450 batterii e 614 muffe per cent. cubico, all'ottavo giorno di coltura. Altro campione prelevato in una Casa di conserve salate, conteneva 705,400 batterii, e una terza 960,600.

5839 – Il signor Andouard, agronomo francese, riferisce alcuni dati[78] concernenti i sali francesi. Li riferiamo in mancanza dei corrispondenti sui sali italiani, i quali certo non darebbero risultati meno sconfortanti, se esaminati rigorosamente. Nelle acque delle saline il numero dei batterii sale a circa 30,000 per cent. Cubico. Il sale viene ammucchiato sopra un terreno più che sospetto e il sale *grigio* contiene spesso più del 15% di fango.

Fatte delle colture microbiche di sale *raffinato* si sono avute fino a 2900 colonie bacteriche per gramma di sale, accompagnate da 100 a 200

78*Annales de falsifications*, 1913.

muffe.

La lavatura – fatta con acque cariche di batterii – ha spesso per risultato, non già una depurazione del sale, ma un inquinamento maggiore.

5840 – L'importanza della contaminazione è variabile a seconda che il sale ha origine marina o terrestre. Invero, se teoricamente l'acqua raccolta in alto mare dà per evaporazione, un residuo salino esente da ogni sostanza organica, non è la stessa cosa del liquido delle maremme, lungo le spiagge, le quali sono inquinate, per lo meno, dalle polveri portate dal vento dall'interno della terra.

5841 – Il sale estratto dalle profondità del suolo, il salgemma, sfugge a questa prima causa di contaminazione. Infatti le saline terrestri non racchiudono alcun germe o microbo, e il sale di que-

sta provenienza sarebbe esente da ogni sospetto, se le numerose manipolazioni consecutive alla sua estrazione fossero praticate in condizioni di assoluta nettezza. Un gramma, preso a caso, conteneva 8300 batterii e 400 muffe, il tutto vivo e in grado di moltiplicarsi in mezzi appropriati.

5842 – Uno dei metodi più usati per valutare la materia organica nelle acque consiste nell'ossidare questa materia organica col permanganato di potassio. Se ne dànno i risultati indicando la quantità di ossigeno assorbita dalla materia organica contenuta in un litro d'acqua per distruggersi. Un'acqua potabile non deve esigere più di 2 milligrammi di ossigeno per realizzare questa distruzione.

Applicando questo metodo allo studio di differenti sali disciolti in un volume quintuplo di acqua,

furono eseguiti alcuni esperimenti riguardanti:

Un sale di mare greggio;

Un sale di mare raffinato;

Un sale delle saline meridionali francesi;

Un salgemma, qualità di consumazione,

Orbene, furono trovate rispettivamente per le quattro soluzioni delle quantità d'ossigeno eguali a 16, 8, 24 e 9 milligr. Questi numeri dimostrano che il sale generalmente è lungi dal presentare le garanzie di purezza che si esigono dall'acqua potabile; questo inconveniente è molto attenuato per il fatto che la quantità di sale necessaria all'uomo non rappresenta che la centesima parte dell'acqua che gli è indispensabile.

5843 – ***Purificazione*** – I sali in commercio son dunque lungi dalla purezza che si sarebbe tentati a tutta prima di attribuir loro. Questa constatazio-

ne non presenta nulla di inquietante allorchè si tratta di sale destinato a condire degli alimenti che saranno cotti poi; il calore purifica tutto. L'inconveniente si riduce al sapere che si ingerisce una sostanza resa sterile con la cottura, è vero, ma che non cessa per questo di essere d'una sporcizia poco comune. Ma è ben altrimenti quando il sale viene assorbito tal quale, o introdotto in alimenti che debbono subire una cottura insufficiente a sterilizzarlo o come sale da tavola, che naturalmente non dovrà subire la prova del fuoco.

5844 – *Calcinato* – Da qualche anno si è presa l'abitudine di sostituire alle antiche saliere, degli apparecchi in forma di boccette con coperchio munito di buchi e il sale calcinato (cioè scaldato fortemente) e polverizzato tende a sostituire

l’antico sale igrofilo. Bisogna che l’uso del sale essiccato si generalizzi. Questo sale è irreprensibile; esso non contiene nè materie organiche, nè batteri, ha perduto la facoltà di condensare rapidamente il vapore acqueo e resta a lungo polverulento.

È desiderabile che esso prenda il posto degli antichi sali greggi o raffinati, non soltanto presso i privati, ma nelle grandi industrie alimentari.

5845 – Si può depurare il sale comune sciogliendolo in acqua fredda, filtrando la soluzione alla carta e facendola evaporare in recipienti di terra fino a siccità.

5846 – ***Conservazione*** – Affinchè il sale non abbia a consolidarsi in pallottole o a cadere in deliquescenza col tempo umido, basta mescolarvi una piccola quantità di glicerina, cioè 1 p. di gli-

cerina per 200 di sale.

Sali di Carlsbad.

5847 – ***Artificiali*** – Per litri 10 d'acqua:

Cloruro di sodio gr. 10 – Bicarbonato di sodio 27,5

Solfato di potassio 1,5 – Carbonato di calce 5

Solfato di magnesia deacquificato 2 – Solfato di soda deacq. 15.

5848 – Bicarbonato sodico gr. 36

Solfato di soda secco 44 – Id. di potassio secco 2

Cloruro di sodio 18.

Sali inglesi.

5849 – ***Composizione*** – Con questo nome sono molto usate in Francia, in Inghilterra, ecc. delle misture contenute in boccettine, che sono assai utili contro l'azione delle esalazioni mefitiche, i

capogiri, gli svenimenti, ecc.

Per prepararli si riempie la boccetta con carbonato d'ammoniaca purissimo in pezzi, granulare e si versa poi negl'interstizi fra i cristallini la seguente soluzione:

Ammoniaca concentrata gr. 15

Ess. di lavanda gocce III – Id. rosa I – Id. garofano I

Id. cannella I – Id. bergamotto III.

5850 – Un altro modo di preparare questi flaconcini consiste nell'introdurvi in parti eguali sale ammoniaco e calce spenta di recente, oppure: carbonato d'ammoniaca e calce spenta di recente.

Vi si versa poi sopra qualche goccia d'una essenza a piacere; le più adatte sono quelle di lavanda e di bergamotto.

5851– Si prepara una soluzione di:

Ammoniaca gr. 20 – Ess. rosmarino 0,6 – Id. lavanda 0,6

Ess. bergamotto gr. 0,3 – Id. garofano 0,3.

Si agita fortemente entro una bottiglietta. Si riempie poi un flaconcino con ritagli di spugna nuova ben lavati e deodorati (V. *Spugne*) e sopratutto ben secchi. Si versa quindi su questi pezzetti di spugna un poco della soluz. ammoniacale, appena tanto da imbevere le spugnette. Si rinnova l'operazione ogni due o tre mesi a seconda del bisogno.

5852– Si riempiono flaconcini con la miscela: cloruro ammonico 45, canfora 3,5, carbonato ammonico 10, carbonato potassico 50, ess. di garofani 0,5, ess. bergamotto 0,5.

5853 – *Ess. di lavanda ammoniacale* – Si me-

scolano: Carbonato di potassio p. 100, cloruro di ammonio p. 50, aromatizzando con ess. di lavanda p. 10, ess. di bergamotto p. 4, ess. di limone p. 2, ess. di muschio p. 4.

Si caricano dei flaconi a smeriglio a bocca larga quindi vi si aggiunge un po' di soluz. alcoolica di gas ammoniaco.

5854 – *Eau de Luce* – Si riempiono flaconcini con la seguente miscela lattiginosa: tintura di ambra 30, tintura di benzoino 25, ammoniaca 70, ess. di lavanda 1.

5855 – ***Imitazioni*** – Si può usare per la preparazione di composti del genere dei *sali inglesi*, in luogo dell'ammoniaca una sostanza che produca emanazioni attive, non per semplice evaporazione, ma per lenta scomposizione. In tal modo l'efficacia persiste più a lungo.

Il sesquicarbonato ammoniacale del commercio, che va soggetto a lenta scomposizione si presta all'uopo. Naturalmente dovrà esservi misto il profumo, com'è indicato per i veri sali inglesi.

5856 – Si fa una miscela di calce viva, 50 gr., con 100 di sale ammoniaco, prima ben polverizzati a parte. La calce sposta a poco a poco l'ammoniaca dal cloruro. Tener ben chiusa la bottiglietta. Quando sia alquanto esaurito, basterà pestarlo un poco per riattivarlo.

5857 – ***Anticatarrali*** – Si riempiono flaconcini adatti con miscela in parti eguali di carbonato ammonico, carbone di legno e segatura di legno di abete, e si satura la polvere con la soluzione: terebene 2, ess. di eucalipto 30, ac. fenico 30, acqua di lavanda 60, ammoniaca forte q. b. a 600; si può aggiungere anche un po' di mentolo e

canfora.

5858 – ***Aceto da fiuto*** – V. N. 92.

Salse e spezie da condimento.

5859 – ***Salsa maionese*** – *Il segreto per riuscirla* – Consiste semplicemente nell'usare non già il puro tuorlo dell'uovo, ma anche un tantino di albume.

E non solo è in tal modo assicurata la buona riuscita della salsa, ma si può correggere quella che non fosse ben riuscita, mediante aggiunta di alquanto bianco d'uovo e nuova manipolazione.

5860 – ***Senape da tavola*** – *Francese*:

Semi senape bianca 120– Semi senape nera 120

Zucchero 120 – Corteccia cannella 4 – Garofani 2

Cardamomo 1 – Aceto 300.

5861 – Semi senape inglese 1800

Semi senape sarepta 225 – Zucchero 1000

Amido di frumento 450 – Cloruro sodio 150

Corteccia cannella 20 – Pepe bianco 20 – Erba maggiorana 20

Garofani 9 – Zenzero 9 – Cardamomo 4,5.

Si mescolano con 7000 di aceto caldo.

5862– Semi di senape nera gr. 1500, semi di senape bianca 600, garofani 10, coriandoli semi 10, zenzero 10, finamente polverizzati vengono mescolati con una soluzione previamente preparata a caldo di gr. 1000 di zucchero bianco in litri 5 di vino di ottima qualità, cui siano stati aggiunti ½ litro di aceto, gr. 5 di cannella, altrettanto di noce moscata e paprika. La farina di senape deve essere previamente deoleata mediante pressione a freddo; e con parte dello zucchero in

pezzi si devono raspare le scorze di due limoni.

5863 – Occorrono 10 litri di mosto che coll'ebollizione si ridurranno a 5. Si aggiungono 250 gr. di zucchero. Invece del mosto si potrà adoperare del siroppo. Si aggiunge: semi di cumino gr. 15, semi di anice 15, cannella 15, zenzero in polvere 7,5, noce moscata 3,75, macis 3,75, vaniglia 2, senape bianca kg. 1, senape nera 1. Tutte queste droghe debbono essere adoperate in polvere fina. Si fa il miscuglio a caldo, e quando il preparato è freddo, si mette in vasi di terra o di vetro.

5864 – *Inglese* – Senape bianca, senape nera e zucchero, di ciascuna 1 kg.; vino chiaretto 5 litri, aceto forte ½ litro.

Si scioglie l'aceto nel vino caldo aggiungendovi la buccia di un limone tagliuzzato. Si aggiunge la

senape agitando, e si lascia per due giorni in un vaso a moderata temperatura.

5865 – La mostarda americana *Josse* è preparata in grande nel modo seguente:

Prezzemolo, crescione, scalogne, di ciascuno mezzo ettogr., semi di sedano gr. 30, due spicchi d'aglio, olio 120, spezie 125, cime di timo fresco 125, cannella Ceylan 15, garofani in polvere 4, aceto e senape quanto è necessario per ottenere 12 litri. Si pesta il tutto in un mortaio di legno sino ad ottenere la consistenza pastosa.

5866 – Molto rinomata in Francia è la mostarda *Soyez*, composta in modo poco differente dalla *Josse*. È profumata. Prezzemolo, cerfoglio, cipolline gr. 50, aglio 3 spicchi, sedani gr. 25, olio gr. 120, sale 250, spezie 60, ess. di timo XI gocce, di cannella XXX, di estragon III. Il tutto si pesta con

aceto e senape e si mette in vasi di vetro e di terra, conservandoli in luogo umido.

5867 – Pepe bianco polv. 10, capsico 3, senape bianca 400, senape nera 230, sale da cucina 80, zucchero 80-90, aceto (8%) 350, acqua 350. Secondo il gusto si può ancora aggiungere tintura aromatica e ac. acetico.

5868 – Senape gialla polv. 120, senape nera polv. 30, pepe bianco 1, si mescola con una soluz. calda di zucchero 120 e aceto bianco 120 fino a consistenza d'elettuario.

5869 – *Alle sardelle* – In miscela di farine di senape bianca gr. 1350 e di senape nera 650 si versano litri 2 di vino bianco caldo; si rimesta bene il tutto e si lascia a sè per un'ora in recipiente coperto. Intanto si mondano dalla pelle e dallo scheletro gr. 800 di sardelle, stemperandole con

1 kg. di zucchero. Si incorpora questa massa alla miscela delle farine di senape, si aggiungono in fine 2 litri di aceto, riducendo la massa totale alla necessaria consistenza.

V. *Mostarda di frutta*, N. 2581 a 2583.

5780 – ***Worcestershire-Sauce:***

Aceto ottimo litri 1 – Vino Xeres litri 1 ½ – Pimento gr. 8

Garofani polv. 45 – Pepe nero polv. 4 – Zenzero polv. 4

Capsico polv. 4 – Senape polv. 70 – Sale da cucina 70

Cipolle tagliuzzate 60 – Zucchero bruciato 250 – Tamarindo 125

Curry powder 35 (V. N. 5873).

Impieghinsi le droghe dopo averle pestate insieme in un mortaio; quindi si facciano cuocere

per un’ora, dolcemente, nell’aceto, rinnovando quello che si evapora: poi si aggiunga il vino e, se si desidera una colorazione bruna, anche un po’ di caramello. Si lascia a sè il tutto per una settimana, si cola e se ne riempiono bottiglie. Si possono aggiungere anche gr– 3 di assa fetida per ogni 5 litri di prodotto.

5871 – ***Polvere aromatica*** – Si fanno seccare e poi si pestano in polvere i vegetali:

Maggiorana 25 – Prezzemolo 25 – Timo 25 – Scorza limoni 12

Semi sedano 4 – Basilico 12 – Foglie di lauro 5.

5872 – ***Spezie*** – Mescolansi bene le seguenti droghe finamente polverizzate:

Cannella 40 – Noci moscate 25 – Garofani 10 – Cardamomo 5

Pimento 10 – Coriandoli 10.

5873 – *Curry Powder* – Si mescolano e polverizzano:

Semi di senape 40 – Cannella 5 – Cardamomo 1 – Zenzero 10

Paprica 5 – Semi fieno greco 5.

5874 – Coriandoli 15 – Zenzero 8

Cumino 8 – Pepe bianco 8 – Pepe di Cajenna 2 – Cardamomo 6.

5875 – Curcuma 60 – Zenzero 16 – Senape 40

Pepe Cajenna 90 – Coriandoli 20 – Semi di fieno greco 16.

5876 – Pepe di Spagna 15 – Zenzero 7,5 – Curcuma 7,5

Pepe nero 6,5 – Pepe garofanato 6,5 – Senape nera 4

Cumino 4 – Noce moscata 3 – Garofani 4 – Anice

Si mescolano le droghe finemente pestate con:

Mandorle dolci polv. 45

Ac. tartarico 4 – Zucchero in polvere 40.

5877 – Pepe Cajenna 6, zenzero 30, pimento 30, aceto 30, senape 60, pepe nero 60, fieno greco 90, curcuma 180, cumino 60, coriandoli 720, sale da cucina 12.

5878 – Semi coriandoli 1, pepe Cajenna 1, semi cumino 2, semi senape 2, zenzero 3, pepe bianco 6, curcuma 16.

5879 – *Pepe solubile* – Triturasi sale da cucina 1 con infusione di pepe Cajenna 1 in alcool 1 ½; vi si lascia sciogliere e poi evaporasi a cristalli.

V. *Aceto per condimento* N.^{i} 83 a 90.

Saponi.

5880 – ***Caratteri d'un buon sapone*** – Deve essere senza odori estranei, non produrre alcuna macchia sulla carta, non ingrassare le dita, non inumidirsi all'aria nè ricoprirsi di efflorescenze; con la disseccazione non deve perdere che 45 parti di acqua al massimo se è sapone bianco, e 30 parti se è marmoreggiato. La presenza delle venature è indizio certo di minore idratazione, poichè in una pasta poco densa le materie minerali metalliche, che formano tali venature, non possono rimanere sospese, ma precipitano al fondo.

5881 – Sui carboni ardenti il sapone fonde, si rigonfia ed annerisce spandendo un fumo denso, di odore simile a quello dell'olio bruciato. Bruciando così tutta la materia organica il sapone bianco

perde 50% di peso ed il marmoreggiato 64%; il primo lascia 4,6% di ceneri, il secondo 6%. Nei due casi la soda costituisce la maggior parte delle ceneri.

5882– Il sapone deve sciogliersi facilmente nell'acqua distillata e nell'alcool bollente. La soluzione acquosa è *opalina* e schiuma fortemente agitandola; ha leggera reazione alcalina. Precipita in fiocchi bianchi l'acqua di calce e l'acqua di barite; decompone tutte le soluzioni metalliche, ed è decomposta da tutti gli acidi, che si uniscono alla base del sapone separando gli acidi margarico, stearico ed oleico.

5883 – ***Saggio*** – Un buon sapone si riconosce alla sua perfetta saponificazione, della quale si ha la prova facendolo sciogliere nell'acqua dolce: se restano molte materie indisciolte, il sapone è

di cattiva qualità: se dà invece una soluzione omogenea, untuosa, esso è buono. In generale il sapone che non si deforma troppo, che non isvolge cattivo odore invecchiando, e che sopratutto ha una pasta soda, untuosa al tatto, senza soluzione di continuità, è un buon sapone.

5884 – Si depone quando è umido sopra un pezzo di vetro. Se è puro, esaminando il vetro dopo 12 ore, si troverà che vi ha lasciato una sostanza grassa chiara, gelatinosa, senza odore. Se di cattiva qualità essa sarà invece vischiosa e torbida ed esalerà odore putrido.

5885 – La maggior parte delle sostanze che si aggiungono al sapone per aumentarne il peso (silice, talco, allumina, calce, argilla, ecc.) essendo insolubili nell'alcool, ne risulta che con questo liquido si può riconoscere se un sapone è sofisti-

cato. Si raspa un poco del sapone sospetto e lo si introduce in un pallone di vetro versandovi sopra dell'acqua in quantità sufficiente per disciogliere il sapone; si scalda a bagno maria e si filtra la soluzione. In tal modo si otterranno separate le sostanze estranee e una volta secche si potrà riconoscerne il peso.

5886 – ***Da toeletta, economico*** – Si raspano gr. 500 di buon sapone bianco comune e s'introducono in un pallone (matraccio) di vetro; si aggiungono circa 50 gr. di acquavite e si scalda a b. m. fino a completa soluzione. Si decanta lo strato superiore per separarlo dalle impurità; si scalda nuovamente a b. m. per volatilizzare l'acquavite. Si cola allora la massa ancora liquida entro stampi di carta e col raffreddamento si ottengono tavolette di un sapone trasparente perfettamente

puro. Si può colorarlo aggiungendovi, al momento di fonderlo, un poco di materia colorante; ad es. il carmino in soluzione alcoolica. Si può del pari aromatizzare a piacere. Volendo sostituire la glicerina all'alcool, si fa un miscuglio di parti eguali di sapone raspato e glicerina.

5887 – Si prende:

Sapone comune di buona qualità 20 – Glicerina 10

Borato di soda in polvere 8 – Acqua di rose 10

Alcool rettificato 15 – Tintura di benzoino 5.

Si fa fondere il sapone raspato, con la glicerina, a fuoco assai moderato, a b. m. Si ritira dal fuoco e si aggiungono gli altri ingredienti. Si possono aggiungere alcune gocce di olii essenziali (garofani, limone, timo, lavanda). Questo sapone serve ottimamente sia per la toeletta come per la

smacchiatura.

5888 – ***Molto detersivo*** – Si prende del buon sapone comune e si riduce in minutissimi pezzi. Se ne fanno fondere 2 parti in 3 d'acqua, a fuoco dolce, agitando il liquido. Quando la fusione è completa, si leva il vaso dal fuoco e vi si versano a poco a poco 3 parti di naftalina, sempre agitando con una spatola finchè la miscela sia omogenea. Si rimette al fuoco e quando comincia a bollire si ritira e si versa la pasta negli stampi. Tali operazioni non richiedono più di un'ora. Il sapone così ottenuto secca in 10 a 12 giorni.

5889 – ***Liquido*** – *Norme per la preparazione* – Operare a caldo, ma senza raggiungere l'ebollizione.

Usare recipienti smaltati o di porcellana. I prodotti solidi saranno sempre usati in pezzettini,

frantumi, o raspature. Per tutta la durata del riscaldamento non si cesserà di rimestare con bacchetta di vetro o di legno. Quando tutto è disciolto si cessa di rimestare; il sapone è formato. Per ottenere prodotti molto limpidi, di bella apparenza e che non rischino di otturare gli apparecchi distributori è indispensabile di lasciare la miscela in riposo, in luogo fresco, assai lungamente – p. es. per una notte. – Dopo completa chiarificazione si decanta, adoperando il residuo subito oppure facendolo passare nel sapone che si preparerà in seguito.

5890 – Entro forte recipiente capace, si trattano gr. 300 d'olio di lino con una soluz. di gr. 60 di potassa caustica in un miscuglio di gr. 100 di alcool e 150 di acqua distillata.

Si agita fortemente questo liquido per 24 ore o

fino a saponificazione. Si aggiungono gr. 200 d'alcool e altrettanti d'acqua e si profuma.

5891 – Soda caustica gr. 40, potassa caustica gr. 40, olio di cotone cc. 500, alcool 90% cc. 250, acqua a cc. 2500. Si sciolgono gli alcali in gr. 250 d'acqua, si aggiunge l'alcool, poi l'olio di cotone in 3-4 porzioni agitando ogni volta fortemente. Si continua poi ad agitare fino a saponificazione completa e infine si completa con acqua.

5892 – *Saponi per il viso* – Si fa sciogliere 1 kg. di sapone di Marsiglia raspato, in un litro d'acqua mista ad un litro di alcool a 80-90°. Il sapone ottenuto è assai spumoso.

5893 – Agitare, fino a completa soluzione, una miscela di:

Olio di cocco kg.1 – Potassa caustica kg. 0,500

Glicerina litri 1 – Alcool a 80-90° 1,500.

Si può aggiungere, specialmente se del sapone si vuol far uso per i capelli, 100 cc. di estratto di quillaia (saponaria).

5894 – *Alla rosa* – Si mettono in vaso di vetro:

Sapone bianco a pezzetti 5 – Acquavite a 23° 17

Acqua di rose 17.

Si fa sciogliere a fuoco dolce sino a perfetta liquidificazione, indi si filtra su tela.

5895 – Si fa una liscivia di soda caustica (senza ac. carbonico):

Soda caustica a 70% gr.500 – Acqua distillata 1000

e vi si aggiungono:

O1io di mandorle· dolci gr. 2000 – Glicerina a 30° Bé 1600

rimestando per bene.

Si aggiunge allora acqua distillata gr. 5000 e si

fa cuocere a bagnomaria, a 60-70° per 24 a 36 ore. Si separa l'olio non saponificato e si raccoglie una massa gelatinosa. Se ne mescolano 900 gr. con 70 gr. d'alcool a 90° e si profuma con 10 gr. di ciascuna di queste essenze: limone, bergamotto, verbena. Si scalda per alcune ore a 60°, e quando è freddo si filtra. Il liquido dovrà riuscire chiaro.

5896 – *Per famiglia, economico* – Si fanno sciogliere 1 kg. di sapone di Marsiglia in raspatura e 500 gr. di carbonato sodico in una miscela di:

Alcool denaturato 1 litro

Solforicinato d'ammoniaca o di soda 1 litro.

Si profuma con 10 a 20 cc. di ess. di lavanda per mascherare il cattivo odore dell'alcool denaturato e dei solforicinati.

Si opera a caldo, ma senza far bollire, in ferro smaltato o porcellana, agitando sempre. Dopo 24 ore di riposo si decanta la parte limpida.

5897 – Potassa caustica in cilindri 11; si scioglie in alcool 30, e si lascia a temperatura fra 28° a 30° con olio d'arachide 60 fino a saponificazione. Il sapone solido formatosi si scioglie in egual peso di glicerina.

5898 – Si fa una miscela intima di potassa d'America con olio di lino in parti uguali. Si lascia in riposo in luogo fresco e all'indomani si avrà una pasta saponosa assai efficace.

5899 – *Per bagno* – Questo liquido serve per aromatizzare i bagni; si adopera nella proporzione di 125 a 500 gr. per bagno.

Acqua 100 – Acquavite 200 – Sapone bianco raschiato 70

Ess. di bergamotto 9 – Carbonato di potassio 3.

5900 – ***In pasta o crema*** – Si grattugia del buon sapone di Marsiglia (sapone bianco) si lascia ben seccare e si polverizza tra le mani. Si aggiunge un po' d'acqua e si lascia rammollire, indi si dibatte a lungo con spatola. Dopo alcune ore di riposo sarà *calato* alquanto; allora vi si aggiunge alquanta glicerina, in varie riprese, e si rimesta per bene per incorporarvela omogeneamente. Infine si profuma con ess. di bergamotto od altra a piacere rimestando ancora.

Questa crema di sapone si conserva a lungo pastosa, in recipiente chiuso. È ottima per toeletta.

5901 – Si mescolano, riscaldando a 70°, p. 40 di olio di oliva e p. 10 di olio di lino; a parte si fa sciogliere potassa caustica p. 19 in p. 60 di ac-

qua, scaldando a 70°; si mescolano i due liquidi, agitando bene e si aggiungono p. 10 di alcool, scaldando sino a saponificazione.

5902 – *Neve di sapone all'acqua ossigenata* – L'acqua ossigenata, in soluz. leggermente alcalina, ha specialmente la proprietà di imbianchire gradualmente l'epidermide e di attenuarne la granulosità.

Si può utilizzare tale proprietà per preparare una *neve* o crema di sapone – in tubi o in iscatole – d'una perfetta candidezza che può sostituire assai bene le acque da toeletta e le creme.

In 250 gr. di glicerina si sciolgono 250 gr. di sapone bianco secco in pezzetti, poi in questa miscela calda si fanno sciogliere altri 250 gr. di detto sapone di Marsiglia.

Si versa quindi in un grande mortaio e vi si ag-

giunge a piccole porzioni 250 g. di acqua ossigenata a 12 volumi.

Il sapone – che era alquanto giallognolo – imbianchisce e si fa abbondantemente spumoso. Si agita durante il raffreddamento e si profuma, usando a preferenza profumi inalterabili quali il radinòlo e suoi derivati; evitare l'uso della vaniglina, dell'eliotropina, dell'antranilato di metile, ecc., profumi tutti che si colorano sotto l'azione della luce.

5903 – Fondere 100 gr. di sapone, puro e secco (di Marsiglia) nella glicerina; ritirare dal fuoco; aggiungere 200 gr. di acqua ossigenata e un poco di mucillaggine di gomma adragante.

Si ottiene una massa spumosa e cremosa leggerissima, con aspetto di neve. Si mette in vasi o in tubetti, dopo averla profumata a piacere e pas-

sata attraverso mussola.

È un sapone neutro, eccellente come dentifricio, ed anche come crema da toeletta, e consigliabile, in ogni caso, alle persone che hanno l'epidermide delicata.

5904 – ***Gelatina di sapone opaca, alla glicerina*** – *Alla violetta:*

Sapone di grasso animale in raspatura gr. 4
Glicerina neutra a 30° 100 – Acqua distillata di rose 10
Tintura di benzoino del Siam 8 – Violetta sintetica 1
Eliotropina amorfa 0,5 – Neroli sintetico gocce I
Ylang-Ylang II.

5905 – *Al lilla:*

Sapone di grasso animale in raspatura gr. 4
Glicerina neutra a 30° 100 – Acqua distillata di ro-

se 10

Tintura di benzoino del Siam 6 – Terpinolo 1

Estratto di gelsomino 1 – Essenza di cananga 2.

5906 – ***Gelatina di sapone trasparente, alla glicerina:***

Sapone di grasso animale in raspatura recente gr. 5

Glicerina neutra a 30° 100 – Acqua distillata di rose 10

Essenza di geranio rosato gocce X.

Dopo aver mescolato il sapone con l’acqua di rose, si aggiunge la glicerina e si scalda fino a soluzione completa, si aggiunge l’essenza e si filtra.

5907 – ***Glicerina molto spumosa:***

Sapone d’olio di cocco gr. 50 – Acqua distillata di rose 100

Glicerina neutra a 30° 900 – Geraniolo 1 – Alcool feniletilico 3.

Fatto sciogliere il sapone nell'acqua di rose, si aggiunge la glicerina mista ai profumi; si porta in ghiacciaia, indi si filtra.

5908 – ***Per barba*** – Si raspa con lama tagliente del buon sapone bianco di Marsiglia, si fa seccare e si riduce in polvere. Vi si aggiunge un dodicesimo di polvere di gomma arabica e un ventiquattresimo di polvere d'iride fiorentina facendone una miscela omogenea. Vi si fa cadere qualche goccia d'un'essenza a piacere e si conserva in vaso di latta o di vetro.

5909 – *Liquido* – Si raspa con un coltello del sapone di Marsiglia, e lo si mette nell'acquavite o nell'alcool, in ragione di 1 parte per 2 d'alcool. Si lascia a sè fino a completa soluzione e si aggiun-

ge allora una piccola quantità di essenze aromatiche a piacere. Si agita bene il tutto e si mette in bottiglia. Poche gocce nell'acqua sono sufficienti per una barba.

5910 – ***In fogli*** – Questo sapone in fogli è assai utile in viaggio, in campagna, ecc. Consiste in fogli di carta un po' più grandi di un biglietto da visita rivestiti d'ambo i lati di uno strato di sapone aderente. Sono di facile e comodo maneggio. Ogni foglio serve una volta e si adopera come una comune saponetta.

La fabbricazione è semplicissima: s'immergono i fogli di carta non gommata in un bagno di sapone di cocco preparato come per la fabbricazione dei saponi da toeletta. Le strisce vengono disseccate e cilindrate per dar loro un bell'aspetto. Si tagliano poi alle dimensioni volute. Invece di car-

ta si può far uso di pergamena vegetale o di tela da ricalco.

5911 – ***Alla benzina*** – Sono ottimi per la digrassatura delle stoffe detta a *secco* ma non sono veri *saponi*, bensì corpi grassi non saponificati la cui miscela coi grassi, untumi, cere dei tessuti sporchi facilita la soluzione degli untumi stessi.

Ecco alcune ricette di facile preparazione:

Sapone molle (di potassa) kg. 1 – Olio di palma bianco 1

Oleina gr. 100 – Benzina cristallizabile 200.

5912 – *Sapone Gouillon; liquido*.

Soluz. acquosa satura di buon sapone 9 – Benzina 10 – Grasso 1.

5913 – ***Nero*** – Si fanno bollire in 20 parti di acqua:

Paraffina 5 – Resina 2 – Olio vegetale 4 – Potas-

Si lascia raffreddare perchè si solidifichi.

5914 – ***Per lucidare*** – Il preparato seguente riesce analogo ai cosidetti saponi minerali. Si mescolano intimamente p. 25 di sapone marmorato, 30 di creta in fina polv. e 0,5 di rosso inglese.

5915 – Si mescolano e impastano p. 26 di sapone di olio di palma liquido, 12 di tripolo e 1 rispettivamente di allume, di ac. tartarico, e di biacca, il tutto in fine polvere.

Scale.

5916 – ***A piuoli*** – *Modo di impedire lo scivolamento* – Sui pavimenti lucidi. cerati, è facile che la scala a piuoli scivoli. Si può evitarlo guarnendone i piedi con lastre di gomme elastica (vecchi pneumatici o simili) che si fisseranno con chiodi *lateralmente*, cioè nelle pareti *verticali* dei mon-

tanti della scala e non sulla parte che poggia sul pavimento. Il caucciù dovrà essere alquanto raspato sulla superficie che deve toccare il pavimento onde renderne più facile l'aderenza.

5917 – ***Incerate*** – *Modo di renderle meno sdrucciolevoli* – Il bell'aspetto che offrono le scale lucidate ad encaustico può costare troppo caro a chi deve scenderle. Sarà quindi buon consiglio quello di diminuire il pericolo che presentano, rendendole meno sdrucciolevoli, il che si ottiene assai prontamente vaporizzando sui gradini dell'etere oppure dell'essenza di trementina.

5918 – ***Di marmo*** – *Conservazione* – Si lavano accuratamente, indi si sfregano con cencio imbevuto d'olio di lino.

5919 – Il seguente procedimento rende il marmo assai lucido, ma alquanto sdrucciolevole. Si

fanno fondere:

Cera bianca 25 – Orcanetto polv. 7

si passa a staccio di seta e vi si aggiungono 25 parti d'essenza di trementina, mescolando bene il tutto. Si usa come i soliti encaustici.

Scarafaggi.

5920 – ***Distruzione*** – È difficile liberare le case da questi noiosi insetti in modo completo; occorre perseguitarli senza posa, turando i buchi del pavimento, dell'acquaio, ecc. Giova ricordare che la pulizia scrupolosa è la maggior garanzia contro questi ed altri insetti domestici. Per gli scarafaggi in particolare occorre che alla sera la cucina sia ben pulita dalle immondezze, il cui odore li attira.

Sono da sconsigliare le paste con veleni, poichè possono facilmente essere trasportate dagli insetti sopra alimenti. Nondimeno daremo le for-

mole anche per quelle, raccomandando le massime cautele.

5921 – *Mezzi innocui per l'uomo* – Gli scarafaggi si distruggono con insufflazioni di polveri di piretro e borace. Occorre turare, subito dopo, le aperture affine di evitare che gli scarafaggi si salvino entro l'ambiente, uscendo dalle loro tane.

5922 – Iniezioni di acqua bollente, di benzina, o di petrolio nelle fessure ove le blatte stanno nascoste durante il giorno, possono riuscire efficaci.

5923 – Si trovano in vendita buone trappole per gli scarafaggi. È però preferibile tenere in casa un riccio, animale che distrugge notevole quantità di scarafaggi.

5924 – Soluz. bollente di allume nell'acqua (1 chilogr. di allume per 4 litri d'acqua). Si versa nelle fessure, fori, buchi dell'impiantito, ecc.

5925 – Ottimo è il petrolio non purificato; si diluisce nell'acqua nella proporzione di gr. 50 per litro d'acqua, e si usa come è indicato nella ricetta precedente.

Tali operazioni debbono essere ripetute ad intervalli per distruggere le nuove generazioni.

5926 – Si mette della birra in fondo ad un vaso, collocando all'intorno un panno per facilitare l'ascensione degli insetti, che, attratti dell'odore della birra, della quale sono ghiotti, finiranno col cadere nel vaso ed annegarvi.

5927 – È raccomandato come efficacissimo per fugare non solo gli scarafaggi, ma in generale tutti gli insetti dannosi, l'impiego dell'ess. di timo, che si applica spruzzandola nei luoghi infestati, mediante un polverizzatore.

5928 – Applicare nelle fessure un miscuglio di

p. 200 di radice di angelica polv., 50 meliloto polv., 2 naftalina e 5 olio ess. d'eucalipto.

5929 – Introdurre nelle fenditure, della pomata solforosa all'8% che li tiene lontani.

5930 – *Mezzi nocivi anche per l'uomo* – Questa miscela è mortale per gli scarafaggi:

5931 – Farina 100 – Zucchero 5 – Tartaro emetico 4.

5932 – Minio 1 – Farina 2

Melasso q. b. per fare pasta molle.

5933 – Polvere insetticida 40 – Tartaro emetico 1.

5934 – Semesanto e polv. insetticida in parti uguali.

5935 – Scorza di quillaia 3 – Polv. insetticida 7.

5936 – *Pasta fosforata* – Si mettono in un mor-

taio 80 gr. d’acqua bollente e 4 di fosforo. Appena liquefatto il fosforo si aggiungono 80 gr. di farina, a piccole porzioni, triturando col pestello. Quando la miscela è quasi fredda vi si versano a poco a poco 80 gr. di sego fuso, appena caldo, e 40 d’olio di noci e infine 50 di zucchero in polvere fina. Si continua a rimestare sino a perfetto raffreddamento. La si mescola con carne, cacio, od altre sostanze alimentari secondo i casi cui è destinata, potendo essa servire anche per altri animali.

5937 – Un mezzo veramente sicuro è il verde Schweinfurt. Si schizza questo da solo o mescolato a polvere insetticida, nelle fessure. È velenoso.

5938 – Si pesta un miscuglio di gesso da fasciature con farina di segale o di frumento e un

po’ di zucchero. Si colloca la miscela, preparata di fresco, alla sera. Il gesso indurisce in causa dell’umidità negli organi digestivi degli insetti e non può più uscirne.

5939 – Fumigagioni di solfo e di cloro nei luoghi che si possano chiudere a lungo ermeticamente.

5940 – Iniezioni di solfuro di carbonio nei nascondigli preferiti dagli scarafaggi.

5941 – Canfora 3 – Ess. di lavanda 1 Ess. di spigo 1 – Id. di trementina 1 – Benzina 2.

Scarlattina.

5942 – ***Durata dell’incubazione e caratteri*** – Di solito da 24 a 62 ore e sovente fino a 7 giorni. L’ammalato resta infetto durante i due mesi che seguono l’apparire dell’eruzione; i germi possono conservare la loro infezione per lungo tempo ne-

gli oggetti che furono in contatto cogli ammalati e che non vennero sottoposti ad accurata disinfezione.

Febbre altissima fin dal primo giorno, dolore di gola, fauci e tonsille infiammate, di un rosso vivo, anche con essudati biancastri: qualche chiazza di eruzione rosso-viva, apparentemente uniforme, compare fin dal primo giorno ai lati del collo o sul torace, o sulla faccia interna della ripiegatura del gomito.

Scarpe.

5943 – ***Norme generali*** – La calzatura destinata a proteggere il piede contro le violenze esterne, gli urti, l'umidità, il freddo, deve essere sopratutto solida e col tomaio d'una certa morbidezza. Molte malattie del piede prevengono da calzature difettose, che sovente lo deformano. Le deforma-

zioni, specialmente delle dita, le escoriazioni, i calli, gli occhi pollini, le unghie incarnate provengono da calzature mal confezionate.

Il piede non è bilateralmente simmetrico, ma per la maggior altezza in prossimità del margine interno della parte dorsale, la maggior lunghezza non coincide con la linea mediana, ma si trova sur una linea, la quale decorrendo quasi parallelamente al margine interno, unisce la metà del calcagno con la metà della testa del primo metatarso.

In base a questi criteri debbono esser fatte le forme delle scarpe, e perchè riescano fisiologiche, bisogna tracciare con la matita sopra un foglio di carta i contorni del piede e tagliare la suola su questo disegno. Bisogna notare che con le forme razionalmente fatte l’estetica pel piede non

va punto perduta.

Le scarpe troppo sottili, sopratutto d’inverno, predispongono ai raffreddori, alle laringiti, alle bronchiti e a molte affezioni catarrali, perchè lasciano penetrare facilmente l’umidità e il freddo.

5944 – *Impronta del piede* – Per ottenere l’impronta del piede si prendono due lastre di vetro; sopra una si spalma mediante un rullo dell’inchiostro da stampa consistente, sopra l’altra si pone un foglio di carta liscia. La persona poggia il piede prima sulla lastra coll’inchiostro, poi sul foglio di carta, sul quale ottiensi così un’impronta disegnata, che si può subito asciugare cospargendola di talco.

5945 – Nella scelta della calzatura non si deve solo prendere in considerazione una buona e morbida pelle, che permetta liberi i movimenti dei

piedi, ma altresì il calcagno, come il più robusto punto di partenza di tutti i movimenti dei piedi, sia contenuto in una buona, adatta e ben chiusa scarpa, e che il tomaio morbido, pieghevole, sia cucito con punti esterni e non interni. Nella cucitura della fodera interna e nella confezione della punta deve tenersi in conto la traspirazione e il gonfiamento delle numerose vene e dei tessuti nel muoversi del piede.

I tacchi troppo alti negli stivalini delle donne espongono a facili distorsioni. Ma oramai, questo avvertimento dovrebbe essere superfluo, una volta che la moda femminile ha introdotto il tacco all'inglese anche tra noi....

5946 – La scarpa poi, piuttosto larga nella parte anteriore del piede ov'esso possa distendersi completamente in lunghezza e larghezza,

dev’essere invece chiusa e quasi un po’ stretta all’articolazione tibio-tarsica, sicchè camminando il piede non sdruccioli in avanti, comprimendo la punta delle dita contro il tomaio, pur essendo la scarpa un buon centimetro più lunga. Tanto più poi che si cammina assai meglio colle scarpe allacciate strette all’articolazione tibio-tarsica, quasichè quelle siano di sostegno a queste.

Perfettamente al contrario avviene per lo più oggidì, che si preferiscono le scarpe strettissime anteriormente per fare il bel piedino e larghe invece al calcagno e all’articolazione della tibia.

5947 – Secondo il giornale inglese *The Lancet*, le scarpe gialle sono più igieniche di quelle nere; ciò dipende dal fatto che il cuoio delle scarpe gialle in generale resta molto più flessibile del cuoio delle scarpe nere. Infatti per dare al cuoio il

color nero si usano delle sostanze contenenti degli acidi – cloridrico o solforico – che rendono il cuoio stesso non solo duro e rigido ma anche friabile – almeno alla superficie – sicchè ne vengono compromesse le qualità migliori: la flessibilità e la durata. L'azione destruente degli acidi minerali sul cuoio è dimostrata anche dal fatto che nelle sale delle biblioteche illuminate a gas la rilegatura in cuoio dei volumi posti sugli scaffali più alti dopo qualche anno vien ritrovata in cattivissimo stato: gli è che è stata esposta ai vapori di ac. solforico, che sfuggono dalle fiamme a gas, e che ciò è bastato per deteriorarla rapidamente e gravemente. D'altra parte le scarpe gialle vengon tenute pulite con miscele, in cui entrano in gran parte degli olii e la cera, e quindi il cuoio di esse resta flessibile in permanenza. Quanto ai pericoli

segnalati da alcuni, di tinture nocive incorporate al cuoio delle scarpe gialle, essi sono esagerati.

5948 – ***Conservazione*** – Le calzature non si dovranno mai far asciugare al fuoco, nè riporre umide.

5949 – *Grassi* – Sciolgonsi a caldo p. 1 di cera in 6 di olio essenziale di trementina, con le debite cautele, (V. *Encaustici* N. 2100): alla soluzione si aggiunge p. 1 di raschiatura di sapone e vi si mescolano poi a caldo 20 di olio di pesce e infine si incorporano 3 di nero fumo (V. pure *Cuoio*).

5950 – Per conservare a lungo le calzature è bene, quando non si usano, tenerle spalmate di vaselina, che poi si toglie strofinandole con un panno.

5951 – Fondansi insieme:

Vaselina gialla 500 – Olio di pesce 150 – Strutto

Ess. di mirbano 2.

5952 – Vaselina 15 – Sego 12

Olio di pesce 20 – Ceresina 1.

5953 – Fondere a dolce calore:

Sego 2 – Resina 1

render ben omogenea la miscela e stenderla a caldo, con pennello, sino a rifiuto, sulle calzature previamente scaldate alquanto.

5954 – Cera gialla 10 – Olio di trementina 10 Olio di ricino 10 – Id. di cotone 10 – Id. di lino 20 – Catrame 15.

5955 – Si fondono, mescolando intimamente: sego p. 1, resina ordinaria 9; alla massa si aggiunge carbonato sodico p. 5, e acqua 6, facendo bollire e rimestando per un'ora. Si può incorporarvi qualunque materia colorante a piacere (cur-

cuma, oriana, terra d’ombra, nero-fumo, colori d’anilina, ecc.).

5956 – ***Da montagna e da caccia*** – *Grassi* – Fondere insieme:

Vaselina gialla 250 – Olio di pesce 75– Strutto 175

Ess. mirabano 1.

5957 – Vaselina 15 – Sego 12

Olio di pesce 20 – Ceresina 1.

5958 – Cera gialla 50 – Ess. di trementina 110

Olio di ricino 50 – Id. cotone 50 – Id. lino 100 – Catrame 75.

5959 – Fondere, facendone intima miscela:

Sego 1 – Resina 9.

Aggiungere 5 p. di carbonato sodico in 6 d’acqua. Far bollire per un’ora, rimestando. Si può incorporarvi nerofumo, nero d’anilina, terra

d’ombra od altro colorante.

5960 – Fondere a dolce calore:

Sego 2 – Resina 1.

Rimestare accuratamente e stendere caldo sulle calzature previamente scaldate per essiccarle.

5961 – *Per asciugarle* – Allorchè rincasate e vi levate gli stivali, riempiteli completamente di avena bene asciutta. L’avena assorbirà subito l’umidità e, gonfiandosi, avrà pure il vantaggio di impedire che il cuoio si restringa, surrogando così vantaggiosamente i gambali.

5962 – Il prosciugamento al fuoco le renderebbe troppo dure. SI conservano invece abbastanza morbide riempiendole alla sera di carta straccia e comprimendovela; anche la forma viene in tal modo conservata.

5963 – ***Per aumentare la durata delle suole*** –

Basta applicare alle suole della vernice coppale, finchè ne sian sature; ciò che si rileverà facilmente, perchè esse prenderanno il colore del legno lucido. Prima però di servirsi della calzatura, converrà lasciarla seccare alcuni giorni; e la sua durata sarà lunghissima.

5964 – Si applica, mediante pennello, sulle suole delle calzature, previamente strofinate con carta vetrata, la miscela, seguente, ripetendo il trattamento finché il liquido viene assorbito.

Olio di lino 200, resinato di manganese 15, resinato di piombo 15, colofonia 15, benzina 250.

Si disciolgono a caldo i resinati metallici e la colofonia nell'olio di lino e dopo raffreddamento si aggiunge la benzina.

Ai resinati e all'olio si può sostituire uguale quantità di una buona vernice con seccativo.

Conservisi in flaconcini ben tappati.

5965 – Fondansi, rimescolando intimamente, p. 5 di paraffina dura, 5 di olio di lino e 1 di olio essenziale di trementina. Si applica direttamente sulle suole, oppure si immergono le scarpe sino al livello delle suole, nella massa calda, e dopo raffreddamento si elimina mediante raspatura la massa aderente alla superficie. Questa miscela impermeabilizza gli stivali meglio che non la semplice soluz. di paraffina.

5966 – Si scioglie del sapone comune in acqua bollente e si lascia raffreddare. Si scioglie poi del solfato d'allumina commerciale in acqua e, tenendola in continua agitazione, si versa questa soluzione in quella di sapone; in seguito a ciò producesi un fine precipitato di oleato di alluminio. Dopo lavatura ed essiccazione si ottiene una polve-

re quasi bianca di aspetto del talco. Se a questa si aggiunge a legger calore 10-30% di petrolio, si ottiene questo allo stato solido di consistenza di vaselina. Così preparato s'incorpora facilmente all'acqua e può servire assai bene per impregnare il cuoio.

5967 – ***Impermeabilizzazione*** – Si sfregano le calzature con una miscela liquida di bianco di balena ed ess. di trementina, di Venezia.

Per gli altri cuoi si aggiunge al miscuglio dello strutto od altra sostanza grassa.

Il bianco di balena puro potrebbe essere adoperato per le suole, ma non per altri cuoi.

5968 – Si fanno fondere insieme, a dolce calore, 2 p. di sego ed una di resina. Si rimescola bene il miscuglio e poi si stende caldo col pennello sulle calzature (suole e tomaie) fino a rifiuto. Pri-

ma di applicarlo si scaldano alquanto le calzature.

Queste perderanno il lucido; ma si può ripristinarlo sfregandole, due giorni dopo, con una soluzione di cera nell'essenza di trementina a parti eguali, mista con un po' di nerofumo finissimo.

Questa composizione aumenta di molto la durata delle scarpe.

5969 – Si applica sulla scarpa, ben secca ed alquanto scaldata da un miscuglio di:

Grasso di montone 50 – Olio di lino 50 – Trementina 1

ottenuto per fusione e reso ben omogeneo.

5970 – Si stende sulle calzature uno strato di olio di lino e, quando è secco, si ripete la spalmatura; un terzo strato si stende poi sulle cuciture.

5971 – Si applica, ancora tiepida, sulle calzatu-

re *ben secche*, questa miscela preparata per fusione in vaso di terra:

Sego di montone 25 – Cera gialla 25 – Resina 1
Olio di papavero 100.

5972 – Si fondono a fuoco dolce o, se si può, a bagno maria al fine di evitare i pericoli, i seguenti ingredienti, continuamente agitandoli fino a completa perfetta mescolanza:

Sego di montone gr. 500 – Ess. di trementina 125
Sugna 250 – Cera gialla 125 – Olio d'olive 150.

L'applicazione di questa composizione sul cuoio e le pelli in genere si fa a caldo; lasciandovela essiccare per 48 ore; dà una impermeabilizzazione eccellente e perfetta.

5973 – Per rendere le scarpe, e le calzature in genere, durevolmente impermeabili si può usare questa patina facilmente fabbricabile e che non

altera il cuoio. Bisogna scaldare, in un vaso possibilmente di ferro, a 120 gradi, dell'olio di pesce, od anche semplicemente del sego, aggiungendovi un quinto in peso di caucciù ridotto in pezzetti, ed agitando con una spatola di legno fino a completa fusione di caucciù.

Si colorisce poi il liquido con dell'inchiostro tipografico, lasciandolo quindi raffreddare. Un paio di applicazioni di questa patina alle scarpe, che si potranno sempre lucidare, sono sufficienti per tutta una una stagione.

5974 – Riesce ottimo il grasso seguente:

Fondansi: Cera carnauba 100, cera gialla ordinaria 30, stearina 10. Alla miscela fusa aggiungasi nigrosina (solubile nei grassi) 3, disciolta in oleina 20; infine ess. di trementina 450, rimestando bene la massa.

Dopo raffreddamento parziale (a 40° C) si versa la miscela ottenuta nelle scatolette.

5975 – In America si usa l'alluminio ridotto in lamine sottili dello spessore di non più di due millimetri, e ricotto, convenientemente ritagliato e interposto tra la suola delle scarpe; in tal modo si ottiene che l'umidità non penetri nell'interno della scarpa, senza che però questa perda in elasticità.

5976 – ***Creme*** – Le creme per scarpe si dividono in creme all'ess. di trementina (o surrogati) e creme all'acqua. Queste ultime costano bensì meno, ma valgono anche meno delle prime. Mentre delle creme all'olio di trementina rimane sulle scarpe, dopo svaporato l'olio di trementina, la cera nel suo stato primitivo, il residuo delle creme all'acqua, dopo evaporazione di questo con-

sta di cera con piccole parti d’un alcali, e in certi casi d’un sapone grasso. Col tempo perciò il cuoio si guasta, mentre il cuoio trattato con crema all’olio di trementina ha una maggiore durata ed è pure meno facile a screpolarsi che coll’uso dell’antico lucido da scarpe. Per ambedue le qualità di crema il componente principale è la cera carnauba; questa dà una forte lucentezza ed una considerevole durezza.

5977 – In una buona crema all’olio di trementina, la cera carnauba deve ammontare ad un terzo delle sostanze ceree presenti. Le combinazioni sono con ceresina, paraffina (più di frequente), cera montana, giapponese o di api, ed anche con spermaceti, in differenti proporzioni. Le cere vengono fuse e dopo qualche raffreddamento vi si aggiunge l’eccipiente di diluzione e finalmente vi

si scioglie la materia colorante. Come solvente adoperasi specialmente olio essenziale di trementina americano o francese: i suoi surrogati, causa il loro cattivo odore o la rapida volatilizzazione, ben raramente sono usati.

5978 – Per preparare creme all'acqua si possono impiegare solo qualità di cera emulsionabili; cera carnauba, di api, giapponese; è escluso l'uso di ceresina, paraffina e simili cere minerali. Per ottenere una emulsione, specialmente con la cera carnauba, devesi adoperare un sapone grasso, possibilmente neutro insieme alla necessaria quantità di alcali; tuttavia l'aggiunta del sapone grasso non deve essere troppo grande, perchè in tal caso verrebbe diminuita anche la solubilità nell'acqua. Scaldando la cera, il sapone, l'alcali coll'acqua fino quasi al punto di ebolli-

zione si forma, agitando, un latte omogeneo, che si rapprende in una massa simile a pomata. A 50-60°C. aggiungesi il colore del catrame solubile in acqua, resistente agli alcali.

5979 – Cera carnauba kg. 2, cera d'api gialla 5, paraffina 3, stearina 0,5, essenza trementina 38-40, nigrosina solubile negli olii 1,5.

5980 – Cera d'api 0,5, paraffina 0,5, stearina 0,5, ess. di trementina 17, benzolo pesante (0,885) 17, nigrosina solubile negli olii 1,5.

5981– Fondonsi cera gialla p. 110 e litargirio p. 10, alla massa fusa si incorpora nero fumo 3 e si versa nelle forme.

5982 – Si fa bollire sino a completa soluzione: cera 400, sapone 125, carbonato potassico 60 in 2 litri di acqua e alla massa si incorpora:

Zucchero 150 – Gomma 60 – Nero di avorio 200.

5983 – *Senza trementina* – Paraffina (ad alto punto di fusione) p. 2, grasso di lana greggio 1, liscivia di soda a 38 Bé 0,5, cera carnauba 2, nigrosina solubile in grasso 0,5, acqua 25, nigrosina A. R. solubile in acqua 0,4. Si scalda a 100°C. la paraffina col grasso di lana, si aggiunge a poco a poco la lisciva di soda e si fa bollire per 20 minuti sino alla formazione d'una massa omogenea. Vi si aggiunge poi la cera carnauba e si fa bollire finchè questa sia omogeneamente legata, si scioglie la nigrosina solubile in grasso nella massa e si aggiungono durante continua agitazione a poco a poco p. 15 di acqua bollente.

Quando si è formata una crema omogenea, vi si incorpora la nigrosina sciolta in p. 10 d'acqua e 0,05 di formalina.

5984 – *Per calzature gialle* – Si mette al fuoco

un recipiente con acqua, e vi si collocano due bottigliette contenenti, una, 30 gr. di cera gialla e 100 di ess. di trementina, l'altra 5 di sapone di Marsiglia in raspatura e 100 d'acqua. Si scalda.

Intanto si prepara una soluz. di 1 a 2 gr. di bruno di Bismarck in 10 a 20 d'alcool forte.

Si versa la soluz. di sapone in adatto recipiente e, a poco a poco, vi si fa colare quella di cera e infine quella colorante, sempre agitando senza posa con spatola fino a quando la massa sia divenuta densa; allora scola in scatolette che chiudano bene, oppure in flaconcini.

5985 – Un prodotto più a buon mercato si ottiene secondo la seguente formola:

Nero fumo gr. 100 – Bleu di Prussia 10
Olio di colza 100 – Sego di montone 800 – Ess. di mirbano 10.

Si fonde a dolce calore il sego nell'olio, indi si mescolano con cura le polveri coloranti; in ultimo si aggiunge l'essenza.

5986 – Si fa cuocere, impastando bene, amido di frumento p. 10, glicerina 50, acqua 50; indi si colora con nero fumo 10, bleu di Prussia 1.

Si può aggiungere un po' d'ac. fenico.

5987 – Cera gialla d'api 1 – Vaselina gialla 4.

5988 – ***Creme liquide:***

Sapone bianco gr. 250 – Gomma o destrina 200 – Glicerina 100

Alcool 225 – Sublimato corrosivo 0,2 – Acqua 2000

Profumo (a piacere) – Colore (come segue).

Prima di tutto si sciolgono la gomma o la destrina, poi, nel medesimo liquido, il sapone e la glicerina insieme, indi si passa in soluzione attra-

verso ad uno staccio, se è necessario. Il sublimato si può sciogliere direttamente nell'alcool, senza altra addizione.

I colori non devono essere delle materie solubili, come quelli d'anilina, che tingono il cuoio imbevendolo, poichè tali colori non riuscirebbero mai uniformi. Occorrono perciò delle tinte non troppo opache, come sarebbero il rosso di ferro, le ocre, ecc., che darebbero l'aspetto di pitture. Si adopreranno quindi a preferenza, delle lacche di legno da tintura, impastate con acqua, come si trovano dai fornitori dei fabbricanti di carte tinte; lacca di legno (giallo oro), di robbia (rossa), carminata (cremisi), di campeggio (nero per le gradazioni). In seguito si potrà anche aggiungere delle altre tinture, anche quelle sopra accennate, purchè in piccola dose, aggiunte allo scopo di otte-

nere, colle lacche di legno, una gradazione desiderata.

Tutti questi colori devono essere mescolati con acqua, e la pasta ottenuta si aggiunge alle creme sopra descritte.

5989 – *Bianca* – Si mescolano a caldo, per formare una pasta: gomma lacca p. 75, borace 25, acqua 750, bolo bianco 50 e si aggiunge oltremare q. b.

5990 – In soluz. di p. 10 borace in acqua 100 si fa disciogliere p. 30 di gomma lacca imbianchita; alla miscela si incorporano quindi, rimestando: ossido di zinco p. 20, gesso o caolino 40, zucchero 20, glicerina 10.

5991 – *Per scarpe gialle da turisti* – Cera gialla 180, sapone 20, ess. di trementina 400, acqua 400. Si fonde dapprima la cera, vi si mescola

l’ess. di trementina indi poco a poco la soluz. calda di sapone, e si agita sino a raffreddamento.

5992 – ***Lucido per scarpe di cuoio verniciato*** – Tra le molte vernici per queste calzature delicate, eccone una assai buona e di non difficile preparazione. Essa è a base di anilina, e fatta con la miscela di due liquidi separatamente preparati:

a) Nero d’anilina 12 – Ac. cloridrico 4 – Alcool 40

b) Gomma lacca 8 – Alcool 40.

Si applica col penello.

5993 – Si sciolgono a caldo:

Borace kg. 2 – Acqua 40 – Lacca bionda 5.

Si fa bollire per mezz’ora e, tenendo sempre in agitazione, si aggiungono: zucchero kg. 5, glicerina 2-5, nigrosina solubile 1-5. A soluzione completa si lascia raffreddare e si aggiunge alcool (a

95%) 5 litri.

5994 – ***Pulitura*** – Finchè le scarpe di cuoio verniciate sono quasi nuove, basta pulirle con un pannolino fine ogni volta adoperate e tenerle in luogo non troppo caldo e non troppo freddo. Quando cominciano a perdere la freschezza, vi si passa sopra. di quando a quando, una spugna imbevuta d'acqua calda; poi dopo averle asciugale con cura, si dà la vernice speciale sempre in piccolissima quantità. Non si devono mai avvicinare al fuoco perché si screpolerebbero immediatamente.

5995 – Per le scarpe di capretto non si usi mai la cera da lustrare scarpe e stivali, a base di acidi, sibbene sostanze grasse, tra cui la migliore è la vaselina gialla.

Le scarpe di pelle lucida e verniciata bisogna

bagnarle leggermente con una spugna inzuppata di acqua limpida.

Poscia si asciugano con un pezzo di flanella e si spalmano con la seguente composizione:

Olio di lino gr. 15 – Crema di latte 30.

Si strofinano quindi con tela.

5996 – Gli stivalini colorati si puliscono con benzina o petrolio; non abusandone però perchè tali liquidi tolgono un po' di colore.

5997 – La pelle gialla di tinta molto chiara, si laverà con acqua e sapone, molto leggermente, con una spazzola da unghie.

Si strofinano poi con una pezzuola leggermente intinta in una delle tante e buone creme bianche o colorate, delle quali diamo la composizione, e si puliscono infine a lucido prima con un pannolino poi con flanella di lana o con pelle di

daino.

Questo mezzo è raccomandabile anche per le scarpettine gialle dei bimbi.

5998 – Le scarpe bianche si puliscono bene sfregandole con sapone e latte, bagnandole il meno possibile ed asciugandole subito.

5999 – Le piccolissime scarpe di capretto bianco dei lattanti ridiventano belle bagnandole con un po' di etere.

6000 – Le scarpetta da ballo, in raso bianco o di colore, riprendono freschezza strofinandole con una pezzuola imbibita di spirito di vino; si sfrega e poi si asciuga con un tampone di ovatta asciutta. Quando lo spirito di vino non basta, si passa lo straccio, che ne è imbibito, sopra un pezzo di sapone bianco e lo si adopera così.

6001 – *Macchie sulle calzature brune* – Si fa

una pasta con un po' di cloruro di calce e d'acqua e se ne ricoprono le macchie, lasciando in contatto per non più di una o due ore. Si toglie con uno straccio e si lucida.

6002 – ***Scarpe colorate*** – *Lucidatura* – Per rendere brune e lucide le scarpe di cuoio giallo-chiaro si puliscono dapprima con una spugna leggermente umettata di una soluz. densa di sapone bianco, e questa operazione si ripete per due o tre volte. In seguito si spalma il cuoio con vaselina bianca. Questa a poco a poco viene assorbita. Il giorno successivo alla prima applicazione si fa una seconda spalmatura ed una terza fino a che il colore della pelle sia diventato bruno quanto si desidera.

6003 – *Tintura in bruno* – Si puliscono le scarpe giallo-chiaro, con una spugna leggermente

umettata con soluzione densa di sapone bianco, ripetendo due o tre volte questa pulitura. Si spalma poi il cuoio con vaselina bianca, che, a poco a poco, viene assorbita. Il giorno dopo, nuova spalmatura, ed altre ancora, fino ad ottenere il bruno desiderato.

6004 – ***Scricchiolio*** – Il tanto molesto scricchiolio delle scarpe nuove è causato dallo sfregamento di due *suole* lucide una contro l'altra.

Basterà quindi renderle *fisse* attraversandole con un chiodetto ben ribadito da ambo i lati. Col tempo però l'inconveniente si elimina da sè per l'irruvidimento delle superfici a contatto, dovuto all'attrito.

6005 – ***Riparazione delle scarpe di gomma*** – Si scioglie un poco di colofonia (pece greca) nello spirito, in modo da farne una densa poltiglia che

si distende sulla rottura della scarpa. Con tale mistura. che indurisce subito, si raggiunge perfettamente lo scopo.

6006 – Serve benissimo il mastice seguente:

Si fanno sciogliere p. 10 di gomma elastica in 250 di cloroformio. La soluzione si fa a freddo ponendo a poco a poco la gomma triturata in pezzetti minutissimi nel cloroformio e stemperandola con 10 p. di gomma elastica e 4 di resina in 40 di trementina. Al momento di farne uso si impastano insieme quantità eguali delle due soluzioni.

I margini delle gomme da incollare dovranno essere accuratamente puliti con trementina e riscaldati leggermente prima di applicarvi il mastice.

6007 – Se una scarpa di gomma si rompe; si può accomodare facilmente mediante un pezzo

della stessa gomma, o di gomma elastica in foglia, che s'incolla sulla rottura.

La colla per queste operazioni si ottiene facendo sciogliere un poco di gomma elastica nella benzina. Si prepara, cioè, un pezzo di gomma elastica molto sottile e della grandezza, o poco più, della rottura da riparare e dopo averlo spalmato con la colla preparata appositamente, si applica sulla parte interna della rottura. Quindi vi si pone sopra un peso, o altro oggetto atto a comprimere, fino a che la pezza abbia fatto adesione alla scarpa.

6008 – Un altro mezzo per riparare le scarpe di gomma elastica consiste in una miscela di:

Caucciù naturale 70 – Ess. di trementina 250

Ragia di pino 140 – Nero fumo 20.

Bisogna badar bene che il caucciù sia naturale,

e non già un cascame di quello giù vulcanizzato: lo si scioglie poi a caldo nell'olio di trementina, vi si unisce la resina di pino ed a soluzione completa vi si incorpora il nero fumo.

Scatole di sardine.

6009 – ***Norme intorno all'acquisto*** – Essendosi avuti non infrequenti casi di gravi intossicazioni causate da sardine contenute in iscatole, sia per difettosa preparazione del pesce, sia per difetto delle saldature, ecc., non saranno fuor di luogo alcune norme da seguirsi nel fare acquisto di questo genere di scatole in conserva.

In primo luogo le due facce principali della scatola dovranno essere *piane* o leggermente *concave.* Infatti, se il contenuto ne è stato ben sterilizzato, dovrà essersi prodotto nella scatola un vuoto parziale, per cui la pressione atmosferica

dovrà avere compresso i due fondi della scatola. Se invece, la scatola si presenta come *gonfia*, assai probabilmente ciò sarà dovuto alla pressione di gas interni, sviluppatisi dalla putrefazione parziale del contenuto, male sterilizzato.

Le tossine animali, che si producono nelle decomposizioni putride, costituiscono veleni potentissimi. Diffidate dunque, e rifiutate la scatola.

6010 – Se si scorge in qualche parte della scatola una goccia di saldatura che sembri essere sfuggita al saldatoio di un operaio malpratico, non acquistatela. Potrebbe essere benissimo che la scatola, *gonfia*, fosse stata perforata per dare sfogo ai gas, compressa e risaldata. Se pure tale operazione, fosse stata seguita da una nuova sterilizzazione la scatola non cesserebbe d'essere *sospetta*, epperò da rifiutarsi.

6011 – Se le vernici, le dorature, le scritte della scatola saranno molto sbiadite, senza vivacità, avremo un indizio di e*tà troppo avanzata*, e quindi di assai probabile alterazione – più o meno grave – del contenuto.

Anche le saldature brillanti anzichè smorte, ossidate, saranno indizio di più recente preparazione della conserva.

6012 – Una buona *Marca* onorevolmente nota, sarà infine un'ottima garanzia – se genuina. Diffidare sopratutto delle marche anonime e dell'eccessivo buon mercato.

6013 – A scatola aperta, poi, non sarà difficile riconoscere *all'odore* se il contenuto si trovi in istato di buona conservazione.

Schiuma di mare.

6014 – ***Pulitura delle pipe, ecc.*** – Si usi uno

spazzolino bagnato nell’alcool.

6015 – Si smonta il beccuccio d’ambra e si otturano le estremità del condotto con turaccioletti di sughero. S’immerge poi intieramente la pipa nella cera d’api, vergine, che si sarà fatta fondere in vetro, maiolica o porcellana.

Appena estratta dal bagno si mette la pipa in ambiente tiepido; il calore è sufficiente.

Quando la cera rimasta sulla pipa sta per solidificarsi, si pulisce la pipa con un cencio di lana morbida, strofinando *leggermente*. La pipa risulterà così d’un bel nero quale aveva acquistato fumandovi, ma senza macchie.

Scolture in legno.

6016 – ***Conservazione*** – Si distruggono i tarli entro al legno con l’azione del vapore d’acqua o meglio di benzina.

6017 – *Dorate* – Si trattano coi vapori di benzina; l'operazione riuscirà tanto meglio se la sottigliezza del legno permetterà di operare sul dorso della cornice.

6018 – ***Preservazione dai tarli*** – Per evitare ulteriori guasti di tarli, dopo aver trattato il legno come nei N.i precedenti, si riveste con un sottile strato di colla da doratori con qualche goccia di sublimato corrosivo.

6019 – Saturare il legno con forte soluz. di sublimato corrosivo. Il colore però ne resterà alterato; si potrà ripristinarlo usando prima l'ammoniaca, poi una leggera dose d'ac. cloridrico. Lo si inietta poi superficialmente con soluz. diluita di gomma vegetale e di gelatina affine di riempire i fori dei tarli e consolidare. In ultimo, vernice di resina sciolta nello spirito di vino. (V. *Legno*: N.i

3487 e seg., 3508-3509).

6020 – ***Encaustico*** – Al comune encaustico di cera ed ess. di trementina è preferibile quest'altro meno attaccaticcio.

Si fanno bollire, fino a completa soluz.:

Sapone alcalino 1 – Cera vergine 3 – Acqua 21.

Quando la miscela è fredda ha la consistenza d'un unguento e si può conservare indefinitamente.

6021 – ***Pulitura*** – Spalmatura a spazzola con miscela caustica di calce e soda che si impastano con acqua sino a consistenza siropposa. Si può aggiungere un poco di cloruro di calce. Si lascia agire sulle scolture per due o tre ore.

Si asporta poi con abbondante lavatura, e si bagnano le scolture con miscela d'ac. solforico e d'ac. cloridrico che si lascerà parimente agire per

due o tre ore. Si risciacqua infine con getto di acqua.

Scorpioni.

6022 – ***Distruzione*** – È facile distruggere gli scorpioni, ospiti antipatici e pericolosi, che talvolta infestano le camere specialmente in campagna o vicino ai giardini. Basta collocare nei luoghi che frequentano dei piatti di terra non verniciata, piuttosto larghi, poco profondi, pieni d'acqua: si tengono alquanto sollevati da terra mettendovi sotto una pietruzza, in modo che gli scorpioni vi trovino quel riparo umido ed ombroso che tanto prediligono. Si visitano poi questa specie di trappole e si schiacciano i velenosi aracnidi che vi si trovano rifugiati.

6023 – Gli scorpioni preferiscono i luoghi umidi e oscuri. Si prepara dunque una trappola in una

parte oscura della casa facendo uno strato di sabbia umida e coprendolo con pezzi di tegola. Al mattino si fa una visita e non è difficile trovarvene nascosti, se la casa ne è frequentata.

Punture di scorpione (V. N. 5611 e seg.)

6024 – Nelle case i gatti sono acerrimi nemici degli scorpioni, e se li mangiano.

Nell'orto e nel giardino le galline pensano a fare altrettanto.

Scottature.

6025 – ***Cura*** – *Linimento oleo-calcare* – È il rimedio più comunemente usato; si può preparare nella forma seguente:

Olio di olive (o di lino) gr. 50 – Acqua di calce 60
Salolo 20 – Tintura semplice d'oppio 10.

È assai efficace la fasciatura della parte offesa con ovatta o tela di lino morbida (vecchia) spal-

mata di questo linimento. Si cambia di frequente la medicazione.

6026 – Altro linimento: saccarato di calce 1, glicerina 1 e olio 3. Si usa come il precedente.

6027 – Si può usare l'ac. picrico in soluzione satura, il quale è un antisettico energico, non è caustico, non è tossico, usato in compresse, bagni od anche in polvere direttamente sulle piaghe; non è punto esplosivo come credono taluni, essendolo solamente i picrati L'effetto suo più notevole è l'analgesia rapida della piaga.

Tutti sanno quanto siano dolorose le scollature alle estremità delle dita; quando sono un po' estese il tormento è insopportabile. L'ac. picrico applicato su questi larghi tratti infiammati e coperti di flittene, produce in brevissimo tempo una completa cessazione del dolore.

L’ac. picrico ha inoltre un altro vantaggio, che è quello di favorire meglio di tanti altri corpi la cicatrizzazione della piaga, per la cheratinizzazione dei tessuti, cioè per la formazione d’uno strato d’epidermide.

Quanto agli inconvenienti, si riducono alla forte colorazione gialla che comunica alla pelle ed ai tessuti di lana o di seta. Quanto a quelli vegetali, non restano macchiati; basterà lavarli con liscivia.

Munendosi di guanti di gomma elastica si potranno preservare le mani da tali macchie. Il paziente, poi, non si preoccuperà certo di restare per qualche tempo con la pelle tinta in giallo!

La soluzione si prepara sciogliendo in un litro d’acqua bollente 10 a 15 gr. d’ac. picrico; si lascia raffreddare e si decanta. Trattandosi di scottature estese, il malato potrò essere immerso tal quale,

senza togliere le parti di abito più o meno aderenti, in un gran bagno di questa soluzione; i dolori si calmeranno al punto da permettere di pulire e svestire il malato prima di fare una medicazione definitiva.

Per le scollature di poca entità, si usa una compressa di garza imbevuta della soluzione satura, si ricopre di cotone idrofilo in modo da assorbire l'acqua, poichè è sopratutto come modificazione secca che agisce quest'acido; e non si tocca più la parte per due o tre giorni.

6028 – Una miscela a base d'olio di ricino e bianco d'uovo calma il dolore e promuove la guarigione assai rapidamente. Il bianco d'uovo viene emulsionato a poco a poco coll'olio di ricino, versatovi in quantità tale da ottenere una pasta cremosa spessa, che viene poi con una pen-

na applicata sulla scottatura, ripetendo l'applicazione con frequenza per evitare che lo strato diventi secco o vischioso. È bene astenersi dai topici e lasciar scoperta lo superficie.

6029 – Togliere colle forbici l'epidermide che ricopre le *flittene* prodotte dalle scottature, mettendo così a nudo il derma, che è la sede degli acuti dolori che tutti conosciamo, e stendere poi sulla superficie così scoperta una pomata semifluida di magistero di bismuto e acqua bollita.

Questa pasta forma seccando una crosta protettrice che calma presto i dolori, mettendo la piaga al riparo dell'aria e permette la cicatrizzazione normale in 10 a 15 giorni. Se la pasta si screpola, non si ha che a rinnovarla.

6030 – Si fanno immersioni prolungate (15 a 20 minuti) in una soluz. di solfato di ferro tiepida: si

replica due volte al giorno. La diminuzione del dolore è istantanea, e la guarigione è accelerata.

6031 – È abbastanza efficace nelle scottature leggere l'immersione della parte in una soluz. di salnitro nell'acqua. Si calma il dolore e diminuisce la flittena. Nelle ustioni estese si usa tale soluz. sotto forma di bagni e di compresse.

6032 – Per le scottature leggere è pure efficace l'immersione della parte lesa in una soluz. di cloruro di potassa. Il dolore cessa quasi istantaneamente. Quando non sia possibile l'immersione si applichino compresse imbevute della soluzione.

6033 – Anche l'immersione in acqua salata con sale da cucina giova molto ad attutire il dolore.

6034 – Lavata e disinfettata la piaga, si colloca su di essa della garza impregnata d'unguento all'arìstolo al 5%, e si rinnova la medicazione

ogni giorno. Il malato sente diminuire le sue sofferenze, la cicatrizzazione avviene rapidamente, la secrezione si affievolisce. La formola è la seguente:

Aristolo gr. 5 – Olio d'oliva 10 – Lanolina 40.

6035 – Un buon rimedio indicato da un vecchio professore di chimica, – e del quale si può garantire l'efficacia per averlo veduto usare dallo stesso professore in una gravissima scottatura d'ac. nitrico bollente – consiste nel versare *immediatamente* del collodio sulla piaga; la pellicola che si forma subito e che comprime la parte offesa, unitamente al freddo dovuto all'evaporazione dell'etere hanno per effetto di calmare il dolore e di impedire la formazione di flittene, nel mentre le parti denudate vengono protette dalla possibile infezione di germi patogeni.

6036 – Anche l’applicazione d’una vernice alcoolica di gomma lacca o di ragia di pino è efficacissima contro le vesciche prodotte nelle scottature per acqua bollente, vapor acqueo, ecc.: applicata in tempo le previene e calma immediatamente il dolore.

Si conserva in bottiglie a chiusura *perfetta*, poichè l’etere è estremamente volatile.

Per servirsene si stende con pennello morbidissimo sulla parte scottata. Appena evaporato l’etere rimane una pellicola che, mentre preserva la ferita, favorisce la guarigione.

6037 – Si applica uno strato abbondante di questa pomata:

Salolo 7,5 – Cloridrato di cocaina 0,50

Unguento di paraffina q. b. per fare 60.

6038 – L’*ittiolo* è un ottimo e pratico rimedio per

le scottature. Esso calma il dolore e dissipa la congestione e l'edema della pelle, e ciò non solo nelle scottature di primo grado, ma anche in quelle di secondo purchè si abbia cura di aprire prima tutte le flittene. In quest'ultimo caso la rigenerazione dell'epidermide comincia tosto sotto l'influenza dell'ittiolo nello stesso tempo che si vede prodursi la desquamazione o la caduta delle escare che possono esistere.

6039 – Nel caso di scottature di primo grado si applica questo miscuglio polverulento:

Ossido di zinco gr. 5 – Carbonato di magnesia 10 – Ittiolo 1 a 2.

6040 – Per quelle di secondo grado, serve una pasta composta di:

Ossido di zinco gr. 75 – Creta precipitata 10 Amido in polv. 10 – Olio di lino 10 – Acqua di cal-

ce 10

Ittiolo 1 a 3.

Si rinnovano, tanto la polvere che la pasta, ogni 24 ore

6041 – Quando i fenomeni infiammatorii fossero molto intensi si può combinare con vantaggio l'uso della polvere con quello della pasta; si ricoprono dapprima le parti scottate, con la polvere e vi si applica poi sopra uno strato di pasta.

6042 – *Pomata Championnière*:

Ess. di timo gocce LX – Microcidina centigr. 30

Vaselina bianca gr. 100.

6043 – ***Alla bocca*** – Per le scottature al palato, si gargarizza spesso, sulle prime, un decotto di altea addolcito con miele rosato. Cessata l'irritazione si continuano i gargarismi con vino zuccherato. Si guarisce assai presto.

Sono pure consigliati i trattamenti sottoindicati: Gargarismo con decozione preparata con semi di lino 5, radice di altea 5, capi di papaveri contusi p. 1 per ottenere gr. 250.

6044 – Sciacquamenti ogni due ore, con questa miscela: cloralio idrato gr. 2,50, siroppo diacodio 20, acqua distillata 200.

6045 – Sciacquamenti con: Laudano del Sydenham gr. 1, salolo gr. 1, acqua di calce 6, olio d'olive 6.

6046 – ***Di alcali caustici*** – La soda e la potassa caustica, specialmente allo stato solido, attaccano il tessuto cutaneo con estrema violenza, producendo escara di lenta guarigione. In soluzione sono assai meno a temersi; però penetrando sotto le unghie producono dolore assai vivo e disorganizzano anche i tessuti cornei.

Il miglior rimedio è di lavarsi subito con aceto, che agisce immediatamente; esso si combina all'idrato d'ossido di sodio e a quello di potassio per formare acetato di soda e di potassa, che non presentano alcun inconveniente.

V. *Calce negli occhi*.

6047 – ***D'ammoniaca*** – Occorre applicare sostanze acide – acidi deboli e diluiti, acqua e aceto, ac. tartarico o citrico – indi decozioni mucillaginose.

6048 – ***D'acido solforico*** – Abbondante, *immediata* lavatura in molta acqua, possibilmente corrente, non importa se non fosse tanto pulita.

Per le piccole scottature, sempre lavatura abbondante; indi, al più presto possibile, mettere sulla piaga delle soluz. alcaline, acqua di calce, acqua di magnesia, o – in mancanza d'altro – ac-

qua saponata. Poi i soliti linimenti. (V. N. 6025 e seg.).

6049 – Quando l'ac. ha agito su d'una mucosa – labbra, bocca, p. es. – come accade quando si fa errore di bottiglia, il pericolo è grave.

Se l'ac. era diluito assai, e in dose minima, tutto si limiterà ad una cauterizzazione leggera. Ma se l'ac. era concentrato si avrà una cauterizzazione delle più energiche; si dovrà ricorrere subito agli alcalini emollienti ed ai calmanti – il migliore è l'oppio.

Se le scottature sono alla bocca, alle labbra, tenere in bocca dell'acqua di calce quanto più a lungo possibile.

Scritte su tela.

6050 – ***Colori*** – Si comincerà con lo spalmare le parti corrispondenti alle lettere da pitturare, con

una debole soluz. di colla con poca glicerina per renderla più flessibile.

Le lettere si dipingono con colori in tubi mescolati con olio di lino al quale si sarà aggiunto il 10% di cera d'api e quantità sufficiente d'ess. di trementina per dargli un semi-brillante.

Selvaggina.

6051 – ***Caratteri*** – ***Saggio*** – La selvaggina si divide in selvaggina a *pelo* ed in selvaggina a *piume.*

La prima va soggetta a molteplici alterazioni dovute ai maltrattamenti, al mancato dissanguamento, alle agonie lunghe, alle fatiche della fuga, ecc.

Quindi è grandissima la facilità che la carne vada in putrefazione. I caprioli, i cervi, i daini e anche le lepri vanno soggetti, nella stagione calda

al carbonchio. Sono quindi da rifiutarsi quando non hanno ferite d'armi da fuoco nel loro corpo.

La selvaggina a piume, non sospetta morta di malattie deve presentare una o più ferite d'arma da fuoco. Se la selvaggina è stata colpita durante la vita, allora il contorno della ferita è rosso oscuro e infiltrato di sangue, sotto forma di aureola, nel cui punto centrale trovasi l'apertura di entrata dei pallini o della palla di piombo.

Se, invece, è morta naturalmente, e poi, per ingannare il compratore le si sparò contro, allora nel contorno della ferita non si trova travaso sanguigno di sorta.

6052 – La selvaggina che ha subito un certo grado di decomposizione o *frollatura*, può essere consumata impunemente; non però quando, oltrepassato questo primo grado, è entrata in per-

fetta putrefazione, riconoscibile dai seguenti dati: le penne o i peli si staccano facilmente alla più leggera trazione; gli occhi infossati nell'orbita sembra siano stati riassorbiti; le pareti addominali assumono una tinta verdastra o affatto verde carico; il ventre è tumefatto per lo sviluppo dei gas putridi; la carne è molliccia, poltacea e tramanda un odore fetido insopportabile, che si fa sentire anche a distanza.

6053 – La carne della selvaggina a pelo è meno sapida e meno fine: la cottura le comunica un colore nero caratteristico, con odore penetrante ed eccessivo di selvaggiume.

Le qualità di queste carni variano secondo la località, l'età, lo stato d'ingrassamento, la stagione, e se fresche oppure *frolle*; così sono migliori nell'età giovane, in buono stato di nutrizione; al-

cune nella stagione estiva, altre nell'inverno.

6054 – ***Cottura*** – Indicheremo il tempo di cottura che richiedesi per i varii generi di selvaggina:

Fagiano. . . . . minuti 45	Merlo corso. . . . . minuti 20
Pernice rossa. . . . . „ 30	Ortolano e beccafico „ 20
Pernice starna . . . . . „ 25	Gallinella. . . . . „ 30
Beccaccia. . . . . „ 20	Oca selvatica. . . . . ore 1,–
Beccaccina. . . . . „ 20	Ottarda. . . . . „ 1,–
Quaglia. . . . . „ 20	Gallo di brughiera. . „ 1 e 15
Allodola. . . . . „ 20	Lepre. . . . . „ 1 e 30

6055 – ***Conservazione*** – Si può conservare assai bene la selvaggina per alcuni giorni seppellendola interamente in un mucchio di biada o di segale.

6056 – La selvaggina, sia di penna che di pelo, e il pollame si possono conservare 10 a 15 giorni se trattati nel modo seguente, *appena uccisi*, cioè al più presto possibile. Si sventrano i soggetti, si asciugano perfettamente (senza lavarli) con un pannolino ben asciutto e si avviluppano in un tovagliolo lasciandoveli fino a che siano freddi. Si dispongono poi in un vaso di terra verniciata e vi si versa sopra del burro fuso fino a ricoprirneli per circa 5 cent. Indi si mettono in luogo fresco.

Il burro fuso sarà utilizzabilissimo per gli usi di cucina.

6057 – ***Imballaggio*** – Dovendo spedire selvag-

gina, sarà bene involgerla in pannolino bagnato con leggera soluzione d'ac. salicilico che ne impedisce e ritarda il processo di putrefazione. Naturalmente è preferibile fare tale operazione su animali vuotati delle interiora.

Semi.

6058 – ***Germinazione accelerata*** – Per attivare la germinazione delle sementi difficili a germogliare, si immergono in una soluz. al 10% di ammoniaca liquida a 22° B.

6059 – È in commercio un liquido sotto il nome di *germifero* che contiene 100 p. d'acqua, 5 d'ammoniaca, 5 di cloridrato d'idrossilamina, 1 di potassa.

6060 – Immersione nel formòlo in soluzione al mezzo gramma per litro. (V. *Ortaggi*).

Senapa.

6061 – ***Come condimento*** – La senapa è una specie di salsa da tavola che serve a rialzare il sapore di certe pietanze, ed a facilitare la digestione di alcuni alimenti pesanti.

L'abuso di essa può cagionare irritazione della cavità orale, della lingua, del tubo digerente e degli intestini,

6062 – ***Saggio*** – La si sofistica spesso con farina di varie leguminose. Si riconosce la frode facendo bollire un poco di senapa nell'acqua piovana: aggiungendovi una goccia di tintura di jodio, se sofisticata, si colora in azzurro.

Serbatoi per acqua potabile.

6063 – ***Pittura per l'interno*** – Evitare l'uso di materie coloranti che possono riuscire dannose,

di per sè stesse, o per l'aggiunta di materie eterogenee a scopo di frode.

È ottima la soluz. di catrame di legno nell'ess. di trementina.

Serpenti di Faraone.

6064 – ***Preparazione*** – Questi cosidetti ser-

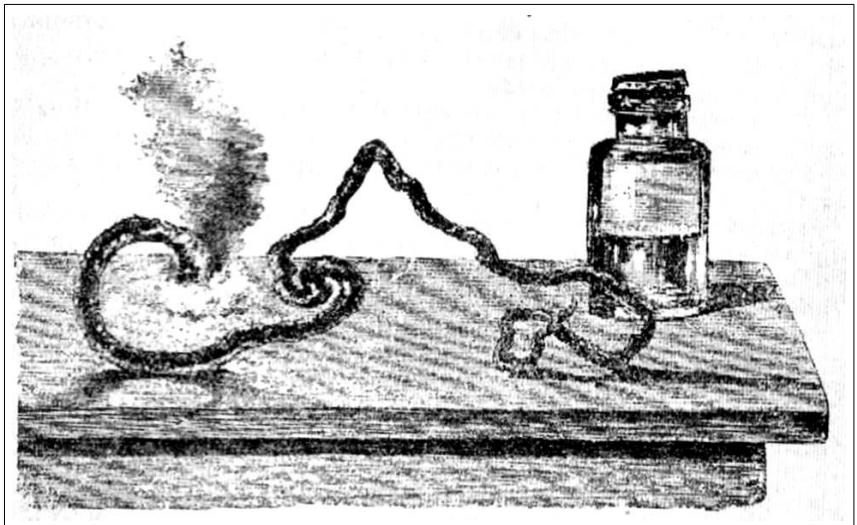


Fig. 158.

penti non sono altro che cilindretti d'una sostanza ritenuta molto più velenosa di quello che realmente non sia, il solfocianuro di mercurio.

Questa sostanza è dotata della singolare proprietà di bruciare con produzione di una cenere o residuo che assume un volume straordinariamente maggiore del primitivo, svolgendosi a guisa di serpente come vedesi nella fig. 158[79].

Nondimeno è bene non respirare i vapori che si producono nella combustione di tali cilindretti, operare all'aperto od in ambienti ventilati e non maneggiare il residuo spugnoso della combustione.

6065 – Esistono altri procedimenti per fabbricarne di non nocivi; fra questi raccomandiamo la miscela seguente:

Bicromato di potassio 30 – Nitrato di potassio 60 – Zucchero 9.

79Questa fig. è tolta dal mio libro «*700 giochi di fisica, chimica, ecc.*» 2ª ediz. Hoepli.

È bene operare con sostanze ridotte previamente in polvere: s'introduce la miscela in conetti di carta preparati della voluta grandezza. comprimendoli fra le dita.

Si conservino al riparo dalla luce e dall'umidità.

Serpi.

6066 – ***Distruzione*** – Il miglior mezzo consiste nel tenere nella località infestata uno o più ricci, animaletti che non è difficile procurarsi e che sono naturalmente difesi contro le strette delle serpi e contro i loro morsi, nonchè contro il veleno delle vipere, che raramente ne produce la morte.

Seta.

6067 – ***Ripristinazione*** – Per ridonare la primiera freschezza alla seta sciupata si inumidisce con acqua saponata calda, poi la si strofina con

un pezzo di flanella pulita, tenendo la stoffa tesa sopra un tavolo, indi la si stira sul rovescio con un ferro non troppo caldo.

Se le sete sono molto vecchie è buona pratica inumidirle con acquavite a mezzo di una spugna, ed in questo caso si possono stirare dal lato diritto, sovrapponendovi della carta sottile.

6068 – Lo spirito di vino è forse il miglior liquido col quale si possa ottener una buona pulitura della seta senza deteriorarla. Esso rende all'oro la sua lucentezza come pure alla seta sgualcita. Si adopera tiepido, con uno spazzolino su ricami, broccati, nastri, passamanerie, ecc.

6069 – ***Lavatura*** – Anzitutto occorre scucire e togliere la polvere.

Si stende la stoffa su di una tavola o su di un'asse. Si fa un miscuglio di noce di galla ed

ammoniaca in parti eguali in 8 o 10 volte lo stesso volume di acqua tiepida. Si passa sui due lati della stoffa una spugna imbevuta di tale soluzione, specialmente nelle parti macchiate e si arrotola su di un bastone liscio. Così lavata e seccata la stoffa non ha più bisogno di soppressatura, possiede il lucido della seta nuova. Nello stesso modo si possono pulire il *merinos*; il *barège* e le stoffe di lana.

6070 – Si forma un miscuglio intimo con sapone bianco gr. 3, miele 3, acquavite 25.

Si passa quindi sui due lati della stoffa che si vuol pulire, una spazzola morbida imbevuta di questo liquido. Si lascia poi la stoffa per un'ora in un vaso pieno d'acqua. Si risciacqua a più riprese con acqua tiepida, senza torcere nè sfregare a mano, poi si lascia seccare su di una corda evi-

tando il contatto delle due parti della stoffa. Si soppressa quando è ancora un po' umida.

Questo procedimento non è applicabile alle stoffe con colori chiari.

6071 – Quando si tratti di seta poco sporca si può pulirla sfregandola semplicemente con una piccola spugna imbevuta di benzina, etere od alcool.

6072 – Si fanno bollire le stoffe avvolte in pannolino, in acqua e sapone, indi si sciacquano in acqua calda. Per farle asciugare si attaccano ad una tela tesa sopra un telaio, oppure sopra una coperta attaccata al muro, mettendovi contro un lenzuolo bianco.

Quando sono asciutte, si inumidiscono con una spugna bagnata in una soluzione di gomma dragante ben liquida, e si lasciano seccare.

6073 – *Bianca* – Si fa una buona saponata in acqua bollente. Quando siasi alquanto raffreddata vi si immergono le stoffe sfregandole in ogni senso, evitando però di torcerle.

Si risciacqua in acqua tiepida, indi in acqua fredda. Si fa asciugare e si spazzola con spazzola morbida evitando il contropelo. Infine si procede alla solforazione.

6074 – *Stoffe colorate* – Si lavano al sapone, come quelle bianche, e si risciacquano immediatamente, onde non lasciare il tempo al colore di sbiadire.

Quando ciò avvenga sì possono ravvivare in varii modi, a seconda del colore, come vedremo.

6075 – *Giallo*, *marron*, *cremisi* – Immersione immediata in acqua di fiume leggermente acidulata con qualche goccia d’acido solforico. Lavatu-

ra in acqua pura, compressione fra le mani. Ciò fatto si stendono le stoffe in piano su d'una grossa tela, si arrotola il tutto e si torce fortemente.

6076 – *Rosa o carnicino* – Nel trattamento indicato nel N. precedente si sostituisce l'acido solforico con aceto o con succo di limone.

6077 – *Verde-oliva* – Acqua con alcune gocce di soluzione di solfato di rame.

6078 – *Azzurro* – Occorre sperimentare prima su d'un campione, poiché il sapone fa sovente sparire la tinta azzurra dovuta all'indaco. In tal caso si ritinge la stoffa, previa insaponatura, con pallottole di *turchinetto* o con bleu liquido diluito.

6079 – *Bleu di Prussia* – Il danno è irreparabile.

Il sapone ravviva anzichè distruggerle le tinte azzurre ottenute con acido ossalico.

6080 – *Violetto* – Si ravvivano i bleu intensi e i

violetti, quando volgono al rosso, mescolando alla saponata un poco di buona potassa bianca.

6081 – *Foulards*, *sciarpe*, *ecc.* – Ecco in qual modo si possono lavare le camicette o foulards, anche dalle tinte più delicate.

Si immerge il pezzo nell'acqua fredda: lo si imbeve premendolo da ogni parte, poi lo si insapona presto con sapone ordinario misto ad un po' di alcool ma profumato (non mai col sapone bianco di Marsiglia, poichè darebbe alla seta un odore grasso orribile). Dopo la saponata si risciacqua sempre molto presto in acqua ben fresca. Appena risciacquato si comprime fra le mani senza torcerlo; poi si comprime in un tovagliolo fine, parecchie volte se occorre, di modo che il foulard sia quasi asciutto. Allora si stira subito ma mettendo un pannolino sotto il ferro, il quale non de-

ve mai toccar la seta. Più presto, si fa quest'operazione, meglio è. Per poco che si lasci l'oggetto nell'acqua e nel tovagliolo il colore della stoffa può alterarsi, e allora si formano delle strisce o delle macchie che non scompaiono più. Una persona abile deve lavare e asciugare una camicetta in dieci minuti. Se è adorna di piccole pieghe o merletti asciuga più difficilmente, allora si cambia pannolino parecchie volte fino al momento in cui la camicetta è pronta da stirare. Dopo di che ha l'aspetto perfettamente nuovo.

6082 – Si fa sciogliere in acqua calda un pochino di bicarbonato di soda. Si lascia raffreddare fino a potervi appena tenere lo mano. Vi s'immergono allora i pezzi per circa cinque minuti, si sfregano leggermente e si comprimono tra le mani senza torcerli. Si risciacquano in due acque tiepi-

de contenenti la stessa quantità di bicarbonato sopraindicato.

Si battono a neve alcuni albumi d'uovo, secondo la quantità del pezzi da lavare: vi si immergono i pezzi, si spremono leggermente indi si arrotolano in un asciugamani e dopo circa dieci minuti, quando sono ancora umidi si stirano, sotto pannolino umido.

Si ottiene così aspetto brillante e grande morbidezza.

6083 – *Seta nera* – Per ridare alla seta nera la sua lucentezza la s'immerge, per una mezz'ora, nella decozione di legno di campeggio. Ritirata la stoffa, si aggiunge alla soluzione qualche grammo di solfato di zinco che si trova presso tutti i droghieri e ve la si immerge nuovamente facendola bollire per qualche minuto, possibilmente

piegata al rovescio.

6084 – Si soffrega dolcemente la stoffa con l'acqua di foglie di fico, che si ottiene facendone bollire in due litri un pugno, fino a che il liquido si riduca a metà del suo volume, filtrando e conservando in bottiglie ben tappate.

6085– *Satin bianco* – Si pulisce il *satin* bianco stendendolo su di una tavola sopra una coperta di lana e sfregandolo con creta in polvere finissima, mediante un pezzo di flanella. Si batte poi con precauzione per togliere la polvere superflua; con della mollica di pane si ravviva la superficie della stoffa.

6086 – *Raso bianco* – Si può pulirlo con la polvere di gesso finissima (gesso, scagliola). Si colloca sopra un tavolo sul quale sia distesa una coperta di lana; lo si spolverizza man mano sfre-

gandolo con una spazzola di flanella. Con mollica di pane gli si rende la primitiva freschezza.

6087 – *Damaschi* – I damaschi e simili stoffe di seta si puliscono con una spugna fina inzuppata in una miscela calda formata di sapone, fiele di bue, miele, alcool, in parti eguali, diluita nell'acqua.

6088 – *Stoffe ricamate a colori* – Per queste stoffe si procede come pei *damaschi*, usando però minor dose di fiele di bue poichè troppo offuscherebbe i colori; si sostituisce inoltre al sapone il giallo d'uovo che rende i colori più vivaci.

6089 – *Calze* – Per impedire che si restringano si trattano nel seguente modo. Si fa bollire della crusca (in sacchetto di tela) nell'acqua, Si lavano le calze in questa decozione tiepida. Si fanno quindi asciugare, senza risciacquarle nell'acqua

pura.

6090 – *Nastri* – Si lavano con etere o con alcool. Si stendono poi sopra un pannolino pulito, si asciugano passandovi ripetutamente nel senso della lunghezza e da ambo i lati, un panno asciutto.

6091– Si rammolliscono in una soluzione di colla di pesce; si stendono sopra un pannolino o si soppressano con un foglio di carta sopra e sotto.

È meglio fare quest'operazione in due persone; mentre una passa il ferro sul foglio di carta, l'altra tira a sè il nastro che si trova sotto il ferro.

6092 – I nastri di color lilla o violetti si strofinano con una spugna bagnata in una soluzione di potassa al 5%. Poi si asciugano fra due salviette e si stirano ancora bagnati.

6093 – Ecco un mezzo assai semplice per rendere ai nastri offuscati dall'umidità, piegati, ecc., la primitiva freschezza e la vivacità delle tinte. Si stendono i nastri sopra una tavola da soppressare; si bagnano dal *rovescio* con una spugna imbevuta di soluzione di gomma arabica (10 gr. in un bicchier d'acqua). Bisogna che i nastri siano appena *umidi;* si stirano poi, sempre dal rovescio, con ferro caldo appena tanto da asciugarli, poichè l'applicazione d'un ferro troppo caldo altererebbe i colori.

6094 – ***Smacchiatura*** – Per macchie di poca entità riesce utile questa miscela che si lascia per pochi istanti sulla parte macchiata. (V. *Macchie*).

Borace 50 – Sapone 14 – Alcool 350 – Carbonato di magnesia 14

Giallo d'uovo 2.

Si lava con acqua calda, e si risciacqua con acqua fredda.

6095 – ***Ricami chimici*** – Per ornare graziosamente i nastri di seta v'è un mezzo pochissimo noto, che raccomandiamo alle nostre gentili lettrici.

Si tratteggia sulla seta quel disegno che più piace, un ramo di fiori, per esempio, intingendo la penna in una soluzione di nitrato d'argento e d'acqua distillata, (acqua 100, nitrato da 4 a 5) resa più densa da un po' di gomma. Si lascia quindi asciugare il disegno e poi vi si ripassa la penna intinta nel solito liquido.

Ciò fatto, si pone la seta sopra una catinella contenente zinco, acqua e un po' di acido solforico: si sviluppa allora all'idrogeno e in poco tempo l'argento ridotto aderisce assai fortemente alla

stoffa.

Per aumentare l’aderenza, si spalma leggermente il disegno con una vernice trasparente. (V. *Vernici*). Questi ricami chimici riescono di un effetto straordinario. (V. *Ricami* N. 5766-5767).

Sete.

6096 – ***Modo di estinguerla*** – La sete deve essere estinta in modo razionale. La sua sede è nella bocca, per cui il modo migliore di soddisfarla sarà quello di tenere poca acqua in bocca e mandarla nello stomaco a poco alla volta. In tal modo si porta sollievo alla parte che direttamente lo richiede, senza caricare d’una dose soverchia di acqua lo stomaco che ne sarebbe disturbato, anche per la grande sottrazione di calore. È ottimo sistema quello di non trangugiare tutta l’acqua che serve a rinfrescar la bocca.

6097 – Gli inglesi usano attutire la sensazione della sete immergendo le mani fin sopra i polsi nell'acqua fresca, per alcuni minuti.

6098 – A proposito della sete e dei dissetanti crediamo opportuno di fare qui rilevare – a complemento di quanto abbiamo già esposto intorno alle *Bevande* – che non è bevanda tutto ciò che si beve, come generalmente si ritiene: il brodo infatti è da considerarsi una bevanda quando però in esso non sia stato introdotto nè peptone, nè somatose od altra sostanza e sia stato eliminato tutto il grasso; il latte non è da considerarsi bevanda, ma alimento, poichè costituisce appunto una sostanza alimentare pel suo contenuto di caseina, di crema, di zucchero.

Ecco pertanto raggruppate sinotticamente le bevande.

A base di acqua senza alcuna sostanza nè miscela estranea	Acqua potabile Acque minerali da tavola Acque minerali
A base di acqua con aggiunta di altre sostanze o ingredienti	Bevande effervescenti » emulsive » aromatiche » fragranti » acidule
A base di sostanze alcaloidee	Caffè Thè e surrogati
A base di sostanze alcooliche	Fermentate: vino e birra Distillate: liquori

Si intende poi che quando una miscela liquida contiene in soluzione sostanze di azione tera-

peutica, allora è da considerarsi come un medicamento.

6099 – Quanto alle bevande più adatte a calmare lo stimolo della sete è un pregiudizio quello che non si debba bere acqua schietta, ma mista a qualche altra sostanza come il vino, limone, ecc, per dissetarsi. L'acqua pura che la provvida Natura ci offre è un ottimo dissetante; solo occorre berla con precauzione e *fresca*, non *fredda*. Seguono poi le bevande leggermente acidule, amare, gassose. Pessime come dissetanti sono quelle dolci, il ghiaccio, i gelati e simili. (V. *Ghiaccio*).

6100 – Gioverà ancora ricordare, sebbene superfluo dopo quanto si è detto sopra, che il bere acqua fredda ed in copia mentre si è molto sudati od ansanti, può recare gravi disturbi pel subita-

neo squilibrio nella circolazione e che è stato non rare volte causa di morte istantanea.

6101 – Tra i migliori dissetanti vanno annoverati, il thè, ed il caffè caldi o almeno tiepidi e senza zucchero.

6102 – Una buona limonata senza zucchero, fresca ma non diaccia, *centellinata* o bevuta con una paglia o con cucchiaio da caffè, anziché d'un fiato o grandi sorsi, è un ottimo dissetante.

6103 – ***Negli ammalati*** – Qualunque sia la bevanda che si concede ad un ammalato, bisogna sempre avere la precauzione di somministrarla poco alla volta affinchè lo stomaco abbia tempo di digerirla facilmente.

Sono gli ammalati febbricitanti quelli che a preferenza accusano gran sete, talvolta una sete invincibile; sarebbero capaci di ingoiare intieri bic-

chieri della bevanda loro concessa non curanti di incorrere per tale abuso in un nuovo male, di aggiungere cioè al male in corso un'*indigestione d'acqua*; torna pertanto opportuno di somministrare ad essi quelle bevande che in minor quantità più facilmente estinguono la sete, quali appunto sono le bevande acide: la *limonata vegetale*, il *decotto di tamarindo*, le *gassose*; così può allo scopo suddetto giovare la somministrazione di acqua molto fredda, ma *presa a sorsi*, o di cucchiaiate di ghiaccio finamente tritato e misto ad un po' di zucchero e succo di limone, il che corrisponde alla *granita al limone*.

6104 – Quando poi l'ammalato non ha sete, non è il caso di invitarlo a bere; i brodi, il latte e quel po' di vino che saranno prescritti nella sua dieta, sono sufficienti a dare al sangue la quantità

voluta d'acqua in sostituzione di quella che si elimina per le orine e pel sudore.

6105 – Se le bevande hanno scopo medicinale, allora debbono essere prese con quelle speciali norme che o sono entrate nelle abitudini o meglio vengono suggerite dal medico. Ad esempio, le bevande sudorifere debbono esser prese tiepide, ed in quantità (uno o due bicchieri) e a stomaco vuoto; l'ammalato poi deve coprirsi ben bene onde promuovere la traspirazione: le bevande alcaline invece sono di maggior effetto se prese coi cibi e durante la digestione; così molte acque minerali si uniscono vantaggiosamente col vino durante il pasto, mentrechè bevute a stomaco vuoto potrebbero facilmente non venir tollerate.

6106 – ***Negli animali*** – Gli animali costretti al lavoro nelle giornate afose soffrono assai; la pol-

vere asciuga loro le nari in modo che sentono il bisogno di bere esageratamente.

Per ristorare gli animali in tali condizioni si dia loro da bere acqua acidulata, o si spruzzi con questa il foraggio ad essi destinato. Si può usare una delle seguenti formule per ogni capo grosso di bestiame:

Aceto gr. 200-300 in 4-5 litri d'acqua

Acido cloridrico „ 20-30 in 4-5 „ „

Acido solforico gr. 8-10 in 4-5 litri d'acqua

Agli animali spossati da lunghi lavori, si potranno fare le cure seguenti: Acido arsenioso gr. 1-5 per giorno negli alimenti, oppure: Solfato di ferro gr. 8-16 sciolto nell'acqua che serve di bevanda.

Sidro dolce.

6107 – ***Preparazione*** – Le mele ben sane vengono lavate, schiacciate e torchiate. Al mosto, al sortire dal torchio, viene aggiunto 1 a 3 gr. al massimo, d'ac. solforoso per ettolitro per impedire l'ossidazione troppo rapida dei tannini all'aria, che darebbe colorazione in nero. L'ac. solforoso viene introdotto allo stato gassoso o allo stato di metabisolfito.

Il mosto deve venir raffreddato a 4-6°. Si produce dapprima la coagulazione dei principii pectici. Se la defecazione non riesce bene, si aggiungono dei defecanti, per es. del saccarato di calce (30 a 40 gr. per El. di mosto).

La coagulazione è seguìta dalla fermentazione con formazione d'un *cappello* bruno, fenomeni che durano da 8 a 10 giorni.

Si adoperano tini conici al riparo dall'aria, disposti in modo da permettere l'introduzione del gas carbonico.

Alla bassa temperatura sono dovute le buone qualità del sidro ottenuto, come avviene pure per la birra, poichè si oppone alle fermentazioni parassitiche.

6108 – ***Conservazione*** – Basta aggiungervi 10 gr. di sottonitrato di bismuto (volgarmente *Magistero di bismuto*) per ogni ettolitro. Tale aggiunta è assolutamente innocua.

Siepi vive.

6109 – ***Impianto*** – Le siepi più efficaci come difesa sono quelle di: 1° Biancospino; 2° Robinia; 3° Marruca; 4° Prugnolo selvatico; 5° Pioppo o acero campestre; 6° Gelso.

Quest'ultima ha però bisogno di essere legata

bene. Le siepi suscettibili della miglior forma e taglio sono la prima e la 5ª, ma le più *utili* per la loro produzione sono quelle di gelso.

Il biancospino e il pioppo non riescono bene in terreni aridi; li amano freschi, non però troppo umidi.

6110 – Per fare il piantamento della siepe, tracciata la linea, scavasi (nell'inverno) una fossetta di 40 cm. per lato e profonda 50. Si pulisce il terreno scavato dalle erbe e radici e dopo qualche tempo si rimette nella fossetta misto a terriccio (letame ben decomposto) riempiendola solo per metà. La piantagione si fa per lo più in marzo. Occorrono 9 piantine per metro lineare. Si fa la siepe a doppia fila, si lascia tra una fila e l'altra un <*intervallo di 30 cm. si finisce di colmare la fossetta col ter*>*riccio misto a terra e si tagliano

* La frase che precede, mancante per errore ti-

tutte le piantine a 2 dita dal suolo. Durante l’anno si zappa e si tiene pulita la siepe dalle erbacce. Nel successivo inverno si può concimare con colaticcio di stalla.

Nel secondo anno si tagliano nuovamente le piantine a due cm. da terra se non sono abbastanza vigorose, quindi si allevano due soli rami per ognuna in quell’anno. Nel terzo anno si può cominciare a formare il reticolato con opportune legature dei rami.

Questo è il modo più razionale di ottenere siepi uniformi e robuste.

pografico, è stata ricavata per confronto con precedente edizione del *Ricettario* (3ª edizione, 1906). [nota per l’edizione elettronica Manuzio].

Sigarette.

6111 – ***Sono nocive?*** – Il dott. Serog dimostrò come, nelle carte da sigarette generalmente usate, le ceneri siano in proporzioni tali da non potere assolutamente nuocere alla salute quando anche contenessero rame o piombo. Quand'anche la cenere contenesse 0,5% di metalli venefici non arriverebbe in un giorno, consumando 50 sigarette, ad introdurre nell'organismo più di 30 centomillesimi di gramma di ossidi metallici.

6112 – È pure un pregiudizio che siano nocivi alla salute i prodotti della combustione delle carte da sigarette.

Anche in questo caso, se pure tutta la fibra cellulosa bruciando si convertisse in ossido di carbonio, questo non sarebbe in quantità tale da nuocere. Ma ciò non avviene perchè in così pic-

colo spessore, coll'afflusso d'aria facilitato dall'essere la carta *all'esterno*, la cellulosa brucia completamente formando gas carbonico ed acqua, cioè prodotti innocui.

6113 – Le cause dei disturbi dei quali si accusano le sigarette va dunque ricercata piuttosto *nell'abuso* che generalmente se ne fa in confronto ai sigari. Il cotone, d'altronde, non contiene elementi venefici quali la nicotina e gli altri numerosi prodotti che si sviluppano nella combustione del tabacco.

Sigilli.

6114 – ***Di ceralacca*** – *Su vetro* – Applicando semplicemente la ceralacca sul vetro essa si stacca poi facilmente e cade a pezzetti. Si impedisce che ciò avvenga incollando sul vetro, nel punto dove si vuole apporre il suggello, un di-

schetto di carta comune, Colando poi su questo la ceralacca si avrà un suggello assai aderente.

Singhiozzo.

6115 – ***Cause*** – È una convulsione del *diaframma* prodotta dal riso troppo prolungato, o dall'aver mangiato troppo affrettatamente o da altre cause non bene precisate.

6116 – ***Cura*** – Si fa cessare con una *sorpresa* o con lo sternutire annusando una presa di tabacco.

6117 – Il miglior modo consiste nell'inghiottire dell'acqua a piccoli sorsi, lentamente, senza respirare, pizzicandosi le narici o turandosi il naso.

La spiegazione fisiologica sarebbe questa: riposo del diaframma che la deglutizione di un po' d'aria e acqua permettono di prolungare senza sforzo; questa deglutizione produce dei movi-

menti peristaltici dell'esofago e dello stomaco che fanno cessare lo spasmo del diaframma. Può anche essere che l'azione riflessa calmante sul diaframma dipenda dalla tensione d'animo necessaria per compiere il piccolo sforzo del trangugiare l'acqua a rilento, ma potrebbe anche dipendere dal meccanismo stesso della deglutizione.

6118 – Secondo il dott. *Bramos* un mezzo molto facile e semplice consiste nel raffreddamento del lobulo dell'orecchio sia con un po' d'acqua sia con un po' di saliva. Il raffreddamento non consiste già in un considerevole abbassamento di temperatura, perché basta bagnare il lobulo per ottenere l'effetto.

6119 – Il rimedio più efficace, e può dirsi anche innocuo, consiste nel succhiare una rotella di zucchero bagnato d'aceto, o di bere un cucchiaio

di buon aceto, nel quale sia sciolto dello zucchero. Se un cucchiaio non basta, il secondo non può mancare di dare buoni risultati.

6120 – Inghiottire, il più rapidamente possibile, una cucchiaiata di zucchero in polvere, senz'acqua.

Lo zucchero non ha, e non potrebbe avere, un'azione specifica per calmare le contrazioni spasmodiche del diaframma, ma questo si calma probabilmente per azione riflessa per le contrazioni violente dei muscoli faringo-esofagei resi necessarii per la deglutizione.

6121 – Il *Brit. Med. Journ.* cita un caso di guarigione ottenuto coll'ingestione di una piccola quantità di essenza di trementina, la quale produce un istantaneo arresto del singhiozzo.

6122 – Un altro mezzo molto usato consiste nel

trattenere il respiro, sia contando sino a 30, sia ripetendo a voce alta e in fretta una stessa frase.

6123 – *Nei lattanti* – Nei bambini lattanti il singhiozzo dipende per lo più dall'aver lasciato per molto tempo il bambino nell'umido e al freddo; si fa cessare facilmente coll'avvilupparlo in fasce calde e asciutte.

6124 – ***Persistente*** – Il rimedio migliore sarebbe quello di esercitare una trazione ritmica sulla lingua. In meno di due minuti il singhiozzo cessa.

6125 – Per guarire il singhiozzo, specie se persistente e acuto, in Francia si è immaginato di comprimere fortemente il nervo frenico, posto a sinistra nella regione clavicolare; dopo poco tempo di tale compressione digitale, piuttosto dolorosa, il singhiozzo cessa.

Siringa Pravatz.

6126 – ***Norme per l'uso*** – La siringa Pravatz è la siringa delle famiglie; serve per le comuni iniezioni sottocutanee, che ormai sono all'ordine del giorno. Di queste iniezioni se ne fanno di composti di ferro alle persone anemiche; di morfina per calmare i tormentati dal dolore fisico; di bicloruro di chinino per la malaria; di soluzioni jodio-jodurate per certe forme di scrofole o di tubercolosi. Non parliamo delle iniezioni che si fanno ad un ammalato grave in collasso, nè di quelle in caso di difterite od altro; parliamo delle iniezioni comuni su individui o sofferenti appena, o non gravi; talora anche eseguite (con serio rischio per chi le subisce) da persone stesse di famiglia.

Abbia ciascuna casa la propria siringa di Pravatz, sempre pronta ed in buon ordine da porgere

al medico: questa siringa di casa deve servire solo per iniettare sotto la pelle una data sostanza: basta disinfettare ad alcool od a gas l'ago riscaldandolo molto alla fiamma, quando esso debba passare da una ad altra persona; per maggior precauzione si potrà cambiare anche l'ago: cambiare la siringa sarebbe superfluo. Le siringhe di Pravatz possono essere di ebanite o di metallo; tanto le une che le altre hanno del pregi e degli inconvenienti, ma per delle semplici iniezioni sottocutanee sono buone entrambe; in quelle di ebanite nello scaldare l'ago alla fiamma si cerchi che il calore non arrivi al caoutchouc, che ne sarebbe alterato.

Quelle di metallo si eviti di pulirle con soluzione di sublimato chè le intacca.

Siroppi.

6127 – ***Preparazione*** – La preparazione dei siroppi esige grande attenzione. Quando non sono preparati con tutta la cura necessaria, si chiarificano difficilmente, oppure, benchè limpidi in principio, s'intorbidano e non si conservano. Essi sono suscettibili di molte alterazioni, e non è che operando bene a dovere che si riesce ad evitarle.

I siroppi essendo una soluzione concentrata di zucchero nell'acqua semplice, si può ottenerli tanto a freddo che a caldo; ma si capisce come nel secondo caso la quantità di zucchero disciolta sia più considerevole e il prodotto ottenuto con la cottura sia migliore.

È bene notare che la cottura conserva più lungamente i siroppi, i quali, altrimenti, sono più che mai soggetti ad ammuffire od a fermentare quan-

do debbono essere conservati senza l’aggiunta dell’alcool, come si pratica per la composizione dei rosoli.

6128 – La regola da seguirsi per la dose dello zucchero nella preparazione dei siroppi, è di metterne tanto quanto può scioglierne l’acqua, od altro liquido che si voglia. I succhi acidi dei frutti ne disciolgono circa 160 gr. per ogni 100 gr. di succo; gli infusi e i decotti possono discioglierne un poco più ed in generale ne occorre sempre un poco meno del doppio in peso del liquido che si vuoi adoperare,

Se si vuole adoperare un infuso, un decotto, od un succo che già siano ben limpidi, basta sciogliervi zucchero bianchissimo a bagno-maria od a fuoco lento, e lo siroppo si otterrà senza bisogno di cottura nè di chiarificazione.

6129 – Oggidì il numero dei siroppi messi in commercio è considerevole; ne esamineremo le principali varietà.

Il primo è lo stroppo di *zucchero* o semplice, che entra nella composizione di tutti gli altri; ve ne ha di due sorta: quello di zucchero grasso e quello di zucchero bianco.

Lo sciroppo più semplice è quello preparato con zucchero ed acqua; ma si fanno sciroppi anche sciogliendo lo zucchero col succo di alcuni frutti, e coll'infuso acquoso di qualche pianta aromatica; in questi ultimi casi lo sciroppo prende il nome della sostanza adoperata, e così dicesi: "siroppo di ribes, d'altèa, ecc.„

Il siroppo semplice, a freddo si fa adoperando 2 chilogrammi di zucchero per ogni litro d'acqua, e lasciando fondere senza il concorso del fuoco.

Trattandosi di fabbricare dei siroppi composti, si aggiungono al siroppo di zucchero gli ingredienti necessari e le sostanze aromatiche, modificando talvolta qualche poco la cottura a seconda delle circostanze.

6130 – *Cottura* – Parecchi sono i segni che indicano il giusto grado di cottura del siroppo, ma il più semplice e sicuro consiste nella densità; versandolo dall'alto deve filare come un olio, cadere senza spruzzare, formarsi in gocce rotonde, le quali collocate le une presso le altre in un piatto non si ravvicinino che lentamente; infine soffiando sulla sua superficie vi si deve formare una pellicola rugosa.

6131 – *Siroppo di zucchero grasso* – Si pongono in un recipiente kg. 50 di zucchero con 20 litri d'acqua pura e 6 litri di acqua albuminosa[80]; si ri-

80L'acqua albuminosa per quest'uso si prepara

mescola con una spatola di legno e si riscalda il tutto con un fuoco vivo. Allorchè lo zucchero bolle e comincia a sollevarsi, si versa sopra lentamente e dall'alto, un litro d'acqua albuminosa, lo zucchero si abbassa ma non tarda a risalire: si rinnova l'operazione dell'acqua albuminosa e la massa di zucchero si abbassa completamente. Si toglie la schiuma a misura che l'ebollizione continua, versando sempre acqua albuminosa a due o tre riprese. Allorchè è quasi cessata la schiuma e che il siroppo così formalo è presso a poco trasparente, si passa attraverso un pezzo di mollettone. Il siroppo deve segnare da 30 a 32 gradi Baumé, per soddisfare alle condizioni usuali; lo si deve lasciare sul fuoco sinchè abbia raggiunto questo limite. Se avesse da segnare di più, si di-

sbattendo vigorosamente 6 albumi d'uova in 1 litro d'acqua e poi aggiungendo 7 litri d'acqua.

minuirà la gradazione versandovi acqua, meglio se acqua distillata.

6132 – *Siroppo di zucchero bianco* – Si prepara come il primo ma impiegando acqua albuminosa in minor quantità. A 50 kg. di zucchero raffinato, di un bel bianco, in pezzi di media grossezza, si aggiungono 17 litri di acqua pura e 6 litri di acqua albuminosa. Lo si fa sciogliere, poi si mette al fuoco e si schiuma. L'ebollizione non deve essere spinta troppo vivamente.

6133 – ***Chiarificazione*** – Quando occorre di chiarificare un siroppo, lo si deve far bollire al fuoco dopo avere sbattuto nel liquido alcune chiare di uova (2 chiare per ogni litro di sciroppo), e schiumarlo durante la cottura. Si procurerà nondimeno di tenerlo il minor tempo possibile sul fuoco, poichè con facilità lo zucchero si colorisce.

6134 – ***Di lamponi*** – Si schiacciano i lamponi e si passano allo staccio; si ripone il succo in luogo assai fresco lasciandovelo quattro giorni. Si decanta accuratamente la parte limpida ed in 1 kg. di questo succo si fa fondere a caldo (ma a dolce calore) kg. 1,750 di zucchero bianco. Si passa poi alla mussola.

Questo siroppo misto all'acquavite od allo spirito di vino dà un eccellente liquore del quale si accresce la soavità aggiungendovi 2 gr. di vaniglia pestata con 20 gr. di zucchero e macerata per 5 giorni in 50 gr. d'alcool a 80°.

6135 – Ad ogni kg. di lamponi aggiungonsi gr. 20 di zucchero; si lascia fermentare per un giorno, indi si spreme e si abbandona il succo ad una fermentazione successiva in luogo fresco finché abbia sedimentato, e si filtra. Col succo limpido

filtrato si riempiono delle bottiglie da chilogr., che si pongono a bagno-maria lasciandovele finchè del succo sieno usciti dalle bottiglie circa 30 gr. Si tura subito, si applica sul tappo la ceralacca e si conservano coricate: Il succo così preparato si mantiene inalterato per anni.

6136 – Per ogni kg. di succo prendasi 2 kg. di zucchero, si faccia bollire una volta e si coli. Per filtrare celeremente e con poca spesa il succo, si possono adoperare cascami di carta da filtro che si sminuzzano in acqua formandone una pasta, la quale ponesi in tela da sacco, si leva l'acqua mediante pressione e si versa sopra alla pasta il succo da filtrarsi.

6137 – Per ottenere un siroppo intensamente colorato in rosso si aggiunge ai lamponi schiacciati prima della fermentazione una piccola quan-

tità di zucchero. L'alcool etilico che si produce con la fermentazione pare che provochi una migliore estrazione del rosso del lampone. Devesi impiegare zucchero privo di oltremare e di calce perchè ambedue queste impurità alterano il colore rosso del lampone.

6138 – ***Di more, di rovo o di gelso*** – Si mettono i frutti insieme con egual peso di zucchero in un recipiente di terra o di rame stagnato e si scaldano fino a soluzione dello zucchero. Si passano a staccio di crini, senza pressione e si ottiene un siroppo chiaro, senza bisogno di chiarificazione.

6139 – ***Di ciliege amarene*** – Si prendono ciliege marasche vere, mature e di sapore agro: si mondano dal gambo e si spappolano come l'uva, quando la si pigia, tenendo a parte i nocciuoli; quindi si lasciano così pigiate, in vaso di terra, a

fermentare per 48 ore, dopo avervi aggiunto un pezzo di cannella, rimescolando di quando in quando. Dopodichè si estrae il succo sia impiegando uno strettoio, sia strizzando colle mani le ciliege a poco a poco dentro un canovaccio rado. Si lascia riposare il succo spremuto e poi se ne decanta la parte limpida. Per ogni kg. di succo così ottenuto si impiegano kg, 1,3 di zucchero bianco e gr. 1 di ac. citrico, aggiungendo questo quando il succo sia già riscaldato: si fa bollire il tutto per 4-5 minuti, rimestando bene: una bollitura prolungata menomerebbe l'aroma. Si lascia raffreddare e si versa in bottiglie, che si tappano bene e si conservano in cantina.

Si può aggiungere anche, prima della fermentazione, le mandorle, levate dai noccioli, asciugate al sole e schiacciate, pestandole in mortaio,

impiegandone gr. 25 per ogni kg. di marasche. (V. anche *Composte di frutta*).

6140 – ***Di ribes*** – Da 1 kg. di ribes non a completa maturanza e gr. 300 di belle ciliege ed altrettanto di lamponi si tolgono i noccioli ed i gambi, o piccioli, e si spremo il succo in un recipiente di terraglia, e si passa per staccio e si lascia in riposo per 3 o 4 giorni in luogo fresco, tenendo però il vaso ben turato onde non abbia a svanire la fragranza.

Si cola poscia il liquido attraverso un pannolino, si aggiungono 160 gr. di zucchero per ogni 100 gr. di succo ottenuto, e si fa scaldare a bagnomaria. Allorchè lo zucchero si sarà perfettamente disciolto, si lascia spegnere il fuoco e raffreddare il liquido, e così si avrà il siroppo, che si conserva in bottiglie ermeticamente turate.

Il soggiorno del succo in luogo fresco, prima di aggiungervi lo zucchero, ha per iscopo di chiarificarlo col mezzo della fermentazione che vi si stabilisce, e farne deporre le parti mucillaginose, che restano poi sul pannolino pel quale viene colato.

Si può ottenere più prontamente questa chiarificazione unendo al succo un poco di fior di latte, che in breve si coagula, oppure la chiara di un uovo conforme alle istruzioni sopra dette, o infine sottoponendo il succo stesso all'azione dell'acqua bollente dopo di averlo chiuso in bottiglie.

Adoperando dello zucchero raffinato, e se il succo è ben chiarificato, non si formerà veruna schiuma alla superficie del siroppo; tuttavia, se qualche bolla si lasciasse vedere, bisognerebbe toglierla prima di ritirare il siroppo .dal fuoco.

Quanto abbiamo detto per questo siroppo, applicasi alla preparazione di tutti gli altri siroppi di frutti acidi.

6141 – Di *Ribes nero* – Il ribes nero – *Cassis* dei francesi – è una specie distinta da quella rossa; i suoi grappoli sono più piccoli, ma gli acini sono più grossi e quando sono maturi sono neri, spesso punteggiati di giallognolo. Il loro sapore acidulo, aspro, fortemente aromatico, che ricorda quello del ginepro, li rende assai adatti per la preparazione di liquori e di siroppi.

Col succo di ribes nero si ottengono eccellenti bibite assai igieniche, diluendolo con acqua di seltz o con vino bianco.

Per preparare detto succo si colgono i frutti ben maturi, si schiacciano e si lasciano per tre giorni in una tinozza, agitando due volte al giorno per

favorire la fermentazione. Si estrae poi il succo per fermentazione. Si raccoglie così circa 45% di succo, ma versando sul residuo 5% d'acqua e procedendo ad una seconda spremitura si può ottenere un totale del 50%. Se il succo ha, p. es., la densità 1,053 vi si aggiungono 1420 gr. di zucchero per litro.

Si scalda la miscela, agitandola costantemente, sino all'ebollizione. Dopo tre minuti di forte ebollizione si ottiene un siroppo completo, che si può filtrare alla calza di feltro. (V. *Filtrazione*).

Quando è freddo deve segnare 33° al pesasiroppi. Con 10 kg. di frutti si possono ottenere 10 kg. di siroppo.

Il siroppo di ribes nero unito all'alcool, fornisce un eccellente liquore, ricco di colore e di profumo e che si può conservare per due anni in ambiente

fresco.

6142 – ***Di banane*** – Si tagliano le banane, ben mature, a fette; si spolverano con zucchero, si chiude il recipiente che si circonda con paglia e si mette nell'acqua fredda. Questa si fa scaldare sino all'ebollizione. Si ritira, si lascia raffreddare e si mette il siroppo in bottiglie.

Di caffè – V. N. 980.

Di arancio – V. N. 326-327.

Di cedro, limoni – V. N. 3600 e seg.

6143 – ***Di tamarindo*** – Kg. 3 di frutti di tamarindo sono fatti bollire in un litro d'acqua, rimestando il liquido con una bacchetta per facilitare la dissoluzione di principii solubili. Si filtra il tutto per tela e si aggiunge kg. 1 ½ di zucchero.

Si procede quindi ad una seconda bollitura levando le schiume che si formano abbondanti ed il

liquido freddo viene messo in bottiglie, dopo averlo aromatizzato con qualche goccia di essenza di arancio ed etere di ananas.

6144 – ***Di violette*** – Si prendono 100 gr. di viole mammole colte di recente e private del calice; si pestano in un mortaio di ottone, di pietra o di porcellana, con 50 gr. d'alcool; si lascia la miscela in riposo per 5 o 6 ore in un vaso di vetro o di porcellana, indi si preme in uno strettoio; si unisce il liquido ricavato con quello che si ottiene premendo ancora nello stesso modo la massa rimasta, mista a poca acqua. Il peso del liquido si porta in tal modo a 100 gr. Si filtra e si conserva in bottiglia a turacciolo spalmato di paraffina salicilata, oppure lo si trasforma immediatamente in siroppo unendolo con 9 volte il suo peso di sciroppo di zucchero. Questo siroppo riesce d'un bel

violetto e di gradevolissimo colore e sapore; effetto dovuto all'alcool che ha coagulato le materie albuminoidi e resa più perfetta la soluzione degli elementi coloranti e odorosi.

6145 – ***Di fiori d'arancio*** – Si mettono in un recipiente verniciato o di vetro, 1800 gr. di zucchero e vi si versa sopra un litro d'acqua distillata di fiori d'arancio, di prima qualità. Si agita di tanto in tanto, fino a soluzione completa, poi si filtra alla carta.

Un cucchiaio da tavola di questo siroppo misto a due cucchiai di acquavite o di cognac costituisce un ottimo liquore, prezioso in caso di digestione difficile.

All'acqua di fiori d'arancio si possono sostituire 10 gocce d'essenza ed un litro d'acqua.

6146 – ***Di fiori d'acacia*** – Si staccano i fiori dai

loro grappoli e si dispongono in un recipiente qualsiasi – zuppiera o simile – a strati di 3 a 4 cm. Fra uno strato e l'altro si mette dello zucchero bianco in polvere. Si lasciano in contatto per 5 o 6 ore indi si ricoprono d'acqua bollente. Si fa un siroppo di zucchero – parti eguali d'acqua e di zucchero – e vi si fa scuocere la miscela di fiori e zucchero. Si passa il tutto a pannolino spremendo bene e s'imbottiglia. Quando sia freddo si tura per bene.

6147 – Volendo fare un liquore con fiori di acacia si aggiunga al prodotto ottenuto col procedimento indicato nel numero precedente altrettanta acquavite, *due* o *tre* foglie di lauro-ceraso e si lasci in fusione per circa tre mesi.

6148 – ***Di scorze d'arancio*** – Si fanno macerare per 24 ore con alcool gr. 50 di scorza d'aran-

cio, senza parenchima, finamente tagliuzzata; poi si liscivia su imbuto con alcool per ottenere 100 cc. di liquido. Indi si mescolano in mortaio gr. 50 di fosfato di calce con 150 gr. di zucchero e si aggiunge il liquido triturando vivamente. Collocasi il mortaio col contenuto in luogo moderatamente caldo fino a che si evapori la maggior parte dell'alcool. Si tratta il residuo con 300 cc. di acqua e si getta su filtro. Dapprincipio cola torbido, poi diventa limpido. Si sciolgono gr. 600 di zucchero senza scaldare e si completa con acqua a 1 litro. In luogo del fosfato di calce si può impiegare il carbonato di magnesia.

6149 – ***Di mandorle (Orzata)*** – Non è un semplice siroppo, ma una composizione di sapore gradevolissimo, nota ai buongustai. Si pestano le mandorle dopo averle sbucciate – il che riesce

facile se si lasciano per qualche ora immerse nell'acqua – in mortaio di marmo o meglio di vetro, con 20 p. di zucchero.

SI divide la pasta in 6 ad 8 parti che si pestano separatamente, in modo da ottenere una polvere finissima, che si discioglie in 52 parti d'acqua e si cola poi a forte pressione:

Mandorle dolci 16 – Mandorle amare 5 – Zucchero 96

Gomma arabica 1 – Acqua di fiori d'arancio 8 – Acqa 52.

Al liquido si aggiungono il resto dello zucchero e la gomma. Si scalda a bagno-maria agitando. Si cola per tela e si aggiunge l'acqua di fiori d'arancio rimescolando per impedire la formazione della pellicola oleosa. La gomma serve ad impedire che col riposo il siroppo si separi. Serve a

preparare un’ottima bibita.

6150 – ***Di soda Champagne*** – Si facciano bollire in un recipiente di terra o smaltato raccogliendo la schiuma.

Zucchero kg. 21 – Conserva di ribes litri 3 Vino nero litri 2 – Aceto al lampone 0,25 – Acido tartarico gr. 35.

È necessario che il vino nero sia di ottima qualità.

Ad operazione finita la spuma cessa quasi di prodursi. Si filtra allora il liquido e lo si colorisce con cocciniglia.

6151 – ***Granatina*** – Il succo della melagrana non entra menomamente nella composizione dei siroppi per bibita che si trovano in commercio col nome di granatina.

Si può preparare un buon siroppo di questo ge-

nere mettendo in infusione in un litro d’aceto, per un mese, 250 gr. di lamponi o di ribes; spremere poi il succo e aggiungere acqua per ottenere un litro. Mescolare quindi:

Succo gr. 1000 – Zucchero 2000 – Bianco d’uovo 40.

Si colorisce, al grado voluto, con:

Acqua 200 – Cocciniglia in polv. 13 – Cremor di tartaro 3

Alcool 200 – Allume 3.

Si fa bollire un litro d’acqua, vi si getta la cocciniglia, poi l’allume ed il cremor di tartaro; quando è freddo si aggiunge l’alcool e si filtra.

6152 – ***Aperitivo, delle cinque radici*** – Radice di appio palustre, di finocchio, di asparago, di rusco, di prezzemolo, di ciascuna parti 1:

Zucchero 20 – Acqua 45.

Si soppestano le radici e si mettono in infusione in ⅓ dell'acqua, bollente, poi si cola il liquido e si fa decozione del residuo con la rimanente acqua, per ottenere parti 12 di colatura; nei liquidi acquosi riuniti e filtrati si fa sciogliere lo zucchero.

6153– ***Di gomma*** – Si lava la gomma arabica per purgarla dalle impurità che contiene; la si fa sciogliere a freddo in una piccola quantità d'acqua, 5 a 6 litri per 5 kg. (dose voluta per un siroppo di zucchero) si agita di frequente per aiutare lo scioglimento, quindi passa attraverso una tela fina e la si aggiunge al siroppo di zucchero bollente chiarificato. Si fa bollire il tutto per alcuni minuti, quattro o cinque, e infine si filtra attraverso il mollettone rivestito della solita carta da filtro ridotta in pasta. Si suole spesso aggiungere a questo siroppo raffreddato dell'acqua di fior

d’arancio, circa un litro,

6154 – ***Alterazioni*** – Queste sono di varie sorta, ma la più seria è la fermentazione, la quale si manifesta quando i siroppi non sono cotti a sufficenza o quando contengono troppe materie mucillagginose, in seguito a incompleta chiarificazione. Quando i siroppi vengono chiusi prima del completo raffreddamento, la fermentazione può pure determinarsi, ed è dovuta al vapore d’acqua che si sprigiona naturalmente dalla superficie e che si condensa e guasta lo strato superiore. L’equilibrio allora rimane rotto in tutta la massa. Simile inconveniente si produce se il vaso, nel quale si versa lo siroppo è umido.

I siroppi in fermentazione diventano torbidi; spumanti, infine inacidiscono e si perdono completamente. Il rimedio a tutto ciò è il riscaldamen-

to; in tal modo si sperdono l'ac. carbonico, che fa spumeggiare il siroppo, e l'alcool formatosi.

6155 – Un'altra alterazione frequente è l'ammuffimento, che si produce quando si imbottiglia troppo presto il siroppo, quando lo si lascia scoperto, o quando i recipienti sono umidi.

Succede pure che si formino dei depositi nel recipienti, i quali invadono tutta la massa. Ciò dipende dall'essere stato il siroppo troppo cotto. Anche qui con un leggero riscaldamento si rimedierà purchè fatto non troppo tardi.

6156 – ***Conservazione*** – Per andare esenti da ogni alterazione, i siroppi devono essere conservati in bottiglie ben tappate e collocate in una cantina sana o in qualunque altro ambiente freddo.

6157 – ***Saggio*** – I siroppi vengono di frequente

preparati con glucosio anzichè con zucchero puro. Trattandone una cucchiaiata (gr. 25) con VIII-X gocce di soluz. satura di jodio in alcool (50%), se vi è presenza di glucosio si manifesta colorazione bruna persistente con intorbidamento; mentre per lo zucchero puro questa scompare rapidamente.

6158 – Si può anche riconoscere la frode aggiungendo un cucchiaio (dicci grammi) di una debole soluz. di potassa.

Si scalda quindi sino all'ebollizione su di una lampada a spirito. Se il siroppo è esente da glucosio prende, coll'ebollizione, un bel colore giallo oro; se invece è mescolato a glucosio acquista il colore bruno del caffè ed emana un caratteristico "odore di caramella„.

Smaltatura.

6159 – ***A freddo*** – Si fa bollire, in recipiente chiuso, del silicato di soda (soluzione del commercio). Indi vi si aggiunge circa il 5% di solfato di calce che vi determina un precipitato che giova ad evitare ulteriormente tutte le efflorescenze nocive all'aspetto dello smalto. Si decanta la soluzione la quale assume consistenza d'una pasta, che si scalda a circa 75° per applicarla sugli oggetti da smaltare. Una seconda decantazione ha luogo nello strato vetroso il quale assume allora una traslucidità inalterabile. Si può colorare a piacere, sia nella massa, sia superficialmente. Si rendono fissi i colori per mezzo di tannati, di gelatina e di allume. Questo procedimento è assai pratico, specialmente per quegli oggetti che non sopporterebbero la temperatura necessaria per la

fusione degli smalti comuni.

Smalto.

6160 – ***Pulitura*** – Si fa una pasta di cremor di tartaro in polvere, con acqua. Si stende sulla superficie da pulire, si sfrega, indi si lava con molt'acqua e si fa seccare.

Soluzioni saline.

6161 – ***Modo facile di preparare soluzioni sature*** – Si prende un vaso di terra, di quelli che servono pei prodotti chimici, e vi si pratica un foro in basso al quale si applica un piccolo robinetto di legno. Superiormente s'introduce nel vaso della mussolina rada nella quale si pane la sostanza in pezzi, della quale si vuole avere la soluzione satura. La mussolina a forma di sacchetto pescante nel liquido viene rivoltata e legata al collo del va-

so, che si copre con un coperchio di legno. La sostanza si scioglie nell'acqua e, formando un liquido più denso e quindi più pesante, questo tende a portarsi al fondo lasciando l'acqua quasi pura, che può quindi sciogliere nuova sostanza. Così l'azione solvente dell'acqua sul sale si esercita continuamente finchè la soluzione stessa è satura, cioè contiene in soluzione la massima quantità della sostanza, che a quella temperatura può tenere.

Quando occorre della soluzione la si preleva dal basso e si riempie il vaso con acqua, che scioglie nuovo prodotto. È molto più difficile ottenere soluzioni sature mettendo la sostanza nel recipiente in modo che resti nel fondo, perchè in tal caso il liquido saturo resta continuamente in fondo a contatto della sostanza stessa e bisogna

quindi agitare frequentemente.

6162 – ***Colorate, per bottiglie da vetrine:***

Azzurro:

Solfato di rame gr. 480 – Ac. solforico 60 – Acqua a 4500.

6163 – *Giallo-bruno*:

Bicromato potassico gr. 150 – Acido nitrico 120

Acqua a 4500.

6164 – *Giallo*:

Bicromato potassico gr. 30 – Bicarbonato potassico 22,5

Acqua a 4500.

6165 – *Rosso*:

Soluzione offic. di percloruro di ferro gr. 60

Soluz. conc. d’acetato d’ammonio 120

Acido acetico (33%) gr. 30 – Acqua 9000.

6166 – *Cremisi*:

Joduro potassico gr. 7,5 – Jodio 7,5 – Acido cloridrico 60

Acqua a 4500.

Tutte le soluzioni devono essere filtrate. Adoperando acqua distillata si conservano per 5 a 10 anni. Per impedire il congelamento si può aggiungervi 10% di alcool o di glicerina e diminuire la quantità dell'acqua.

6167 – I seguenti miscugli dànno luogo ad una colorazione che resiste a lungo all'azione del sole:

Rosso:

Nitrato di cobalto 3 – Carbonato ammonico q. b.

Acqua distill. q. b. per ottenere 1000.

6168 – *Giallo*:

Bicromato potassico 3 – Carbonato sodico 2

Acqua distillata 96.

6169 – *Arancio*:

Bicromato potassico 4 – Acido nitrico 1 – Acqua distillata 120.

6170 – *Azzurro*:

Solfato di rame 14 – Allume 14 – Acido solforico 13.

Acqua distillata 473.

6171 – *Verde pallido*:

Solfato di nichelio 1 – Acido nitrico 3 – Acqua distillata 495

Bicromato potassico q. b.

6172 – *Verde-oliva*:

Solfato di rame 35 – Acido cloridrico 35 – Carbonato ferroso 4

Acqua distillata 450.

Si scioglie il sale ferroso nell’acqua ed il solfato di rame nell’acido, si mescolano le due soluzioni

e si filtra.

6173 – *A strati colorati diversi* – Si versano accuratamente, nei vasi, per mezzo di un lungo imbuto e facendoli scorrere lungo le pareti, in modo da evitare che si mescolino, i liquidi seguenti:

l° Acido solforico colorato in *azzurro* con indaco polverizzato; 2° cloroformio puro *bianco*; 3° glicerina colorata in *giallo chiaro* con colore di zucchero; 4° olio di ricino colorato in *rosso* con alizarina; 5° alcool del p. sp. 0,935 (57%) colorato in *verde* con anilina; 6° olio di fegato di merluzzo colorato in *giallo carico* con essenza di trementina; 7° alcool 96% colorato in *violetto* con violetto d'anilina.

Spazzole.

6174 – ***Pulitura*** – Le spazzole, sia per capelli che per abiti, non si lavano mai con acqua. Solo

quando fossero molto unte si possono immergere nell'acqua contenente $^{1}/_{10}$ del suo volume d'ammoniaca; si estraggono dopo tre o quattro ore, si risciacquano con acqua fresca e si asciugano con cura all'ombra.

6175 – Si strofinano vigorosamente su di un pezzo di carta forte, o di tela grossolana.

6176 – Si agitano fortemente in un sacco di grossa tela con un litro circa di crusca fina. Si sfregano poi una contro l'altra per isbarazzarle dalla crusca. Indi si puliscono con cencio di lana.

6177 – *Di pelo*, *sporche di vernice* – Per pulirle si trattano come i pennelli nelle stesse condizioni. (V. N. 5101 e seg.).

6178 – Risciacquatura a più riprese nell'essenza di trementina, senza però lasciarvele troppo, perchè perderebbero l'elasticità. Quando con tale

trattamento sono rese alquanto flessibili si immergono e si *lavorano* nell'olio di lino caldo.

6179 – Immersione per 48 ore in olio di lino, indi agitarle entro recipiente con benzina.

6180 – Immersione per 48 ore in olio di lino, indi risciacquatura, a più riprese, nell'ess. di trementina calda.

6181 – ***Conservazione*** – Le spazzole possono essere per molto tempo conservate mediante alcune cautele. Si deve adottare per regola di farle sempre riposare sul proprio pelo e non sul dorso; la polvere vi penetra assai meno e la spazzola si conserva pulita per maggior tempo. L'umidità rammollisce i peli: importa quindi di non lavare le spazzole se non in caso di assoluta necessità e soltauto con acqua fredda e sapone; poi si metteranno ad asciugare, ma non sul dorso, affinchè

l’acqua non penetri nel legno.

6182 – Quando i crini d’una spazzola sono diventati troppo flessibili si lasciano immersi nell’ammoniaca per qualche tempo; poi si lasciano essiccare. In tal guisa riacquistano la primitiva elasticità.

6183 – ***Disinfezione*** – In caso di malattie contagiose è necessario disinfettare, anzi sterilizzare le spazzole per capelli e quelle per abiti, delle quali abbia fatto uso l’ammalato, essendo state queste con probabilità contaminate da un gran numero di germi infettivi e pericolosi. Per tale scopo non si può ricorrere all’azione del riscaldamento all’ebollizione, poiché questo le altererebbe: conviene quindi fare uso di soluzioni antisettiche, a freddo, quali la seguente: formalina commerciale 40, alcool (90°) 560, acqua 400.

6184 – Si può usare semplicemente soluzione a 15% di lisoformio, lasciando le spazzole a contatto con essa per 6 ore.

6185 – Si può utilizzare l'acqua ossigenata (5%), diluendo quella medicinale con altrettanta acqua e lasciando a contatto un'ora; le spazzole non solo vengono così disinfettate, ma anche completamente ripulite.

Specchi.

6186 – ***A immagini deformi*** – Questi specchi cilindrici od altrimenti curvi, che danno immagini tanto grottesche nella loro deformità, sono molto costosi.

Indicheremo un modo di farne una imitazione sufficiente come passatempo. Si prepara un'amalgama con:

Mercurio 9·– Piombo 1 – Stagno 1 – Bismuto 1

si applica sopra un vetro comunque curvo, previamente scaldato: una bottiglia, un fiasco possono servire benissimo. La superficie interna della bottiglia, sulla quale devesi applicare l'amalgama, dovrà essere prima ben lavata con una soluzione di potassa.

6187 – Si ottiene lo stesso risultato con quest'altra amalgama:

Mercurio 1 e Stagno 4.

6188 – ***Di vetro ramato*** – S'immerge la lastra di vetro in un bagno alcalino contenente del cloruro di rame e del cloruro di zinco. Il rame è precipitato da questa soluzione con riduttori organici, quali un soluzione di zucchero mista a glicerina od a formalina. Esso si depositerà sotto forma di specchio sul vetro. I risultati sono migliori se si aggiunge alla soluzione cuprica del nitrato

d’ammonio e del sale di Seignette, o del cloruro di platino o di oro.

6189 – ***Per impedirne la rottura*** – Accade sovente che i vetri degli armadi e gli specchi si rompano durante un trasloco anche senza aver subito alcun urto, ma pel solo effetto di vibrazioni esagerate. Si può ovviare facilmente a questi danni, incollando sulle lastre di vetro delle striscie lunghe di carta.

6190 – ***Rigati*** – Se la superficie dello specchio ha qualche leggera rigatura si può farla sparire, rendendo uniforme come prima il lucido della lastra, applicandovi una pasta di rosso inglese ed alcool e sfregandola, quando è quasi secca, con pelle scamosciata.

6191 – ***Offuscati*** – Le scritte staccate o raschiate dalla superficie degli specchi vi lasciano

talvolta tracce difficili da far sparire. Si riuscirà stendendovi sopra del sapone comune, lasciandovelo per 24 ore e lavando poi accuratamente.

6192 – Lavatura con acetato di amile.

Lavatura e pulitura (V. *Vetri*).

6193 – ***Riparazione*** – In 200 gr. d'acqua filtrata si fanno sciogliere 10 gr. di nitrato di argento; vi si versa dell'ammoniaca goccia a goccia, fino a scomparsa completa del precipitato formatosi. Si prepara poi una seconda soluz. con gr. 2,5 di formòlo in 200 gr. d'acqua filtrata. Si versa questa soluz. nella prima, mescolando intimamente.

L'applicazione di questa soluzione nel punti in cui l'argentatura è scomparsa si fa in questo modo: si pulisce, in primo luogo, accuratamente la parte guasta con acqua e poi con alcool; si stende allora, rapidamente, la soluzione sovraindicata

e si lascia seccare per 15 a 20 minuti. Si lava poi abbondantemente indi si spalma con vernice di gommalacca o con quest'altra:

In un vaso dì terra verniciato si fanno fondere a fuoco debole gr. 30 di bitume di Giudea e gr. 30 di cera bianca; si rimesta, si ritira dal fuoco e – a poco a poco – vi si versano 60 gr. d'ess. di trementina. Si agita con bastoncino e si lascia raffreddare alquanto.

Con un pennello piatto, morbido, intinto nel liquido tiepido se ne stende sull'argentatura un leggero strato, assai uniforme. Si lascia seccare all'aria per alcune ore.

Spruzzatore.

6194 – ***Economico*** – Si può costruire uno spruzzatore che è il colmo dell'economia, in modo semplicissimo. Si taglia un turacciolo di su-

ghero nel modo indicato nella fig. 159, vi si praticano due fori nel quali si fissano due cannucce di penna d’oca; si ha così un ottimo spruzzatore che può servire tnnto bene quanto quelli di vetro più fragili e sopratutto più costosi.

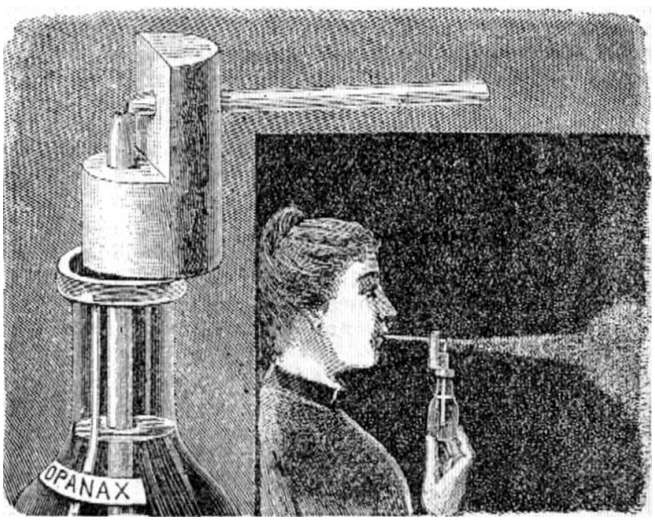


Fig. 159.

Si può adoperare lo spruzzatore per disinfettanti, acque odorose, fissativi per disegni, ecc.

Quanto ai fori nel sughero si ottengono o con lima tonda o con verghetta di ferro rovente, ripetendo più volte l’operazione.

Spugne.

6195 – ***Conservazione*** – Si possono conservare benissimo le spugne, purchè di buona qualità e non rovinate dall'imbianchimento con acidi in eccesso, avendo cura di risciacquarle prima all'acqua saponata e poi all'acqua pura ogni volta che se ne fa uso, facendole poi asciugare, possibilmente al sole.

6196 – Le spugne d buona qualità si possono conservare assai lungamente in buono stato avendo cura di non lasciarle mai sporche nè immerse nell'acqua. La potassa e la soda le alterano assai; perciò, quando si lavano con soluz di questi alcali occorre poi risciacquarle ripetutamente con acqua corrente, o rinnovata, spremendole ogni volta con forza, e *appendendole* poi per farle asciugare completamente.

6197 – ***Lavatura*** – Le spugne da toeletta che servirono molto, specialmente col sapone, diventano viscide e grasse; si lasciano immerse in una soluzione di soda al 10% per 24 ore, indi si lavano con acqua pura e poi nell'acqua contenente $^{l}/_{10}$ d'ac. cloridrico; infine si lavano ancora abbondantemente con acqua pura,

6198 – Le spugne fine si lavano con acqua calda contenente 10% di carbonato di soda o di potassa. Indi si lasciano per un paio d'ore immerse nell'acqua contenente il succo d'uno o due limoni, secondo la grossezza della spugna. Si spreme e si impregna a più riprese, indi si risciacqua.

6199 – Si lava la spugna con acqua saponata e si risciacqua con acqua acidulata con succo di limoni e infine pura.

6200 – Volendo dare alla spugna un bel colore

giallo-paglia si immerga per alcuni istanti in una soluzione di sale di acetosella.

6201 – In due litri d'acqua, scaldata a 60°, si mettono 60 gr. di carbonato di soda e poi si aggiungono 10 gr. d'ammoniaca. Vi si lasciano le spugne per alcuni istanti indi si risciacquano a freddo.

6202 – Immersione per brevissimo tempo nella seguente miscela:

Acqua 1 – Ammoniaca 2.

Risciacquare accuratamente in acqua pura.

6203 – Immersione in una soluz. di permanganato di potassio indi in altra di ac. cloridrico al 10%. Infine risciacquare abbondantemente in acqua chiara.

6204 – ***Imbianchimento e disinfezione*** – Si comincia col digrassarle immergendole in un ba-

gno d’ammoniaca al 5% circa, indi si risciacquano abbondantemente. Si immergono poi per un’ora in una soluzione di permanganato potassico al 2% fino a che siano completamente brune; si risciacquano largamente.

S’immergono infine per 5 minuti in una soluz. di iposolfito di sodio al 5% circa, con ac., cloridrico in quantità sufficiente per rendere l’acqua molto lattiginosa.

Se dopo questo trattamento le spugne non riuscissero sufficientemente imbiancate, converrà ripeterlo, non prolungando però il bagno oltre i 10 minuti.

Quando sono perfettamente bianche si risciacquano abbondantemente per liberarle dallo zolfo che trasformandosi in ac. solforico coll’umidità, le distruggerebbe col tempo.

Con tale procedimento si ottengono spugne perfettamente bianche e sterilizzate. Esso è seguito in Francia da varii chirurghi.

6205 – Volendo usare il procedimento sopra indicato, per spugne che furono già imbianchite ma che col tempo presero un cattivo aspetto, adoperasi una soluzione di permanganato all'1:1000, di iposolfito a 10:1000; così pure il trattamento con permanganato può venir compiuto in 15 minuti, con iposolfito persino in un minuto, e l'aggiunta di ac. cloridrico può essere di alcuni cc. meno.

6206 – Si insaponano e si risciacquano a più riprese; si prepara una soluzione a caldo (60°) di 50 gr. d'ac. ossalico (*veleno!*) per litro d'acqua. Dopo avere impregnato le spugne di questo liquido, si spremono e si ripete varie volte l'imbibizione. Infine si risciacquano abbondantemente.

6207 – Le spugne non molto morbide si possono imbianchire immergendole in una soluz. di cloruro di calce 5, soda crist. 6, acqua 1000 e poi risciacquandole con acqua pura.

6208 – Ecco un procedimento ottimo dal lato dell'antisepsia. Si lavano le spugne nell'acqua bollita calda contenente XX gocce per ogni litro d'una soluzione di soda al 10%. Dopo averle ben spremute s'immergono nell'acqua bromata, ottenuta versando in un litro d'acqua 30 gr. d'acqua saturata di bromo; questa si rinnova due o tre volte fino a che le spugne siano divenute completamente bianche. Si spremono e si lavano di nuovo nell'acqua alcalina di cui sopra.

Si conservano quindi in una soluzione di sublimato corrosivo contenente alcune gocce d'ac. cloridrico.

6209 – Per conservare asettiche le spugne s'immergono nell'acqua fenicata debolissima, all'1% ad es., poichè un'acqua fenicata troppo forte le fa annerire, come pure il sublimato corrosivo.

6210 – ***Brune, dure*** – Le spugne grossolane, dette comunemente *da carrozza*, qualora siano di pori non troppo grandi si possono migliorare d'assai col seguente trattamento. Si puliscono anzitutto dalla sabbia, conchiglie, ecc. battendole, indi si tengono per una notte immerse nell'acqua, poi si comprimono, si scuotono, si cambia l'acqua diverse volte finchè riesca limpida. Si immergono allora in una soluz. di permanganato potassico al 15 per mille lasciandovele fino a che il permanganato cambi di colore (10-15 minuti).

Si spremono e si immergono finalmente in una soluzione di:

Ac. ossalico 30 – Ac. cloridrico 60 – Acqua 1000.

Poi si risciacquano abbondantemente in acqua pura.

6211 – ***Usate come spazzole*** – In luogo delle spazzole si possono adoperare per gli abiti, velluti, ccc, delle spugne di media durezza, ben lavate ed ancora leggermente umide. Esse hanno il vantaggio di poter essere lavate con tutta facilità e puliscono meglio delle spazzole.

6212 – ***Utilizzazione dei cascami*** – Si possono utilizzare riunendoli in gruppi della dimensione di una spugna comune e tenendoli uniti per mezzo di una reticella. Si hanno così i vantaggi d'una spugna d'un sol pezzo. In ogni modo sarà sempre preferibile questo ripiego all'uso di uno strac-

cio.

Squadre da disegno.

6213 – ***Trasparenti, di gelatina*** – Si pone un foglio di gelatina ben piano sopra una lastra di vetro, si fissa e con un temperino ben affilato vi si tagliano delle squadrette per disegno che offrono varii vantaggi. Posano bene sulla carta, si alterano difficilmente, costano poco, e la loro trasparenza è preziosa.

6214 – Volendo usare la squadretta coll'inchiostro di Cina sarà necessario farla con gelatina bicromatata cioè insolubile. (V. N. 1479).

Stagnatura.

6215 – ***Saggio*** – La stagnatura viene fatta raramente con stagno puro; essendo il piombo assai meno costoso dello stagno, gli stagnai po-

co scrupolosi ne mescolano una certa quantità allo stagno, La legge francese è a tal riguardo severissima, essendo il piombo assai nocivo alla salute[81]; in Italia è tollerato (R. Decreto 23 giugno 1904) non oltre l'1% di piombo.

Si può riconoscere la presenza del piombo nella stagnatura versandovi sopra una goccia d'aceto; vi si lascia 24 ore, poi vi si versa un poco di soluzione di ioduro di potassio. Se apparisce una macchia di color giallognolo, la stagnatura contiene piombo. La colorazione gialla è dovuta infatti alla formazione di ioduro di piombo per reazione dell'ioduro potassico sull'acetato di piombo formatosi per l'azione dell'aceto sul piombo.

6216 – ***Per via umida*** – Si applica principalmente per lavori di ottone di piccole dimensioni e

81Vedasi il mio manuale *Leghe metalliche*, 2ª ediz. Hoepli.

solo in alcuni casi particolari per gli oggetti di rame e ferro.

Il procedimento consiste nell'immergere il metallo da stagnare in un bagno bollente, che contiene composti solubili di stagno, in uno allo stesso metallo od a zinco estremamente diviso.

Uno dei metodi più in uso è quello basato sull'impiego del cremor di tartaro. L'oggetto ben deterso, si fa bollire per una o due ore in una soluzione di cremor di tartaro al 4%, in presenza di stagno granuloso. Il rivestimento che si ottiene è di bellissimo aspetto, ma non resiste a lungo.

6217 – I piccoli oggetti minuti di ottone o di rame si stagnano disponendoli a strati frammezzo a fogli di stagnola in una soluzione satura di cremortartaro e facendo bollire il liquido; se occorre, vi si aggiunge un po' di cloruro stannoso.

6218 – Si pongono gli oggetti, di ottone o di bronzo, in una soluzione bollente di perossido di stagno nella potassa caustica; essi si coprono in pochi minuti di un bel rivestimento metallico.

6219 – Per istagnare gli oggetti di ferro o di zinco si sciolgono 1 p. di cloruro stannoso fuso e 30 di allume ammoniacale in 2000 d'acqua, e si immergono gli oggetti, previamente detersi, nel liquido bollente, finché prendano un bel colore bianco; a misura che la soluzione si esaurisce vi si aggiunge del cloruro stannoso.

6220 – Gli oggetti di zinco si possono stagnare con la semplice immersione in una soluzione composta di 1 p. di cloruro stannoso fuso e 5 di pirofosfato di soda sciolto in 300 parti di acqua.

Stagno e metallo inglese.

6221 – ***Procedimento per dare l'antico*** – Ser-

ve a questo scopo il cloruro di platino, ma costa troppo caro. Si può sostituirlo con una soluzione cloridrica diluita di cloruro d'antimonio e bisogna aver cura di bene digrassare gli oggetti prima di applicare il liquido. L'applicazione si fa col pennello; quando l'oggetto è secco, lo si sfrega, poi si passa un po' d'olio alla superficie. Quando non si consideri il prezzo si può impiegare una soluz. di cloruro di palladio: esso impartisce al metallo una bella colorazione nero-azzurra, molto decorativa.

6222 – ***Marmorature artistiche*** – Deterso il metallo, lo si immerge in una soluzione acquosa al 5-10% di solfuro di sodio. Dopo alcuni istanti si estrae, si lascia sgocciolare, e, prima che sia asciutto, si bagna con ac. cloridrico o azotico servendosi di una bacchetta di vetro che si fa scor-

rere a capriccio sulla sua superficie.

Si lava ecc. Variando la concentrazione dell'acido usato si otterranno toni diversi.

Stampe antiche.

6223 – ***Pulitura e imbianchimento*** – Si mette in una bacinella per fotografia una miscela di:

Acqua di Javel 1 – Acqua comune 4.

Vi si lasciano immerse le stampe per parecchie ore; si lava in seguito con molt'acqua e si lascia seccare su carta asciugante. La carta dell'incisione quando è bagnata richiede molta cura nel maneggiarla. (V. anche *Macchie sulla carta* N. 3975 e seg.).

6224 – *Ingiallite* – Per poter riprodurre in fotografia certe incisioni antiche gialle o macchiate, occorre prima pulirle.

Si prepara questa soluz.:

Acqua cc. 1000 – Ac. cloridrico 100

Ossido rosso di piombo gr. 5.

Si adopera con pennello o con una piccola spugna morbidissima.

6225 – Si rimettono a nuovo le stampe ingiallite dal tempo stendendole sopra una lastra di vetro e pennellandole prima con ammoniaca e poi con acqua ossigenata.

6226 – *Osservazione* – Non devesi usare acqua di Javel nè acqua ossigenata per le stampe a colori.

6227 – ***Riparazione*** – Si può aggiustare una stampa lacerata, anche in pezzi, lasciandola immersa per qualche tempo nell'acqua per ammorbidire la carta e applicando poi i pezzi su d'una lastra di vetro, con l'immagine a contatto col vetro.

Si avrà cura di disporre i pezzi con la massima esattezza e in modo da sovrapporre le superfici di lacerazione. Così che non apparisca il bianco della carta ecc. Si osserverà attraverso il vetro se l'operazione è ben riuscita.

Si asciugherà allora con buona carta bibula il dorso del foglio facendolo ben aderire al vetro.

Si stende poi a pennello sulla carta uno strato sufficiente di salda d'amido colata per mussolina. Si applica sopra un foglio di carta molto sottile per evitare bolle d'aria, e lo si fa aderire premendovi sopra con carta bibula prima, e poi con comune. Quando il foglio abbia aderito si stacca delicatamente l'incisione dal vetro prima che, seccando la gomma, esso vi resti incollato.

Sterilizzazione.

6228 – ***Di oggetti da toeletta*** – (V. pure *Disin-*

fezione). Si può usare la soluzione di lisoformio al 5% lasciandoveli in contatto per 6 ore (spazzole). Questo trattamento è sufficiente per la distruzione degli stafilococchi e dei bacilli di Eberth.

6229 – Soluzione di:

Formòlo commerciale gr. 40 – Alcool a 90°·560 – Acqua 400.

6230. – Acqua ossigenata a 5 %; contatto di un'ora.

Sternuto.

6231 – ***Modo di evitarlo*** – Lo sternuto che in certi individui si ripete talora con noiosissima insistenza è dovuto ad uno stato di irritazione della mucosa pituitaria, il quale si inacerbisce talvolta pel ripetersi appunto dello sternuto. Giova dunque evitare, per quanto è possibile, di sternutare. Si può ottenerlo comprimendo fortemente la nari-

ce nel punto dove si manifesta il prurito sternutatorio, fino a che sia cessato.

Stiratura.

6232 – ***Dei lavori a maglia di calza, uncinetto e reticella*** – I lavori all'uncinetto, di cotone, non debbono mai essere soppressati col ferro; basta stirarli a mano prima che siano completamente asciutti, poi stenderlì su di un tavolo. Trattandosi di lavori di grandi dimensioni, specialmente con orli addentellati, bisogna stenderli su di un gran tavolo o su di una coperta ed assicurarli all'intorno con punti e spilli, staccandoli solo quando siano ben asciutti. In ugual modo si trattano i lavori a punto di calza in cotone, tranne che questi si debbono ripassare col ferro, distesi come si trovano, e mentre sono un poco umidi.

6233 – Le cortine, copertine ed altri oggetti

d’ammobigliamento si ingommano prima di soppressarli. La reticella ricamata s’ingomma e si stira senza che vi sia bisogno di distenderla ed attaccarla. Quella ricamata *a ripresa*, bisogna stirarla nel senso del ricamo e non pel traverso per non spostare od imbrogliare i fili della ripresa,

Per la *Stiratura a lucido* V. i N. 691 e seg.

Stitichezza.

6234 – ***Cura*** – (V. *Medicinali*). Decozione di altea tra i pasti e anche durante i pasti.

Raspatura di altea (radice) introdotta negli alimenti.

Masticazione di pezzetti di radice d’altea.

Pare che questa semplice cura, a base di mucillaggine, dia, in certi individui, ottimi risultati.

6235 – È assai giovevole l’alimentazione vegetale, od almeno prevalentemente vegetale.

Con ciò si evita l’uso troppo frequente di purganti che affaticano stomaco, intestino ed organi connessi, fegato, reni, ecc.

6236 – Ai purganti, fino a che sia possibile, è sempre da preferirsi l’uso dei clisteri d’acqua tiepida semplice o salata o mista ad olio d’oliva.

6237 – In molti casi riesce utilissimo il bere ogni sera un cucchiaio da tavola di buon olio d’*oliva*.

Stoffe.

6238 – ***Conservazione dei colori nella lavatura*** – Affinchè i colori delle stoffe di lana, di mussola di lana, percalli, tele stampate, ecc, non soffrano nella lavatura, bisogna far uso di acqua *non troppo* calda. Si prepara un’acqua saponata calda, rendendola molto spumosa col dibatterla fortemente; vi si immerge poi la stoffa in luogo

d’insaponarla sfregandola col sapone in pani come si usa per la biancheria. Poi si passa in un secchio d’acqua contenente un cucchiaio di bile di bue. Le stoffe debbono esser lavate alla svelta e risciacquate in due acque fresche in ciascuna delle quali si sarà aggiunto un cucchiaio d’aceto. Appena risciacquate si stendono per farle seccare. Sopratutto *non si torca il tessuto*.

6239 – La lavatura con saponaria dà pure ottimi risultati con le stoffe di questo genere. Si lasciano per alcune ore le stoffe nella decozione di saponaria *tiepida* – in quantità appena sufficiente per imbeverle. – Indi si spremono senza torcerle e si lavano nella soluz. di saponaria alla quale si sarà aggiunta un po’ d’acqua tiepida. Infine si risciacquano in due acque tiepide, si lasciano alquanto immerse in acqua contenente un poco di

sale da cucina e si stendono all’ombra,

6240 – Si stirano ancora umide, perché l’umidità prolungata è assai dannosa alle tinte. Se non si possono stirare subito, si fanno asciugare intieramente anzichè involgerle umide in una coperta, come si fa usualmente. Poi, un quarto d’ora prima di stirarle, s’inumidiscono accuratamente e si piegano affinchè si impregnino dell’umidità necessaria.

6241 – Allo stesso modo che non si debbono lavare le stoffe di colore con acqua bollente o troppo calda, non si devono del pari stirare con ferro troppo caldo.

6242 – Occorre aver molta cura che le stoffe di colore lavate non abbiano a gelare, perchè i colori ne resterebbero assai danneggiati, nella maggior parte dei casi.

6243 – Gli abiti colorati di lana, seta, satin, ecc. si lavano nel seguente modo.

Si prendono 100 gr. di sapone nero, altrettanto di miele, un bianco d'uovo ed un buon bicchiere d'acquavite: si sbatte il tutto insieme tenendo il recipiente sulla cenere calda. Si stende per far sgocciolare, *senza torcere menomamente* se si tratta di seta. Si stira con ferro sufficientemente caldo, finchè la stoffa è ancora umida.

6244 – Si lavano in acqua saponata leggermente tiepida; si risciacquano in acqua e aceto, s'insaponano nell'acqua più calda e si immergono per alcuni secondi in questa soluzione:

Acqua litri 4 – Acqua di Javel, una cucchiaiata.

Si risciacqua in acqua pura.

6245 – Non si lavino mai insieme due stoffe di diverso colore.

6246 – Quando si vogliano fare riparazioni con stoffa nuova tenuta in serbo per questo scopo, ad oggetti giù usati e quindi più o meno scoloriti, si facciano prima subire ai pezzi nuovi le lavature occorrenti per portarli alla stessa gradazione di tinte degli oggetti che voglionsi riparare.

6247 – *Stoffe di seta* – Trattandosi di operazione molto delicata, sarà bene provare prima – ogniqualvolta ciò sia possibile – su di un pezzetto della stoffa per accertarsi dei possibili deterioramenti.

Si eviti l'uso degll alcali (soda, potassa, ammoniaca) che, generalmente, sono dannosì.

Si hanno buoni risultati con la benzina, l'ess. di petrolio, il tetracloruro di carbonio, i bagni di sapone o di saponaria e simili, nonchè con le polveri assorbenti.

6248 – *Mussola di seta* – Soluz. di saponina o di saponaria, debole e fredda, sfregando assai leggermente. Risciacquare prima in acqua semplice, poi in acqua gommata cioè in soluz. di gomma arabica al 5%. Lasciar sgocciolare, indi torcere leggermente fra due asciugamani ben puliti e stirare interponendo tra la mussolina e il ferro un pezzo di tela di cotone.

6249 – *Foulards colorati* – Lavare con latte tiepido. Indi con decozione di crusca in acqua bollente (50 gr. di crusca per litro d'acqua) che sarà però tiepida. Spremere alquanto, estrarre dal bagno e stirare con cura in ogni senso. Far asciugare fra due asciugamani. (V. *Seta*).

6250 – ***Conservazione*** – Il seguente procedimento, che può chiamarsi metallizzazione, rende le stoffe inattaccabili dagli insetti e dai microbi.

Le stoffe di lana, flanella, tela, ecc., s'immergono per un'ora circa in un bagno composto di 4 chilogrammi di solfato di rame ed uno di acido solforico per 9000 litri d'acqua. Tolta dal bagno, la stoffa è lucida e secca. La stoffa così apparecchiata può sopportare, sembra, due o tre bucati senza che vi sia bisogno di rinnovare l'operazione.

6251 – ***Ripristinazione del lucido*** – Le stoffe lavate perdono la lucentezza che è tanta parte della loro bellezza. Si può ripristinarla passando sulla parte lavata e nel senso del peli della stoffa, una spazzola inumidita con acqua leggermente gommata alla gomma arabica.

Si applica poi sulla parte un pezzo di carta e su di esso un pezzo di panno e una tavoletta liscia che si carica con molti pesi, sotto i quali si lascia

seccare lo stoffa.

Stores.

6252 – ***Pulitura*** – Si stendono su di una tavola ben piana e si sfregano con mollica di pane raffermo.

6253 – ***Impermeabilizzazione*** – Si applica a spazzola questa soluz., preparata a bagnomaria:

Ess. di trementina lit. 1 – Paraffina gr. 125.

6254 – Si può sfregare semplicemente *tutta* la superficie con paraffina.

Storia Naturale.

6255 – ***Caccia agli insetti cavernicoli*** – *Acquatici* – Operare in bacini di piccola profondità, a sponde basse, di comodo accesso. Mettere sott'acqua un recipiente largo (scodella) contenente pezzetti di carne o di osso. Si lascia in po-

sto per 24 ore, poi si ritira, senza rumore e senza scosse, e si copre rapidamente *sotto l'acqua*, con una campana di tela metallica o, meglio, di vetro.

Per animali grossi si possono usare le nasse.

6256 – *Terrestri* – Si usi come esca una chiocciola tolta dal guscio e nascosta sotto le pietre piatte. Sollevare, dopo 24 ore le pietre, adagio adagio, e ghermire *rapidamente* con pennello bagnato d'alcool tutto ciò che sarà venuto all'esca.

6257 – Nascondere nell'argilla, con l'orlo al livello del suolo, un vasetto di vetro coperto con pietre, che lasci solo un piccolo passaggio inaccessibile agli animali più grossi (scolopendre, ecc.).

Usare come esca formaggio o carne.

6258 – Molti insetti non si rivelano che con la loro *ombra*, avendo il colore delle pietre o delle

stalattiti. È difficile conservare intatti e inalterati gli animali cavernicoli. Anche l'alcool determina in essi notevoli alterazioni.

6259 – ***Conservazione degli scheletri*** – Dopo un certo periodo di tempo, la materia organica contenuta nelle ossa imputridisce, diviene acida e agisce sui sali di calce dell'osso il quale si squama e finisce col ridursi in polvere.

Per conservare le ossa occorre dunque o uccidere i microbi, causa della putrefazione, o farli morire privandoli d'aria. Boettcher[82] consiglia la spalmatura con paraffina fusa, come superiore alla colla, alle vernici, ecc.

Appena separato lo scheletro, i cacciatori, esploratori, ecc., dovrebbero iniettare della paraffina nei cavi delle ossa, previamente scaldate.

82*Proceedings of the U. S. National Museum*, 1913.

Per ottenere una buona conservazione occorre l'immersione completa delle ossa nella paraffina fusa a bagnomaria, più o meno a lungo, secondo la loro grossezza; un' ora o due per le ossa di topo o simili, una settimana o più per le zanne d'elefante od ossa grandi.

Onde permettere lo svolgersi delle bollicine d'aria, si disporranno le ossa successivamente in posizioni diverse.

6260 – ***Conservazione delle Collezioni*** – Al Museo di Monaco (Baviera) fu sperimentato con successo il dicloruro di benzolo, sia per uccidere insetti (in sostituzione del cianuro di potassio), sia per proteggere le Collezioni dai soliti parassiti.

V. *Acquarii* (N. 154 a 157). – *Alghe* (N. 243-248). – *Bruchi* (N. 889). – *Collezioni* (N. 5083). – *Erbarii* (N. 2130 e seg.). – *Farfalle* (N. 2176-7). –

Funghi (N. 2632). – *Imbalsamazione* (N. 3055 a 3065). – *Insetti negli erbarii* (N. 2135). – *Modellatura* (N. 4619 a 22). – *Ossa fossili* (N. 4852 a 4854). – *Preparazioni anatomiche* (N. 285, 3063 a 3065).

Strofinacci.

6261 – ***Precauzioni*** – Gli strofinacci o cenci di cotone che hanno servito per stendere l'olio di lino pel linoleum, o sui pavimenti, dovranno essere gettati alla spazzatura o abbruciati, perché conservandoli in armadi chiusi o in un qualsiasi recipiente chiuso, possono subire un notevole innalzamento di temperatura a causa dell'ossidazione dell'olio di lino e della cellulosa, sino al punto da infiammarsi spontaneamente.

Strumenti da taglio.

6262 – ***Affilatura*** – Si comincia col digrassarli mediante soluzione di potassa: indi si immerge la lama in una soluz. di gr. 5 d'ac. solforico concentrato, in 100 cc. d'acqua, lasciandovela circa mezz'ora. Si lascia seccare senza poi pulirla.

Dopo alcune ore si passa alla pietra – con olio, o;·meglio, glicerina, – e infine sul cuoio.

6263 –Invece della soluz. d'ac. solforico (V. N. precedente) si può usare quella di 9 gr, d'ac. cloridrico in 100 cc. d'acqua.

6264 – Invece dell'olio per l'affilatura di strumenti da taglio sulla pietra è assai preferibile l'uso di una miscela di glicerina 3 e alcool 1.

Stucco.

6265 – ***Dei vetrai*** – Lo stucco da vetrai è un

impasto di argilla naturale o cotta, o di litargirio o minio con olio di lino. L'argilla deve essere secca e passata ad uno staccio finissimo quindi si mescola al litargirio od al minio e si impasta bene con olio di lino crudo.

I rapporti fra argilla e litargirio si possono variare modificando la qualità del prodotto, il quale riesce migliore con una maggiore quantità di litargirio o di minio. Ecco una formola: argilla 8, litargirio 2, olio di lino q. b. per avere uno stucco plastico.

6266 – Si può comporre con:

Mattone pesto 9 – Litargirio 1

impastati con olio di lino.Il mattone deve essere passato allo staccio. Questo mastice è ottimo per impedire le fughe d'acqua, per fissare vetri nelle intelaiature, ecc., ma non fa presa completa che

in capo a 5-6 giorni.

6267 – Si fa bollire per un quarto d'ora una miscela di:

Olio di lino 3 – Litargirio 1 – Creta 1.

Si conserva sott'acqua. (V. *Luti*, *Mastici*).

6268 – *Duro* – Volendo che lo stucco da vetrai diventi molto duro essiccando, basta introdurvi un poco di litargirio.

6269 – *Molle* – Si aggiunge al solito stucco una piccola quantità di sego, rimpastandolo bene.

6270 – *Secco* – *Rammollimento* – Bagnandolo con ac. solforico o cloridrico, lo stucco si rammollisce e si possono quindi staccare i pezzi di vetro senza frantumarli.

6271 – Si applica sullo stucco una poltiglia fatta con acqua e 3 p. di calce viva con una p. di potassa forte. Si lascia agire per una giornata.

6272 – Si fa arroventare un saldatoio e si passa lentamente sullo stucco, che si potrà allora staccare facilmente col coltello.

Oppure, applicare tre o quattro mani di petrolio.

6273 – ***Dei falegnami*** – Si fa un impasto con gesso scagliola, terra gialla bruciata e olio di lino cotto.

Per i lavori destinati ad essere coloriti a tempera, siccome il mastice con olio darebbe delle macchie, si sostituisce all'olio della colla forte chiara.

Si aggiunge il colore che occorre per imitare quello del mobile sul quale va applicato.

6274 – Si prende della calce viva e si spegne col minimo d'acqua; si passa a staccio fino; vi si incorpora dell'olio di pesce e si rimescola fino a che abbia la consistenza del mastice da vetrai. Si

applica con una cazzuola sul legno; il giorno seguente sarà assai duro anche se il legno sia rimasto sommerso nell'acqua. Questo stucco può anche servire per otturare cavità delle porte e finestre che debbono essere pitturate.

6275 – *Alla colla* – Si prepara al momento dell'uso, impastando del bianco di Spagna con colla *tiepida*; il calore della mano basta per conservare al mastice la plasticità necessaria per l'uso.

6276 – Per l'otturazione di fori profondi si aggiunge al mastice precedentemente un po' di gesso, che evita la contrazione del mastice; se ne introduce per circa metà del volume di mastice preparato. Fatta l'otturazione si ricopre col mastice di cui sopra.

6277 – ***Per pavimenti di legno*** – S'impasta un

po’ di biacca in polvere con circa un quarto del suo peso di litargirio e un poco di bianco di Spagna, mediante ess. di trementina a sufficienza per ottenere consistenza adatta.

Si colorisce con ocra o con altre terre impastate con olio di lino. (V. *Pavimenti di legno* N. 4930 e seg.).

6278 – Encaustico di cera gialla denso 12, segatura di legno stacciata 3, litargirio 2, terra od ocra in polvere circa 3; si impasta con ess. di trementina.

6279 – ***Degli indoratori*** – La pasta degli indoratori si ottiene con un miscuglio di due parti di colla, due di olio di lino ed uno di resina di pino. Vi si aggiunge poi tanto bianco di Meudon da ridurlo a consistenza di pasta, che si conserva in una pezzuola bagnata. Questa pasta può esser

foggiata colle dita e presto indurisce, (V. anche *Plastica* e *Mastici*).

Stufe.

6280 – ***Igiene*** – Si deve assolutamente proscrivere l'uso degli apparecchi di riscaldamento così detti "economici„ come i braceri, tutte indistintamente le stufe mobili che non sono provviste d'alcuna comunicazione coll'aria esterna, e lasciano sfuggire nell'ambiente tutti i gas mefitici prodotti dalla combustione.

Questo sistema di riscaldamento è estremamente pericoloso e dà luogo ad inconvenienti gravissimi.

Le stufe di *ghisa* senza rivestimento interno o esterno sono insalubri perchè uno dei prodotti della combustione, l'ossido di carbonio, ha la proprietà di attraversare le pareti di ghisa arroventa-

te, diffondendosi nell'ambiente. Le stufe di ferro presentano lo stesso inconveniente, ma in grado minore. Si può mettersi al sicuro da tale inconveniente, avendo cura di non lasciar arroventare le pareti della stufa.

La parete di ghisa non deve mai essere in contatto diretto col fuoco, perchè in tal caso si arroventa ed abbruciando il pulviscolo di materia organica sospesa nell'aria, la ammorba e diffonde un odore sgradevole ed assai malsano.

6281 – ***Riparazione*** – Le fenditure che talvolta si manifestano nelle stufe di ghisa si riparano con una miscela di parti uguali di ceneri ferruginose e di sale comune impastati con acqua, Questo mastice può essere applicato anche sulla parete calda.

6282 – ***Pulitura*** – Le stufe in ghisa si ripulisco-

no dalle scorie prodotte dalla imperfetta combustione del coke nel modo seguente:

Si accende la stufa e si dà ad essa il massimo tiraggio aprendo interamente la valvola a farfalla del condotto del fumo ed il finestrino del cenerario. Si potrà ottenere così, se la stufa non è molto ingorgata dalle scorie, che queste riscaldandosi fortemente passino allo stato di fusione vetrosa, allora si aprono le finestre in modo che sfugga l'odore del gas che si produrrà, e quindi togliendo il coperchio al disopra della stufa si rimesta la massa di carboni incandescenti con un grosso bastone di ferro sufficientemente lungo e si deve avere la pazienza di rimestare fino a che i carboni siano spenti.

L'operazione non è facile nè semplice certamente e dovrà essere ripetuta, ma d'altra parte è

certamente più consigliabile dell'altro metodo, molto primitivo, di rompere le scorie attaccate alle pareti di terra refrattaria a colpi di scalpello.

Con questo procedimento oltre al pericolo di staccare completamente dalla parete del pezzi della rivesti tura di terra cotta, si può anche cagionare lo screpolarsi della ghisa stessa od il laceramento della lamiera.

6283 – Le stufe di ghisa si puliscono con un miscuglio di grafite (piombaggine) ed olio di lino.

6284 – ***Lucido*** – (V. anche n. 2400 e seg.).

Resina di pino p. 3 – Ceresina 4 a 5

Olio essenziale di trementina 28.

Si fondano a b. m. e alla massa semiliquida si aggiungano:

Grafite in polvere fina 32 – Nero fumo 2.

6285 – Pasta composta di solfato di ferro 10,

nero animale 5, grafite in polvere 5, acqua q. b. È bene aggiungere anche un po' di allume.

6286 – Con 125 gr. di piombaggine, 125 gr. d'ess. di trementina, 25 gr. di zucchero e 125 gr. d'acqua, formare una pasta, che si stende sulla stufa con una spazzola. Si sfreghi quindi con altra spazzola finchè la superficie divenga ben lucida e brillante.

6287 – Si mescolano: resina in polvere 5, sapone giallo comune (a pezzettini) 10, acqua bollente 40. Si fa scaldare fino a soluzione omogenea. Mentre si rimesta, si aggiunge tanto nero animale o piombaggine da dare colorazione sufficiente e si toglie dal fuoco. Se la pasta è troppo densa, si diluisce con acqua bollente.

6288 – Ceresina 120 – Cera veget. giapponese 100

Olio essenziale di trementina 1000 – Nero fumo 120

Grafite 100.

6289 – È ottima questa pasta:

Olio minerale (o petrolio) kg. 1 – Piombaggine 2 Ceresina, o cera vegetale gr. 80 – Ess. di lavanda 10.

6290 – La vernice di asfalto – ottenuta stemperando asfalto in polvere in olio essenziale di trementina – conviene per le lamiere delle stufe di terra refrattaria e per le stufe di ghisa, nonchè pei tubi di lamiera, ecc. Qualora poi si volesse dare l'aspetto del bronzo agli oggetti così verniciati si applica mediante pennello, sopra di questi uno strato di soluz. di gomma dammar 10 in trementina 20; quando la vernice è secca la si spolvera – mediarne altro pennello – con un po' di polvere

da bronzare, si lascia seccare, si toglie, con pennellazione, la polvere di bronzo in eccesso, e infine si strofina fortemente con pezza di lana.

V. *Fornelli a gas*.

6291 – ***Colorazione in nero*** – Si ottiene un bel nero brillante con la seguente miscela, che si applica con un cencio e si lucida sfregando vigorosamente con un panno di lana.

Si fanno fondere:

Ceresina gr. 240 – Cera vegetale 200.

A parte si stemperano, sino a miscela omogenea:

Nero fumo gr. 240 – Grafite 200 – Ess. di trementina kg. 2.

Si versa questo miscuglio sulla massa cerosa fusa, agitando sino a raffreddamento.

6292 – ***Preservazione dalla ruggine*** – Spal-

matura con miscela d’olio di lino e grafite.

Questo procedimento è applicabile a tutti gli utensili esposti all’azione del fuoco e dell’aria.

Stuoie.

6293 – ***Lavatura*** – Si possono lavare le stuoie per pavimenti con soluzione diluita di ac. picrico; le stuoie acquistano una bellissima tinta dorata di paglia.

Sudore.

6294 – ***Dei piedi*** – Il prof. Paschik di Vienna raccomanda di soffregare con una soluz. al 2-3% d’ac. borico contenente V-X gocce d’ac. acetico per 100 cc. Dopo asciugamento spolverare con talco. (V. *Piedi*).

Sudoriferi.

6295 – ***Calze di ovatta*** – È questo un mezzo assai usato in Francia per ottenere una forte traspirazione quando la febbre si manifesta, nunzia di qualche probabile malattia.

Si avvolgono i piedi in una abbondante fasciatura di ovatta che si tiene in posto mediante legatura con garza. L'effetto è abbastanza pronto, e qualche volta, straordinario.

Suggelli.

6296 – ***Di ceralacca chiara*** – Per ottenerli senza macchie di fumo che ne sciuperebbero l'effetto, si faccia uso d'una lampada ad alcool e si spalmi il suggello primo d'usarlo, con un poco di vaselina o d'olio.

6297 – ***Gelatina*** – *In sostituzione della cera-*

lacca si può far uso di questo composto:

Gelatina 30 – Acqua 60 – Glicerina 3 – Materia colorante 20.

La gelatina si fa rigonfiare nell’acqua, indi si fa sciogliere a caldo. Poi vi si aggiungono gli altri ingredienti, si rende la miscela ben omogenea e si cola entro stampi.

Per l’uso si fa fondere a bagnomaria.

Sughero.

6298 – ***Modo di tagliarlo*** – Si taglia assai bene il sughero, senza scricchiolii e senza guasti, bagnando semplicemente la lama nell’acqua. È noto che il sughero si lavora, nelle fabbriche di turaccioli, completamente impregnato di acqua.

Suoneria giapponese.

6299 – ***Come si fa*** – Questo carillon giappone-

se è composto di tubi di metallo – ottone crudo, acciaio, ecc., – attaccati ad un cerchio di metallo e che si urtano quando si agita leggermente il cerchio. Per lo più si dispongono in modo da essere urtati nell'aprire una porta d'ingresso. I tubi sono scelti in modo da dare suoni armonici che riescono assai gradevoli all'orecchio. Costano piuttosto care, stante la difficoltà di procurarsi tubi e la *scelta* che occorre farne per avere un buon risultato musicale.

I giapponesi hanno pertanto modificato la suoneria, sostituendo i tubi di metallo con pezzi di vetro colorato, detto *cattedrale*, od anche con vetro comune colorito a mano. (V. N. 6834). Questi vetri sono sospesi con forti fili ad un'intelaiatura di filo d'ottone, come vedesi nella figura 160.

Il suono è meno intenso di quello dei tubi me-

tallici, ma è assai armonioso, delicato; non è quasi che un mormorio.

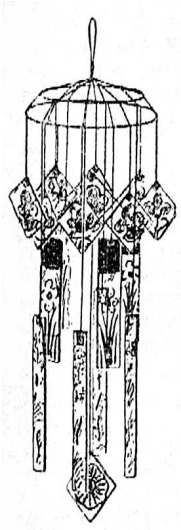


Fig. 160.

Questa suoneria giapponese si presta assai bene alla fabbricazione casalinga, potendo la fantasia delle signorine sbizzarrirsi nella scelta dei colori, dell'ornamentazione, del disegno e dei suoni.

Svenimenti.

6300 – ***Soccorsi d'urgenza*** – Si colloca la per-

sona colpita da sincope in posizione orizzontale sul dorso, con la testa bassa se il viso è pallido. Si slacciano ampiamente gli abiti, si spruzzano il viso ed il petto con acqua fredda; si fanno frizioni energiche sulle braccia e sulle gambe. Appena cominci a respirare si fa odorare aceto, sali inglesi od ammoniaca.

Solo quando sarà ritornata completamente in sensi si somministreranno cordiali (rhum, cognac, marsala, ecc.).

T

Tabacco.

6301 – ***Da fiuto***– *Conservazione* – Mescolando al tabacco un poco di glicerina esso si mantiene umido senza perdere la qualità di continuare quella lenta fermentazione, per cui acquista

l’odore tanto gradito ai presatori. La glicerina è da preferirsi ad altre sostanze indicate a tal uopo, quali lo zucchero, la melassa, l’estratto di liquirizia, ecc.

6302 – ***Profumato*** – Si stende sopra una tavola e si spruzza con buona acquavite; si sfrega tra le mani in modo che l’acquavite lo bagni bene; si lascia poi seccare in vaso di terra per 24 ore. Fumando questo tabacco darà un fumo profumato alla rosa assai gradevole.

6303 – Un bagno profumato per la concia del tabacco greggio si ottiene scaldando a 70° la miscela:

Fave tonka polv. 5 – Cannella polv. 4

Cardamomo polv. 4 – Cascarilla polv. 4 – Miele 8 – Nitro 8

Acqua di rose 200 – Vino Malaga 300.

Dopo 3 giorni di riposo si cola per tela.

6304 – Per aromatizzare tabacco, sigari, sigarette, ecc., si trattano con metileugenol, metilisoeugenol e loro omologhi; p. es. 1 kg. di tabacco si può profumare con gr. 1-2 di metileugenol, sciolto in eguale quantità di alcool a 70%.

Fig. 161. – *Nicotiana tabacum.*

6305 – ***Igienico*** – Furono escogitati varii mezzi per eliminare dal tabacco i principii tossici, ed a tale scopo furono proposti bagni con acqua ossigenata ed ammoniaca; ma per questi il tabacco perde il suo aroma e perciò si preferisce di far attraversare il fumo per cotone impregnato di sostanze, che trattengano la porzione venefica: il dott. *Thomas* asserisce che corrisponde assai bene il cotone al percloruro di ferro.

6306 – ***Denicotinizzazione*** – Il vocabolo è alquanto ... sternutatorio, ma come sostituirlo? Volendo dunque eliminare dal tabacco almeno una parte della nicotina che contiene, si può farlo macerare per 24 ore in acqua acidulata col 2% di ac. cloridrico; si risciacqua poi con acqua pura e si fa seccare all'ombra.

6307 – Si è ora riusciti ad applicare industrial-

mente la proprietà; che ha l'ess. di petrolio di sciogliere la nicotina; per tal modo mediante lavaggi successivi la foglia del tabacco sarebbe liberata di tutta la nicotina, restando invece in posto gli alcaloidi aromatici.

6308 – Secondo Fränkel ed altri autori il veleno racchiuso nel tabacco non dipende esclusivamente dalla nicotina, poiché molti tabacchi, poveri di nicotina, sono più nocivi di tabacchi che ne hanno molta. Di regola i tabacchi che bruciano più facilmente sono i meno nocivi. L'ossido di carbonio sembra il responsabile principale dell'avvelenamento per tabacco: infatti i sintomi sono gli stessi: capogiro, nausea, vomito, tremito, disturbi di cuore, ecc.

6309 – ***Abuso*** – Per neutralizzare gli effetti di stordimento, ecc., prodotti dal tabacco sui *princi-*

pianti o su chi ne abusa basta far bere al paziente una tazza di caffè nero. Il tannino che il caffè contiene in notevole quantità è il contravveleno della nicotina.

I Turchi fumano continuamente senza danno, perché alternano le fumate con tazze di ottimo caffè.

6310 – Per perdere l'abitudine di fumare – ciò che talora è imposto da ragioni di salute – il dott. *Kolomitzew* consiglia di sciacquarsi la bocca con una soluzione al 0,25 per mille di nitrato d'argento in acqua. Dopo tale lavatura il fumo determina un disgusto così ripugnante che allontana assolutamente la volontà di fumare.

6311 – Quando il fumare produce dei dolori di testa che sono causati dalla nicotina, o dall'ossido di carbonio come altri vogliono (V. N. 6320),

alcuni medici propongono di aggiungere al tabacco delle foglie di melissa o del crescione comune.

6312 – ***Igiene del fumatore*** – Usare tabacco dolce e contenente minor quantità dì nicotina.

I1 migliore è quello che non ne contiene più del 2%; quello *Virginia* contiene circa il 6,88%. (V. N. 6306 e seg.).

6313 – Non debbono fumare, o solo pochissimo, gli individui dispeptici. i predisposti a catarro bronchiale, a flogosi polmonare, e coloro nei quali l'uso del sigaro esagera la secrezione salivare,

6314 – Il tabacco conviene a coloro che viaggiano molto, ai ghiottoni, ed a coloro che si dedicano a lavori del corpo o dell'immaginazione.

6315 – Il tabacco deve essere fumato secco; la carta che lo avvolge (sigarette) sarà di puro filo, senza colla, e dovrà lasciare nella combustione

tenue residuo.

6316 – Non fumare a digiuno o prima di coricarsi.

6317 – Non fumare durante un esercizio fisico qualunque, come remando, correndo, in bicicletta, o durante una marcia faticosa.

6318 — L'uso dei *bocchini* di ambra o ciliegio per le sigarette o di pipe pel tabacco puro costituisce un grande preservativo igienico. La pipa non dev'essere vecchia, deve avere il cannello lungo e ben pulito, e l'ampolla per raccogliere la nicotina.

6319 – Secondo l'opinione generale degli igienisti il fumare tabacco conciato con salnitro, nella pipa ad acqua (Nargileh) riesce il meno nocivo alla salute.

6320 – Meno favorevole, dal punto di vista igie-

nico, è il fumare i sigari. Benchè quì bruciando il tabacco per la grande quantità di aria aspirata, il fumo contenga minore quantità di ossido di carbonio, e la piridina abbruci completamente, pure tutti i prodotti della combustione rimangono nelle prime vie aeree e digestive. (V. *Sigarette*).

6321 – Quando si fuma senza bocchino si dovrà gettar via il sigaro dopo che se ne sarà consumato poco più della metà, e ciò per evitare i cattivi effetti del tabacco umido e del calore.

6322 – È antigienico il masticare le punte dei sigari per aumentare la secrezione della saliva, perchè si irritano successivamente le mucose delle labbra e della lingua.

6323 – Non far passare il fumo per il naso, come – così dice il dott. *Scholer* – hanno la cattiva abitudine di fare i francesi.

6324 – Per mantener fresca la bocca, pulita la dentatura ed evitare l'azione tossica locale del tabacco, i fumatori dovrebbero almeno una volta al giorno fare un gargarismo con:

Cloruro calcico secco gr. 8 – Acqua distillata 34

Alcool a 35° gr. 34 – Ess. garofani gocce II.

Mesci e filtra. Usato nella proporzione di mezzo cucchiaio da caffè in un bicchier d'acqua.

6325 – Un'altra raccomandazione non meno importante, è quella di regolare il fumare secondo la propria costituzione fisica, sia nella quantità che nella qualità, nelle ore che si consacrano a questo dilettevole vizio.

Poichè nessun vizio è nocivo quando non se ne abusa; o meglio ancora, il così detto vizio non esiste se non quando c'è abuso di un piacere, di un godimento qualunque esso sia.

6326 – ***Pastiglie turche contro l'odore del tabacco*** – Ecco un eccellente preparato per coloro che non vogliono sentire l'odore del tabacco:

Zucchero bianco gr. 500, ac. citrico 2, ess. di rose una goccia, muschio in grani 10 centigr., ess. di vetyver 25 centigr. Formare una pasta che si legherà con gomma adragante sciolta in acqua. Colorare con lacca.

Tafani.

6327 – ***Modo di allontanarli*** – Il miglior rimedio è l'ess. di eucalipto insieme all'olio di lauro; anche l'ess. di prezzemolo presta buoni servigi (V. fig. 157 a p. 976 e N. 3306).

6328 – Si è usato con successo il seguente miscuglio: In acqua d'eucalipto o di prezzemolo si fa cadere a gocce tanta creolina sino a formare un intorbidamento lattiginoso; con questo liquido

si bagnano mediante spugna le parti del corpo dell'animale. L'unico inconveniente sì è che troppa creolina fa diminuire la lucentezza del pelo.

6329 – Un altro rimedio adoperato con successo è il seguente: Naftalina greggia 10, olio di lauro 5, etere 10, alcool denaturato (96%) 60. Si scalda la miscela a b. m. fino a soluzione della naftalina.

6330 – Giova pure questa pomata: Olio di lauro 20, naftol 10, etere acetico 80, tintura insetticida 80.

Talpe.

6331 – ***Modo di tenerle lontane*** – Volendo tenere lontane le talpe dal giardino basta piantarvi del ricino, che, mentre è pianta ornamentale (V. pag. 528 e N. 2848), ha nelle radici un odore che ripugna alle talpe.

È un buon mezzo quello di sotterrare tutto attorno al giardino, alla profondità di circa 20 cm., una cordicella imbevuta di petrolio.

Questi procedimenti si basano sul fatto che la talpa ha sviluppatissimo l'organo dell'olfatto.

6332 – Per difendere le aiuole d'abbellimento, basta circondarle di un piccolo fossatello ripieno di pezzetti di vetro, che la talpa non può varcare, oppure versare attorno di tanto in tanto una emulsione di acqua e petrolio (all'1 per 1000 circa) cioè 100 gr. di petrolio per 100 litri d'acqua.

6333 – ***Distruzione*** – La talpa si vorrebbe da alcuni protetta perchè si ciba di larve d'insetti. Ma questo mammifero colle sue gallerie guasta le colture, solleva il terreno, fa essiccare le giovani piante e compromette la riuscita dei seminati.

Per distruggerle si sarebbero ottenuti buoni ri-

sultati adoperando come esca e veleno lombrichi spolverati di noce vomica.

In suolo grasso si vanno a scovare i lombrichi (V. N. 3681 a 3683) e questi si lasciano per diverse ore a *purgare* della terra tenendoli in un vaso qualsiasi. Dopo si spolverano con rasura di noce vomica, si lasciano un'altra mezz'ora.

Per 500 vermi s'impiegherà una noce vomica grossa come un uovo di piccione; si lascerà fermentare il tutto per 12 ore ed infine si distribuiranno i pezzi dei vermi nelle talpaie aperte di recente dall'animale. Si scelgono nella superficie infestata dalle talpe le gallerie più recenti, si allontana qua e là per un certo tratto la terra, fino a trovare la vòlta della galleria abbastanza resistente, vi si pongono 3 o 4 vermi e si rimette infine a posto la terra smossa. Con 1 ettogr. di noce

vomica, si può preparare il pasto atto ad uccidere un grandissimo numero di talpe.

È bene ripetere che la talpa ha un odorato finissimo e che perciò i lombrici non vanno mai toccati colle mani.

6334 – In mancanza di vermi si possono impiegare altre sostanze come il fegato, il polmone, il cuore di vitello o di maiale, che si ridurranno a pezzi grossi come una nocciuola e si cospargeranno di noce vomica o di arsenico.

6335 – Per la caccia colle trappole occorre molto intuito nel mettere le batterie ove realmente volge il nemico.

Innanzi tutto, bisogna usare di una precauzione

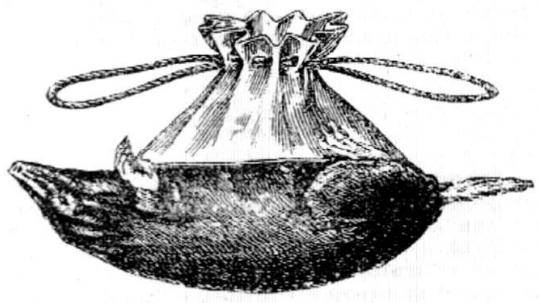


Fig. 162.

spesso trascurata; cioè nettare e disinfettare completamente le trappole che hanno servito, perchè è inutile il tendere una trappola che non sia in queste condizioni; l'odore della talpa morta fa scappare quelle vive. Sarà anche meglio strofinare la trappola disinfettata con uno straccio imbevuto di ess. di anice.

6336 – È pure raccomandato di versare soluzione di cloruro di calce nelle buche.

6337 – ***Modo di utilizzarne la pelliccia*** – La pelliccia della talpa è morbidissima, vellutata e di bellissimo aspetto specialmente quando è d'un bel nero. Ma non la si utilizza perchè troppo piccola. Si può – per isvago – foggiarne una borsetta per signora, nel modo seguente (fig. 162).

Si incide il cadavere, sul ventre dalle zampe anteriori a quelle posteriori. Si stacca poi la pelle,

da ciascun lato, quanto più è possibile. Si separano dal corpo le zampe posteriori e la coda, e si spoglia allora il corpo sino alle zampe anteriori; si tolgono queste e si ritira la pelle sino al naso. Una sezione fatta alla base del cranio permette di estrarre il corpo; si estrae infine il cervello e si gratta il cranio per asportare tutte le carni che vi aderiscono. Si spalmano poi cranio e pelle con la soluz. arsenicale degli imbalsamatori (V. N. 3058) o meglio con questa miscela:

Sapone bianco in raspatura 25 – Acqua bollente 50.

Ottenuta la so1uz. vi si aggiungono 75 di bianco di Spagna, si rimesta, si leva dal fuoco e si aggiunge 2 di cloruro di calce in fina polvere.

Per mascherare l’odore sgradevole della miscela, si può aggiungervi quando sia fredda, 1 a

2 di tintura di muschio, ma ciò non è indispensabile. Questa miscela dev'essere conservata in boccali ben turati.

Spalmato per bene l'interno della pelle, la si lascia disseccare. Poi si riempie il cranio di stoppa; se ne mette un poco sotto le guance, nel collo e si rovescia la pelle. Non è necessario mettere occhi di vetro o modellare le mascelle con mastice; la testa della talpa è poco appariscente quando la borsetta è terminata.

La borsa, propriamente detta, si fa con pelle di camoscio di proporzioni tali che la sua parte inferiore entri nella pelle della talpa, alla quale si cuce tutt'intorno.

Tapioca.

6338 – ***Minestre*** – Si prepara prima una minestra al tapioca poco densa, che si lascia raffred-

dare abbastanza acciocchè non possa esercitare sulla carne l'influenza d'una cottura anche moderata. Infine si trita finamente la carne scelta (gr. 50-100) e si stempera in una piccola quantità di brodo freddo fino a che la mescolanza sia completa. Questo miscuglio ha l'aspetto e la consistenza di una bella salsa di pomidoro e costituisce in realtà una vera *purée* di carne. Dopo di ciò si versa poco a poco la minestra al tapioca sopra questa purea, agitando costantemente il miscuglio con un cucchiaio, come se si facesse una crema. In tal guisa si ottiene una minestra perfettamente omogenea, nella quale, quando è riuscita bene, la carne si trova così ben dissimulata, che la persona che la mangia non se ne accorge se non sia stata precedentemente avvertita.

Tappeti.

6339 – ***Conservazione*** – Quando si trova che le tignole abbiano cominciato a rodere in qualche punto un tappeto *fisso* o che non si vuol rimuovere, si ponga sulla parte danneggiata una pezzuola bagnata e vi si passi sopra un ferro caldo come se si trattasse di soppressarla. Il vapore d'acqua caldo assai che si sviluppa e il calore stesso del ferro determineranno la morte delle tarme sottostanti. (V. *Tarme*, N. 6358).

6340 – Una volta al mese prima di scoparli, si spolverano con farina ed un poco di sale, che verranno poi asportati insieme alla polvere e a tutto ciò che deve essere tolto dal tappeto.

6341 – ***Pulitura*** – Si sfregano con una spazzola dolce imbevuta in una soluzione di fiele di bue in 10 parti d'acqua. Si forma una schiuma che

scompare con una seconda spazzolatura, usando acqua pura; si asciuga poi con uno straccio pulito.

6342 – Facendo uso di leggera soluzione di allume e di soda, nello stesso modo sopra indicato si ottengono pure buoni risultati e talvolta si ravvivano i colori dei tappeti.

6343 – ***Lavatura*** – Si spolvera accuratamente il tappeto, sia con un aspiratore, sia a verga e spazzola. Si stende su pavimento di cemento o pietra, molto regolare. Con spazzola a lungo manico se ne sfrega tutta la superficie con acqua saponata, *assai uniformemente*, onde evitare ineguaglianze.

Il sapone, infatti, smonta alquanto le tinte, ma se la lavatura è fatta in modo uniforme ciò non apparisce. Alla saponata è preferibile la soluz. di

saponaria o di legno di Panama o di frutti di sapindo.

Si termina con un'abbondante risciacquatura.

6344 – ***Macchie d'inchiostro*** – Si copre la parte macchiata con sale da cucina, in istrato di circa un dito; si bagna leggermente questo sale e si lascia sulla macchia per tre o quattro giorni. Poi si toglie, e si lava con spugna umida, indi si sfrega con cencio imbevuto di essenza di trementina. (V. *Macchie*).

6345 – Si versa del latte sulla macchia e si leva con cucchiaio, ripetendo sino a che il latte non si colorisca più affatto. Risciacquare e seccare sfregando con pannolino.

Tappezzerie.

6346 – ***Consigli igienici*** – Le camere dei nostri appartamenti sono giù così piccole che non

sarà mai troppa la cura posta nell'evitare tutto ciò che possa diminuire quella poca luce che in esse può penetrare. Eppure la moda e le antiche abitudini ci portano a tappezzarle con carte e stoffe di colori cupi, a mobigliarle con mobili neri o quasi, a coprire le finestre con tendoni opachi oltre a quelle che già velano i vetri! — Oh care stanzuccie delle casette di campagna semplicemente imbiancate e senza tanti festoni, come ci ricreate la vista insieme al verde dei prati e degli alberi!

Aboliamo dunque le tappezzerie dalle tinte scure, quasi funebri, almeno per le camere o stanze nelle quali passiamo le lunghe ore di studio o di lavoro.

Il *Sumper* ha fatto una curiosa esperienza per determinare il numero di candele occorrenti ad illuminare in pari grado una data camera tappez-

zata a colori diversi.

Rappresentando con 100 il numero delle candele occorrenti nel caso d'una tappezzeria nera egli ha trovato le seguenti cifre:

Tappezzeria bruno-scuro . .		Candele	87
. . . . .		»	72
»	azzurra	»	60
. . . . .		»	50
»	gialla	»	80
. . . . .		»	15
Rivestimento in legno levigato			
»	non levigato . .		
Pittura bianca dei muri			

I colori chiari dunque sono igienici perchè ri-

chiedono minore sforzo della vista e sono più economici perchè richiedono minore intensità di luce per illuminare l'ambiente.

L'uso delle tappezzerie chiare sarebbe già un buon passo verso una riforma radicale, della quale finora non si può parlare senza fare inorridire tante brave persone!

Questa riforma tanto invocata da chi ama l'igiene è quella dell'abolizione completa delle carte da tappezzeria. Ancorchè fatte con colori innocui esse sono vere spugne di miasmi, nidi di microbi patogeni. E pensare che molti si accontentano di abitare appartamenti nei quali le tappezzerie non furono rinnovate, e che sovente (per far presto, dicono i padroni di casa), si appiccicano le nuove sulle vecchie, anzichè sul nudo muro!

6347 – ***Lavatura*** – Le tappezzerie a colori sia

di lana che di seta, se sono *lisce*, si sfregano dapprima con flanella o con una spazzola di velluto di lana, con biacca o creta in polvere che vi si sparge sopra, affine di togliere il fumo e le altre sostanze estranee che non aderiscono molto. Si lava quindi la stoffa con decozione di saponaria e si lascia immersa nell'acqua satura di ac. citrico per 10 a 15 minuti: si stende poi, ancora umida, su di un telaio e si fa asciugare rapidamente.

Quando le tappezzerie sono per tre quarti asciutte, si possono soppressare sul rovescio avendo cura di porvi sotto una tela umettata con leggera soluzione di cloruro di calce o di allume, il che ha per effetto di ravvivare certi colori.

6348 – Per lavare la carta da tappezzeria sporca di nerofumo, si usi una soluzione di 2 parti di borace, altrettanto di gomma e 24 parti di acqua.

Si lavi con una spugna.

6349 – ***Pulitura*** – Le tappezzerie non macchiate, ma semplicemente annerite dal contatto delle mani, ecc., si puliscono con mollica di pane raffermo (quella di pane *nero* è preferibile).

6350 – *Antiche* – Dopo una battitura, inumidire dal rovescio con una miscela composta d'un fiele di bue per 10 litri d'acqua. I colori riprenderanno il colore primitivo.

Tarme.

6351 – ***Che cosa sono*** – *Mezzi preventivi* – Le tarme non sono altro che una delle forme che assumono certe farfalline; tutte le farfalle depongono uova dalle quali nascono *bruchi* che si trasformano in crisalidi; da queste escono infine farfalle, insetti perfetti (fig. 163).

Sicchè, quando si trovano panni, abiti, coperte, ecc. di lana tarlate, sebbene accuratamente riposte entro casse od armadii, bisogna convincersi che le uova erano già state deposte su tali oggetti prima di riporli, e si sono poi sviluppate entro la custodia. Bisogna dunque evitare in tempo tale deposizione di uova, cioè provvedere alla custodia dei panni, prima che le famigerate farfalline comincino a svolazzare in cerca dei medesimi per farvi la covata, secondo il loro istinto.

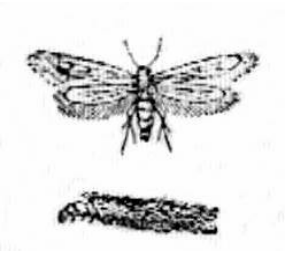


Fig. 163. *Tinea pellionella* e suo bruco.

6352 – ***Distruzione*** – Per far morire gli insetti che si fossero annidati nei mobili, tappezzerie,

ecc. si fa bruciare nell'ambiente in cui si trovano due manate di polvere di piretro, tenendo chiuse porte e finestre. Si sviluppa un fumo soffocante, d'odore sgradevole che è meglio non respirare. Dopo qualche tempo si dà aria alle camere. Tutte le tarme o tarli saranno distrutti.

6353 – Le tignuole allo stato perfetto, cioè di farfalla si possono distruggere ponendo nell'ambiente un vaso pieno di acqua e chiudendo le porte e le finestre. Dopo qualche tempo si troveranno annegate nell'acqua.

6354 – Per allontanare le tarme dagli abiti di lana, pellicce, ecc., giova assai il cospargerli con la seguente polvere:

Canfora 1 – Pepe 2 – Foglie d'assenzio 2

Pìretro del Caucaso 2.

Queste sostanze si polverizzano separatamen-

te e poi si mescolano con:

Canfora 15 – Benzina 600 – Olio essenz. di patchouly 2.

Si polverizza il liquido negli armadi contenenti gli abiti.

6355 – La miscela seguente si spruzza sugli abiti, ecc.: Acido fenico 15, canfora 35, ess. di trementina 40, alcool 600, ess. di mirbano e sassofrasso q. b. per dare intenso odore.

6356 – Canfora 18, polvere insetticida 150, ac. fenico 3, essenza a piacere.

6357 – L'ac. fenico dà pure buoni risultati. Se ne imbeve una spugnetta che si mette in una piccola bottiglia con un turacciolo di ovatta e la si colloca negli armadi, canterani, ecc., dove sono riposti gli abiti.

6358 – La benzina e l'olio di *cherosina* distrug-

gono le tarme dei tappeti. Quando si constata la presenza di questi insetti in un appartamento bisogna togliere il tappeto ed aspergerlo di benzina, servendosi all'uopo d'uno spruzzatore o polverizzatore a mano. V. *Abiti*, *Insetticidi*, *Pellicce*, *Tappeti*.

6359 – Bruciare una miscela di:

Solfo 65 – Nitro 35.

6360 – Chiodi di garofano 50 – Pepe 100 – Quassio 100

Carbonato ammonico 10 – Ireos 20 – Ess. di cannella 2

Ess. di bergamotto 2 – Canfora 5 – Etere 20.

6361 – *Tintura cinese* – Estratto alcoolico di coloquintide.

6362 – Pepe di Spagna e canfora.

6363 – Ac. fenico 1,45 – Canfora 30

Ess. di rosmarino 30 – Ess. di garofani 5 – Alcool 2500.

6364 – Ess. di trementina 2,4 – Ess. di garofani 2

Ess. di bergamotto 2 – Canfora 2 – Tintura di pepe 16

Alcool 32.

6365 – *Naftalina* – Il chimico Berthelot ha dimostrato che la naftalina *non ha alcuna azione sulle tarme*; essa non può servire che a tener lontane alcune altre specie d'insetti per i quali si può ricorrere ad altri insettifughi, tanto più se si consideri che la naftalina è velenosa (V. *Naftalina*), e che ha odore sgradevole.

Il continuare – come si fa ancora da molti – ad usarla per preservare i panni dalle tarme, costituisce un *errore domestico* e può, inoltre, essere

causa di gravi malori.

Tartaruga.

6366 – ***Pulimento a lucido*** – Pulita la superficie alla carta vetrata si strofina con un tampone di tela, sul quale si stende una piccola quantità di una pasta composta di pietra pomice finamente polverizzata 3, glicerina 2.

Si rinnova l'operazione con un tampone sul quale si applica una pasta composta di tripoli 3, glicerina 1, olio d'oliva 1.

Si lucida infine strofinando con tampone al tripoli finissimo.

6367 – Serve pure assai bene la polvere di ossido di stagno.

Imitazione – V. *Corno*.

6368 – *Saldatura* – Quando si vuol saldare la tartaruga si forma alle sue estremità una doppia

affilatura con la lima; si immerge nell'acqua bollente ben pulita e vi si lascia fino a che le parti da unire siano ben rammollite. Si ritira allora dall'acqua, si mettono a contatto le due parti e si comprime colle dita, quindi si immerge nell'acqua fredda. Con l'aiuto di una pinza adatta che si fa scaldare fino ad ingiallire la carta, si comprime la saldatura, interponendo tra la pinza e la tartaruga della tela fina o simile.

Generalmente la saldatura riesce bene alla prima operazione; in caso diverso si ripete la pressione con la pinza scaldata.

Tegole.

6369 – ***Intonaco*** – Si può dare alle tegole nuove una bella colorazione bruno-carico *antico*, immergendole e spalmandole con carbonile e lasciandole poi sgocciolare e seccare.

6370 – Spalmare le tegole – ben secche – con nero fumo stemperato in acqua. Le tegole assorbono il liquido con avidità; la tinta ottenuta resiste a tutte le intemperie. Si può evitare la monotonia di tinta, ripetendo due volte la spalmatura su un certo numero di tegole e tre volte sulle rimanenti.

Tela.

6371 – ***Saggio*** – Per distinguere la tela di cotone da quella di lino, si bagna un dito nell'acqua e lo si appoggia alla stoffa; se è di lino si bagna istantaneamente, se è di cotone, il liquido per passare al rovescio impiegherà un minuto circa (V. N. 6405·6406).

6372 – ***Esame comparativo delle proprietà igieniche e tecniche di tela di lino bianca liscia e tessuto di cotone*** – Le fibre del lino formano dei tessuti più lisci, consistenti, pesanti, più

permeabili all’aria, che mantengono meno il calore, cosicchè, sopratutto pei seguenti usi, il lino ho di fronte al cotone dei vantaggi: 1°· Per tutti i tessuti, nei quali richiedesi apparenza e consistenza (parti visibili della biancheria, ecc.); il liscio e il lucido del lino sorpassano sensibilmente, anche se non apprettato, quelli del cotone. 2° Per tessuti nei quali richiedesi solidità o poco consumo (p. es, vele, colli, polsini, sopravesti, specialmente per militari, ecc.). 3° Per tutti i tessuti, nei quali richiedesi morbidezza (biancheria da letto, fazzoletti). 4° Per tutti i tessuti che devono venir portati come sopravesti, in locali nei quali possono essere sospese nell’aria polveri venefiche o germi infettivi o venir a contatto con essi in seguito allo strascico dell’abito, p. es., in fabbriche o ospedali. Alla tela di lino liscia aderiscono materie spor-

che e batteri più difficilmente che al cotone.

6373– ***Imbianchimento*** – In luogo di usare il sapone si può procedere nel modo seguente:

Si raccoglie una grande quantità di felci e quando siano secche si abbruciano raccogliendone la cenere. Si impastano poi queste ceneri con un po' d'acqua in modo da farne una pasta che si foggia a pallottola della grossezza di una mela; seccate al sole si conservano perfettamente. Per la lavatura della tela si adoperano queste pallottole in luogo di sapone. Non solo esse lo sostituiscono benissimo essendo ricche di potassa, ma comunicano alla tela una tinta turchina assai gradevole ed un buon odore.

6374 – La lavatura della tela, non solo, ma anche della lana e della seta riesce benissimo sfregando il tessuto con patate lessate. L'effetto è su-

periore a quello di una buona liscivia e con questo metodo si può far uso d'acqua di pozzo e far a meno di spazzole. (V. N. 4921-4922).

6375 – Immersione per 24 ore nell'acqua, alla temp. di 25 a 30°, per eliminare le parti solubili.

Risciacquatura in acqua corrente.

Bollitura in una soluz. di soda caustica a 1°,5 Bé, che scioglie le materie grasse, resinose e coloranti, il glutine e i saponi insolubili in acqua.

Questa operazione deve durare 14 a 18 ore, e deve essere ripetuta due o tre volte dopo risciacquature successive. La quantità di soda caustica necessaria è nella proporzione di un ventesimo del peso della tela.

6376 – ***Modo di rendere la tela di cotone resistente alle intemperie*** – Si fanno fondere 80 gr. di cera bianca; *si ritira dal fuoco* e la si mesco-

la con 1 litro e un quarto di trementina. Si applica questa miscela a spazzola, mentre è ancora calda.

Questo trattamento è assai utile per il caliccot che deve servire per bandiere, ornamentazioni all'esterno, insegne, ecc.

6377 – ***Impermeabile*** – Le tele grossolane (copertoni) si spalmano con 2 parti di resina e 3 parti d'olio di pesce. Si applica questa miscela caldissima e se occorre si ripete più volte l'operazione.

6378 – Soluzione al 10% di solfato d'allumina ed un bagno saponaceo della seguente composizione:

Resina chiara 1 – Soda cristalli 1 – Acqua 10.

Si fanno bollire fino a soluzione, si fa separare il sapone resinoso mediante ½ p. di sale da cucina, e detto sapone si scioglie poi in 10 p. di ac-

qua calda con 1 p. di sapone comune bianco.

6379 – Parti 3 di colla d'amido o destrina (oppure colla da falegname) con 10 p. d'ossido d'alluminio e 1 p. di glicerina.

V. anche *Tessuti*.

6380 – *Per tettoie* – Si spalma della tela grossa, adatta all'uso, con una leggera soluzione di colla, indi si piega in modo che le superfici incollate restino a contatto. Con un tampone si appoggia fortemente sulla tela per rendere perfetta l'adesione tra le due parti di essa. Si mette poi la tela tra due cartoni spolverati di talco per impedire che vi aderisca, e si carica di pesi.

Quando la tela è secca vi si stende a pennello una miscela di 1 p. di cera gialla ed 1 di resina, fuse a b. m., aggiungendo in ultimo 1 di ess. di trementina. A caldo, si può dare al tessuto la for-

ma voluta.

6381 – ***Lucida per disegno*** – Si può rendere nuovamente lucida, in un dato punto, della tela da disegno, soffregando con bianco di Spagna o con polvere dI steatite (polvere da guanti), mediante un pezzo di carta bibula di buona qualità e ben pulita.

Tele cerate.

6382 – ***Pulitura*** – Si puliscono le tele cerate con una spugna imbevuta di latte: in tal modo esse diventano lucenti e conservano il proprio colore.

6383 – Sfregare con cencio impregnato di petrolio.

6384 – Pasta semiliquida di fecola, olio di lino, alcool e aceto. Si stende sull’incerata con flanella e si sfrega; indi si passa un pannolino inumidito

d’acqua tiepida. Si asciuga con pannolino secco.

6385 – Miscela di:

Olio di paraffina 5 – Ess. di trementina 16.

Si stende calda sull’incerata e dopo alcune ore si lucida a flanella.

6386 – ***Conservazione*** – Le tele cerate ad uso tappeto, dopo una buona lavatura, si spalmano a secco col seguente encaustico:

Si fa fondere della cera gialla a calore moderato aggiungendovi la metà del suo peso d’essenza di trementina, e rimescolando bene. Si sfrega la tela cerata con un tampone di lana intinto nell’encaustico freddo.

6387 – Occorre pulirle di frequente, smacchiandole con una buona lavatura al sapone nero.

6388 – ***Bianche, ingiallite*** – Dopo un certo tempo le tele cerate bianche (tovaglie) assumono

colorazione giallastra. Si possono, fino a un certo punto, ripristinare lavandole abbondantemente con una spugna dolce, asciugandole con un pannolino vecchio ed esponendole poi al sole per parecchie ore.

Tempera.

6389 – ***Di piccoli utensili*** – Si prende un pezzo di ferro, di 40 a 45 cm., e di diametro abbastanza grande per potervi introdurre le pinze che servono a tenere l'utensile. Se ne chiude una estremità con sostanza non combustibile, indi si mette al fuoco, coll'estremità aperta all'infuori e un poco più alta dell'estremità otturata. Si prende l'utensile per una estremità, e man mano che il tubo è scaldato al rosso vi si introduce il pezzo, poi, colle pinze, si fa girare lentamente entro il tubo.

Appena l’utensile è divenuto rosso si ritira e si porta in un ambiente oscuro per poterne ben apprezzare la colorazione; allora si introduce in secchio d’acqua pulita. Si pulisce e si rimette nel tubo caldo per addolcirne la tempera al grado voluto.

6390 – ***Delle lamine sottili*** – Le molle e le piccole lame per coltelleria fina si temperano benissimo scaldandole e immergendole poi in una massa di cera minerale od ozocerite.

6391 – ***Degli aghi per macchine da cucire*** – Si scaldano al rosso ciliegia e si immergono in un pezzo di ozocerite.

Tende.

6392 – ***Lavatura e tintura*** – Per dare alle tende una leggera tinta *crème* si usa semplicemente dello zafferano o della *curcuma* con un pizzico di

posatura di caffè.

Impermeabili e incombustibili. V. *Ignifughi*, *Tela*, *Tessuti*, ecc.

Termometro.

6393 – ***Conversione dei gradi Fahrenheit in centigradi*** – Zallmenn dà un metodo semplice, che è però solamente *approssimato* e non rigoroso, per trovare quanti gradi centigradi corrispondono ad una data temperatura in gradi Fahrenheit.

Si sottrae dai gradi Fahrenheit 32, si prende la metà del residuo e vi si aggiunge un decimo e un centesimo di detta metà. Così p. es.: 100° F – 32= 68; la metà è 34, più un decimo: 34 + 3.4 = 37.4, più un centesimo di 34 cioè: 37.4+0.34=37.74, in luogo di 37°.77 (V. N. 6395).

6394 – Si può estendere la regola precedente

al caso della trasformazione dei gradi F. in gradi Réaumur, *sottraendo* in luogo di addizionare.

Così, p. es., 100° F – 32° = 68°. Dalla metà, che è 34, sottraggo 3,74 ed ottengo 30°,26, in luogo di 30°,22. (V. N. 6395).

6395 – Le regole esatte per la riduzione delle temperature da una in altra scala sono le seguenti:

Fahrenheit in Centigradi. Sia la temperatura data di 100°:

100° – 32° = 68°

68° x 5/9 = 37°,77 centigradi.

Fahrenheit in Réaumur.

100° – 32° = 68°

68° x 4/9 = 30°,22 Réaumur.

Réaumur in Centigradi. Sia la temp. data di 64°:

64° x 5/4 = 80° Centigradi.

Réaumur in Fahrenheit.

64° x 9/4 = 144°

144° + 32° = 176° Fahrenheit.

Centigradi in Réaumur. Sia la temp. data di 75°:

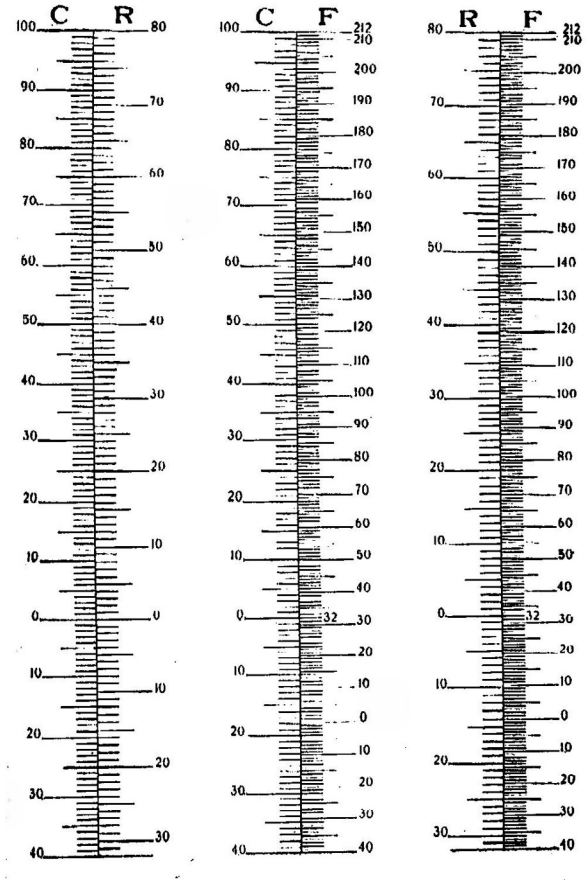
75° x 4/5 = 60° Réaumur.

Centigradi in Fahrenheit.

75° x 9/5 = 135°

135° + 32° = 167° Fahrenheit.

6396 – ***Ragguaglio delle tre scale termometriche:*** Centigrada, Fahrenheit, Réaumur.



6397 – ***Decolorazione dell’alcool*** – Avviene talvolta che la colorazione dell’alcool in un termometro si faccia assai sbiadita, dopo qualche tempo. Ciò dipende dalla formazione d’un deposito della materia colorante. Per ottenere che esso si sciolga nuovamente o resti in sospensione

nell’alcool, basterà – nella maggior parte dei casi – far subire al termometro le variazioni di temperatura, dallo zero al massimo della sua graduazione.

Terrecotte.

6398 – ***Riparazione di statuette, bassorilievi, ecc.*** – Si pulisce prima la terra cotta con uno spazzolino intriso nella soluzione seguente:

Ac. nitrico p. 1 – Acqua 2.

Poi si lavano le superfici di rottura in acqua e quindi preparasi una poltiglia di gesso e di silicato di soda con poca acqua (2 p. di gesso e 1 di silicato). Si spalmano le superfici da congiungere con questo mastice e si lasciano seccare per ventiquattro ore.

Il mastice avrà formato delle sbavature lungo le superfici rotte. Si tolgono delicatamente con un

raschietto e si ripuliscono con carta vetrata. Fatto ciò, per ridare alle fessure il colore della terra cotta si prepari la vernice seguente, semplice ed economica:

Ocra rossa p. 4 – Rossetto 2 – Biacca 4 – Gomma 5.

Si aggiungono poche gocce d'acqua e si stempera con un coltello la miscela in modo da formarne un tutto omogeneo. La si applica poi con un piccolo pennello. (V. anche *Vernici*).

Questo procedimento è assai migliore di ogni altro – pel caso speciale in cui si prescriva l'uso di colle forti o di preparati congeneri.

6399 – Un ottimo mastice per unire pezzi in terracotta è costituito dal balsamo del Canadà, ma queste unioni non resistono all'acqua.

Il balsamo del Canadà si vende allo stato sirop-

poso. Occorre metterlo in recipiente di latta e farlo scaldare in un forno sino a che faccia presa e divenga duro col raffreddamento. Lo si rompe allora in piccoli pezzetti che si mettono in bottiglia a largo collo, ricoprendoli con benzolo. Si conserva in ambiente tiepido.

Al momento dell'uso si mette la bottiglia entro una casseruola con acqua e si scalda sino a rammollimento; si applica quindi il mastice nei soliti modi.

6400 – ***Pulitura*** – Sono applicabili alle terrecotte i procedimenti indicati per i *gessi*.

6401 – Si ricoprono con una miscela di polvere *finissima* di terracotta ed acqua. Si spazzola con spazzola morbida.

Tessuti.[83]

6402 – ***Saggio*** – *Cotone* – Per riconoscere se un tessuto contiene cotone, lo si lava nell'acqua bollente e poi si fa asciugare; allora se ne taglia via un pezzo e s'immerge nell'acido solforico; vi si lascia, secondo lo spessore, da mezzo minuto a due; poi si getta nell'acqua che scioglierà tutto il cotone trasformato in sostanza gommosa.

I tessuti di lana e d'altre materie animali si colorano in giallo; le fibre di lino si sciolgono solamente in parte e quelle di cotone intieramente.

I tessuti di tela basta immergerli nell'*acqua di Javel*.

6403 – *Seta e cotone* – Per riconoscere se un

83Segnaliamo sull'argomento il praticissimo ed utile *Ricettario per le Industrie Tessili* di O. Giudici di questa Collezione.

tessuto di seta contiene cotone se ne avvicina un pezzettino alla fiamma d'una candela. Se è di pura seta forma una pallottola di sostanza carbonosa, ma senza produrre fiamma; se invece produce fiamma esso contiene del cotone.

6404 – *Seta, lana e cotone* – S'immerge un pezzo della stoffa in una soluzione di cloruro di zinco a 50°; la seta vi si scioglierà completamente: se si ha un residuo sarà costituito da seta e cotone. S'immerge allora il pezzo in una soluzione acquosa di soda o di potassa caustica al 10%. La lana sarà completamente disciolta e ciò che rimane sarà cotone.

6405 – *Lino e cotone* – Per distinguere il lino dal cotone basta osservare che rompendo (dopo torcitura) un filo di cotone si troverà minor resistenza e la rottura presenterà filamenti curvi e

ritorti; la rottura del filo di lino sarà invece meno facile e la frattura più netta.

6406 – Ecco un modo assai semplice per sapere se vi è del cotone in un tessuto di tela. Non si ha che da prendere un pezzetto di questa tela e bagnarla nell'olio d'oliva; togliere l'eccedenza di quest'olio, comprimendo il pezzetto di stoffa fra due fogli di carta asciugante, poi mettere il brano di tela contro la luce: nella macchia d'olio i fili di lino sono traslucidi e quelli di cotone restano opachi. (V. anche N. 6371).

6407 – [84]*Seta naturale e seta artificiale* – La combustione è il miglior saggio. La seta naturale brucia lentamente, attorcigliandosi ed emettendo l'odore particolare ben noto; la seta artificiale, invece, brucia rapidamente emettendo un odore si-

84O. Giudici. *Ricettario per le industrie tessili*. Di questa Collezione

mile a quello del cotone o della carta bruciata.

6408 – ***Impermeabilizzazione*** – I migliori metodi sono quelli che producono sulla fibra un sapone insolubile.

Si imbevono dapprima i tessuti con una soluzione d'un sale metallico, indi si fanno passare attraverso una soluzione di sapone, oppure procedesi in senso inverso. I sali metallici più adatti sono: solfato di zinco, cloruro di zinco, solfato ferroso, solfato ferrico, allume, cloruro d'alluminio e solfato d'alluminio. I più usati sono i sali d'alluminio; devesi però osservare che certi colori ne soffrono; si prenda allora 5-6% di soluzione di cloruro di bario, cloruro di calcio o solfato di magnesio. Come saponi adoperansi generalmente dei saponi grassi, solo pei tessuti più ordinari adoperansi saponi resinosi.

Si impregna il tessuto di acetato d'allumina e si fa asciugare; l'acido acetico evapora poco a poco e l'allumina rimane fissata alla fibra.

6409 – Si fanno sciogliere 1 kg. d'allume potassico, 1 kg. di acetato di piombo, gr. 600 di bicarbonato potassico e gr. 600 di sale di Glauber in 150 litri d'acqua, si uniscono le due soluzioni, vi si mettono entro gli oggetti rispettivi che si lasciano imbeversi per bene, si lasciano poi sgocciolare e si fanno asciugare; finalmente si pettinano ed eventualmente si pressano.

6410 – Per produrre sulle fibre dei precipitati d'allumina si tratta una soluzione al 3% di allume con una pure al 3% di acetato di piombo, si versa il liquido chiaro, contenente sciolto dell'acetato di allumina insieme ad un eccesso d'allume, del precipitato di solfato di piombo, e si tiene il tes-

suto per circa 4 ore entro questo liquido; dipoi si asciuga il tessuto, si pettina e si stira. Questo metodo viene completato mediante aggiunta di ittiocolla alla soluzione d'acetato d'allumina, oppure mediante una successiva impregnatura con soluzione di colla.

6411 – Le stoffe da militari, si bagnano a caldo mediante delle spazzole con una soluzione all'1% d'acetato d'allumina indi si fanno asciugare in locali caldi finchè non si sviluppi più dell'acido acetico. Facendo seguire a questa imbibizione un'altra con una soluzione di colla all'1:400, ottengonsi degli eccellenti risultati. Per la tela è da preferirsi una soluzione più forte, circa al 10%, d'acetato d'allumina dopodichè si fa ancora passar la stoffa attraverso una soluzione di sapone resinoso.

6412 – Per impermeabilizzare tende, cortine, sacchi, ecc. si stemperano in litri 1,5 di acqua, gr. 500 di caseina coagulata dal latte, rimestando bene e si aggiungono gr. 11 di calce sfiorata. A parte si fanno disciogliere a caldo gr. 25 di sapone neutro in litri 3 di acqua, e si unisce questa soluzione alla miscela precedente.

Gli oggetti da rendersi impermeabili vengono impregnati con la miscela così ottenuta, sia immergendoveli sia applicandovela ripetutamente, finchè il tessuto ne sia imbevuto tanto da non sgocciolarne; dopo di che, si lasciano asciugare.

Si possono invece trattare anche successivamente con una soluzione di p. 50-60 di acetato di allumina in acqua, per la quale il caseinato di calce diviene insolubile. Infine i tessuti così impregnati vengono tuffati in acqua bollente e poi la-

sciati asciugare.

6413 – Per stoffe di cotone raccomandasi una miscela di colla d'amido con sapone d'olio di palma e allume.

6414 – Per rendere impermeabile la tela da vela adoperasi con successo un sapone di zinco.

6415 – Si mescolano p. 2 di paraffina solida (che fonda a 53°) con p. 1 di paraffina molle (la vaselina del commercio) e si scioglie 25 gr. di questa miscela in un litro di essenza di petrolio ben purificata. Il liquido ottenuto si applica sulle stoffe o con un polverizzatore, o con una spugna, o mediante immersione.

Si potranno in tal modo rendere impermeabili all'acqua le tele per tende militari, i mantici delle vetture, le pelli ed i cuoiami, sostituendo la cera ora in uso.

6416 – Si può usare una soluzione, satura, di spermaceti o bianco di balena, nell'alcool o nella benzina. Vi si immergono i tessuti e poi si fanno evaporare rapidamente. Si ottiene molta morbidezza, lucido ed impermeabilità.

(V. anche *Lanolina*).

6417 – Si fa scaldare a bagno maria dell'olio di colza e vi si fanno sciogliere i due terzi del suo peso di colofonia. Si stende poi uno strato della miscela calda sulla stoffa. Se si vuole rendere più perfetta l'impermeabilizzazione, si stende un secondo strato sul primo, quando esso sia secco.

6418 – Un procedimento semplicissimo per impermeabilizzare tessuti grossolani (tende, ecc.), come pure anche paglia, stuoie, ecc., consiste nell'applicarvi, mediante pennello su entrambe le superfici la seguente soluzione, oppure

nell’immergerli in essa: gelatina p. 1, in acqua p. 20 e glicerina p. 2; quando lo strato è rassodato si immergono in soluzione di formalina commerciale 750 in litri 5 di acqua; e si lascia asciugare all’aria; dopodichè lo strato gelatinoso diviene così modificato da riuscire impermeabile anche al vapor acqueo.

6419 – ***Tessuti vegetali, resi imputrescibili*** – Questo procedimento si applica principalmente alle guarniture di pompe, ai tessuti per mobili da giardino, ecc.

Si prepara un bagno con una parte di catrame e 9 di grasso, previamente mescolati a freddo; si porta all’ebollizione e vi s’immerge il tessuto per alcuni minuti; lo si lava poi all’acqua bollente per mezz’ora circa, indi si fa essiccare e si sfrega poi con segatura di legno; si pulisce infine a spazzo-

la.

6420 – ***Conservazione, esposti all'aria*** – Immersione per 15 a 20 minuti in una soluz. calda d'allume al 10%. Dopo essiccazione si ripete l'immersione. Dopo nuova essiccazione s' immerge il tessuto per 10 a 15 minuti, in una soluz. calda di 1 p. di sapone nero in 10 d'acqua.

6421 – Si prepara una liscivia di scorza di quercia o di castagno versando, a poco a poco, 10 a 15 litri d'acqua bollente sopra 1 kg. di scorze ridotte in piccoli pezzetti.

Dopo lavatura alla soda, si risciacqua e si fa seccare il tessuto, indi lo si immerge per 24 ore nella liscivia di scorze ed infine si fa seccare.

6422 – Si digrassa il tessuto tenendolo immerso per 24 ore in un bagno di sapone nero al 10%; risciacquatura; essiccazione; immersione per 24

a 30 ore in un bagno contenente 5 kg. di solfato di rame per 100 litri d'acqua. Essiccare.

6423 – ***Modi di ravvivarne i colori*** – Le sostanze che tolgono le macchie sui tessuti agiscono spesso sui colori delle stoffe. Ma non è difficile rimediarvi, quando siano poco alterati, mediante composizioni dette *bagni da ravvivare*; siccome varie sono le sostanze usate nella tintura ne consegue che varii debbano essere tali bagni.

In generale si sa che i colori alterati da un acido possono essere ripristinati con un alcali e viceversa. Per ravvivare i colori deteriorati, sulla seta e sulla lana, si usa abitualmente il sale di acetosella misto con un po' d'acqua o con decozioni di legni del Brasile o di campeggio; si applicano tali composizioni tiepide col pennello.

6424 – Si ripristina il giallo alterato di una tinta

verde, ricoprendo la macchia con cenere, sovrapponendo un foglio di carta e soppressando.

6425 – Tutte le tinte solide – quali lo scarlatto, cremisi, rosa – ingiallite dall'acetosa, si ripristinano col procedimento indicato nel N. precedente, ma occorre usarne con prudenza affine di non rendere le tinte troppo cariche.

6426 – I colori grigi si rimettono con la cenere e con una decozione di legno d'India.

6427 – Per le tinte azzurre su tessuti di lana serve la decozione di legno d'India con un poco d'ac. solforico.

Tale decozione con un po' d'ac. solforico serve pure per le tinte azzurre sui tessuti di lana.

6428 – L'ammoniaca ravviva il nero, turchino, marrone e simili sulla lana.

6429 – L'ac. nitrico diluito con acqua ravviva il

verde, il rosa ed il giallo sulla seta.

6430 – Il bagno di crusca si usa principalmente per ravvivare il bianco ed i colori dei fazzoletti di batista o di seta, con ornati stampati in margine. Il bagno, molto liquido, si prepara facendo bollire la crusca nell'acqua pura.

6431– Quando le tinte non sono state alterate da acidi, ma da altre sostanze, si possono ravvivare lavando con soluzione fatta a caldo, di patate o di fecola di patata, viscida al tatto.

6432 – ***Decorazione*** – Si possono disegnare fiori e rabeschi di argento col metodo seguente, che è semplice ed economico.

Si stempera con del bianco di uovo la polvere impalpabile di zinco metallico che si trova in vendita dai negozianti di colori e prodotti chimici per l'industria.

Quando il disegno è asciutto vi si passa sopra un ferro per stirare ben caldo, e la stoffa è preparata per l'argento.... cioè per lo stagno. Si immerge la stoffa in un bagno di cloruro di stagno. Il metallo bianco argentino precipita sullo zinco e lo fa risplendere.

6433 – Volendo ottenere un effetto di doratura, si stende sul disegno ottenuto nel modo sopra indicato, uno strato di vernice gialla da doratori (v. *Vernici*), che converte il bianco di argento in giallo oro.

Resi incombustibili – (V. *Ignifughi*).

Tetti.

6434 – ***Estirpazione dei muschi*** – L'estirpazione a mano è lunga, penosa e costosa. Basta, invece, bagnare i muschi con soluz. al 10% di solfato di ferro. Essi diventano neri e si staccano

spontaneamente alle prime piogge.

Evitare di usare questo procedimento con tetti a grondaie di zinco.

6435 – ***Modo di evitare il rumore della piog-gia sulle tettoie di zinco*** – Stendere al disopra delle lamine di zinco, e secondo la loro penden-za, una rete di filferro zincato a maglie di circa 1 cmq.; questa rete dovrà essere vicinissima alle lamiere ma senza toccarle.

6436 – ***Di legno*** – *Protezione* – Spalmatura con catrame di carbon fossile, stemperato in suf-ficiente quantità di olio di resina, in modo che sia abbastanza scorrevole.

Thè.

6437 – ***Caratteri*** – Il thè è costituito dalle gio-vani foglie di un arbusto della Cina, il *Thea Chi-nensis* della famiglia delle Camelie.

Vi sono, in commercio, due specie di thè, il *nero* ed il *verde*.

Essi non provengono da piante differenti, ma dal modo dell'essiccazione che nel primo caso è fatta al sole, nell'altro ammucchiando le foglie dì thè non completamente essiccate in modo che fermentando divengono nere e più aromatiche.

6438 – Il thè non acquista tutta la sua bontà che dopo un anno dalla sua raccolta, ma poi la perde.

6439 – ***Conservazione*** – Per ben conservare il thè bisogna tenerlo in recipienti metallici o di porcellana, perfettamente chiusi. La luce lo altera. Esso si impregna facilmente di odori, per cui occorre tenerlo lontano dal formaggio, pepe, ecc. È bene servirsi sempre dello stesso recipiente per conservarvi il thè.

6440 – ***Saggio*** – Messo un pizzico di thè in un bicchiere vi si versa sopra un poco d'acqua fredda e si agita il bicchiere.

Il thé genuino non colorirà l'acqua che assai leggermente, mentre quello adulterato e tinto darà tosto un'infusione colorata. Coll'ebollizione la differenza riescirà ancor più marcata. Il thè adulterato, dopo l'ebullizione diventa ancor più carico di colore, mentre quello genuino prende una tinta più chiara, ma leggermente torbida, che dipende dal tannino, sostanza di cui è quasi privo il thè adulterato.

6441 – La forma della foglia può servire a far riconoscere il vero thè dalle foglie di piante analoghe colle quali fosse commisto.

6442 – Il thè verde viene sofisticato coi sali di rame, ed il thè nero con infuso di legno di cam-

peggio, il quale gli rende il colore distrutto dalla luce o dall'acqua di mare.

I sali di rame si rivelano aggiungendo all'infuso di thè sospetto dell'ammoniaca liquida. Il liquore vira al turchino.

Il legno di campeggio si riconosce strofinando un pizzico di thè umido su di un foglio di carta bianca; si formerà una macchia di un nero azzurrognolo che diventa rossa al contatto del solfato di ferro in soluzione nell'acqua.

6443** – **Il miglior modo per preparare il thè cinese consiste nel polverizzare il thè avanti l'uso, versarvi sopra l'acqua bollente e lasciarlo a sè per 5-6 minuti. In tal modo l'aroma dato alla bevanda è squisito, la teina viene completamente estratta, e del tannino ne va in soluzione solo una minima quantità.

6444 – Per preparare bene il thè sono necessarie alcune precauzioni. Prima di tutto l'acqua deve essere ben pura e dolce; il recipiente in cui si fa l'infusione non deve poterle comunicare alcun sapore estraneo, poichè l'aroma del thè è così delicato da perdere assai facilmente la sua purezza; l'acqua deve essere bollente, perchè senza di ciò si avrebbe un infuso senza colore e non aromatico.

6445 – Non devesi prolungar troppo il contatto delle foglie di thè coll'acqua bollente, altrimenti si sciolgono delle sostanze tanniche le quali comunicano alla bevanda un sapore aspro sgradevole.

Si farà quindi uso delle theiere *ad hoc*, o si ricorrerà ad altri espedienti per separare il liquido dalle foglie, appena l'infusione abbia raggiunto il grado voluto.

6446 – ***Azione medicinale*** – L’infuso di thè ha una grande analogia con quello di caffè. Come questo contiene un principio azotato: la teina.

L’infuso di thè nero, ben preparato, produce sull’organismo un’eccitazione generale più o meno persistente, capace di ridonare l’energia ad una persona esaurita dal digiuno, dai dispiaceri, ecc.

L’Infuso di thè verde ha dapprima lo stesso effetto; ma circa un’ora dopo averlo ingerito, si risentono dei disturbi nervosi, caratterizzati da sbadigli, peso allo stomaco, palpitazione di cuore e tremito alle membra.

In Europa si fa uso delle due sorta mischiate: due parti di nero ed una di verde: tale miscuglio dà un’infusione eccitante, digestiva, conveniente alle persone sedentarie.

6447 – ***Succedanei*** – Sotto il nome di thè d'Europa si comprendono le foglie di *salvia* e di *veronica*.

La *salvia* è conosciutissima; ha odore aromatico forte e gradevole, sapore pronunciato, alquanto piccante. Ha proprietà toniche, eccitanti e cordiali. Pare che i cinesi gustino di più questo thè che il loro.

6448 – La *veronica* è una piccola pianta erbacea, molto abbondante nei nostri boschi; ha sapore amaro ed aromatico e proprietà leggermente eccitanti.

6449 – In Inghilterra è in voga una nuova elegantissima bibita che si chiama *apple tea*.

Essa consiste in fette di patata arrostita, che si mettono in infusione nell'acqua bollente. Quando questa infusione avviene durante parecchie ore,

tutti i principî nutritivi della patata passano nell'acqua.

Quanto al sapore, dicono che l'*apple tea* somigli molto al thè, specie a quello di Ceylan.

Dicono, inoltre, che sia un eccellente tonico ed un ottimo calmante della sete, e che inoltre, agendo potentemente sulle funzioni digestive, sia adattissimo a ridare alle gote la freschezza dei gigli e delle rose. Sarà forse quest'ultima la ragione, o credenza, che lo ha reso così caro alle signore.

6450 – In Germania, nel luoghi di montagna ed anche in qualche città i fiori e le foglie dell'ultimo verticillo dell'*Asperula odorosa* (V. N. 409 e seg.) essiccata al sole surrogano il thè cinese. L'infusione di asperula è aromatica e di sapore delicato, squisito; è meno eccitante che quella di thè.

L’asperula è pianta assai comune in tutti i boschi ombrosi e freschi d’Italia. Si coglie in maggio e giugno e si secca all’ombra.

6451 – Per preparare un thè, ben poco inferiore al thè verde, tanto pel grato prufumo, quanto pel sapore finissimo, si utilizzano le foglie di fragole, ben fresche, raccogliendole dal maggio alla metà di giugno, in giornate calde ed asciutte, in terre sassose ed in situazioni apriche. Le foglie si spiccano dalle piante colle mani, e si mondano dai piedicelli con la forbice, per subito stenderle ad asciugare all’aria e all’ombra, sopra fogli di carta asciugante, con cui pure si ricoprono, di frequente rivoltandole, accìò non contraggano odore di muffa.

Non conviene lavare le foglie, perché perderebbero alquanto del loro profumo e ne scapiterebbe

anche il colore.

Per vieppiù affinare Il profumo di questo thè lo si sottopone al trattamento usato pel thè della Cina, e cioè si fa tostare su una lastra calda, e quando le foglie sono ben calde e molli, si rotolano sul palmo della mano e si lasciano raffreddare. Per ultimo si chiude il prodotto in vasi a chiusura perfettamente ermetica, e si conserva in locali freschi.

6452 – Il *melilolo officinale* ha un profumo gradevole, contiene la *cumozina* che ha azione eccitante, digestiva, epperò si può sostituirlo al thè, specialmente col latte.

6453 – L'*avena*, nota pel sapore di vaniglia che comunica alla crema ed ai latticinii è pure un ottimo surrogato del thè.

Si prepara l'infuso facendo bollire 5 tazze

d’acqua ed una di avena, sino a consumazione di un terzo.

6454 – Decozione di gusci di mandorle pestati, ottenuta con mezz’ora d’ebollizione e filtrazione attraverso a sottile tela di lino. Ha soavissimo sapore vanigliato.

6455 – *D’eucalipto* – Questo thè ....non è un thè! Abbiamo dovuto indicarlo con questa denominazione *d’uso*, e l’uso è tiranno. Non si tratta che di una decozione di foglie d’eucalipto, che gode di certe qualità, ma che non è proprio il caso di chiamare *thè d’eucalipto*.

Pare costituisca una bevanda igienica. In Inghilterra ne è stato diffuso l’uso come antialcoolica. Fattane una prima prova – con marinai – nel 1904, in poche settimane se ne erano già distribuite 18,000 tazze, ed ora la tazza di eucalipto

viene chiesta ovunque in Inghilterra.

Dal lato economico nulla a ridire, perché la foglia d'eucalipto si può dire non abbia valore. Però, perchè l'infuso riesca accettabile, occorre che sia ben fatto. Si gettano da 5 a 6 foglie di media grandezza in un litro d'acqua bollente e vi si lasciano sino a che essa siasi raffreddata abbastanza per poterla bere. Sopratutto occorre non prolungar molto la cottura o l'infusione, perché si avrebbe una bevanda acre, amara e assai sgradevole.

Questo *thè* è pure usato in varii ospedali, essendo dotato di qualche virtù contro le febbri malariche.

Theiere.

6456 – ***Pulitura*** – Prima di servirsi di una theiera di metallo, conviene versarvi una o due volte

infusioni di thè, senza mettere il coperchio. Si lascia raffreddare, quindi si getta via il liquido. Le theiere devono sempre asciugarsi con straccio, tutte le volte che si adoperano, quindi si ripassano con pelle di daino. Qualora queste avvertenze fossero state dimenticate, si sfregherà la theiera con una flanella inumidita d'olio d'oliva, si asciugherà con cura, quindi si pulirà con pelle da argenteria, alquanto spolverata con bianco di Spagna.

6457 – Quando sono sporche o in cattivo stato, si lavano con acqua calda, quindi si sfregano con pasta da lucidare e poi con la pelle spolverata di bianco di Spagna.

Tifo addominale *(Febbre tifoidea)*.

6458 – ***Precauzioni preventive*** – Il Municipio di Milano ha emanate le seguenti norme d'igiene

individuale, atte a combattere l’infezione tifosa:

1. Evitare gli eccessi nel bere e nel mangiare,.

2. Non mangiare ostriche, nè verdure crude, e limitare per quanto si può l’uso di frutta non cotte. Queste, in ogni caso, si lavino con acqua pura (acqua condotta od acqua bollita) e si spoglino della buccia prima di mangiarle.

3. Non bere mai latte crudo, ma farlo bollire precedentemente per cinque minuti.

4. Se la casa non è fornita di acqua condotta si faccia bollire per cinque minuti l’acqua del pozzo che deve servire per bere, per gli usi domestici e per la pulizia del corpo, od almeno quella che serve per bere e per la pulizia dei denti e della bocca.

5 Fuori di casa, e specialmente fuori di città, evitare assolutamente di bere acqua della cui

bontà non si sia più che sicuri.

6. Evitare egualmente l’uso alimentare del ghiaccio non fatto con acqua pura.

7. Mantenere con ogni cura la pulizia dell’abitato, ed in particolare quella delle latrine, segnalando all’ufficio d’igiene qualsiasi causa presunta d’insalubrità.

Timbri di gomma.

6459 – ***Tampone*** – In una scatoletta metallica piatta, si dispone un fondo di tela cerata, poi uno o due fogli di feltro spesso. Si comprime fortemente per far prendere all’insieme la forma della scatola; indi s’impregna il feltro d’inchiostro da timbri (V. N. seguenti). Si ricopre il feltro con un pezzo di panno che s’imbeve a sua volta. Tanto meglio se la scatola ha un coperchio, perchè l’inchiostro durerà più a lungo umido.

6460 – ***Inchiostri*** – Nero (o qualunque altro colore) d'anilina in polvere finissima p. 10, gomma 4, glicerina 1, acqua 3. Si scioglie la gomma nell'acqua e si mescolano le altre materie aggiungendole poco a poco e rimestando. Se i timbri hanno incisioni o stemmi intagliati fini si aumenta la dose della materia colorante.

6461 – Si fanno sciogliere p. 4 di gomma arabica in 3 di acqua; si aggiunge glicerina 4 e nella miscela si stemperano 10 di nero fumo,

6462 – Coi timbri in caucciù ottiensi facilmente un'impressione nitida. Però coi tamponi in panno, che si devono di tanto in tanto bagnare di colore, si riesce difficilmente ad avere il voluto grado d'imbibizione del panno ed inoltre la polvere che vi si deposita rende difficile di ottenere una bella impronta.

Si conseguirà lo scopo adoperando la seguente pasta:

Acqua 75 – Glicerina 60 – Colla pesce 8 – Colore anilina 7

Melassa 3.

Si fa soluzione omogenea, riscaldando, quindi si versa in scatole di latta, dove si lascia raffreddare e si conserva al riparo dall'aria e dalla polvere.

6463 – Si ottiene un prodotto che si mantiene sempre fresco sul guancialino, mescolando:

Acqua75 – Glicerina 7 – Siroppo 3 – Un colore d'anilina 15.

Si pongano a bollire insieme in un recipiente le tre prime sostanze, e quando il bollore è al suo colmo vi si aggiunga l'anilina, agitando fortemente il tutto. Si tolga quindi il recipiente dal fuoco, e

si lasci raffreddare la miscela.

6464 – *Per tessuti* – P. 20 di solfato di rame e 20 di cloridrato d'anilina, finamente triturati separatamente, si mescolano aggiungendovi 10 di destrina.

Si tritura il miscuglio con 5 p. di glicerina e tant'acqua da formare una massa melmosa omogenea. Nelle fibre della stoffa si forma del nero d'anilina, che non si altera neppure con la bollitura.

6465 – *Per marche su vetro*·– Kg. 4 di glicerina a 28° Bé si mescolano a caldo con kg. 2 di sciroppo di glucosio, si porta all'ebollizione e si tratta con 2 di destrina e ½ di gomma arabica, quest'ultima previamente sciolta in un po' d'acqua. Si fa bollire il miscuglio finché diventi affatto chiaro. Al miscuglio raffreddato s'incorpora-

no kg. 5 di nero lampada finissimo e si tritura alla macina per colori ad olio.

Un colore così preparato può venir applicato mediante timbri sul vetro: si spolvera poi ancora la parte impressa con destrina.

6466 – ***Conservazione*** – L'inchiostro grasso li deteriora rapidamente. Quando si debbano usare con tale inchiostro si può immergerli prima in una soluz. di collaforte o di gomma arabica, indi in altra di tannino o di bicromato di potassa. Si ottiene in tal modo un rivestimento superficiale che protegge il timbro.

Timbri di metallo.

6467 – ***Pulitura*** – Si fa scaldare leggermente il timbro con una lampada, preferibilmente a spirito. Si prende poi una candela stearica e quando il timbro è abbastanza caldo per fondere la steari-

na lo si passa sopra la candela che fondendo asporta tutte le sostanze che lo insudiciavano.

6468 – ***Inchiostri*** – In kg. 5 d'olio si scioglie scaldando a 80° C.: pel bleu gr. 25 di verde brillante, e 10 violetto-metile; pel nero 50 gr. di nero solubile in grasso; pel verde gr. 50 d'anilina verde e pel rosso 50 d'anilina rossa.

6469 – *Nero*:

Anilina nera gr. 42 – Acqua distill. 40
Aceto pirolegnoso 40 – Alcool 40 – Glicerina cc. 210.

6470 – Stemperasi inchiostro di Cina con p. 3 di olio di mandorle, oppure con miscela di 2 di olio minerale e di 1 di glicerina.

Tintura d'iodio.

6471 – ***Applicazione*** – *Senza colorazione della pelle* – Questo disinfettante è ora di *moda.* An-

che la scienza hai suoi capricci. Dopo avere esaltato l’ac. borico e il sublimato corrosivo ha ora ripudiato completamente il primo e messo in disparte il secondo!

Come mai per *tanti anni* ci si è lasciato credere nella loro efficacia? Non si trattava già di una *medicina* i cui effetti fossero di difficile constatazione epperò tali da dover richiedere lungo studio. Il constatare se dette sostanze fossero o non fossero antisettiche non offriva certamente tante difficoltà....

Comunque sia, ora che l’uso della tintura d’iodio è assai diffuso si può pensare al modo di evitare la colorazione intensa e durevole che essa produce sull’epidermide, come si era pensato a deodorare l’iodoformio quando... anch’esso godeva del suo quarto d’ora di favore!

Il dott. Dunbar Brunton afferma che se si stende la tintura d'iodio sulla pelle stando allo scuro o in una cabina fotografica con luce rossa, come per lo sviluppo delle lastre, la pelle non sarà mai macchiata nè minacciata di vescicazione, anche dopo un uso prolungato. Detto dottore avrebbe sperimentato la cosa in oltre 10 anni di esercizio della sua professione.

6472 – *Decolorata* – Le macchie di tintura d'iodio sono difficili da eliminare, per cui gli inglesi e gli americani usano della tintura decolorata, ossia di composti speciali dei quali facciamo seguire alcune formole.

Sciogliere in 10 gr. d'acqua distillata 10 gr. d'iodio e 10 di iposolfito di soda. Aggiungere questa miscela: Ammoniaca al 10%, gr. 15, alcool a 90° 75. Dopo alcune ore di riposo, al fresco, fil-

trare.

6473 – ***Alterazione*** – La tintura d'iodio deve essere usata di preparazione recente. Quella invecchiata può produrre scottature più o meno gravi. Infatti la tintura d'iodio, col tempo, si altera poichè l'iodio agisce sull'alcool con formazione d'ac. iodidrico e d'ac. acetico, che si trasforma a sua volta in acetato di etile. Queste reazioni sono assai attive nei primi due mesi che seguono la preparazione della tintura, indi si affievoliscono.

6474 – *Inalterabile* – Il *Journal de Pharmacie et deChimie* indica due modi di preparazione della tintura d'iodio, che la rendono inalterabile.

La prima, introdotta nella Farmacopea ufficiale francese si ottiene con:

Iodio gr. 10 – Ioduro di potassio 4 – Alcool a 90° 100.

Essa fu pure adottata dall’esercito germanico.

L’altra è composta di:

Iodio gr. 10 – Ioduro di sodio 3,6 – Alcool a 90° 100.

Tinture per capelli.

6475 – ***Nera***[85] – Noci di galla torrefatte 200 – Limatura di ferro 5 – Limatura di rame 20 – Muschio 0,25 – Acqua di rose q. b. per ridurre in pasta, che si applica.

6476 – Tintura di *Henné* 100 – Infuso di mallo di noci 50.

L’infuso di mallo di noci si prepara lasciando per parecchi giorni kg. 1 di mallo di noci contuso in 1 kg. d’alcool a 90°.

85Aggiungiamo queste poche formole e prescrizioni a quanto già abbiamo indicato nei N. 1150 e seg. intorno alle tinture per capelli.

6477 – Henné polv. 50 – Noci di galla polv. 30 – Foglie di noce contuse 20 – Alcool a 90° 80. Filtrare, dopo una settimana; sul residuo si versano p. 100 d'acqua di rose e dopo un paio d'ore, acqua bollente q. b. per ottenere gr. 300 di liquido filtrato; a questo si aggiungono poi 6 p. di glicerina ed ess. di ylang-ylang in alcool a 10% e infine si agita il tutto e si filtra.

6478 – ***Precauzioni nell'uso della tintura*** **Para:**

1.° Non applicare una tintura detta "istantanea„ su di una capigliatura trattata all'acqua ossigenata da meno di 24 ore.

2.° Applicare la soluz. di parafenilene-diamina solamente 10 minuti dopo avervi aggiunto dell'acqua ossigenata, in modo che possa prodursi un principio di ossidazione.

3.° Durante tutto il tempo dell'operazione far arrivare sui capelli una corrente d'aria calda. Lavare la testa appena terminata l'operazione.

4.° Non usare che acqua ossigenata pura, a 12 volumi, e semplici soluz. acquose di parafenilene-diamina.

Topi e sorci.

6479 – ***Distruzione*** – La propagazione dei topi è altrettanto rapida quanto pericolosa alla salute ed ai raccolti.

Una coppia di sorci, producendo ogni anno tre nidiate di 10 sorci ciascuna, avrà dopo tre anni una progenie di 10 generazioni, ammontante a milioni di sorci pur tenendo conto delle perdite derivanti da diverse cause. Si comprende dunque come riesca quasi impossibile liberarsi dal temuto flagello.

I topi poi sono sommamente pericolosi, perchè il loro pelo è infestato da un parassita, che è uno dei più terribili propagatori di malattie infettive. La maggior parte delle epidemie di peste e di colera furono diffuse da questi luridi rosicanti. Spesso le epidemie scoppiano fra i sorci stessi, i cui cadaveri si ammucchiano a migliaia nelle fogne e, decomponendosi, producono miasmi pestilenti, che rappresentano un enorme pericolo per la pubblica igiene. È quindi necessario di procedere senza tregua nei mezzi per sterminarli. Parecchi e diversi vennero proposti: indicheremo qui i principali, facendo notare come essi possano riuscire efficaci anche per altre specie di topi di campagna, nonchè per i tanto molesti sorci domestici.

6480 – Volendo far uso di sostanze velenose per distruggere i topi sarà prudente impastarle

con sego, sostanza della quale essi sono avidi, mentre ripugna ai cani, ai gatti ed ai volatili. Le sostanze che si usano all'uopo sono la noce vomica, la stricnina, il cianuro di potassio, l'arsenico, ecc.

6481 – Si spargono qua e là nei luoghi infestati delle pallottole composte di carbonato di barite misto a farina ed essenza di anice verde, oppure di cloruro di calcio misto a formaggio.

6482 – Un impasto di farina e gesso eccita la sete ed il gesso bagnato facendo presa nei ventraggi determina la morte dell'animale. Sarà bene mettere in vicinanza dell'impasto anzidetto un piattino con dell'acqua.

6483 – Farina di frumento 500 si triturano con una aringa affumicata e ac. salicilico 10, ess. Wintergreen 5, esso legno rodio 5, ess. finocchio

10, olio animale 2.

Questa miscela non è attiva che per breve tempo.

6484 – La spugna fritta nel grasso molto salato riesce mortale ai topi.

6485 – *Scilla* – La *scilla* marittima è una pianta che trovasi dai farmacisti; se ne fa una pasta con grasso e burro e si stende su pallottoline di pane.

6486 – Si può preparare la scilla anche nel modo seguente: Ac. salicilico gr. 1, carbonato di bario 100, sego di bue 10, grasso di maiale 100, per un bulbo di scilla.

Si tagliuzza finamente la scilla, si pone ad arrostire col grasso fino a che abbia assunta colorazione bruno intensa: allora vi si aggiunge il sego di bue; liquefatto che sia, l'ac. salicilico; indi si cola e quando la massa è ancora semiliquida, vi si

incorpora il carbonato di bario: si mescola e si formano tante pallottoline della grossezza di un pisello, che si spargono nelle abituali residenze notturne di questi fastidiosi roditori.

6487 – Si tagliano a fette sottili dei bulbi di scilla, si fanno essiccare e si polverizzano; indi se ne mescolano p. 100 con zucchero 200, farina 200, ac, salicilico 7, glicerina e acqua sino a formare una massa con la quale si preparano delle pastiglie grandi, che si fanno asciugare. Per l'uso si bagnane e si cospargono di zucchero o con farina di frumento 100 e ess. d'anice 3, dopo averle fritte con grasso.

6488 – Sono pure molto efficaci i bulbi del ranuncolo comune (botton d'oro). Si pestano i bulbi freschi facendone una pasta con del gesso.

6489 – Un'ottima esca per attirarli nelle trappo-

le sono i semi di girasole come ebbe a constatarlo il sig. Weedin direttore del Giardino zoologico di Washington.

6490 – Solfato di stricnina 8 Verde cromo 2 – Avena 30 – Carbonato di bario 30.

6491 – *Topicida americano* – Formaggio p. 100, glicerina 20, carbonato di barite 50, farina d'orzo 10. Si immedesima il tutto in un mortaio e si divide in pezzetti regolari che si cospargono di farina. Nei luoghi frequentali dai topi si colloca accanto a questo specifico un piatto pieno d'acqua.

6492 – *Pasta badese* – Si fanno fondere p. 8 di fosforo in 180 d'acqua: si aggiunge farina di segale p. 180 e si fa bollire il tutto. Dopo ciò si aggiungono ancora p. 180 di burro rancido o di se-

go e 125 di zucchero.

6493 – Si formano boli impastando, con prudenza s'intende, arsenico bianco p. 10, fiori di zolfo 90, grasso 90, nerofumo 1, ess. di anice 5.

6494 – Invece dell'arsenico, fosforo, noce vomica, stricnina, ecc., veleni troppo pericolosi per l'uomo, si possono usare le seguenti sostanze:

Sego gr. 790 – Tartaro stibiato 150 – Euforbio 50 – Cotone 10.

Ogni gramma di pasta, se fu ben rimestata, conterrà 15 centigr. di emetico e 5 di euforbio, dosi sufficenti per uccidere un grosso topo. L'emetico che è mortale per questi animali sarebbe invece la salvezza dell'uomo che per disgraziato caso avesse ad inghiottire di tale pasta.

6495 – Un ottimo mezzo per distruggerli consiste nell'asfissiarli col solfuro di carbonio, che si

versa per mezzo di un tubo di piombo nelle gallerie da essi scavate, dopo averne chiuso con terra tutte le uscite visibili.

Questo mezzo pratico è assai usato in Francia. Il solfuro di carbonio ha il vantaggio di non presentare pericolo per l'uomo (a meno di respirarne forti quantità) e di costare relativamente poco. Occorre far attenzione a non causare scoppi od incendii essendo il solfuro di carbonio sostanza oltremodo infiammabile, i cui vapori stessi si accendono con tutta facilità.

6496 – Viene ora assai raccomandato l'uso di un *virus* speciale, il *Virus Danyx*, col quale si inzuppa il pane od altra sostanza della quale i topi siano ghiotti, e la cui ingestione riesce ad essi fatale.

6497 – Recenti esperimenti segnalano quale

mezzo efficacissimo per la distruzione dei tupi di saturare l'ambiente da questi infestato con un'atmosfera di gas acido carbonico o di anidride solforosa.

6498 – Contro le arvicole (topi campagnoli) viene indicato comc particolarmente efficace l'uso del *solfuro di zinco*. Questo veleno potentissimo venne sperimentato nel modo seguente:

Si frantuma grossolanamente del granoturco precedentemente rammollito in acqua fredda, indi lo si pone a strati, in recipienti di legno, spargendovi sopra del solfuro di zinco in polvere in ragione del 2% (2 kg. in un quintale di granoturco); tutta la massa viene poi rimescolata accuratamente e distesa perché il granoturco possa asciugare alquanto allo scopo di rendere più aderente il solfuro al grano. Il granoturco così trattato viene

sparso alla volata, in proporzioni di kg, 12-15 per ettaro. I topi che di tale granoturco si alimentano, muoiono inpochi minuti.

È consigliabile una grande prudenza nell'adoperare una così velenosa sostanza.

6499 – Il metodo migliore sarebbe di ucciderli, in autunno e primavera, non trascurando però di tentarne l'avvelenamento in primavera mediante arsenico. Si mescola l'arsenico con colla d'amido, e in questa si immergono dei rami elastici teneri che s'introducono nelle lane. I topi nel correre si imbrattano di questa colla, che essi cercano poi di togliere leccando; così ingoiano una sufficiente quantità di veleno.

6500 – ***Allontanamento*** – Volendo semplicemente tener lontani i topi dai granai, magazzini, ecc. si può tenervi della menta selvatica rinno-

vandola quando è troppo appassita.

6501 – Si pongono nelle località infestate, o meglio ancora nei buchi donde escono, degli stracci imbevuti in ess. di menta, per impedire che possano uscire. Il suo forte odore pare sia per i topi estremamente sgradevole e nocivo.

6502 – L'erba ruta e i fiori di tiglio fanno lo stesso effetto della menta.

6503 – Farina d'orzo 500 – Cantaridi polv. 60 Muschio 0,60 – Olio ess, di ruta gocce VI – Ess. di carvi 6

Zucchero bruno 60.

Si fanno pillole di 0,3-0,6. Pare che i topi abbandonino tosto il luogo dove si trovino di tali pillole.

Torce a vento.

6504 – Si formano generalmente con cordami

fuori uso disfatti e resi soffici, ed intrisi in una mistura di pece gialla 20, trementina comune 2, colofonia 20, cera vergine 2.

Si legano con dello spago ed all'impugnatura con filo di ferro. All'estremità che deve esser accesa hanno il moccolo della lunghezza di circa 8 cent. che, dopo pettinato ed appuntito, viene immerso in una miscela di trementina 6, cera vergine 4, olio d'oliva 1.

L'impugnatura è formata di un rivestimento di pece nera 6 pece gialla 2, polvere di mattoni 2.

Ogni torcia viene spalmata per tutta la sua lunghezza (prima di farvi il moccolo e l'impugnatura) con latte di calce o con gesso diluito in acqua di colla, ovvero fasciata semplicemente di carta.

Torrone.

6505 – ***Di mandorle*** – Si imbianchisce per be-

ne il miele, a bagnomaria (V. N. 4558), oppure su fuoco coperto di cenere. Si porta quasi a cottura di *caramello,* indi si aggiungono in tre a quattro riprese il chiaro d'uovo battuto *a fiocca* e si scalda al *caramello*; si aggiunge allora lo zucchero che sarà stato cotto a parte, esso pure al *caramello*; si aggiunge il profumo (vaniglia od altro a piacere), ed un po' di glucosio se si vuole. Si rimescola per bene e si aggiungono le mandorle mondate (V. N.4050), oppure nocciole, pistacchi, arachidi, o una miscela a piacere di questi semi e si cola nelle ostie, comprimendo fra assicelle lisce.

6506 – Si possono introdurre nel torrone anche canditi tritati grossolanamente; i più adatti sono: scorze d'aranci, cedro, chinotto, zucca.

6507 – Nella pasta zuccherina si possono introdurre polvere finissima di cacao o di caffè, per ot-

tenere i relativi tipi alla cioccolata o al caffè.

Tosse.

6508 – ***Cura*** – Questa molestissima manifestazione non costituisce per sè stessa una malattia, ma accompagna sempre od è complicata da diverse forme morbose, specialmente dell'apparecchio respiratorio: può però avere anche origine nervosa, ed allora assume il carattere di tosse secca, stizzosa, convulsa (pertosse), mentre nelle forme bronchiali è sempre accompagnata da catarro.

Per curare e per attenuare la tosse occorrono i rimedi calmanti (sedativi) e gli espettoranti (balsamici, anticatarrali, ecc.).

Non ci diffonderemo a trattare delle varie forme di tosse e dei trattamenti diversi adatti, limitandoci a segnalare alcuni fra i più diffusi ed efficaci ri-

medii che furono proposti.

Il numero di questi è assai considerevole: ricorderemo l'infuso di poligala, i balsamici in genere, i siroppi di catrame, di Tolù, di ipecacuana, il siroppo diacodio, la codeina, l'eroina, il bromoformio, ecc.

6509 – Giovano sopratutto le inalazioni, che si praticano semplicemente versando in scodella contenente acqua calda, una di queste sostanze: ess. di trementina, catrame, ess. di pino o di eucalipto, ed aspirandone i vapori.

6510 – Un'ottima miscela è la seguente indicata da Moure:

Mentolo 100 – Balsamo peruviano 100 – Timolo 1

Tintura di eucaliptus 1000.

Versarne una cucchiaiata in un bicchiere di ac-

qua calda e inalarne i vapori ogni mattina e sera.

6511 – ***Tosse canina*** – Il vero periodo convulsivo non comincia che dopo la 2ª settimana. Nel 1° periodo, catarrale, la tosse tende a venire ad eccessi, a gruppi; è più forte e frequente la notte che il giorno; nell'accesso la parte espiratoria è fatta da parecchi colpi che si succedono rapidi, portando un arrossamento intenso della faccia e turgore delle vene del capo e del collo; emissione di muco viscido filante anche nei bambini, nei quali in nessun'altra forma si ha espettorazione vomito frequente con gli accessi; peggioramento continuo, nonostante le cure ed i pochi o nulli fatti obbiettivi all'esame del torace. Nel secondo periodo è caratteristico il sibilo ispiratorio dopo le scosse espiratorie della tosse.

6512 – Ambiente salubre, spazioso, aerato, so-

leggiato. Dormire in camere ampie, le cui finestre si abbiano ad aprire sull'albeggiare. Sorvegliare a che le digestioni si compiano regolari e giornaliere, e facilitare l'evacuazione evitando la stitichezza abituale.

Applicare alla schiena cataplasmi senapizzati durante la notte, per 3 o 4 notti consecutive, e con un periodo di riposo per 2 o 3 notti.

Non esporre il bambino al vento, nè farlo uscire di casa nelle giornate rigide, umide o ventose.

6513 – Evitare i narcotici, che agendo sul cuore e sul cervello riescono più dannosi che utili.

6514 – Il cambiamento d'aria, non prima però d'un mese dal principio dell'affezione, è noto a tutti come l'ottimo fra i rimedi della tosse canina.

6515 – Oltre al cambiamento d'aria e al riposo della trachea, praticare inalazioni di vapore ac-

queo con un po’ di sale comune e alcune gocce (10-20 p. litro) d’acqua di lauroceraso.

6516 – Vapori di naftalina; dopo 48 ore di applicazione del rimedio, il male è scomparso. Per usarla si pongono 20 gr. di questa sostanza sul fuoco in un recipiente di terra, finchè si producono del vapori, badando però che la naftalina non bruci, altrimenti irrita di più il malato. Da usarsi, però, secondo le prescrizioni del medico.

6517 – È efficace l’uso dell’ess. di cipresso in polverizzazione nella camera in cui sta il malato, in modo che ne possa respirare costantemente i vapori. Il miglioramento si produce in poco tempo. È di effetto meraviglioso nei casi gravi, riducendo rapidamente le emoraggie nasali e il vomito.

6518 – Negli accessi forti della tosse giovano le

polverizzazioni calde di acqua semplice o benzoata:

Ac. benzoico gr. 3 – Acqua 100.

Una cucchiaiata ogni due o tre ore.

6519 – Utili *talora* alcuni dei preparati che si trovano in commercio quali specialità presentate da intensa *réclame*, ma il loro uso, la dose e la durata dovranno sempre essere prescritte dal medico e da questi sorvegliati giorno per giorno.

Trifoglio.

6520 – ***A quattro foglie*** – Tra le tante superstizioni – assai ridicole, senza dubbio! – che persistono, nonostante tutto quello che si è fatto e che si fa per isradicarle, quella del trifoglio a quattro foglie (porta-fortuna) è una delle più salde. Come tutte le cose che escono più o meno dal comune, quell'*eccezione* ha colpito l'immaginazione; e,

trattandosi di una cosa, infine, gentile le si è dato un significato buono, nello stesso modo che si è voluto darne uno macabro alla casuale somiglianza delle macchie dorsali dell'*Atropos acherontia* – farfalla crepuscolare perfettamente innocua – con un teschio ....

Ma – superstizione a parte – quale è la causa dell'anomalia del trifoglio? Essa fu studiata da Ugo de Vries nella sua opera *Espèces et Variétés* e recentemente da J. Perriraz negli *Archives des Sciences physiques et naturelles*, il quale viene a queste conclusioni: che i trifogli anormali sono dovuti a due cause, l'una ereditaria, l'altra nutritiva. Dopo una stagione umida i trifogli, non solo di 4, ma anche di 5, 6, 7 foglioline sono, relativamente, numerosi; e in tali condizioni si osservano pure, ma meno frequentemente, trifogli

di 2 sole foglie.

Si vede su certi individui il passaggio dalla forma a 3 foglioline a quello a 4 per isdoppiamento del lembo secondo una o più nervature sviluppate anormalmente. Queste forme, dovute all'ambiente esterno, possono diventar rare l'anno successivo a quello in cui furono abbondanti.

Ma certe piante di trifoglio sono ereditariamente anormali e si riproducono ogni anno coi medesimi caratteri, quando l'ambiente rimane lo stesso; le influenze esterne non fanno che modificare la grandezza delle foglioline. Vi sono dunque delle varietà di trifoglio a quattro foglie, ed anche dei trifogli a tre foglie che diventano in determinate condizioni, quadrifoliate.

Tubi di gomma.

6521 – ***Pel travaso del vino*** – *Nuovi* – Se non si preparano prima bene, comunicano al vino un odore ed un sapore di caucciù. che non si possono più eliminare. Prima si puliscono e si lavano accuratamente: quindi si fa una soluz. tiepida di acqua e carbonato di soda (3 chili ogni 100 litri di acqua); si riscalda a 40 o 45 gradi e a mezzo della pompa si fa passare, ancora tiepida, più volte di seguito questa soluz. nei tubi, fin che siasi raffreddata. Poi si ripete lo stesso trattamento con vino (15 a 20 litri), nei quali si siano previamente fatti sciogliere 300 grammi di ac. tartarico ogni 10 litri: anche il vino si riscalda a 40 o 45 gradi e si fa passare e ripassare nei tubi più volte di seguito. Infine si risciacquano con abbondante acqua pura, fresca.

6522 – *Già usati* – Appena finito di adoperarli si lavano internamente, con abbondante acqua pura, si lasciano sgocciolare, e quando siano ben asciutti, se ne chiudono le estremità con dei tappi di sovero e si distendono in luogo asciutto (ma non perfettamente secco), oscuro e senza correnti d'aria, o sopra le botti, o su tavolati, ma sempre a forma arcuata mai ad angoli

6523 – Se per cattiva conservazione fossero difettosi, o al momento d'adoperarli avessero odore di muffa o di aceto, vi si fa passare più volte una soluz. di bisolfito di calcio o di potassa al 5% per l'odore di muffa, – o una soluzione al 5% di soda del commercio (carbonato di soda) per quello d'aceto: entrambe le soluzioni devono essere tiepide. Infine si lavano con abbondante acqua pura.

6524 – ***Riparazione*** – Si possono riparare le fenditure, le screpolature profonde ripulendone per bene i margini ed applicandovi una soluz. vischiosa di gomma elastica, del commercio. Si comprime e si lega la parte così riparata fino a disseccazione.

Tubi metallici.

6525 – ***Piegatura*** – Si riempiono i tubi di lega fusibile (di D'Arcet) od altra che si fa poi fondere dopo effettuata la piegatura (V. N. 3443 e seg.).

6526 – Per i tubi di ottone da strumenti musicali si adopera sabbia finissima.

6527 – ***Tubazioni di acqua gelate*** – Si toglie la neve o il ghiaccio che le ricopre, se ve ne ha, quindi si ricoprono con calce viva (25 cm. di spessore), che si inumidisce con acqua. Il calore che si sviluppa dalla calce basta per fondere il

ghiaccio del tubo. (V. *Gomma elastica*, *Luti*, ecc.).

Tubi di vetro.

6528 – ***Da lampade*** – *Pulitura* – I tubi per lumi a petrolio, per becchi a gas, ecc. si puliscono bene con una poltiglia di benzina e bianco di Spagna, sfregandoli vigorosamente, tanto all'interno come all'esterno.

Si asciugano con pannolino secco e infine con pelle morbida.

6529 – Si lavano con acqua e sapone, mediante un pezzo di spugna legato ad un bastoncino. Si risciacquano, si asciugano e infine si lucidano con carta bianca ben secca.

6530 – L'ac. nitrico diluito con acqua, come pure l'ac. cloridrico, hanno azione pronta ed energica su tutte le macchie incrostanti. Poi si risciacqua il tutto, ecc.

Turaccioli per alcali.

6531 – ***Di vetro*** – Le bottiglie che contengono soluz. alcaline caustiche non possono essere chiuse a tappo smerigliato senza pericolo di una forte aderenza del turacciolo stesso al collo della bottiglia. Per ovviare a questo inconveniente è consigliabile di applicare sul turacciolo un po' di paraffina o vaselina che lo renderà sufficientemente untuoso senza presentare gl'inconvenienti dell'olio, del sego, ecc. (V. N. 790 e seg.).

6532 – ***Di paraffina*** – Con paraffina di prima qualità si possono anche fare turaccioli completi, ma hanno l'inconveniente di essere un po' troppo fragili.

Turaccioli di sughero.

6533 – ***Per chiusura ermetica*** – Esiste una

grande quantità di metodi aventi per iscopo di dare ai tappi di sughero la morbidezza ed impermeabilità desiderabili. Ecco ora un procedimento per renderli non solo perfettamente secchi, ma anche inattaccabili dagli acidi, vantaggio questo che sarà largamente apprezzato dai chimici e fotografi dilettanti. Scelti i tappi di sughero migliori, s'immergono per qualche ora in una soluz. di 15 gr. di gelatina o colla ordinaria e 24 gr. di glicerina per ½ litro d'acqua, mantenuta alla temp. 44-47°. Ritirati i tappi si fanno seccare all'ombra. Saranno allora perfettamente secchi. Per renderli inattaccabili agli acidi si umettano con una miscela di 2 p. di vaselina e 7 di paraffina scaldata a 40°.

6534 – Per sopprimere la seconda operazione indicata nel N. precedente, si può aggiungere alla soluz. di glicerina un po' di bicromato di ammonio

ed esporre i tappi così trattati alla luce.

La gelatina bicromatata, una volta esposta, essendo insolubile nell'acqua calda e restando inattaccata dagli acidi, si avrebbero degli eccellenti tappi da laboratorio.

6535 – S'immergono i turaccioli due o tre volte nella paraffina fusa mista col 20% di vaselina.

6536 – Immersione in soluz. di paraffina 1 in benzina 3.

6537 – Immersione in un miscuglio, assai caldo, di cera 2, sego 1, lasciandoli seccare prima di usarli.

6538 – I sugheri vengono dapprima scottati con acqua, indi fatti leggermente asciugare e posti per 15 giorni a un mese in ac. solforico a 50-60° contenente 64 a 80% di acido. Si tolgono poi dal bagno e si lavano ripetutamente con acqua fred-

da. Si lasciano poi per 3-5 giorni in alcool a 30-50%, indi si fanno asciugare all'aria. I turaccioli così preparati non cedono più nulla a soluzioni contenenti alcool, etere o benzina. Così pure non induriscono più, ma restano sempre molli come tappi di gomma e possono surrogare questi per apparecchi del gas, bottiglie di vino spumante, acque minerali, birra, ecc.

6539 – ***Pulitura*** – Quando i turaccioli di sughero non contengono nè olio nè grassi, si possono pulire a nuovo lavandoli prima con acqua al 10% d'ac. cloridrico immergendoli, poi in una soluzione d'iposolfito di soda e d'ac. cloridrico lavandoli poi in soluzione di soda e finalmente con acqua pura.

6540 – ***Per vino*** – I turaccioli devono essere di buon sughero; economizzare nella spesa dei tu-

raccioli, vuol dire guastare, con molta probabilità, il vino; devono essere stagionati.

Se il sughero non è di primissima qualità, i filamenti micelici delle muffe i cui rami fruttiferi – talli – verdastri o nerastri, si vedono spesso al di fuori del tappo, possono insinuarsi nelle fessure del sughero ed arrivare, a poco a poco, al vino.

Basta dare uno sguardo alla costituzione del tessuto suberoso, per vedere quanto esso sia facile a presentare soluzioni di continuità, vie libere a corpuscoli d'ogni genere: non solo bacteri e muffe, ma anche larve d'insetti. Si pensi allora quale garanzia pel vino possano presentare certi turaccioli attraversati da strisce nere per carie o di tessuto irregolare ed interrotto!

6541 – Certe qualità di sughero forniscono tappi, aventi la proprietà di comunicare ai liquidi quel

sapore sgradevole, che vien detto *gusto di tappo*. Il sughero ha questo difetto allorchè è affetto dalla *macchia gialla*, malattia dovuta, essa pure, a diverse muffe.

6542 – Prima di farne uso, sarà bene lavare i turaccioli con alcool (90°) o tuffarli per un istante in acqua bollente, leggermente acidulata con ac. tartarico; metterli quindi ad asciugare in ambiente ventilato e secco, previamente disinfettato con vapori di solfo o di formalina.

6543 – L'uso di ungere i turaccioli di sughero con olio d'oliva nello imbottigliare il vino, può recar danno al vino stesso comunicandogli un cattivo sapore.

6544 – È assai preferibile all'uso della spalmatura con olio, il bagnare i turaccioli con un poco dello stesso vino. Qualora essi fossero troppo du-

ri, si possono far bollire in un poco di vino e lasciarli poi sgocciolare prima di usarli.

6545 – *A prova di muffa* – Si può impedire che i turaccioli abbiano ad ammuffire ed a comunicare quindi al vino il ben noto e disgustoso sapore, *paraffinandoli*; tale operazione consiste nel tenere per circa un quarto d'ora i turaccioli (bene asciutti) in una caldarina con paraffina fusa, e nel farli poi accuratamente sgocciolare in ambiente tiepido onde eliminare l'eccesso della paraffina.

Con tempo freddo riesce difficile l'estrazione dei turaccioli paraffinati dalla bottiglia, ma basterà scaldarne leggermente il collo mediante un cencio di lana caldo o sfregandolo con uno spago avvolto a più riprese intorno ad esso e che si farà scorrere velocemente tirando sui due capi.

6546 – *Sterilizzazione* – Per impedire che co-

munichino cattivo sapore al vino così si procede: in una caldaia di circa 50 cm. di diametro e protenda 60-70 cm. si mettono 1000 turaccioli, e al fondo un 10 cm. di acqua e mezzo litro di formalina o formaldeide del commercio. Si lascia raffreddare e i turaccioli riescono perfettamente sterilizzati.

La dose di mezzo litro di formaldeide vale per 1500 a 2000 turaccioli ordinari; le dimensioni della caldaia possono essere variate quanto si vuole purchè si tenga presente questa proporzione di antisettico. Questo procedimento è stato suggerito da Pozzi-Escot.

6547 – Il chimico americano Greenwald consiglia di esporre i turaccioli ai vapori di formalina e di alcool: i turaccioli previamente ben puliti e secchi, devono essere sottoposti per alcuni minuti

all’azione dei vapori, dopo di che restano completamente liberati dai germi e dalle muffe senza avere perduta nessuna delle loro qualità.

6548 – I turaccioli ben lavati si collocano in una caldaia e vi si versa sopra una soluz. di 25 gr. di permanganato potassico tenendoli immersi con l’aiuto di un coperchio di legno caricato di una pietra. Vi si lasciano per due giorni, quindi decantasi la soluzione, si sciacquano con acqua e si compie analogo trattamento con acqua contenente circa gr. 400 di ac. cloridrico; vi si lasciano soggiornare alquanto, quindi si risciacquano e si fanno seccare. I turac-

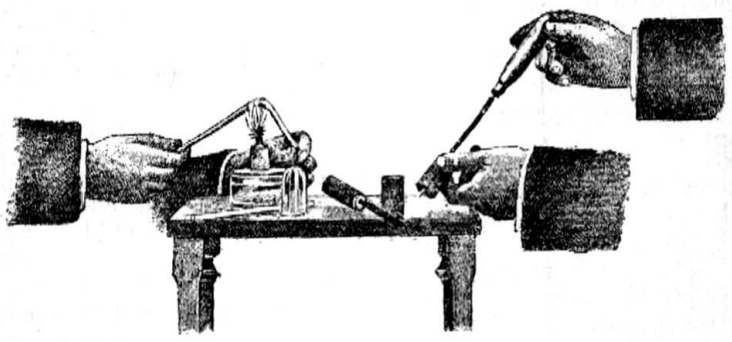


Fig. 164.

cioli così trattati hanno aspetto assai bello.

6549 – *Conservazione* – Per impedire che i turaccioli prendano la muffa nelle cantine e nelle bottiglierie, giova immergere il collo delle bottiglie turacciolate in una soluz. di borace prima di capsularle.

V. *Ceralacca* N. 1369 e seg., e *Luti* N. 3713 e seg.

6550 – ***Come si traforano*** – Il turacciolo deve essere di buon sughero, morbido, elastico, senza cavità notevoli nè parti dure. Lo si trafora a poco a poco mediante una lima conica, a coda di topo, facendola costantemente rotare mentre si spinge innanzi, ora da un lato ora dall'altro, del turacciolo (fig. 164).

Prima di fissare il turacciolo nel collo della bottiglia, se ne raspa accuratamente la parte esterna

per avere maggiore superficie di contatto; mentre s'introduce il turacciolo occorre tenere sempre il recipiente per il collo, ad evitare facili e pericolose rotture.

Turchesi.

6551 – ***Ripristinamento*** – Le turchesi dopo qualche tempo perdono una parte del loro bel colore, diventando più o meno sbiadite. È facilissimo ridar loro il primitivo colore. Basta immergerle in una soluz. di carbonato di soda per vederle ridiventare azzurre. Sembra però che tale colorazione quando venga a sbiadire di nuovo non possa essere ripristinata con una nuova operazione.

S'intende che trattasi qui delle turchesi comuni e non di quelle d'Oriente il cui colore è inalterabile.

U

Ubbriachezza.

6552 – ***Rimedi*** – Scriviamo nell'interesse del vostri servitori o di un disgraziato che vi prema di togliere dallo stato di abbrutimento tanto disgustoso prodotto dall'abuso del vino o delle bevande alcooliche; chè non vogliamo farvi il torto, lettori carissimi, di pensare che qualcuno di voi possa aver bisogno delle cure che stiamo per indicare.

Tutt'al più un fanciullo inesperto e ghiottone potrà averne bisogno, e sarà vostra cura che non abbia più a peccare; meglio se avrete *preveduto* il caso con opportuni ammonimenti e disposizioni.

Si ricordi che le frutta conservate nello spirito o nell'acquavite possono maggiormente sedurre i

fanciulli; bisogna tenerle sotto chiave. Ci consta di un bambino di condizione civile morto in seguito all'aver mangiato molte ciliege così conservate.

Il rimedio per eccellenza è l'ammoniaca. Se ne mettono una decina di gocce in un bicchiere d'acqua e si agita prima di farlo bere all'ubbriaco; non si deve somministrare in una sol volta, ma in varie riprese.

Uccelli.

6553 – ***In gabbia*** – Gli uccellini che si tengono nelle gabbie devono essere molto accuditi ove si voglia conservarli sani e belli, poichè i volatili addomesticati o piuttosto prigionieri, vanno soggetti a un maggior numero di malattie di quelli che rimangono allo stato libero; anche tenuto conto della ristrettezza relativa di qualsiasi gabbia, sia

pure la più ampia. E i loro malanni vengono accresciuti sensibilmente dai biscotti, dallo zucchero, ecc. che si offre loro: tutta roba che li riscalda, ne rovina lo stomaco, tanto delicato, e li porta a un lento deperimento.

6554 – La longevità degli uccelli dipende, il più delle volte, dal genere di cure che loro si prestano. Bisogna, dunque, rinnovare ogni giorno, meglio anzi, due volte o tre al giorno, l'acqua da bere e quella in cui si bagnano: rimettere nuovi semi (canapa, miglio, scagliola, panìco) dove mangiano, e somministrare della verdura fresca: indivia·crispigno paperina (erba bellica o cintocchio bianco). Questa erba si trova nei prati, ma bisogna conoscerla bene per non isbagliarsi e nuocere, forse, agli uccelletti.

6555 – I semi – qualunque siano – dovranno

bastare per un giorno solo e rinnovarsi il dimane: perchè in caso contrario come gli uccelletti scelgono quanto preferiscono sparpagliando col becco il resto, il domani, non trovando se non quello che hanno scartato, stanno malinconici e di malumore.

6556 – È importante procurare agli uccelli un nutrimento quanto più è possibile simile a quello ch'essi cercano da sè stessi quando sono liberi; sì che si darà ai passeri pane e semi diversi; ai canarini miglio e scagliola, con qualche granello di canapa; ai cardellini, fanelli, canapa; ai bengalini, cardinali, panìco; ai pettirossi, ai rosignoli, larve (volgarmente *vermi*) di farina. I pappagalli mangiano semi di girasole e un poco di granoturco in chicchi. Quello che tutti, senza eccezione adorano è la verdura. Si badi, però, a evitare la

lattuga, che indebolisce. Troppa canapa – in generale – è nociva agli uccelli piccoli. Essa li dispone all'asma, perfino alla cecità. Si potrà darne loro come ghiottoneria, non come cibo comune.

6557 – ***Come si addomesticano*** – Gli amatori degli uccellini, quando hanno tempo e agio, si dilettano talvolta nell'addomesticarli e studiarne gli usi, le tendenze e il carattere. E vi sono persone che riescono ad *ammaestrare* in tal modo i propri uccelletti così da poterli lasciare uscire dalla finestra a volare, per poi richiamarli a volontà. Questa educazione comporta parecchie specie di metodi, ma ve n'è uno che riesce quasi sempre con i giovani fanelli, fringuelli marini, canarini ecc.

Si comincia con aprire la gabbia e si stuzzica l'uccelletto con una leggera piuma. Di li a poco esso becca la piuma, poi il dito e infine s'avventu-

ra fuori della gabbia per volare sul dito che gli è presentato Allora lo si accarezza, gli si offre qualche piccola leccornia adatta a' suoi gusti, ch'ei presto si abitua a prendere di mano. A questo punto bisogna abituarlo a venire a un certo richiamo, e quando si lascia prendere, lo si porta sulla mano o sulla spalla da una stanza all'altra, badando bene che porte e finestre sieno ermeticamente chiuse. Gli si permette di svolazzare per isgranchirsi l'ale, e lo si fa tornare sulla mano e sulla spalla richiamandolo.

Quando l'uccelletto viene al richiamo senza esitare nè impaurirsi degli uomini e degli animali, gli è allora che si può provare – con molta precauzione – all'aria aperta. Così, a poco a poco, lo si abitua talmente alla voce del padrone, che si può lasciarlo libero in un giardino in mezzo anche

a molta gente, senza tema di vederlo fuggire e sparire.

Ciò non ostante, per quanto bene avvezzato e sicuro sia un uccelletto, quando viene la primavera, cioè il tempo degli amori e dei nidi, non lo si lasci più uscire di casa, essendo facile che all'udire il richiamo dei propri simili, esso riprenda il suo stato naturale selvaggio. V. *Canarini*, *Gabbie*.

6558 – ***Imbalsamati*** – *Pulitura* – Si bagnano abbondantemente con benzina. Si mettono sopra un foglio di carta e si spolverano di gesso-scagliola o di amido in polvere, servendosi d'un batuffolo di ovatta; si lascia che la polvere assorba la benzina per un paio d'ore, poi si scuotono gli uccelli quanto è possibile, compatibilmente con la loro resistenza. Indi si battono con un filo di ferro

rigido adatto. Si termina la pulitura con un batuffolo di cotone intinto nell'alcool, lisciando bene le piume. Se occorre si ripete l'operazione.

Unghie.

6559 – ***Come abbellirle*** – Le unghie si devono tenere piuttosto lunghe, al livello del dito, seguendone il contorno circolare. Si lavano e si spazzolano con varie sostanze, ma per lo più con sapone; dopo asciugate si strofinano con un pezzettino di cuoio o di pelle scamosciata, o con guanto Suède. Se sono di qualità tenera o fragile, si strofinano poi con qualche crema prima di passare al ritocco con le forbici ricurve e ben taglienti, che dovranno tenere le unghie ben scantonate. La lima completerà l'azione delle forbici.

Si deve tagliarle solo dopo lavate perché più morbide e più facili a ridurle alla forma voluta.

Il tessuto circostante, specialmente alla base, non dovrà essere tagliato, ma sempre tirato indietro e asportato con leggero sfregamento a mezzo di un pezzettino di pietra pomice.

6560 – *Lucide* – Per rendere le unghie levigate e lucide si può adoperare l'ossido di stagno (che serve pure per lucidare la tartaruga e qualsiasi materia cornea), impiegando una pasta formata con:

Ossido di stagno 15 – Essenza di lavanda gocce XV.

Si aggiunge un po' di carmino, di gomma dragante e di glicerina. .

6561 – Ossido di stagno 100, radice d'iride 10, talco 30, farina di riso 10, carmino e profumo q. b.

6562 – *Polveri.*

Ossido di zinco 30 – Perborato di sodio 2 – Carmino 1.

6563 – Si fa una miscela di:

Mastice in polvere finissima gr. 16 – Carmino centigr. 12

Essenza di rose goccie I.

Si mescola continuamente il carmino con la polvere di mastice e si aggiunge poi l’essenza di rose.

Si inumidisce l’unghia e vi si fa aderire un poco di polvere, poi si lucida con pelle di camoscio.

6564 – *Paste* – Oleato di stagno colorato in rosa con carmino e profumato con essenza di rose.

L’oleato di stagno si ottiene aggiungendo una soluzione al 10% di cloruro di stagno ad una soluzione di sapone d’oleina chiaro. Si raccoglie l’oleato che si separa, si lava e si asciuga.

6565 – Eosina 0,65, cera bianca 2, spermaceti 2, paraffina molle bianca 25.

6566 – Si applica sulle unghie mediante pezzuole di flanella la miscela: Olio di mandorle 20, ammoniaca 2, talco in polvere 2, soffregandola sino a secco. •

6567 – *Lozioni* – Si prepara il seguente liquido:

Acido tartarico 1 – Tintura di mirra 1 – Acqua di Colonia 2

Acqua distillata 24.

Si scioglie l’acido nell’acqua; si mescolano la tintura e l’acqua di Colonia e si aggiunge al miscuglio la soluzione acida.

Dopo aver pulite bene le unghie con uno spazzolino e col sapone si tengono immerse per qualche minuto in questo liquido, si strofina e si lucida con pelle di camoscio.

L’aggiunta di un colorante debolissimo (rosso carmino) può dare alle unghie il color rosso desiderato.

6568 – Il limone è assai adatto per la cura delle unghie. Esso serve per tenerle pulite ed impedirà anche che si formino alla base dell’unghia le brutte e dolorose pellicole note sotto il nome di pipite.

6569 – *Indurimento* – Per indurire le unghie – la durezza è condizione precipua per conservarle belle – si usa la seguente pasta, innocua ed economica.

Si fa sciogliere a bagno-maria.

Cera bianca gr. 10 – Olio di noce 10

si aggiunge gr. 1 di allume di rocca e si mescola bene. Quando la pasta comincia a solidificarsi, si aggiunge, sempre mescolando, 5 gocce di cloroformio.

Questa pasta si deve conservare in vaso ben chiuso e adoperarla alla sera, dopo che si son pulite le unghie col limone.

6570 – *Imbianchimento* – Si umettano, strofinandole, mediante piccola spugna imbevuta della soluzione al 10% di persolfato ammonico in acqua distillata.

6571 – *Macchie* – Le macchie bianche, abbastanza comuni nella sostanza cornea delle unghie, sono dovute a un difetto della sostanza medesima. Non si possono quindi eliminare se non *tingendo* la sostanza cornea, il che può farsi soffregando prima con ossido di stagno misto a carbonato di soda per disgrassare e togliere il lucido, e bagnando poi con soluzione alcoolica di eosina, leggerissima, mediante pennellino di martora, cioè tanto elastico da non correr rischio di toc-

care con la sua punta le parti circostanti alla macchia.

Dopo una mezz'ora si può procedere alla lucidatura usuale.

6572 – Per eliminare le macchie dalle unghie e renderle di un bel color rosa si bagnano con questa miscela, servendosi d'un tampone d'ovatta, mattina e sera:

Ac. solforico gr. 10 – Tintura di mirra 5 – Acqua distillata 125.

Durante il giorno si strofinano con pelle di camoscio.

6573 – Per levare poi le macchie di frutta, ecc. si può impiegare anche il sale di acetosella.

6574 – ***Rimedî contro l'onicofagia*** – È ben nota la cattiva abitudine che hanno talune persone – specialmente del bel sesso – di rodersi le

unghie. E si potrebbe ben dire malattia piuttosto che abitudine, poiché si tratta d'una vera piccola manìa che – appunto perchè tale – è assai ribelle alle cure per isradicarla. Sono generalmente insufficienti i guanti, le sostanze amare sulle dita.

Un medico immaginò un espediente che si è dimostrato assai efficace, poichè in poche settimane si ha la guarigione. Esso consiste nell' impedire che i denti anteriori possano incontrarsi agendo come cesoia; occorre per questo l'opera del dentista che con opportuna applicazione di vulcanite (gomma per dentiere) sui molari dai due lati, in alto o in basso, renderà impossibile il rosicchiare; e ciò determinerà, in tempo relativamente breve, la scomparsa dell'automeccanismo del portare le dita alla bocca.

6575 – Il D.r Screiber pensò di provvedere ai

denti un’altra *occupazione* non dannosa, con che l’individuo viene ad essere liberato dal suo difetto. Si tratta di far masticare delle pastiglie *masticatorie* o *salivatorie*, tanto usate in America. Essendo esse insolubili, o quasi, nella saliva, non fanno che sostituire il rosicchiamento delle unghie, col vantaggio che la salivazione che promuovono riesce utile alla digestione. Pare che il malato trovi nella masticazione delle pastiglie una sufficiente distrazione dalla sua abitudine, per finire col dimenticarla.

Uova.

6576 – ***Incubazione*** – La durata dell’incubazione è indicata nel seguente quadro:

Galline . . . . .giorni	Colombi . . .giorni
21	18

Galline faraone . .»	Cigni . . . . . »
28-30	40
Tacchini . . . . . »	Anitre . . . . . .»
29	29
Pavoni. . . . . .»	Oche . . . . . »
28-30	29

6577 – ***Per riproduzione*** – *Regime più adatto per ottenerle vigorose* – Il regime seguente non è destinato a far produrre *abbondantemente*, ma a far deporre in primavera uova vigorose, per riproduzione.

Esso viene seguito con successo nell' Istituto Agricolo di Oka (Canadà):

Le galline che devono produrre in inverno ricevono: La mattina, 5 manciate di grani, sparpagliati nella lettiera, che deve sempre ricoprire il suolo del pollaio, perchè le galline possano avere sem-

pre i piedi ben caldi. Col grano così sparso sulla lettiera, le galline stanno in attività tutta la giornata, ciò che è loro naturale, istintivo e che le protegge anche contro il freddo. Sospendete a due piedi circa dal suolo, dei cavoli, ecc., e fissate al muro con un chiodo, a un piede da terra, una rapa, o una barbabietola, o dei torsi di cavolo, ecc.

A mezzogiorno: 5 manciate di grani, sempre nella lettiera; inoltre dei legumi se consumano tutto il grano.

La sera: tre volte alla settimana, un pastone assai duro composto di una parte di granturco, due parti di avena e tre parti di trifoglio macinato. Mescolare tutto ciò agli avanzi di cucina e della tavola. Aggiungere, volendo, un cucchiaio da caffè del miscuglio seguente, ma non più di un cucchiaio: zolfo 1, zenzero 1, mostarda 1, pepe co-

mune 1 a 2; ciò specialmente quando fa freddo o umido. Togliere ciò che rimane di questo pastone dopo dieci o quindici minuti, quando le galline si sono sufficientemente saziate. Negli altri giorni dare delle ossa non bollite e macinate, ed una carne qualsiasi, preferibilmente di cavallo. Nel giorni in cui non si distribuisce pastone, dare a mezzogiorno 10 manciate di grano invece di 5.

Alle galline destinate alla riproduzione dare: il mattino e la sera 2 a 3 manciate di grano solamente. Sostituire il pastone di cui sopra con tre parti di trifoglio macinato, mescolato ad una parte di farine di cereali qualsiasi. Adoperare pochissimo il saraceno ed il granturco. Un pasto di carne per settimana più 4 a 5 manciate di grani nello stesso pasto.

Alcuni giorni prima di cominciare a raccogliere

le uova per l’incubazione, cessare di dare il pastone ed una volta la settimana distribuire un pasto di ossa frantumate, due altre volte un pasto di carne; raddoppiare le razioni di grani e dare dei legumi in abbondanza.

Distribuire il pasto della sera circa un’ora prima che le galline vadano ad appollaiarsi, affinchè esse possano prendere il loro riposo a gozzo pieno.

Non dimenticare di tenere costantemente a portata degli animali delle materie calcaree: calcinacci, gusci d’ostriche od ossa frantumate, gusci d’uova, sabbia, calce, ecc., e del carbone di legno.

6578 – ***Produzione*** – La produzione delle uova in un anno è in media:

Gallina . . . 100 a 200	Pavone (in due volte) 10 a 12

Gallina faraona . 20	Cigno . . . . . 5 a 10
Tacchina . . . 30 a 50	Colombo (in 10 covate) . 20
Fagiano . . . .15 a 20	Anitra . . . . . 50 a 100
Pernice . . . . 12 a 20	Oca (in 2 volte) . . . . 20 a 60

6579 – Perché le galline diano molte uova occorre che siano lasciate in libertà completa; ne danno di più e più grosse. Ciò dipende dal nutrimento animale e calcareo che la gallina ricerca avidamente. Bisogna però scegliere la specie più adatta (V. *Pollame*).

6580 – ***Valore alimentare*** – L’uovo costituisce uno dei migliori, più concentrati e più economici alimenti per l’uomo. Esso è formato da un guscio

poroso; da una doppia membrana che, dove la estremità è arrotondata, lascia uno spazio vuoto detto camera d'aria (la quale deve servire al nuovo essere nel suo primo sviluppo); dall'albume e dal tuorlo.

Tralasciando le prime due parti ci soffermeremo invece su queste ultime.

L'albume, o bianco dell'uovo, contiene acqua (86%); albumina (12%); sali minerali e sostanze grasse. Il tuorlo o giallo dell'uovo contiene acqua (51%); sostanze albuminoidi (15%); sali minerali, grassi; la lecitina, che è sostanza fosforata, ed una piccola dose di glucosio. Nel suo insieme, ed in media, l'uovo contiene circa il 70% di acqua: di conseguenza fornisce alla alimentazione circa il 30% di sostanze nutritive. Ora il peso di un uovo preso in massa essendo press'a poco di gr. 50

guscio escluso, ne viene che per formare il valore alimentare di 1 kg. di carne ne occorrono appena appena una ventina.

6581 – ***Sapore*** – Il buon sapore delle uova dipende assai dal genere di nutrimento che si somministra alle galline.

I semi d'orzo e le crivellature di frumento e di granoturco rendono le uova gustose, mentre la carne guasta, gli scarafaggi, i bruchi, i bachi da seta, ecc. comunicano ad esse sapore sgradevole.

6582 – Le uova che hanno il guscio naturalmente colorato in bruno sono più saporite delle altre perché prodotte da varietà di galline speciali per la produzione delle uova.

In Inghilterra tali uova sono assai stimate.

6583 – ***Saggio*** – Col guscio, l'uovo raggiunge

in media il peso di gr. 54, così ripartito: guscio gr 4; albume gr. 34; tuorlo gr. 16.

L'uovo fresco di gallina ha un peso specifico di 1,0784 a 1,0942.

Lasciato all'aria perde ogni giorno un po' della sua acqua che viene sostituita dall'aria, per ciò il peso specifico dell'uovo diminuisce giornalmente di 0,0017 a 0,0018.

Quando un uovo ha un peso specifico di 1,05, ha almeno tre settimane di vita; e se il peso scende a 1,015, siamo già in principio di putrefazione.

6584 – Si riconosce che un uovo è fresco dalla lucentezza del suo guscio; osservato alla luce appariscono chiari e trasparenti i suoi liquidi componenti. Le uova vecchie lasciano scorgere verso l'estremità più ottusa un vuoto risultante dall'evaporazione dei liquidi, e quando si fanno girare ra-

pidamente i movimenti interni sono alquanto irregolari.

6585 – Prendasi un cartoncino di pochi centimetri quadrati e vi si pratichi nel mezzo un foro della grandezza di un uovo piccolo. Posto l'uovo dietro di questo foro lo si osservi alla fiamma di un lume od al sole; se l'uovo è chiaro e trasparente è fresco, se è opaco è stantìo.

6586 – Si immerge l'uovo in una soluzione di 125 grammi di sale da cucina per un litro d'acqua; l'uovo della giornata va in fondo; quello del giorno innanzi scende un poco meno; se ha tre giorni, comincia a galleggiare, se di cinque giorni resta a galla, ed emergerà tanto più dal liquido, quanto più sarà vecchio.

6587 – Si esponga l'uovo ad un calore moderato: se fresco, si coprirà d'umidità.

6588 – ***Conservazione*** – Le uova deposte dopo la prima quindicina di settembre sono le più adatte alla conservazione.

Occorre notare che le uova conservate, qualunque sia il modo seguito, non possono mangiarsi nè calde nè al burro, ma sono buonissime per tutti gli altri usi di cucina, per la pasticceria, ecc.

I metodi seguiti per la conservazione delle uova sono numerosi. Essi sono tutti basati sul principio di impedire all'aria di penetrare nell'interno delle medesime; giacchè gli è appunto per lo scambio che avviene, a traverso i pori del guscio, tra l'aria esterna e quella interna, e la contemporanea evaporazione dell'acqua internamente contenuta, che si inizia e si completa il processo di putrefazione delle uova.

Conviene pure tener presente che, qualunque sia il metodo adottato, esse si conserveranno tanto meglio quanto più fresche saranno state scelte.

6589 – In condizioni normali il guscio dell'uovo è impermeabile ai microbi ma, se è sporco, è possibile che i microbi lo attraversino.

Una temperatura elevata favorisce il lavoro di decomposizione dei microbi nell'uovo.

Le uova dovranno essere estratte dal nido al più presto possibile; il nido dev'essere tenuto con grande pulizia, se si vuole aumentare la possibilità di conservare le uova più a lungo, e le uova da conservare dovranno esser scelte fra le più pulite.

Si dovranno conservare in ambiente molto asciutto, a meno che non le si mettano entro li-

quidi conservatori.

Nessuna differenza esiste, dal lato della conservabilità, fra le uova fecondate e quelle sterili.

6590 – *Osservazione* – In tutti gli accennati metodi di conservazione delle uova occorre aver cura di riporle nelle casse col polo più acuto in basso.

6591 – Si dispongono le uova entro casse o botti, a strati alternati con cenere, o polvere di carbone, o segatura di legno, o polvere di marmo, o gesso, o calce, o crusca, ed in generale con qualsiasi altra sostanza atta a preservare le uova dal calore, dal gelo e dall'umidità. Così si possono conservare per alcuni mesi, specialmente nella fredda stagione. Quanto alla segatura occorre che sia di legno non resinoso, nè odoroso: quella di quercia è molto adatta.

6592 – Si prenda un vecchio barile, che si riempirà completamente, a strati alternati di torba e d'uova; dopo riempito e chiuso si collocherà il barile in un locale dove la temperatura sia il più possibile bassa. In seguito ogni 4 o 5 giorni si farà rotolare il barile di mezzo giro su sè stesso; si è riconosciuto che questo dondolamento alternato è utilissimo alla conservazione.

Con questo sistema semplicissimo e poco costoso si possono conservare le uova per tre o quattro mesi.

6593 – Si lavano le uova, si asciugano e si spalmano con un leggero strato di vaselina. Per maggior garanzia di conservazione si può rinnovare dopo qualche mese il rivestimento con vaselina nella quale siasi sciolto prima 2-3% di acido salicilico.

6594 – S’immergono le uova, ben asciutte, nella paraffina fusa in modo che ne restino coperte. Si ripongono poi in una sostanza polverulenta come è indicato al N. 6591.

6595 – In un vaso si mettono le uova, indi vi si versa dell’olio fino a coprirle tutte. Dopo 24 ore si estraggono c se ne mettono altre, calandole adagio perchè non si rompano. Le estratte si mettono in uno scolatoio il quale si porrà, per economia, sopra il vaso. Trascorse 24 ore, si asciugano con uno straccio e si ripongono ove meglio comoda. Si estraggono quelle oleate, si sostituiscono e così di seguito. Le massaie hanno l’avvertenza di conservare in questo modo soltanto le uova fresche, anzi, del giorno. L’olio assorbito o sprecato è pochissimo; la durata di conservazione è assai lunga, le andate a male rarissime,

neanche il 2%.

6596 – Si strofinano le uova fresche con dello strutto, in maniera da chiuderne completamente i pori. Così si rende impermeabile il guscio e si impedisce lo scambio gassoso tra l'interno e l'esterno e viceversa. La putrefazione viene resa impossibile perchè ogni accesso è interdetto ai microrganismi.

Dopo questa intonacatura si possono inoltre immergere nell'acqua di calce in modo che ne siano sempre ricoperte. Si forma dapprima un sapone calcare insolubile che ostruisce i pori del guscio, mentre se un eccesso di calce penetra nell'interno forma tutto attorno una pellicola di albuminato di calce che per sè medesimo è imputrescibile.

Così preparate le uova si conservano a lungo:

però dopo qualche tempo per la penetrazione dell'acqua di calce si altera alquanto il sapore dell'uovo. Il guscio resta anche molto indebolito.

6597 – Se si vogliono, anche per un tempo lunghissimo mantenere sane lo uova, si tengano immerse per tre o quattro mesi nel latte di buona qualità a cui sia stato aggiunto l'1% di *formalina.* Le uova estratte dal latte, passato questo tempo non vanno più a male e si conservano anche per anni. Un litro di buon latte è sufficiente per conservare 30 o 36 uova, e la *formalina* è uno dei più comuni ed economici disinfettanti, che si trova in tutte le farmacie; essa non costa che tre o quattro lire al kg., quindi ognuno può cavarsi il capriccio di tentare una simile prova.

6598 – Dai recenti studi dello *Zoerkendœrfer* sui microbi che producono la putrefazione delle

uova, risulta che il miglior modo per conservarle consiste nel verniciarle; in tal modo s'impedisce lo sviluppo di detti microbi i quali sono tutti aerobii, cioè abbisognano dell'ossigeno dell'aria per isvilupparsi.

Si possono dunque spalmare le uova con una soluzione alcoolica di resina o di gomma lacca. Si possono anche adoperare soluzioni di gomma elastica od altre vernici.

Si mettono poi, quando sono perfettamente secche, nella crusca o nella segatura di legno, con la parte più acuta in basso. Al momento di servirsene si lavano con alcool per disciogliere il sottile strato di resina, o secondo l'uso cui si destinano, si risparmia anche tale pulitura.

6599 – S'immergono le uova nel silicato di potassa sciolto al decimo nell'acqua e si mettono ad

asciugare su di un foglio di carta, avvertendo che non si tocchino fra loro poichè il silicato una volta vetrificato e secco ne renderebbe impossibile il distacco. Il silicato ottura i pori, vetrifica la superficie, e per conseguenza impedisce l'azione dell'aria. Con questo sistema si possono conservare le uova per un anno e più.....

6600 – Invece del silicato di potassa semplice s'immergano le uova in una soluzione bollente di 15 a 25% di solfato di magnesia e 0,5% di solfato di calce per un periodo non eccedente 5 secondi, indi si pongano in una soluzione fredda di silicato di sodio. Il silicato si combina col solfato di magnesia e di calce formando un rivestimento gelatinoso, che si può togliere mediante acqua.

6601 – Si tratta una densa poltiglia di 2 a 5 p. di caseina e 1 a 1,4 d'acqua con 2 a 7 d'ammo-

niaca e alcune gocce di soluzione d'acido salicilico, permanganato potassico, formaldeide o altro disinfettante.

Questa massa semiliquida si diluisce prima dell'uso. Si immergono le uova per breve tempo nel liquido e si fanno asciugare. Restano così coperte di una pellicola impermeabile all'aria, che prima dell'uso si può togliere con soluzione d'ammoniaca al 3-8%.

6602 – Sopra 25 kg. di calce viva si versino 10 litri d'acqua e si tenga scoperto il recipiente finchè la massa non sia raffreddata. Si aggiungano allora 50 litri d'acqua a temperatura ordinaria e 5 kg. di sale da cucina.

Le uova da conservare si dispongano in un recipiente, in tre strati al massimo, e in questo recipiente si versi a poco per volta, in maniera da

non rimuovere le uova, la miscela suindicata. Dopo qualche giorno, alla superficie del liquido si forma una leggera crosta di carbonato calcare, che bisogna aver cura di non rompere; il che si ottiene mantenendo sempre tranquillo il liquido stesso. Il recipiente può essere coperto, ma non chiuso, e va tenuto in locale fresco.

Le uova debbono esser fresche: di 1 o 2 giorni, e al massimo di non più di 8 giorni, e debbono restare sempre completamente immerse. Conviene infine sorvegliare continuamente le uova ed eliminare subito quelle che si riscontrassero guaste, le quali manderebbero a male tutte le altre. Come già abbiamo fatto notare, dopo qualche tempo la calce, penetrando per osmosi nell'uovo, ne modifica il sapore.

6603 – Si collochino le uova ben pulite in un

barile le cui pareti siano state intonacate accuratamente con della calce. Si versi quindi – fino a che il livello del liquido superi di un paio di centimetri l'altezza a cui giungono le uova nel barile – la soluzione seguente:

Acqua kg. 10 – Acido borico 3,350 – Allume 4
Cloruro di calce 3.

6604 – Si immergono in una soluzione di gomma arabica e poi si coprono con carbone polverizzato, il quale lo preserva dal freddo. Questo metodo è preferibile a quello dei grassi i quali irrancidendo possono nuocere anzichè favorire la conservazione.

6605 – Far subire alle uova un bagno antisettico in una soluzione di permanganato di potassa al ½ per mille, cioè mezzo grammo di permanganato in un litro d'acqua.

6606 – E assai utile l’applicazione del metodo Pasteur alle uova, cioè la sterilizzazione dei microrganismi generanti la putrefazione. Si ricorre perciò all’acqua bollente, da impiegarsi in guisa però che le uova non diventino sode.

Prese uova freschissime, si mettono, durante venti minuti, nell’acqua tiepida a 35°, ciò che impedisce la rottura del guscio quando si tratterà d’immergerle nell’acqua bollente. Questa seconda immersione non deve durare che cinque minuti esatti. In seguito le uova si fanno raffreddare nell’acqua fresca e finalmente sono messe ad asciugare all’aria libera, sopra una tovaglia.

Quando sono bene asciutte, vengono imballate nelle casse con cenere di legno o semplicemente segatura di legno: le casse devono essere conservate in un locale fresco, al riparo dal gelo.

Le uova trattate in questo modo in giugno e luglio furono trovate freschissime nei seguenti febbraio e marzo, cioè dopo più di otto mesi. È necessario che le manipolazioni siano rigorosamente antisettiche.

Naturalmente le uova così trattate restano.... quasi sode!

6607 – Si può aumentare ancora la durata di conservazione delle uova trattate col procedimento indicato nel N. precedente, tuffandole prima d'incassarle, per alcuni secondi nell'alcool puro o in una soluzione al 3-4% d'acqua ossigenata.

6608 – In questi ultimi tempi ha trovato favore la conservazione a freddo che costituisce senza dubbio il metodo migliore, o più efficace che si voglia dire. Per esso occorrono grandi locali, ove

mantenere constantemente la temperatura a 0°, aria secca e una abbondante aereazione. Come si vede non è alla portata delle nostre massaie e dei nostri campagnuoli e piccoli allevatori in genere, che non possono permettersi il lusso di far costruire degli appositi ambienti. Nelle città che sono provviste di impianti frigoriferi si può ricorrere a quelli.

Nelle ghiacciaie le uova si conservano bene.

6609 – ***Per colorire il giallo dell'uovo*** – Molte galline, per esempio quelle spagnuole, hanno uova col tuorlo molto pallido: si può rimediare facilmente al difetto – se tale vogliasi ritenerlo – ponendo nell'acqua dell'abbeveratoio un piccolo pezzo di solfato di ferro (alcuni usano le scorie di ferro dei fabbri). Oltre alla più intensa colorazione del tuorlo le uova avranno il merito di essere più

ricostituenti pel fatto del ferro che conterranno.

6610 – ***Coloritura*** – Per tingere le uova si fanno bollire in acqua, poi s'immergono in soluzione di un colore di anilina parti l, acido citrico p. 3 e destrina p. 6 in un litro di acqua bollente.

6611 – ***Incisioni sulle uova*** – I procedimenti d'incisione per *corrosione* consistono nel ricoprire la superficie da incidere – metallo, pietra, ecc. – con una vernice od un grasso e nel versare poi sul pezzo così preparato un liquido capace di corrodere la materia di cui è costituito l'oggetto, ma che non abbia azione alcuna sulla vernice o sul grasso. Dopo un certo tempo l'azione corrosiva avrà operato così profondamente da far risaltare in rilievo le parti coperte con lo strato protettore.

Nel caso dell'uovo, il cui guscio è calcare, si

potrà scrivervi o disegnarvi sopra con sego fuso o con soluzione di gomma elastica, o con altra simile vernice scorrevole; il liquido corrosivo sarà un acido debole quale l'aceto od una soluzione diluita di acido solforico nella quale si lascerà immerso l'uovo per circa tre ore.

Quando si operi sopra uova svuotate occorrerà turarne i fori con cera perchè l'acido non agisca all'interno.

6612 – Volendo aver incisi i *disegni* anzichè il *fondo* bisognerà spalmare tutto l'uovo con questa vernice:

Cera gialla 2 – Resina mastice 2 – Asfalto 1.

Si tracceranno poi i disegni con una punta (un ago fissato in un portapenne) procurando di scoprire col tratto il guscio dell'uovo.

S'immergerà poi l'uovo nell'acido, al solito.

6613 – ***Incontinenza*** – *Cura* – Nella maggior parte dei casi questo inconveniente nel bambini non ha altra causa che la pigrizia od una semplice intolleranza della vescica senza causa grave e seria. Qualunque ne sia la causa, prima che il medico l'abbia ricercata, si può tentare di guarire questa piccola infermità nei modi seguenti: Si misuri la bevanda alla sera, un bicchiere al più; si svegli il bambino verso le 11 per fargli soddisfare al bisogno; ciò non lo disturba poichè si riaddormenta in un batter d'occhio.

6614 – Coricare il bambino orizzontalmente, senza guanciale; sollevare invece il bacino con una traversa, mettendo ripari al lati per precauzione. In questo modo l'urina non viene ad esercitare pressione su bassofondo della vescica e

sull’orifizio vescicale dell’uretra, e si riesce in molti casi a correggere la malattia. Dopo tre o quattro settimane si può ricoricare il bambino nella posizione normale.

Usignuolo.

6615 – ***Pastone artificiale*** – Secondo l’Untersieiner[86], che l’usò per un usignuolo vissutogli 13 anni, il migliore sarebbe il seguente:

Si prende una parte di carne o di cuore di manzo cotto, e una parte di tuorlo d’uovo sodo, un po’ di rapa grattugiata, e si mescola il tutto con farina gialla e un po’ di seme di canapa pesto; e si trita minutamente. La miscela non deve essere nè troppo umida nè troppo asciutta e occorre prepararla giorno per giorno perchè facilmente im-

86*I nostri·migliori uccelli canori*. Manuali Hoepli, 2ª edizione, 1911.

putridisce.

6616 – Nel giardino di acclimazione di Parigi si nutrono gli uccelli insettivori con pastone composto di 2 p. di mollica di pane bianco minutamente pesto, umettato e bene premuto con le mani onde estrarne l'acqua; di 3 parti di carne di bove, minutamente tritata ed 1 p. di canapuccia, il tutto ben pesto.

Utensili da cucina.

6617 – ***Pulitura*** – *Di rame* – In generale si usa un acido debole (aceto, succo di limone) ed una sostanza polverulenta capace di rigare il rame (sabbia fina, pomice in polvere, cenere, ecc.). Subito dopo la pulitura si fanno asciugare i pezzi con segatura di legno. In tal modo non restano macchiati.

6618 – Quando vi sono chiazze di verderame,

si sfrega la superficie ossidata od annerita con una miscela di aceto e sale, a caldo, si risciacqua in acqua fresca e si fa subito asciugare nella segatura di legno.

6619 – Si lavano in acqua ben calda per togliere l'untume indi si sfrega con sabbia silicea passata allo staccio ed acqua semplice. In mancanza di sabbia si può usare la terra magra, ma la buona sabbia di grana fina ed uniforme è preferibile. Si fanno asciugare i pezzi al sole.

6620 – Il rame stagnato si può pulirlo dall'unto facendolo bollire in una soluzione di potassa al 10 % che non intacca lo stagno (V. anche N. 3413 e seg. e N. 4489 e seg.).

6621 – *Di peltro*, *zinco*, *latta*, *ferro stagnato* – Questi metalli si puliscono immergendoli prima per qualche minuto nell'acqua bollente; si strofi-

nano poi con cenere passata allo staccio con strofinacci di lana. (V. N. 3413 e seg. e N. 3764).

6622 – Si riesce assai bene servendosi di una poltiglia di olio d'oliva e cenere oppure di bianco di Spagna.

6623 – *Di zinco* – Giovano moltissimo i bagni e lo sfregamento con liscivie calde di soda, sciacquando poi con acqua acidulata al 5% con acido solforico e spazzolando o sfregando infine con stracci ruvidi e asciutti, e con un po' di pietra pomice in polvere. (V. anche *Zinco*).

6624 – Per nettare gli imbuti di *latta*, si può adoperare uno straccio imbevuto di soluzione acquosa di acido-acetico (al 10%).

6625 – *Di ghisa*, *ferro od acciaio* – Dopo averli lavati con acqua bollente per digrassarli si sfregano con sabbia bagnata.

6626 – I finimenti ed altri oggetti in acciaio si puliscono sfregandoli con polvere di calce ottenuta *umettando* un pezzo di calce viva con poca acqua. (V. anche N. 4487 e seg.).

6627 – *Soggetti all'azione del fuoco* – Si può far uso della seguente composizione che trovasi in commercio col nome di *Crèmerose*:

Acqua 100 – Sapone comune bianco 5 – Ammoniaca 5

Rosso da orefici 2 – Bianco di Spagna 20.

6628 – ***Polvere*** – Miscela intima di queste sostanze:

Sabbia quarzosa passata allo staccio fino 40 – Soda Solvay 3

Polvere di sapone 7.

Serve per tutto, fuorché per l'alluminio.

Salviette magiche o tele speciali per nettare

il rame vedi N. 4515.

6629 – ***Norme igieniche*** – *Porcellana.*

La porcellana occupa il primo posto, igienicamente, perché non è attaccata nè dai sali inorganici dei cibi, nè dalle sostanze più o meno acide.

6630 – *Stagno* – Gli utensili di stagno, si possono impiegare impunemente.

6631 – *Ferro* – Il ferro si altera molto facilmente (ruggine), quindi per i recipienti di cucina occorre sia ben stagnato; in ogni modo non è da consigliarsi, pel fatto che nella cottura de' cibi i recipienti di ferro stagnato si guastano ben presto.

6632 – *Ferro smaltato* – Ottimi sono o gli utensili di ferro o lamiera smaltata. Occorre però non lavarli con acqua fredda mentre sono ancora caldi per la rottura che facilmente ne avverrebbe dello smalto. Bene corrispondono alle esigenze

igieniche, perchè inalterabili al contatto di reagenti chimici.

Sia bianco o grigio, lo smalto deve però contenere poco piombo.

6633 – *Alluminio* – Sono di ottimo uso (V. N. 270).

6634 – *Rame* – Il metallo più usato, il rame, è quello che più spesso produce sintomi di avvelenamento più o meno gravi.

Gli utensili di rame debbono essere ben stagnati, nè si dimentichi che la stagnatura deve essere rinnovata molto spesso, e che ad ogni modo anche nel vasi di rame stagnato è prudente di non lasciar raffreddar i cibi, poichè la stagnatura potrebbe non essere riuscita ugualmente perfetta in tutte le parti della superficie del recipiente.

6635 – Non è solamente per gli oggetti da cuci-

na in rame che bisogna avere le massime precauzioni, a proposito di stagnatura. Anche gli utensili in creta, in porcellana, in metallo e porcellana debbono essere molto sorvegliati. Tutte le casseruole, le marmitte, i piatti da cuocere, le terrine in creta verniciata, che servono per la cottura delle vivande debbono, prima di essere poste in uso, stare molte ore sul fuoco, con una lisciva di cenere che vi si fa bollire per togliere alla vernice a base di piombo di cui sono ricoperte, tutti gli elementi nocivi alla salute. Tutti gli utensili in metallo rivestiti in porcellana, usati per la cottura degli alimenti, debbono subire lo stesso trattamento.

6636 – ***Disinfezione*** – Secondo le ricerche del prof. *Esmarch* sulla disinfezione di utensili da cucina, i bacilli della difterite rimarrebbero aderenti

e attivi a detti utensili fino a 15 giorni, il *bacillus prodigiosus* fino a 3 mesi. Neppure con la lavatura è possibile levare sufficientemente questi bacilli.

Si ottenne invece questo completamente mediante trattamento con soluzione di soda al 2% alla temperatura di 30° C. durante un minuto. Si raccomanda perciò una simile pulitura e disinfezione degli utensili destinati all'uso di ammalati.

Uva.

6637 – ***Conservazione*** – Si conoscono parecchi procedimenti; ma qualunque sia quello praticato, il risultato dipende dall'osservanza di talune condizioni essenziali; quali, una naturale attitudine dell'uva alla conservazione (le varietà più indicate sono quelle a buccia dura e a polpa carnosa); prodotto perfettamente sano, e durante la

conservazione, massime nelle prime settimane, visitarlo spesso onde allontanare le parti guaste; nel locale di conservazione si possa mantenere una temperatura costante sui 7, 8 o 9 gradi; se la temperatura è maggiore, si ha eccesso di maturazione e se è minore, questa si rende più difficile, si altera il sapore: e a temperatura bassa, l'uva si screpola; meno luce vi è e meglio è, altrimenti si accelerano i fenomeni della maturazione, l'ambiente non sia nè troppo secco nè troppo umido.

6638 – Si conserva benissimo entro casse, disposta a strati intrammezzati da polvere di torba. Non fa grinze e sopporta grandi freddi. Sono pure molto adatte la crusca dei cereali, la *pula* di riso, la polvere di sughero, ecc. La polvere di torba si ottiene sgretolando questa sostanza e passando-

la allo staccio; essa deve essere ben secca, per cui la si passa occorrendo, alla stufa. Conviene mescolare a queste sostanze il 10% di calce spenta polverizzata.

6639 – Entro cassette di legno si stratifica l'uva ben ripulita dagli acini guasti con polvere fina di gesso. Sopra ciascuno strato d'uva si mettono due dita di gesso. Le casse si chiudono e si tengono in ambiente freddo.

6640 – Merita di essere citato il sistema semplicissimo adottato in alcune località del Piacentino, ove si fa largo commercio di uva conservata: questa si dispone su graticci sopra felci e coperta di foglie di vite che, seccando, accartocciano i grappoli: e l'uva si conserva benissimo anche fino a maggio.

6641 – *Con la sospensione* – Si coglie l'uva al

giusto punto di maturanza, nettandola di tutti gli acini guasti. La raccolta bisogna farla delicatamente in modo da non sciupare gli acini e lasciando attaccato ai grappoli un pezzo di tralcio. I grappoli si legano e si appendono con la punta all'insù. Ciò fa si che gli acini si sparpagliano e non si toccano fra loro, onde se qualcuno ne infradicisce, cade a terra senza guastare gli altri.

L'uva appesa in questo modo, perchè si conservi a lungo, bisogna che si trovi in locale fresco, anzi freddo, dove circoli poca aria e penetri poca luce. Bisogna anche avvertire che per conservarsi a questo modo ci vogliono uve da mensa speciali, a buccia dura ed a polpa carnosa, come già si è detto.

6642 – Fra i diversi metodi recenti segnaliamo quello a vapor d'alcool, dovuto ad un orticoltore

francese, il signor *Petit*: serve tanto per l'uva tenuta sospesa, quanto per quella disposta sui graticci. Si richiede che il locale sia piuttosto piccolo, si possa chiudere bene, e la temperatura non vi scenda mai sotto i 5 gradi e non salga mai oltre i dieci. Disposta l'uva come si crede nel centro del locale si mette in esso una bottiglia aperta contenente alcool a 96° e si chiude il locale. I vapori alcoolici che emanano, difendono l'uva dalle alterazioni esterne ed essa si conserva fresca per mesi e mesi. Il risultato è più completo, se di tanto in tanto vi si abbrucia un po' di zolfo.

6643 – Un metodo originale, ma costoso, è indicato da un giornale di Budapest. Esso è assai antico, risalendo al 1763.

Consiste nel diradare con la forbice i grappoli ben maturi, per poscia legarli pei gambi ad un

graticcio e sottoporli ad una triplice solforazione, susseguita ogni volta da un energico arieggiamento. Dopo alcuni giorni si immergono i grappoli in un bagno di cera liquida pel solo tempo sufficiente a contare fino al numero di tre, e cioè per pochi secondi. Dopo ciò i grappoli estratti dal bagno vengono riappesi in un locale fresco e bene ventilato, al riparo dal sole e dal caldo. La cera, con cui furono rivestiti gli acini nel bagno, si conserva aderente tutto l'inverno.

Al momento di portare l'uva in tavola si immergono i grappoli nell'acqua calda per disciogliere e staccare la cera dagli acini, e si ottiene così dell'uva fresca e sana come se da poco staccata dalla vite.

6644 – Un ottimo procedimento consiste nel disporre in una cassetta uno strato di fina polvere

di sughero sul quale si adagiano i grappoli accuratamente privati degli acini guasti o imperfetti; riempire gli interstizii con polvere di sughero fino a coprire il primo strato di grappoli e procedere così sino ad aver riempito la cassetta. La conservazione può durare molti mesi, a seconda della qualità dell'uva.

6645 – Tagliare il tralcio col grappolo, e immergere la parte inferiore del tralcio in bicchieri contenenti acqua e qualche pezzo di carbone. I bicchieri – o bottiglie a largo collo – sono impostati obliqui in appositi scaffali, e i grappoli pendono al di fuori dei bicchieri. Il tralcio che deve accompagnare ogni grappolo, varia da 10 a 15 centimetri di lunghezza.

6646 – Si prenda della lignite o della torba di buona qualità e la si sgretoli in modo da formarne

una specie di crusca; la si passi poi allo staccio e la si faccia finalmente seccare al sole per molte ore o meglio in un forno od in una stufa. Si riponga l'uva, grappolo per grappolo, in casse avendo cura di ricoprire perfettamente ogni grappolo con la polvere di torba. Si chiudano le casse con un coperchio e si ripongano in luogo riparato dalla luce e dall'umidità.

6647 – *Col vuoto pneumatico* – Si prendono barattoli smerigliati di cristallo od anche di latta e si scaccia da essi l'aria. Ciò si ottiene o col farli bollire per cinque minuti entro un paiolo pieno d'acqua, o bruciandovi dentro una piccola miccia di zolfo. Allora si ripone in essi l'uva preventivamente nettata da ogni marciume e si chiude tosto o col tappo smerigliato o col coperchio di latta saldato a fuoco. Con questo metodo, usato per la

maggior parte delle conserve alimentari, l'uva si conserva a lungo.

6648 – *Metodo cinese* – I grappoli, scelti perfettamente sani vengono recisi prima della perfetta maturazione e piantati entro a barbabietole da zucchero, profondamente quanto è possibile.

Le barbabietole, munite ciascuna di uno o più grappoli secondo la loro grossezza, vengono collocate in un ambiente fresco e asciutto, una specie di *silo*, coperto d'una rete di ferro rivestita di carta o di tela sulla quale si dispone uno strato di terra di 10 a 25 cm. Così rinchiusi in uno spazio chiuso, oscuro, nel quale l'aria non si rinnova, i grappoli maturano lentamente e si arricchiscono di zucchero a spese della barbabietola; si conservano in tal modo sino a febbraio, marzo ed anche più.

6649 – ***Da tavola*** – Una qualità di vite molto coltivata nel Belgio per avere grandi grappoli per tavola è quella detta di Francokenthal, e proviene dalla Germania.

6650 – ***Grappoli in bottiglia*** – Si possono ottenere grappoli d'uva entro a bottiglie di collo stretto introducendoveli quando sono ancora piccolissimi ed appendendo le bottiglie alla pianta fino a completa maturazione. Si potrà così presentare ad un ospite, una volta reciso il gambo, un grappolo veramente curioso.

Lo stesso si può fare con altri frutti, come cetrioli, zucchette, ecc.

6651 – ***Secca o passita*** – In generale le uve, che meglio si prestano all'appassimento, sono quelle da mensa, e specialmente le uve bianche, ad acini grossi, molto polposi, zuccherini, con

buccia coriacea e dorata, con pochi semi. Fra le uve più stimate per l'appassimento citiamo: la *malaga*, lo *zibibbo*, il *moscatellone bianco*, la *paradiso bianca*, la *verdea*, il *trebbiano bianco*, ecc.

A renderle meno alterabili, nei trattamenti di disseccamento, conviene lasciarle appassire in parte sulle viti, intaccando per metà il picciuolo ed esponendo i grappoli quanto meglio si può all'azione calorifera dei raggi solari. l'uva raccolta, si libera da tutti gli acini guasti, secchi, immaturi, e si tiene esposta al sole per una quindicina di giorni.

6652 – Più sollecito, ma meno raccomandabile è l'essiccamento al forno, nel quale il calore deve mantenersi *costante* fra i 40 e i 50 centigradi; altrimenti l'uva o brucia o non appassisce bene.

6653 – L'uva secca si dispone entro cassette o

cestini, a strati, sui quali si sparge zucchero in polvere, e si conserva in luoghi freschi ed asciutti.

6654 – Si tratta l'uva nello stesso modo delle prugne (vedi N. 2562), dopo averla immersa brevemente in una soluzione bollente di soda (20%) la si espone su graticci al sole collocandola in modo che i grappoli non abbiano ad accavallarsi: questo riguardo viene usato specialmente alle uve passite di qualità fina. Il disseccamento si perfeziona nei forni, usando però qualche attenzione e procurando di non introdurre nei forni le uve prima che esse abbiano raggiunto un grado sufficiente di essiccazione, per evitare che abbiano a guastarsi. Le uve comuni si fanno appassire a strati non molto alti, il che però obbliga a rimescolarle di quando in quando per portare alla su-

perficie quelle che stanno in basso; in questo caso i racemi si rompono, gli acini se ne distaccano e l'uva non ha più bello aspetto; ma siccome questa uva passa viene spedita in sacchi, così, l'inconveniente non ha conseguenza. L'uva fina spedita in cassette viene leggermente compressa, come si pratica pei fichi; ma poichè la consuetudine vuole che gli acini restino attaccati ai racemi, così la compressione è più leggera, l'esclusione dell'aria meno perfetta e minore quindi la garanzia di conservazione.

6655 – La così detta *Uva di foglie d'alloro* assai diffusa in Calabria, è costituita da 8-10 acini aromatizzati e avvolti in foglie di alloro, che si conservano però per minor tempo della comune uva secca, fibrosa e asciutta; riesce meno appassita ed è molle come la polpa di una nespola matura;

si prepara inframmettendo scorze di limone e cedro, semi di finocchio e di cumino all'uva, inviluppando il tutto in foglie di alloro e facendo asciugare dapprima al sole e infine al forno; i frutti nascosti nell'interno si macerano invece di seccarsi e si impregnano di aroma gradevole.

6656 – ***Nello spirito*** – Si colgono al punto conveniente di maturazione, dei bei grappoli di moscato, da cui si distaccano uno ad uno colle forbici gli acini più grossi e più sani; questi vengono messi in un bacino d'acqua fresca per lavarli, e si danno a ciascuno due o tre colpi di spillo sulla buccia.

D'altro canto si spreme il succo di altri grani, per mescolarlo all'acquavite. Ciò fatto si asciugano leggermente gli acini con una pezzuola, si mettono nel boccioni o nei vasi di cristallo a tap-

po smerigliato, e si termina riempiendo questi con la mescolanza di buona acquavite a 55-60 gradi col succo d'acini suddetto. Se si vogliono aggiungere profumi diversi da quello del moscato, si possono impiegare piccoli pezzetti di angelica, di vaniglia, di garofano, ecc. ecc.

6657 – ***Siroppo*** – È siroppo da bere con l'acqua. Si prepara col mosto delle migliori uve; bianca o nera non monta: purchè le pellicole degli acini (l'*epicarpo* dei botanici) siano levate.

Si fa bollire il mosto finchè sia ridotto ad un sesto del volume primitivo ed ecco ottenuto un siroppo di glucosio, senza nessuno dei pericoli del glucosio artificiale, che spesso ospita dell'arsenico in proporzioni non innocue, per causa dell'acido solforico dell'amido. Si lascia in riposo questo siroppo in un locale freddo e dopo qualche giorno

si versa pian piano, lo si *decanta*, come dicono i chimici, per liberarlo dalla posatura o fondo. Ad ogni litro si aggiungono dieci grammi di alcool e quindi si mette il prodotto in bottiglie di vetro nero.

6658 – ***Marmellata*** – Si sgrana l'uva fresca, si spreme con le mani e si passa per setaccio; si fa poi cuocere, schiumando, il mosto ottenuto e si aggiunge metà del suo peso di zucchero (od anche meno se il mosto è molto zuccherino); infine si cola ancor caldo per panno e si conserva in vasetti ben chiusi e paraffinati.

6659 – ***Azione terapeutica*** – In ogni tempo il mosto d'uva è stato utilizzato come mezzo terapeutico, ma è specialmente dal secolo XIX che data l'uso metodico della cura d'uva.

Il prof. *Devoto* ha raccolto con precisione insu-

perabile gli effetti benefici dell'uva nella formola seguente:

"L'uva è un vero alimento, che consente il risparmio delle sostanae azotate e sottrae l'organismo al peso di stentati od imperfetti ricambi azotati. Esplica un'azione stimolante sul fegato e particolarmente sulla secrezione della bile; costituisce un ristoro pel tessuto renale; diminuisce le putrefazioni intestinali; svolge un'azione diuretica e, volendo, si possono averne effetti purgativi.

"Per Il suo potere di risparmio delle sostanze azotate e di fissazione dei grassi e tenendo conto dei sali minerali dell'uva la cura d'uva si trova indicata nelle malattie a denutrizione rapida ed a scambi esagerati, come la tubercolosi. Essa fornisce infatti, grazie agli idrati di carbonio che vi son contenuti, dei principii combustibili che pro-

teggono quelli dell'organismo.

"Le multiple proprietà terapeutiche dell'uva permettono di spiegare i numerosi buoni risultati riferiti dai medici delle stazioni uvali, in un certo numero di malattie e disturbi."

6660 – La cura con l'uva ha il gran vantaggio d'essere accettata con piacere da quasi tutti i malati e specialmente dai bambini. È assolutamente inoffensiva e può essere continuata per parecchie settimane senza alcun inconveniente.

La quantità d'uva che conviene mangiare al giorno varia dai 500 grammi ai 4 chilogrammi al massimo, secondo le malattie; si comincia quasi sempre con una piccola quantità (500-750gr.), si aumenta progressivamente e lentamente poi si diminuisce la dose.

L'uva si prende la mattina a digiuno; pure, se la

quantità da ingerire è considerevole, la si prende in due o tre volte, ma sempre un'ora prima dei pasti.

Le passeggiate e il moto all'aria aperta favoriscono gli effetti della cura.

6661 – Non tutte le qualità d'uva servono per questa cura. Si deve scegliere quelle che non si usano per fare vini generosi. Si rifiutino pure le uve dolci e aromatiche, a pellicola forte, a grani serrati. In generale necessita un'uva a chicchi grossi, a pellicola sottile, che renda alla pressione un succo abbondante, e che sia arrivata a perfetta maturanza, non eccessiva; troppo matura produce stitichezza; non troppo matura ha effetti purgativi e diuretici, principalmente se colta sul tralcio e mangiata ancora rorida di rugiada.

V

Vaiolo.

6662 – ***Durata dell’incubazione e caratteri*** – Dodici giorni con variazioni di uno o due giorni in più o in meno. L’ammalato è infettivo dall’apparire dell’eruzione fino alla caduta definitiva delle croste: il contagio è più forte durante il periodo attivo ed in convalescenza che nel periodo iniziale.

Febbre altissima fin dal primo giorno con forte dolore al capo ed alla regione lombare, ed alle coscie; vomito; spesso delirio e convulsioni.

Vaniglia e vaniglina.

6663 – ***Caratteri*** – La vaniglia, come è noto, è data dai frutti della V. *planifolia* o aromatica, della famiglia delle orchidee, e cresce allo stato selvatico in alcune regioni tropicali, dove viene pure

coltivata su vasta scala. Le silique di vaniglia devono essere di consistenza carnosa, a intenso profumo, di colore bruno nerastro e devono essere ricoperte di minuscoli cristallini bianchi (vaniglina): le valve non devono essere separate e vengono in commercio riunite in fascetti. Però, per dare a prodotti scadenti od esauriti l'aspetto di qualità scelta, si ricorre fraudolentemente ad intonacarle d'olio e spolverarle con zucchero, come pure si impiega acido benzoico per adulterarle.

Sono perciò da rifiutarsi le qualità di aspetto dubbio, come pure le silique lacerate, secche, e con odore di muffa.

6664 – ***Essenza*** – Silique di vaniglia 30, carbonato potassico 1, acqua bollente 1450, alcool 450.

Si scioglie il carbonato potassico nell'acqua

bollente, si aggiunge la vaniglia e si lascia in vaso coperto sino a raffreddamento. Indi si mescola il tutto in una bottiglia a bocca larga coll'alcool, si tura e si macera per due settimane; si decanta il liquido limpido, si filtra il resto e si aggiunge ancora 1 p. di tintura di muschio.

6665 – ***Essenza artificiale*** – *Zucchero alla vaniglia* – Si prepara con la vaniglia artificiale, il cui prezzo è abbastanza conveniente.

Vaniglina in cristalli p. 1 – Alcool rettificato 5

zucchero in polvere finissima 50.

Si lascia essiccare lo zucchero all'aria aperta in vaso di terra indi si passa per setaccio; si conserva in recipienti ben chiusi.

Con questo sistema ottiensi uno zucchero di vaniglia più forte in aroma e di gusto più delicato di quanto si possa ottenere con le silique della

vaniglia stessa.

6666 – *Per liquori* – Per liquori e soluzioni alcooliche è assai indicato l'uso d'una soluzione idroalcoolica di vaniglina nella proporzione di:

Vaniglina p. 5 – Alcool rettificato 24 – Acqua distillata 12.

6667 – *Per pasticceria* – Oggidì la vaniglina viene largamente usata dai confettieri e, specialmente nella fabbricazione della cioccolata, viene impiegato il 3-4% di zucchero vanigliato ottenuto secondo la formula del N. 6665. Tale uso si è esteso, naturalmente, anche alla pasticceria domestica. La vaniglina è perfettamente innocua.

Rosolio – V. N. 3672.

Vasche da bagno.

6668 – ***Smaltate*** – *Pulitura* – Si riempie la vasca con acqua contenente 60 a 70 gr. per litro

d’ammoniaca; vi si lascia per un paio d’ore, si vuota il recipiente, si risciacqua e lo si riempie nuovamente con acqua alla quale si sarà aggiunto per ogni 10 litri:

Permanganato di potassio gr. 15 – Ac. solforico 20 a 25.

Si lascia a contatto per cinque ore, indi si risciacqua. Infine si versa nella vasca mezzo litro d’acqua con 20 a 30 gr. di bisolfito di soda e si sfrega energicamente con una spuzzola vegetale.

Vegetali.

6669 – ***Essiccazione*** – I fiori, le foglie, le radici, ecc. di piante medicinali che si raccolgono qualche volta in campagna, e che si vogliono conservare, si debbono far seccare all’ombra, oppure in un forno tiepido. Seccandole al sole per-

derebbero colore, aroma e, talvolta, anche buona parte delle proprietà medicinali.

Vegetazioni chimiche.

6670 – Si fa una soluzione satura di nitrato d’argento; poi si diluisce col doppio del suo peso d’acqua; se ne versa un poco su di una lastra di vetro o su di uno specchio sul quale si siano collocati dei fili di zinco o di rame. Dopo alcune ore si formerà attorno ai fili stessi una vegetazione di argento metallico. "

6671 – Si ottengono pure belle arborescenze mettendo in un bicchiere una soluzione di silicato di soda e lasciandovi cadere un cristallo di solfato di protossido di ferro, o di solfato di rame. I filamenti ottenuti con tale procedimento sono miscugli di silicato di ferro o di rame e di carbonato di soda.

6672 – *Albero di Diana* – Si ottiene decomponendo una soluzione mista di argento e mercurio nell'acido nitrico molto diluito ottenuta mediante amalgama di argento. Operando in un bicchiere alto e stretto o in una bottiglia l'arborescenza si produce assai rapidamente.

6673 – *Albero di Saturno* – (Fig. 165). Si decompone per mezzo di una lamina di zinco, una soluzione di acetato neutro di piombo. Si può rendere l'arborescenza più bella fissando alla lamina di zinco alcuni fili di ottone che simulano i rami e si ricoprono di cristallini di piombo splendenti.

6674 – *Albero di Marte* – In un bicchiere grande a calice si versa della limatura di ferro e dell’acido nitrico molto allungato; poi si aggiunge una soluzione di carbonato di potassa al 50%.

Fig. 165.

Si produrrà viva effervescenza, ed una quantità di ramificazioni si svilupperanno nel bicchiere assumendo l’aspetto d’una pianta metallica.

6675 – *Albero di Giove* – Si ottiene facendo agire, in presenza dell'acqua, dell'acido azotico sul cloridrato di stagno.

Veleni.

6676 – ***Precauzioni*** – Quando si debbono maneggiare sostanze molto velenose è bene spalmarsi le mani con un poco di vaselina che ne impedisce l'assorbimento per la pelle.

Avvelenamenti e antidoti – (V. N. 454 e seg.).

Veli.

6677 – ***Lavatura*** – I veli ed altri simili tessuti di seta si puliscono tenendoli immersi per qualche tempo in un bagno di sapone bianco, poi si lavano rapidamente due o tre volte a varie riprese in un bagno di sapone bianco assai caldo, indi si passano al vapore di solfo, si risciacquano con

l’acqua azzurrata e si premono in una salvietta; infine si fanno asciugare rapidamente.

6678 – Per rimetterli a nuovo basta avvolgerli diligentemente attorno ad un bastone rotondo ben liscio e pulito, che si colloca al disopra di una pentola d’acqua bollente e vi si lascia circa ¾ d’ora all’azione del vapore che da essa si svilup-pa. Si tengono così arrotolati fino a che siano asciutti e quando si tolgono saranno assai bene ripuliti.

Lo stesso procedimento si usa per i veli di cre-spo da lutto.

Velluto.

6679 – ***Pulitura*** – Quando il velluto è molto in-sudiciato di sostanza grassa lo si sfrega forte-mente con un pannolino spalmato di burro, olio o meglio d’ammoniaca liquida e si lava poi con ess.

di trementina o di limone.

6680 – Si puliscono i baveri o i paramani di velluto degli abiti da uomo nello stesso modo delle stoffe di seta; quando l'untume è molto si sfregano forte con un pannolino asperso di ammoniaca liquida e si lavano poi con ess. di trementina.

6681 – ***Ripristinamento*** – Si mescolano due cucchiaiate d'ammoniaca concentrata e due d'acqua calda: si stende questa soluzione con una spazzola dura sul velluto, sfregando bene per farla penetrare nel pelo in modo da venire a contatto colle minime macchie e pieghe. Si copre allora un ferro da stirare con un pannolino bagnato e si applica sul rovescio del velluto fino a che il vapore che si svolge rialzi il pelo della stoffa e che il tutto sia perfettamente secco.

6682 – Tener steso il velluto al di sopra di un

recipiente in cui si fa bollire una soluz. di gr. 0,25 di carbonato di ammoniaca per litro d'acqua.

6683 – Per raddrizzare il pelo del velluto e rendergli la primitiva freschezza e morbidezza si applica il rovescio della stoffa sopra una lamina forata come uno schiumatoio, e si espone così all'azione di una corrente di vapore che fa raddrizzare i peli dal lato opposto; nello stesso tempo questi si spazzolano con una spazzola di erba dura o con un cardo.

6684 – In mancanza della lamina forata e del vapore di acqua di cui nel procedimento precedente, si può stendere il velluto con degli spilli su di un grosso canovaccio fissato sopra un telaio da ricamo; si ricopre il lato rovescio con un asciugamano di filo, bagnato, e si espone il tutto all'azione di un fuoco ardente. L'acqua evaporan-

dosi traverserà il velluto e raddrizzerà i peli. Ad operazione finita basta far asciugare all'aria libera.

6685 – Si tiene teso il velluto senza posarlo in alcun modo, lo si inumidisce al rovescio e vi si passa (sempre al rovescio) un ferro caldo. L'acqua trasformandosi in vapore attraversa la trama e raddrizza il pelo rendendogli la primiera elasticità.

6686 – Il velluto bagnato non deve mai essere asciugato ma si deve lasciarlo asciugare all'ombra, naturalmente.

Vermicelli.

6687 – ***Cottura senza guastare il brodo*** – Invece di cuocere direttamente la pasta nel brodo, cuocetela nell'acqua salata, come si cuoce la pasta quando la si vuol condire al sugo. Quando è

cotta scolatela bene, mettetela nella zuppiera e versatevi sopra il brodo bollente. In questo modo il brodo nulla avrà perduto della sua bontà e del suo profumo; mentre la pasta cottavi dentro gli comunica spesso un sapore acido, dipendente dalla poco buona qualità di essa.

Quando si tratti di taglierini all'uovo fatti in casa, non importa ricorrere ai sistema ora accennato, anche perchè questa pasta cuoce in assai breve tempo.

Vermi intestinali.

6688 – Gli *ascaridi* e gli *ossiuri* sono i vermi che più comunemente si trovano nei bambini. La *tenia* (verme solitario) è più rara; le altre varietà di elminti non si trovano che per caso. L'ascaride lombricoide è un anellide lungo da 15 a 20 cm., cilindrico, affilato alle due estremità, e somiglia,

salvo il colore che è più chiaro, al verme di terra o lombrico propriamente detto.

Sebbene si trovino dei vermi anche in bambini inferiori ai due anni, è però generalmente dopo questa età che si trovano più frequentemente vermi nell'intestino, cioè quando il bambino, ricevendo già nutrizione mista, potrà introdurre nel corpo gli embrioni di tali animali. L'ascaride sta per lo più nell'intestino tenue, ma può anche emigrare da tale regione e penetrare nel ventricolo nel qual caso produce vomiti e viene espulso.

L'uso di acqua pura, ben filtrata od anche bollita secondo i casi, può diminuire di molto le probabilità dello sviluppo di elminti.

6689 – Il *semen-contra* è il vermifugo per eccellenza, ma la sua infusione è troppo amara, anche quando sia unito a molto zucchero. Il mezzo

più semplice ed efficace si è di prendere il *principio attivo* del *semen-contra*, cioè la santonina; specialmente unita alla cioccolata non si manifesta punto per il sapore e può essere con tutta facilità somministrata al bambino più schizzinoso.

Una dose per ogni pastiglia di cioccolata è di centigr. 2,5 di santonina; secondo l'età si somministrano da una a tre pastiglie. È inutile aggiungere un lassativo per l'espulsione dei vermi, ammenochè il bambino sia abitualmente stitico.

6690 – Non riuscendo coi mezzi indicati si può ricorrere ai clisteri di aglio, di assa fetida o di quassio amaro sempre ripetuti per più giorni.

6691 – Gli ossiuri sono piccoli vermi simili ai cosidetti *grilli del formaggio*; non sono più lunghi di 2 a 3 mm., ma si trovano generalmente in gran quantità. Essi stanno per lo più nella parte estre-

ma del tubo intestinale e tra le pieghe che forma lo sfintère. È difficile sloggiarneli, e fino a che ne resta uno la riproduzione ha luogo rapidamente. Producono forte prurito e stato infiammatorio delle parti in cui si trovano.

Per liberarne il bambino si può far uso per due o tre giorni di seguito di clisteri d'acqua tiepida (200 gr.) con un po' di sale da cucina o meglio di zucchero (50 gr.), che dovranno essere trattenuti 4 a 5 minuti. Si spalma inoltre l'orificio dell'intestino con una pomata al calomelano nella dose di 1 gr. per 50 di vaselina, procurando di ben penetrare fra le pieghe della mucosa. I vermifughi hanno contro gli ossiuri poca probabilità di riuscita.

6692 – *Latte vermifugo* – Si infondono gr. 5 di corallina di Corsica con latte bollente 100: si cola

e nel liquido colato si fa disciogliere zucchero 20.

Si somministra al mattino a digiuno, per un bambino di due anni: per età maggiore si potranno impiegare rispettivamente gr. 8, 10, 15, 20 di corallina.

6693 – *Timolo* – Secondo i dottori Metchnikoff, Blanchard, Guiart ed altri, il timolo sarebbe un ottimo vermifugo. E siccome detti dottori ammettevano come causa dell'appendicite la presenza di vermi parassiti dell'intestino, una cura di timolo sarebbe anche un buon mezzo preventivo contro tale malattia di moda.

L'ossiuro è un verme particolarmente difficile da eliminare completamente dall'intestino, anche per la ragione che, generalmente, si cura la parte bassa dell'intestino; ora, in questa parte non vivono che le femmine del verme, in abbondanza,

pronte a deporre le uova. Ma l'ossiuro passa gran parte della sua esistenza nell'intestino tenue.

Il timolo agisce pure sulla tenia. Ma esso è un agente tossico, pericoloso, se non lo si somministra nel modo preciso indicato dal dott. Guiart. Non occorre cominciare con un regime latteo, ma di *astinenza completa*, durante il trattamento da vino, alcool, olio, glicerina.

Il timolo, assai poco solubile nell'acqua, lo è molto in tali liquidi e la soluz., così assorbita, determinerebbe accidenti tossici.

Per tre giorni consecutivi si devono prendere, a digiuno alla mattina, due o tre dosi – in ostia – di 1 gr. di timolo in polvere ciascuna. Dopo ciascuna presa, bere un po' d'acqua. Se si producesse bruciore allo stomaco. bere acqua fresca, o me-

glio acqua di fiori d’arancio.

Nulla dovrà cambiarsi nel regime di vita, ma non bere che acqua.

Se il timolo non determina evacuazione si prende un leggero purgante salino.

Attenendosi alla norma di non bere *altro che acqua* la cura del timolo non offre pericolo di sorta.

6694 – Il timolo agisce anche in certi casi nei quali la santonina è inefficace come contro il *Tricocephalus*. Il timolo si somministra agli adulti nella dose di gr. 3 al mattino, ed ai bambini in forma di emulsione:

Timolo gr. 1 – Olio di mandorle 4 – Gomma arabica 1

Siroppo di arancio 20 – Acqua 50

a cucchiaiate nella giornata; alla sera si fa segui-

re un purgante (olio di ricino).

6695 – Le cure antielmintiche sono sempre giovevoli anche se non si abbiano disturbi attuali accentuati; questi potrebbero prodursi in seguito con maggior difficoltà di porvi rimedio.

Non sempre a torto si attribuiscono ai vermi molti disturbi non solo intestinali, ma anche nervosi, ecc.

6696 – ***Errori e pregiudizi*** – Alla verminazione, tanto frequente nei bambini, si dà dal volgo, come alla dentizione, una importanza superiore a quella che merita. Non poche volte è occorso di trovare affetti da gravi malattie bambini, i cui genitori non avevano interrogato il medico, supponendo trattarsi di verminazione, e somministravano santonina e calomelano senza discernimento.

Quando dunque un bambino è febbricitante,

non vi cullate nell'idea della verminazione, nè in quella della dentizione; e non somministrate ciecamente santonina e calomelano. Sappiate che non si sviluppano vermi nei bambini che si nutrono di solo latte fino ai 6 mesi; che gli elminti, a qualunque delle tre specie innanzi dette appartengano, non producono *quasi mai* febbre, e che riconoscere la loro presenza non è cosa molto facile neppure.

Vermouth.

6697 – ***Preparazione domestica*** – Consigliamo di far uso degli speciali estratti oppure delle miscele di droghe già preparate, messe in commercio da varie Case serie, con le relative indicazioni per le dosi.

Volendo però preparare da sè il vermouth colle droghe, si hanno numerose e svariate ricette. Ne

citeremo alcune delle più usate, facendo però notare come, in questi modi, non si riesca certamente ad ottenere prodotti *uguali* agli squisiti Vermouth di Torino, ma solamente passabili imitazioni.

In 8 litri di buon vino bianco si macerano le seguenti sostanze:

Iride in polvere gr. 30 – Fiori di sambuco 15
Fiori di genziana 10 – Calamo aromatico 6 –
Cannella 3
Garofani 5 – Corteccia di china 10 – Vaniglia 1.

Dopo una settimana si filtra.

6698 – Si mettono a macerare in 10 litri di vino bianco le seguenti droghe:

Cardo santo gr. 20 – Centaurea 20 – Legno
quassio 20
Coriandoli 20 – Corteccia di china 20 – Scorze

arancio 20

Cannella 5 – Garofani 5 – Noce moscata 5

Zuochero 300 – Alcool litri 0,35.

Dopo una settimana si filtra.

6699 – Assenzio sommità 125 parti, genziana 60, china 40, enula campana, centaurea, camedrio, cardo santo, mescolati, 125 parti, angelica 60, garofani 5, cannella 100, macis 15, 6 aranci freschi a fette, 85 litri d'alcool, vino moscato 95 litri.

Si macerano le droghe per 5 giorni nel vino e nell'alcool, si filtra, si chiarifica dopo alcuni giorni di riposo e poi si chiude in bottiglie.

A seconda dei gusti si possono aggiungere anche da cinque a dieci chilogrammi di zucchero.

6700 – ***Preparazione all'antica*** – Si espone ad appassire l'uva bianca, di preferenza di qualità

trebbiano dorato dolce, o consimile. Se ne spreme il succo e si abbandona alla fermentazione unitamente alle pellicole, in recipiente di vetro.

Appena si manifesta la fermentazione, si introducono nella massa le seguenti miscele aromatiche, contenute rispettivamente in quattro sacchetti di tela. Ecco le proporzioni delle droghe per circa 50 litri di mosto:

Sacchetto N. 1:

Genziana pestata gr. 80 – Assenzio romano (sommità) gr. 55

Centaurea (sommità) gr. 55 – Scorza d'arancio amaro gr. 40.

Sacchetto N. 2:

Calamo aromatico gr. 80 – Enula campana gr. 80 – Galanga gr. 40

Assenzio pontico (sommità) gr. 27 – Salvia

sclarea gr.27

Ireos, radice polv. 27.

Sacchetto N. 3:

China gialla gr. 27.

Sacchetto N. 4:

Coriandoli pestati gr. 80 – Cannella della Cina pestata gr. 13

Garofani gr.7 – Noci moscate pestate gr. 10.

Si lasciano questi sacchetti in macerazione nel mosto sinchè estraendoneli, non si percepisca più l'odore delle droghe in essi contenute.

Quindi si spremono bene. Infine si filtra.

6701 – ***Torinese*** – Assenzio pontico (sommità fiorite), cardo santo e salvia, 3 di ciascuno; fiori di lavanda e di rose 1 ½, scorze d'arancio, prive della parte interna 8, coriandoli, radici d'enula campana, radici di giaggiolo e radici di genziana

4 ciascuna; radici di calamo aromatico, radici di galanga, cannella regina e garofani, 1 per qualità; vino bianco 1800.

Tagliate e pestate le varie sostanze si mettono in infusione nel vino; si lascia il tutto a sè per 6 ore circa; poi separasi il liquido, a cui aggiungonsi lo zucchero e l'alcool, in quantità varia a seconda del proprio gusto e della qualità più o meno perfetta del vino: diluito che sia lo zucchero, filtrasi con colla di pesce e polvere di albume d'uovo; finalmente conservasi in recipienti sani e senza odore.

6702 – ***Toscano*** – Coriandoli 10, enula campana, genziana, scorza di arancio forte e calamo aromatico gr. 58 ciascuno, garofani gr. 1, cardamomo e centaurea minore gr. 12.

Mettere il tutto in un barile di eccellente vin

bianco dolce per 48 ore.

Colare poi il liquore e serbare in bottiglie. Questo vino è stomatico e si dà, in piccola dose, anche ai convalescenti.

Taluni mettono nell'infusione gr. 10-15 di legno quassio, il quale rende il vermouth più amaro e più stomatico.

L'avanzo degli aromi può servire per altri 13 o 15litri di vino.

6703 – ***Estratto per vermouth*** – Ogni Casa ha la sua formola; eccone una:

Maggiorana kg. 1,500 – Centaurea 0,600 – Coriandoli 1

Noci moscate 0,150 – Calamo aromatico 0,200 – Garofani 0,200

Assenzio gentile 0,500 – id. romano 0,450 – Timo 0,550

Fave tonche 0,450 – Salvia sclarea 0,300 – Cannella 0,200.

Mettere le droghe peste in 10 litri di alcool a gradi 75 e lasciare in macerazione per 8 giorni, poi aggiungere le erbe, e portare il liquido a litri 35 adoperando litri 18 d'alcool a 95° e litri 7 di vino comune; riscaldare possibilmente con alambicco; non potendosi versare, prima di aggiungere i 18 litri di alcool, il vino bollente sulle droghe ed erbe mescolate.

Quando si sarà raffreddato versare i rimanenti litri 18. Lasciare in riposo per altri 15 giorni, rimescolando ogni giorno. Poi spremere sotto il torchio. Per fare il vermouth usare l'estratto in ragione di litri 1 ½ a 2 per ettolitro di buon vino bianco.

Vernici e lacche.

6704 – ***Generalità*** – Le vernici si adoperano

per decorare e proteggere dall'azione degli agenti atmosferici gli oggetti sui quali esse vengono applicate, formando uno strato impermeabile, omogeneo, più o meno elastico e colorato a piacere.

A seconda del solvente impiegato si distinguono in vernici grasse od all'olio, v. all'essenza e v. all'alcool: queste ultime in gran parte e non propriamente vengono denominate anche lacche[87].

Ci limiteremo qui ad alcuni cenni, indicando vernici diverse per determinati usi; osservando inoltre come già siano siate descritte nelle rispettive voci, alcune vernici speciali. V. *Alluminio*,

87Segnaliamo per le dettagliate nozioni su questa industria il Manuale di questa Collezione: *La fabbricazione delle vernici e prodotti affini, ecc*. di U. Fornari, 2ª ediz., e *Colori e Vernici* di Gorini Appiani, 4ª ediz.

Cappelli di paglia, *Celluloide*, *Colori luminosi*, *Cornici*, *Cuoio*, *Etichette*, *Ferro*, *Gesso*, *Legno*, *Mobili*, *Pavimenti*, *Ruggine*, *Scarpe*, ecc.

Si noti che spesso si unisce alle resine del vetro pesto la cui azione consiste nel favorire il contatto di esse col solvente; naturalmente si separa poi questo vetro, sia per decantazione, sia filtrando.

6705 – ***Adesività*** – Per rendere aderente al metallo una data vernice, basta aggiungervi il due per mille di ac. borico.

6706 – ***Alla gommalacca, colorate*** – Si mescolano, agitando, gr. 225 di gomma lacca in grani con litri 4 ½ di spirito di legno: si può sostituire più economicamente $^{1}/_{5}$ od $^{1}/_{6}$ della gomma con ragia comune bianca, ma la qualità riesce inferiore. Si evita l'evaporazione a caldo: si deve però

filtrare il preparato prima di aggiungervi la sostanza colorante la quale deve essere solubile in alcool. Per la quantità sopra indicata bisogna impiegarne gr. 60 che si disciolgono in ½ litro d'alcool, versando per decantazione la soluzione.

6707 – *Universale* – Gr. 60 di gomma lacca bionda, 60 di coppale, 60 di mastice e 15 di trementina trattansi con 1 kg. di alcool (a 85-95 %); vi si aggiunge un po' di vetro pestato e si lascia a sè per 8-14 giorni agitando di frequente. Dopo aggiunta di circa 2 gr. d'ac. borico si filtra. La lacca così ottenuta può usarsi per metallo, legno, carte, ecc. Aggiungendovi dei colori alcoolici d'anilina ottiensi la cosidetta lacca brillante per bottiglie, capsule e targhette metalliche.

6708 – ***Alla cera*** – La cera bianca si scioglie nella benzina nella proporzione di 1 a 15 a fred-

do, ed 1 a 2 a caldo. Questa vernice, preparata a freddo si può spalmare col pennello; la benzina evaporando rapidamente abbandona uno strato sottile ed uniforme di cera, la quale garantisce il ferro e l'acciaio dalla ruggine, anche quando siano in atmosfera contenente vapori acidi. Oltre a ciò ha il vantaggio su altre vernici, di essere elastica, di non screpolarsi, di non impedire il lavoro immediato cogli utensili, perchè non li macchia, nè li altera in alcuna maniera. (V. anche: N. 2220 a 2222).

6709 – *Bianca* – P. 2 di cera bene imbianchita (V. N. 1351 e seg.) e tagliata in piccoli pezzi vengono scaldati con una pasta di 1 p. di stearina, p. 2 di potassa e 12 di acqua, fino a che la stearina e la cera sieno sciolte in emulsione lattiginosa.

Quando la miscela tiepida è in riposo, vi si ag-

giunge 1 parte di barite mescolata con l'acqua e p. 1 ½ di gommalacca disciolta in 3 parti di alcool e 1 di glicerina.

Una volta incorporate queste sostanze vi si aggiungono tre parti di essenza di trementina e si mette in bottigliette. La vernice deve essere agitata prima di servirsene.

6710 – *Verde* – In questo caso si sostituisce la barite (V. N. precedente) con una soluzione di verde di anilina.

6711 – *Gialla* – Si impiega tintura di curcuma nel procedimento N. 6709.

6712 – *Nera* – La materia colorante è il nero di anilina od il nerofumo, nel procedimento N. 6709.

6713 – ***Di celluloide*** – È poco usata sebbene nella piccola induslria domestica possa trovare frequenti applicazioni. Si possono formare con

queste vernici delle vere pellicole di celluloide che ricoprano gli oggetti. I rottami di celluloide possono così venire utilmente impiegati nella fabbricazione di altri piccoli oggetti. Trovasi in commercio col nome di *Zapon.*

La vernice o colla al celluloide si prepara facendo macerare per due o tre giorni dei residui di celluloide nell'acetone o nell'ac. acetico cristallizzabile, al quale si aggiunge una certa quantità – variabile a seconda che si vuole ottenere una colla più o meno densa – di alcool a 40°. Quando si applica questa vernice usandola come colla, bisogna umettare le superfici da congiungere e lasciarle a sè per qualche tempo prima di appoggiarle e comprimerle una contro l'altra perchè si attacchino.

6714 *– Vernice cristallo – Per fotografia –*

Usando come solvente del celluloide una miscela di acetato d'amile ed acetone si ottiene la *vernice cristallo* dei fotografi che si applica a freddo e dà uno strato di perfetta trasparenza. Aggiungendovi una piccola quantità di resina si ha uno strato meno lucido che per conseguenza è più adatto al ritocco.

Volendola applicare sul collodio bisogna aggiungervi alcune gocce d'acqua per evitare di sciogliere lo strato di collodio.

6715 – *Colorate* – Per diluire le vernici al celluloide si adopera lo spirito di legno; per colorarle, i colori d'anilina sciolti nell'alcool molto forte, agitando con cura il miscuglio.

6716 – ***Di succino, rapidamente seccativa*** – Si macinano i cascami di ambra, si mescola la polvere con ⅓ del suo peso di ac. stearico e si

fonde per formarne una massa tenera: questa si fa disciogliere a caldo in ⅓ di peso di benzina, si aggiunge ½ di olio di lino, ecc.

6717 – ***Di gomma elastica*** – I cascami di gomma elastica vulcanizzata possono essere utilizzati per preparare una eccellente vernice che secca prontamente e della quale si può variare il colore dal giallo d'oro fino al giallo bruno; essa aderisce benissimo specialmente ai metalli, può essere usata per apparecchi elettrici.

I ritagli vengono posti in un vaso di terra profondo, il cui coperchio chiuda esattamente, e lo si posa sui carboni ardenti. Dopo 5 minuti si ritira dal fuoco per vedere se la gomma sia già fusa. Mentre il vaso è sul fuoco non bisogna scoperchiarlo poichè i vapori che si svolgono si accendono facilmente. Quando la fusione è completa,

si versa la materia fusa in una forma di latta previamente spalmata di grasso, affinchè possa poi, dopo raffreddata, staccarsene facilmente. Si taglia questa massa a pezzetti, si introduce in una bottiglia e vi si versa sopra del benzolo o dell'ess. rettificata di trementina, e si rimesta a più riprese la miscela. Quando la soluzione sia completa si decanta per separare le impurità, che restano al fondo, e si ottiene una bella ed eccellente vernice limpidissima.

6718 – *Elastica* – Si prepara sciogliendo p. 1 di caucciù puro in p. 16 di ess. di trementina a cui si aggiungono p. 16 di coppale in soluzione in p. 8 di vernice all'olio di lino: si mescola con soluzione di p. 1 di asfalto in p. 9 di vernice all'olio di lino diluita con p. 10 di olio di trementina. Al momento dell'uso si deve filtrare.

6719 – *Elastica, nera*:

Dammar 20 – Asfalto 3 – Guttaperca 5 – Benzolo 75.

6720 – ***A riflessi madreperlacei*** – *Per carta, legno, vetro*, ecc. – È una soluzione di collodio nel *vetro solubile*. Si fa sciogliere una parte di nitrocellulosa in una miscela di 70 p. d'alcool a 90° e 21 p. d'etere solforico; a parte si fanno sciogliere 10 p. di silicato di potassio in 100 d'acqua. Si mescolano le due soluzioni aggiungendovi a volontà 25% di solfuro di carbonio od alcune centesime parti di benzina, il che modifica la lucentezza e il riflesso cangiante.

6721 – ***Nero-bruna*** – Soluzione di bitume di Giudea nell'ess. di trementina.

6722 – ***Opaca*** – Etere 100 cc. sandracca in polvere gr. 10, dammar gr. 3, si sciolgono e si ag-

giunge: benzolo 50-60 cc.

6723 – ***Dorate*** – Lacca in grani 27, sandracca 26, sangue di drago 3,2, curcuma 0,5, vetro pesto 40, trementina 12, ess. di trementina 200.

6724 – *Per metalli* – Si mescolano a caldo gr. 16 di gomma lacca, 4 sangue di drago, 1 radice curcuma, 332 alcool rettificato. Per laccare si applica sul metallo con una spugna dapprima da sinistra a destra indi dall'alto in basso in modo che sia egualmente divisa, e si scalda subito dopo il metallo sopra un leggero fuoco a carbone.

Questa lacca comunica agli oggetti di ottone e bronzo l'aspetto d'una bella doratura: devesi conservare in vasi ben chiusi.

6725 – ***Metalliche*** – Si ottengono applicando le così dette *bronzine* e porporine, che si trovano in commercio di diverso colore, e che si incorpora-

no con miscela polverulenta (p. es. bronzina 65, destrina 40, bicromato potassico 0,1) stemperandole poi con acqua per formare poltiglia (V. N. 859).

6726 – ***Impermeabile*** – Si fa una soluz. di:

Borace 8 – Carbonato di soda 2

in 100 d'acqua; poi si aggiungono 30 p. di gommalacca; quando la soluzione è completa si aggiungono ancora 1 p. di glicerina e 120 d'acqua.

6727 – Soluzione di paraffina in olio pesante di catrame minerale. Si liquefa la soluzione ponendola in acqua bollente.

6728 – ***Resistente agli acidi*** – Si scioglie della pece minerale in fenolo, fino a consistenza di crema. A questa massa, che asciuga rapidamente e diventa dura, aggiungesi una piccola quantità di soluz. di caucciù e si spalma un po' di questa mi-

scela sopra un pezzetto di stagno. Quando la vernice è asciutta (dopo circa un quarto d'ora) si prova a piegare il pezzo di stagno; se la vernice si screpola devesi aggiungere ancora un po' di soluz. di caucciù. È importante togliere dal metallo, su cui si vuol applicare la vernice, tutto il grasso e la ruggine, ciò che si fa con soluz. di potassa caustica.

Si lascia asciugare perfettamente per 24 ore la prima applicazione di vernice, e se ne fa poi una seconda. Questa vernice viene però intaccata dagli alcali caustici.

6729 – ***Per l'acciaio*** – La seguente vernice preserva gli oggetti dalla ruggine c permette di vederne lo splendore metallico.

Si usa a freddo.

Mastice in grani 6 – Elemi 25

Canfora 3 – Sandracca 39 – Alcool a 96° 200.

6730 – Si fanno fondere 3 gr. di solfo in 20 gr. d'ess. di trementina; si passa un leggero strato di questa soluzione sugli oggetti, oppure vi s'immergono lasciandoli poi sgocciolare. Si scaldano infine con una lampada ad alcool od a gas fino ad ottenere un bel nero lucente.

6731 – ***Per affreschi esposti all'aria*** – Venne usata per molto tempo con successo per conservare gli affreschi di Pompei:

Si sciolgono 27 gr. di cera bianca purissima nell'alcool bollente; si filtra a caldo e si lascia in riposo; col raffreddamento si forma un precipitato gelatinoso, che si raccoglie, e mentre non è ancor secco, vi si versa mezzo litro d'ess. di trementina e si lascia in riposo per qualche giorno; si adopera quando sia beli limpida. L'intonaco su

cui si applica la vernice deve essere perfettamente asciutto.

6732 – ***Per armi*** – Si fanno sciogliere in sufficiente quantità d'alcool:

Sandracca 15 – Mastice in lacrime 10 – Resina elemi 5

Canfora 3.

Si usa a freddo. I pezzi conservano tutta la loro lucentezza e non irrugginiscono.

6733 – ***Per bacinelle di metallo o di legno, per fotografia*** – Previo uno strato d'olio di lino od una masticatura completa, si applica in tre od anche più strati, lasciandoli sempre seccare:

Bitume di Giudea 1 – Cera vergine 2 – Colofonia 1.

Si aggiunge ess. di trementina q. b. per rendere liquido il tutto (V. N. 494).

6734 – ***Per biciclette*** – Si fanno bollire 8 p. d'olio di lino e vi si fanno sciogliere 16 p. di succino, 3 di bitume e 3 di resina. Si leva dal fuoco e si diluisce a poco a poco con 15 di ess. di trementina.

6735 – Si prendono:

Gomma lacca in iscaglie imbianchita 5

Borace 1 – Alcool 5 – Acqua. 4 – Azzurro di metilene q.b.

Si scioglie il borace nell'acqua e si fa macerare la lacca nell'alcool, serbando un poco di questo per discioglierv i il bleu di metilene. Si scalda la prima soluz.; vi si mescola la seconda, rimestando con cura, e infine vi si aggiunge il bleu.

Si applica con spazzola morbida.

6736 – ***Per bronzi antichi*** – Si fa cuocere fino a completa soluzione:

Colofonia 5 – Soda cristallizzata 2 – Acqua 20

si aggiunge una soluz. acquosa di solfato di rame che precipita un sapone di resina (resinato di rame) verde; si raccoglie su filtro, si lava e si fa seccare. Si stempera a caldo nell'olio di lino cotto.

6737 – ***Per colori*** – Questa vernice può servire per istemperare i colori per pittura su tela, od a verniciare le tele e gli acquarelli che non contengono olii grassi:

Balsamo copaive 325 – Ess. di lavanda 25

Mastice 13 – Resina dammar 15.

6738 – ***Per insetti*** – Questa vernice stesa in due strati sugli insetti li preserva assai bene:

Ambra 0,5 – Mastice 40 – Sandracca 40

Trementina 60– Alcool (a 90°) 1000.

Si opera a b. m. Se la vernice fosse diventata

troppo densa si rimette al fuoco aggiungendo un poco di trementina o di alcool.

6739 – Certi insetti, specialmente coleotteri, si verniciano prima di disporli in collezione, sia colla vernice suddetta, opportunamente diluita, sia con la seguente:

Sandracca di 2ª qualità 8 – Colofonia 4 – Trementina molle 1

Alcool 32.

Questa vernice trovasi comunemente in commercio. Per l'uso occorre diluirla, più o meno, a seconda dei casi.

6740 – ***Per legno*** – Si scaldano: cera imbianchita 70, gomma mastice 15, succino 15, sino a fusione completa ed alla massa si incorpora un po' di trementina.

6741 – ***Per legno dorato*** – Si compone di:

Colofonia 40 – Elemi 80

Succino 160 – Ess. di trementina 1000.

6742 – Si fa disciogliere a lieve calore asfalto p.75 in olio di lino cotto 100 e si aggiunge ess. di trementina 350.

6743 – ***Per mobili*** – (V. N. 4579 e seg.).

Benzoe Sumatra 20 – Canfora 12

Etere 10 – Spirito metilico 800.

6744 – ***Per mobili di legno bianco*** – Si fa sciogliere a freddo:

Gomma lacca bianca kg. 1 in Alcool a 95° litri 1.

6745 – ***Per legno tornito*** – Quando le resine sono sciolte si filtra per separare il vetro e le impurità.

Alcool a 95° 1000 – Gomma lacca 228 – Sandracca 73

Elemi 62 – Trementina di Venezia 73 – Vetro in

polvere 200.

I dilettanti tornitori potranno aggiungere a questa vernice i diversi colori che desiderano ottenere sul legno. Si adoperano i colori di anilina, l'ac. picrico, che dà una colorazione gialla, e molti degli antichi colori.

6746 – Colofonia gr. 250 – Gomma lacca 60 Trementina 1000 – Cera gialla 15.

Queste sostanze si agitano in 2 litri di alcool rettificato così da ottenere un'intima omogenea miscela.

6747 – ***Per marmi*** – Con una buona vernice si rendono ancor più lucenti i marmi lucidi. È assai adatta a tale uso la seguente, che si scioglie a fuoco dolce e si applica a pennello:

Cera bianca 1 – Sandracca 1 – Ess. di trementina 6.

6748 – Si può far uso di una soluz. a freddo di cera bianca nell’ess. di trementina.

6749 – ***Per pitture ad olio*** – Queste vernici preservano le pitture ad olio dall’azione delle emanazioni solfuree.

Gomma lacca bianca 125 – Sandracca 130
Trementina veneta 45 – Benzoe 25 – Galipot 20 – Canfora 15
Ess. lavanda 10 – Alcool metilico 650.

6750 – Sandracca 200, mastice 150, canfora 10, balsamo copaive 10, alcool assoluto 650.

6751 – Si spalmano le pitture con una mano d’ess. di trementina, e si lasciano essiccare. Si spalmano poi con questa vernice preparata a b. m. e passata a staccio fino:

Cera bianca 100– Ess. di trementina 140
Sotto-acetato di piombo in polvere finissima 1.

6752 – ***Per quadri, acquarelli, cartone, carta*** – È molto adatta la vernice al mastice, ma è costosa. Eccone due formole:

Per acquarelli:

Mastice 5 – Alcool a 95° 14 – Trementina di Venezia 2.

6753 – *Per carta:*

Resina mastice 8 – Alcool a 95° 28 – Trementina di Venezia 5.

6754 – È pure assai buona quella preparata coll'ess. di trementina:

Mastice 2 – Ess. di trementina 3.

Si fa la soluzione a freddo oppure a b. m.

6755 – Si possono anche usare le vernici costituite da soluzioni di mastice nell'acetone, che si ottengono facilmente.

6756 – ***Pel rame lucido*** – In mezzo litro d'alco-

ol si fanno sciogliere 56 gr. di sandracca e 14 gr. di resina; quando la soluz. è completa si aggiungono V gocce di glicerina.

6757 – ***Per istrumenti di fisica:***

Alcool (a 95°) 100 – Gomma gutta 31 – Sandracca 109

Elemi 100 – Sangue di drago 50 – Curcuma 35 – Zafferano 10

Vetro in polvere 140 – Lacca in grani 50.

6758 – ***Per metallo lucido*** – Miscela, in parti uguali, di ess. di trementina ben rettificata e balsamo del Canadà.

Si applica a freddo.

6759 – ***Per oggetti di terra cotta*** – Si prepara con:

Resina lacca 20 – Trementina di Venezia 5

Mastice 5 – Alcool 60.

6760 – ***Per valige di pelle*** – Si fanno disciogliere p. 9 di cera comune in p. 90 di ess. di trementina, a caldo, e alla massa si incorporano p. 1 di bleu di Prussia e p. 5 di nero fumo.

6761 – Cera carnauba 9, ess. di trementina 85, olio di lino 5, nero anilina (od altro colore) solubile in olii 1.

V. *Cuoio*, *Finimenti*.

6762 – ***Conservazione*** – Le vernici a spirito diventano opache se contengono dell'acqua. Si può liberarnele aggiungendovi qualche pezzetto di colla di pesce, che assorbe l'acqua e non si scioglie nella vernice.

6763 – ***Modo di ripristinarle*** – Volendo ridare ad una superficie verniciata il lustro primitivo la si sfrega con un batuffolo di cenci morbidi, senza pieghe alla superficie, e leggermente bagnato

con spirito di legno, Se ne fa una prima applicazione quasi senza premere, la seconda premendo tanto più quanto più l'alcool evapora; si termina sfregando secondo una direzione ben rettilinea.

6764 – ***Per togliere le vernici*** – Consigliasi di spalmare l'oggetto con sapone comune e lasciarlo a sé. A seconda dello spessore e dell'età della vernice occorrono da alcune ore a parecchi giorni prima di poterle togliere con acqua calda o coll'aiuto di una spazzola.

6765 – La soda caustica e l'ammoniaca levano pure la vernice. Immergere i pezzi per cinque minuti in una liscivia calda di soda caustica al 10%. Dopo si fa una pulitura meccanica con cencio di lana.

L'alcool, il cloroformio e simili solventi sarebbe-

ro troppo costosi.

6766 – Per togliere le vecchie vernici si può usare una soluzione di 25 grammi di potassa caustica in un litro d'alcool.

6767 – Acetone p. 400, alcool metilico 400, benzolo 125, benzina 75. Si applica sulla superficie per alcuni minuti indi si fa la raschiatura.

6768 – Le vernici vecchie sul cuoio e sulla tela cerata si possono levare bagnandole con *olio di nafta*; la vernice diventa molle e si può allora levarla facilmente con un raschiatoio.

6769 – ***Saggio delle vernici ad olio di lino*** – Queste devono essere trasparenti o soltanto leggermente torbide e devono soddisfare ai seguenti saggi:

1° Si distribuisce la vernice in istrato sottile su una lastra di vetro e la si espone ad una tempe-

ratura di 17-18°: una vernice chiara deve formare entro 24 ore una pellicola solida, brillante ed alquanto elastica; una vernice scura deve seccare entro 12 ore;

2° Si distribuisce la vernice in istrato sottile su d'una lamiera di ferro o su di un pezzo di legno a seconda della natura della vernice e la si secca per 24 ore a 100°; la pellicola risultante grattata col coltello non deve lacerarsi, ma levarsi in frammenti.

3° La densità a 15° C. non deve superare 0,963.

4° Non devono contenere più del 0,75% di residuo secco e calcinato.

5° Mescolando 25 p. di vernice con 20 p. di bianco di zinco si deve ottenere uno strato che asciughi in 8-10 ore.

6770 – Alle vernici d'olio di lino si suole aggiungere dell'olio di pesce: se ne riconosce l'aggiunta al caratteristico odore dell'olio, reso più evidente se si scalda la vernice o la si soffrega fra le dita.

Una vernice che contenga olio di pesce non deve venir adoperata, poichè la disseccazione ne è notevolmente ritardata.

Verruche.

6771 – ***Rimedii*** – Tra i rimedii facili e senza pericolo citeremo quello di toccarle ogni giorno con ovatta imbevuta di tintura di *tuia.*

6772 – Per le mani si fa spesso uso d'ac. nitrico, ma volendo evitare le scottature estese, occorre toccare solamente con un fuscello (fiammifero) imbevuto nell'acido. È però un trattamento delicato, che è meglio lasciare alla cura di un medico.

6773 – Si può sostituire l’ac. nitrico coll’acetico, meno pericoloso e quasi altrettanto efficace.

6774 – Soluzione di ac. monocloracetico o tricloroacetico gr. 9, alcool 1, da usarsi una volta al giorno per pennellazioni.

6775 – È efficacissima la congelazione per un minuto o due ogni giorno, mediante il cloruro d’etile. Le verruche superficiali cedono per lo più rapidamente a tale trattamento. Di quelle più profonde occorre asportarne una parte prima di procedere alla congelazione.

6776 –·L’acqua·di mare sarebbe pure – secondo il *British medical* – un ottimo rimedio per le verruche.

6777 – Per le verruche estese del volto occorrono mezzi più dolci, quali la tintura di *tuia* o un empiastro alla resorcina.

6778 – Si applica sulle verruche, tre volte al giorno, un poco della polvere composta di ac. salicilico 1, ac. borico 3, calomelano 6.

6779 – Trattandole *a freddo* con una soluzione *ottenuta a caldo*, satura di bicromato di potassa, in pochi giorni avvizziscono, seccano e cadono.

6780 – La cauterizzazione con la pietra infernale, riesce molto efficace.

6781 – Si tagliano dei piccoli dischi di panno o di flanella che si spalmano di sapone nero. Si applicano su ciascuna verruca lasciandoveli 24 a 48 ore fino a che la verruca diventi rossa e si raggrinzi. Si toglie allora l'empiastro senza lavare nè asciugare, e la verruca cade in capo ad alcuni giorni.

6782 – Trattare le verruche con un po' di calce viva in polvere che si inumidisce *in loco*, ripeten-

do ogni giorno, sino a caduta.

6783 – ***Giovanili*** – La verruca che si manifesta specialmente negli adolescenti, d'onde il suo nome, è di minori dimensioni di quella comune, ma si sviluppa sovente in numero straordinario – perfino 1500!

Il miglior rimedio pare consista nella radioterapia, applicata con le dovute cautele, ad intervalli di 8 giorni. Fatto strano, si vedono scomparire anche le verruche localizzate molto distante dal punto nel quale si applicano i raggi X; esse sono state influenzate a distanza. La scomparsa *naturale*, cioè senza cura di sorta, non avviene talvolta che dopo una diecina d'anni.

Vespe.

6784 – ***Distruzione*** – Le vespe non vivono che un anno, e muoiono tutte verso la fine di ottobre-

novembre: regina, maschi, operaie. Non rimane che qualche femmina fecondata, la quale è destinata a riprodurre la specie nella primavera susseguente. E pertanto uccidendo le vespe che si troveranno nascoste durante l'inverno nei granai o altrove, come tutte le altre che in primavera escono dal loro ricovero, *si distruggeranno i nidi a venire*.

6785 – Il miglior sistema è la distruzione del nido. Si adoperano con esito la miccia solforata, il petrolio, e (modo questo il più sicuro e che non presenta alcun pericolo) l'ess. di trementina.

Appena scoperto un nido di vespe, si va sul posto sulla sera, quando tutte sono rientrate; si mette in un piatto un mezzo bicchiere di ess. di trementina, collocandolo presso il foro del nascondiglio (se si tratta d'un nido di vespe terragnole), in-

di si copre con una campana di vetro e si fa un solco di terra intorno alla campana,

6786 – Alcune specie di vespe fanno il nido sotto terra, donde sbucano a volte improvvisamente in sciami numerosissimi producendo danni non lievi a chi, malauguratamente, si trovi a passarvi vicino.

Versare un bicchiere di solfuro di carbonio nell'apertura del nido e nelle altre che eventualmente esistessero.

6787 – Si versa nel vespaio un bicchiere di petrolio e si chiude il foro con uno straccio, esso pure imbevuto di petrolio. Si tiene in posto il tampone con un peso. Dopo alcune ore nessuna delle vespe darà più segno di vita. (V. *Insetticidi*).

6788 – In un alberello di vetro si mettono alcuni pezzetti di solfuro di ferro con un po' d'acqua. Si

chiude con turacciolo attraversato da un tubetto di vetro al quale si adatta un tubo di gomma di 50 cm. Alla sera, quando tutte le vespe sono *rincasate*, si versa un po' d'ac. cloridrico nel recipiente, si tura e si introduce l'estremità del tubo di gomma nell'orificio che conduce al nido, orificio che si chiude con un po' d'argilla.

L'idrogeno solforato che si sviluppa uccide le vespe.

6789 – Si riempie per metà una bottiglia, con ess. di trementina, e, alla sera, si mette l'orifizio della bottiglia in corrispondenza del foro d'ingresso del nido. L'indomani si troverà la bottiglia piena di vespe morte. S'intende che se il nido ha più d'un foro d'entrata, occorre chiudere con argilla quelli non occupati dal collo della bottiglia.

6790 – Collocare nelle vicinanze del nido un

piatto di ferro contenente acqua sulla quale siavi un leggero strato di olio cattivo. Pare che l'olio le attragga loro malgrado, perchè dopo essersi dibattute alquanto al disopra del piatto finiscono per essere affascinate e vi cadono dentro annegandovi.

6791 – Per tenere lontane le vespe dall'uva sui terrazzi e nei giardini si usa talvolta introdurre ciascun grappolo in un sacchetto di mussola legato al gambo. Chi ha tempo da perdere può seguire questo sistema; ma volendo essere più spicci, si possono appendere a dei fili di ferro opportunamente tesi, delle bottiglie a collo di media larghezza nelle quali si mette, fino a metà, dell'acqua contenente un po' di miele; si spalma pure di miele l'orlo della bottiglia; mosche e vespe attratte dall'odore penetrano nella bottiglia e

non ne escono più. Pare che questo modo di distruzione sia infallibile.

6792 – Si può far uso di una trappola di vetro come quelle usate per le mosche.

V. *Punture*.

Vetrate policrome.

6793 – ***Imitazione*** – *Con carta* – La carta bianca, forte, immersa in una soluz. di canfora nell'alcool, acquista consistenza analoga a quella della pergamena.

Si dipinge allora con colori di anilina e si ottengono effetti translucidi a tinte vivaci e brillanti, di gradevole aspetto.

Vetrerie – Vetri e cristalli.

6794 – ***Lavatura, pulitura*** – Versare un po' d'acqua di Colonia in una certa quantità d'acqua

pura, tanto che imbianchisca leggermente. Con quest'acqua profumata si lavano gli specchi, le lastre, ecc. e si asciugano con un pannolino morbido; i vetri diventano con questo trattamento brillanti e trasparenti.

Anche i mobili ed altri oggetti lavati così ridiventano come nuovi.

6795 – I vetri sporchi di polvere, di fumo, ecc., si puliscono sfregandoli con uno straccio intinto di bianco di Spagna stemperato nell'acqua pura o leggermente alcoolizzata; si asciugano, prima che siano secchi, con uno straccio pulito morbido. In luogo dello straccio è consigliabile, per l'ultima pulitura, quando il vetro è secco, l'uso di un pezzo di pelle di camoscio o di velluto di cotone steso e fissato sopra un pezzo di assicella, con un panno interposto fra il velluto e il legno. In

tal modo è impossibile tagliarsi le mani coll'orlo dei vetri e sono inoltre meno facili le rotture esercitandosi la pressione più uniformemente. Qualora i vetri fossero molto sporchi, sarà bene, prima di applicare il bianco di Spagna, fare una prima pulitura collo straccio (V. *Finestre*, *Specchi*).

6796 – Si ottiene un'ottima pulitura in questo modo. Si spolverano accuratamente i vetri a spazzola o pennello, negli angoli specialmente. Si lega un batuffoletto di cenci morbidi all'estremità d'un bastoncino. Non si usi nè sapone nè ammoniaca, ma una soluz. calda di borace. Si asciughi poi con cencio di *lana*, preferibilmente a quelli di lino che lasciano peluzzi.

Si possono rendere lucentissimi sfregandoli in ultimo con carta asciugante bianca e pulita.

6797 – Per pulire perfettamente i vetri, special-

mente quelli grandi da finestre e da negozi, si usi una pasta semiliquida composta di magnesia calcinata e di benzina purificata, operando nel solito modo.

6798 – È ottima la polvere di pietra pomice finissima.

6799 – Disciolgonsi p. 2 di sapone oleico, finamente tagliuzzato, in p. 3 d'acqua bollente, e a questa pasta si aggiungono p. 4 di creta polverizzata, p. 3 di calce di Vienna e p. 2 di tripoli; si mescola assieme fino ad ottenere una massa omogenea, che si versa in forme e si lascia indurire. .

6800 – Si procede come sopra con parti 3 di sapone di Marsiglia, 4 d'acqua, 2 di terra rossa, 5 di creta e 3 di corno di cervo bruciato.

6801 – Miscela di creta 60, tripoli 30, bolo bian-

co 15, ben polverizzati, applicandola sul vetro inumidito mediante pezza di lana e sfregando bene.

6802 – L'ammoniaca è utilissima per pulire i vetri, impiegandone 2-3 cucchiaiate diluite in un catino d'acqua e soffregandoli mediante spugna; si asciugano quindi con vecchi giornali.

6803 – *Pulitura rapida* – Si sfregano i vetri con cencio di lana imbevuto d'un po' di benzina o di ess. di petrolio; si asciuga quindi con pannolino secco. La benzina scioglie anche le traccie di pittura ad olio che restano sul vetri dopo averne raschiato via le goccioline secche.

6804 – Le caraffe ed altri oggetti d'uso giornaliero si lavano all'interno nei modi già indicati (V. N. 802 e seg.) e all'esterno con una pasta di carta ottenuta facendo macerare nell'acqua della co-

mune carta straccia, oppure usando, come per la pulitura interna (N. 821) una miscela di acqua ed ac. cloridrico nella proporzione di 2 ad 1.

6805 – *Specchi* – Quando si tratta di specchi, lenti o di altri oggetti che importi di non rigare neanche menomamente, si fa uso per pulirli di creta depurata cioè privata di quelle particelle che possono dar luogo a rigatura. A tal uopo si versano in mezzo litro di acqua bollente, due o tre cucchiai di aceto indi vi si gettano 50 a 60 gr. di creta. Si produce effervescenza, la maggior parte della creta precipita in fondo al vaso; una parte soltanto in istato di estrema divisione sopranuota e dà al liquido un aspetto lattiginoso. Si decanta questo liquido prima che tutta la creta sia precipitata. Si stende poi sullo specchio questo liquido, e quando è quasi asciutto, si sfrega

con uno straccio, di fina tela o di lana assai morbida.

6806 – Con alcool, semplicemente.

6807 – Prima, lavatura con soluz. assai diluita di ammoniaca, poi con soluz., pure diluitissima, di ac. cloridrico. Gli specchi acquistano in questo modo una lucentezza superba.

6808 – Si puliscono gli specchi e i vetri con petrolio; le mosche li rispetteranno.

6809 – Le rigature degli specchi e vetri si fanno scomparire applicandovi un po' di rosso inglese stemperato con qualche goccia di alcool, quindi strofinando con pelle di camoscio.

6810 – Serve pure un pezzetto d'indaco ridotto in polvere, nella quale si intinge uno straccio umido: quindi si lava con miscela di acqua 2 e alcool 1 e infine si asciuga.

6811 – Una miscela di magnesia calcinata e di benzina è eccellente per pulire i vetri in cornice, perchè non lascia alcun residuo nelle giunture. La magnesia deve essere appena umettata e non ridotta a poltiglia.

6812 – *Tubi di vetro per lampade* – I globi per lampade, di vetro smerigliato, macchiati di grasso si puliscono in questo modo: vi si versano due cucchiaiate di soluz. di potassa tiepida, bagnandone tutta la superficie interna e sfregandola poi con uno straccio di tela morbida. Si lava a più riprese in acqua pura, indi si asciuga accuratamente perchè la menoma traccia d'umidità potrebbe esser causa di rottura del globo nell'uso.

V. N. 3383 e seg. e 6799 a 6801.

6813 – Si formano sul tubi di vetro dei becchi a gaz o delle lampade a petrolio, delle macchie che

si possono eliminare con un cencio imbevuto di poltiglia di bianco di Spagna con ess. di trementina.

6814 – *A rilievi* – La pulitura si fa senza bianco di Spagna, con acqua semplice, usando una spazzola dura con la quale si sfrega energicamente, ricercando le parti incavate.

6815 – Se si tratta di vetri molto sporchi, incrostati, affumicati, si lavino prima con soluz. calda di soda e poi con soluz. di ac. cloridrico (muriatico), sempre usando spazzola vegetale, e risciacquando poi accuratamente.

6816 – Il latte di creta (V. N. 6805) serve pure a pulire qualsiasi oggetto di vetro o di cristallo ad intagli, ecc. Le parti in incavo si puliscono con lo spazzolino.

6817 – *Incisi all'acido* – Non devesi usare la

pomice, ma il bianco di Spagna, come per i vetri comuni.

Se fossero molto sporchi usare l'acqua di Javel o quella di calce.

6818 – Si può far uso di benzina o di etere solforico, dei quali si imbeve un tampone di ovatta, qualora le macchie resistessero al trattamento del N. precedente. Occorre operare lontano da qualsiasi fiamma o bragia (sigaro, fuoco).

6819 – *Smerigliati* – Si sfregano, dal lato smerigliato, con pietra pomice in polvere, inumidita con acqua insaponata.

6820 – Se esistono macchie di grasso si usi l'acqua di calce viva o l'acqua di Javel forte; dopo alcuni minuti di contatto, si lavi in acqua limpida.

6821 – ***Asportazione della carta incollata*** – Si mescolano pesi uguali di colla di farina e di li-

scivia di soda caustica a 15° Bé. Se ne applica uno strato ben uniforme sulla carta da asportare. Dopo una diecina di minuti si potrà togliere la carta con tutta facilità.

Trattandosi d'una miscela assai caustica si dovrà aver cura di evitarne il contatto coll'epidermide e di non far uso di pennello per la spalmatura, ma di cenci di lino o di cotone.

6822 – ***Modo d'impedire l'offuscamento dei vetri*** – Si può impedire che i vetri abbiano a ricoprirsi di goccioline di vapore acqueo per effetto del freddo, e a perdere quindi la trasparenza, sfregandoli con un cencio bagnato con acqua contenente glicerina e asciugandoli poi con cencio pulito.

6823 – Spalmare i vetri – internamente, beninteso – con questa miscela:

Glicerina 2 – Alcool denaturato 1.

La spalmatura dovrà esser fatta ogni giorno, a spugna; appena bagnata tutta la superficie del vetro la si asciugherà fortemente a secco.

6824 – Quando la finestra abbia doppia vetrata, si disponga nell'intervallo un recipiente non metallico, contenente della soda caustica in pezzetti; questa sostanza è avidissima d'acqua e assorbirà quindi tutti i vapori che penetrassero tra una intelaiatura e l'altra. È superfluo aggiungere che i vetri interni dovranno essere spalmati, dal lato della sala, nel modo indicato nel N. precedente.

6825 – Spalmatura *leggerissima* con fiele di bue.

6826 – ***Vetri rossi per laboratorio fotografico*** – Servirà una delle seguenti formole:

I. Acqua 100 – Gelatina 5 – Nitrato

II. d’argento 1.

Gomma lacca in grani 10

Alcool 80 – Scarlatto d’anilina q. b.

Dopo spalmato il vetro lo si espone alla luce fino a che prenda una tinta rossa, lavandolo accuratamente.

V. anche *Lanterna magica*.

6827 – ***Vetri colorati*** – *Per illuminazione* – Quando non si disponga di vetri di colore si può colorare il vetro trasparente, incoloro, con colori macinati con ess. di trementina e stemperati in vernice grassa.

Si possono usare questi colori:

Lacca gialla	Bleu di Prussia
Giallo Indiano	Bleu d’oltremare
Giallo di Marte	Terra di Siena bru-

Lacca carminata ciata.

6828 – ***Per prevenire la rottura dei vetri*** delle finestre nelle vicinanze delle batterie di cannoni di grosso calibro, di grosse mine, ecc., basta fissarvi con pasta delle strisce di carta incrociate in vari sensi. In tal modo si impedisce la propagazione delle onde vibratorie, causa della rottura.

Vetro.

6829 – ***Come si scrive sul vetro*** – Si fa scaldare leggermente il vetro (50-60°) fino a che il vapore d'acqua cessi di depositarvisi. Vi si stende poi sopra, nel modo usato per il collodio sulle lastre fotografiche, una vernice composta di alcool (a 95°) gr. 80, mastice in lacrime 5, sandracca 8.

Questa vernice si prepara a b. m. in bottiglia ben turata; a soluzione completa si filtra. Essa è assai dura e seccando diventa trasparente e luci-

da; ma stesa sul vetro caldo resta opaca e si può scrivervi sopra con inchiostro di Cina o con inchiostro comune. Si passa poi sopra un leggero strato di gomma. Questo procedimento può riuscire utile per sostituire le etichette dei laboratorii, per fare figurine da proiezione o per ricalcare disegni da riprodurre in fotografia. (V. *Inchiostri*, N. 3201 e seg.; *Matite*, N. 4352-4353).

6830 – Si fa macerare della ceralacca di prima quali tà, a pezzetti, in alcool, per 12 ore. Si scrive sul vetro, ben asciutto, con tale poltiglia, servendosi d'un pennello o di un tubetto di vetro affilato, che si riempie per aspirazione. Le scritte fatte con questa soluzione resistono benissimo all'umidità, agli alcali, agli acidi; si alterano, invece, al calore. Si possono asportare facilmente col coltello. È di rapida essiccazione.

6831 – ***Modo di rendere visibili le scritte incise*** – Il seguente procedimento è specialmente utile per rendere facile la lettura delle graduazioni negli apparecchi di medicina, chimica, fisica, ecc.

Si spalma la scritta o la scala di graduazione, con pittura alla biacca, facendola ben penetrare, col dito, negli incavi; se ne asporta delicatamente l'eccesso con un batuffolo di tela ben teso e ben liscio, avendo cura di non asportare la biacca dagli incavi,

Si passa poi sull'incisione il dito spolverato con cinabro, nero fumo o solfato di barite; la polverina – che dovrà essere finissima – aderirà alla pittura fresca e i tratti incisi appariranno così colorati: in rosso, nero o bianco, a seconda del colorante usato. Non resterà che asportare la polverina eccedente. Occorrerà lasciar seccare per alcuni

giorni prima di usare gli strumenti, oppure si dovrà usare la pittura di biacca sopraindicata, con molto seccativo.

6832 – ***Scritte incise*** – Si preparano queste due soluz.:

a) Acqua 10 – Potassa 10 – Acetato di soda 1 Acetato di piombo 1.

b) Acqua calda 10 – Glicerina 2 – Borace 5.

Si mescolano 3 p. della *a)* con 2 della *b)* e si applica sul vetro uno strato della poltiglia ottenuta; in esso strato, con una punta, si traccia la scritta o il disegno, asportando lo strato fino al vetro, quindi s'introduce il recipiente in un bagno di:

Acqua 12 – Ac. fluoridrico 50 – Ac. solforico 10 – Borace 1.

Dopo 10 minuti si lava.

6833 – ***Decorazione economica*** – Si procede come è indicato nel N. 2246. Dividendo la soluzione in varie porzioni e colorandole in diversi modi con colori d'anilina, si possono eseguire sui vetri disegni policromi imitanti la smerigliatura, di effetto grazioso ed artistico.

6834 – ***Decorazione policroma a freddo*** – La decorazione del vetro, può farsi facilmente a freddo, servendosi di un prodotto oggi molto usato: il silicato di soda (o di potassa) in soluzione.

Si aggiunge a questo silicato del bianco di zinco, dell'oltremare od un colore d'anilina; poi si applica, con tampone o con rullo, sul vetro da decorare. Con cartoni traforati si possono lasciare dei vani a disegno i quali permettono di ottenere belli effetti decorativi, che aumentano ancora con la combinazione e sovrapposizione dei colori. Que-

sto rivestimento secca presto e dà toni assai dolci; non è caro e presenta il vantaggio di poter applicarlo tanto ai vetri in posto come alle lastre smontate, nonchè sopra superfici curve qualsiansi.

6835 – ***Marezzatura*** – Si fa una salda d'amido cotto allungatissima; quando sia fredda vi si aggiunge un poco di fermento di birra, indi se ne spalma la superficie del vetro.

6836 – ***Incisione a sabbia*** – Si costruisce, in cartone, un apparecchio grossolano composto di un imbuto terminato da un grosso tubo lungo da 1 a 2 metri. In alto del tubo si dispone una specie di strangolamento per poter regolare l'efflusso della sabbia. I grani cadranno dal tubo liberamente, senza essere ostacolati dallo sfrego o dall'urto degli uni contro gli altri. L'orifizio dell'imbuto si

aprirà contro la superficie del vetro da incidere; su questa si sarà incollato il disegno a traforo in carta robusta. Si lascerà cadere la sabbia da una certa altezza e la si rimetterà di tempo in tempo nel recipiente. Si hanno effetti più rapidi collo smeriglio.

6837 – ***Incisione alla gelatina*** – Basta ricoprire un oggetto, di vetro o di cristallo, con uno strato di collaforte sciolta nell'acqua, per constatare che questo strato, contraendosi con l'essiccazione, si stacca dal vetro asportando dalla sua superficie numerose lamelle di vario spessore. Il vetro così inciso offre una specie di disegno regolare e decorativo che ricorda i fiori della brina sui vetri (fig. 166 e 167).

Quando si sciolgono nella gelatina dei sali facil-

Fig. 166. – Bicchiere inciso con colla forte, senza miscela.

mente cristallizzabili e senza azione chimica su di essa, le figure incise sul vetro assumono un aspetto cristallino che ricorda quello delle foglie di felce. L’iposolfito di soda, il clorato di potassa, il salnitro, producono press’a poco gli stessi effetti.

Si procede nel modo seguente: Si scioglie

nell’acqua, a b. m., della collaforte di prima qualità o della colla di pesce – che esercita azione singolarmente energica – aggiungendovi il 6% del suo peso di allume di potassa. Quando la soluz. ha consistenza di siroppo, ed è ben omogenea, se ne applica, a caldo e con pennello, un primo strato sul vetro.

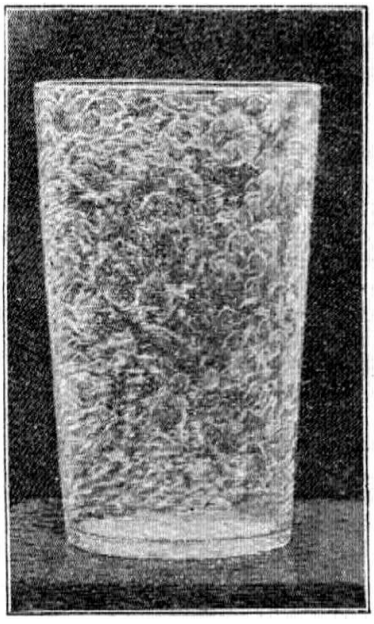


Fig. 167. – Bicchiere di vetro temperato inciso con colla mista ad iposolfito di soda.

Se la superficie del vetro è smerigliata, l'adesione della colla riesce più energica e l'incisione più marcata. Circa una mezz'ora dopo si applica un secondo strato, in modo da ottenere una superficie unita, trasparente e senza bolle d'aria. Quando la gelatina si sarò indurita tanto da non più cedere sotto l'unghia – il che richiede circa 24 ore – si colloca il pezzo in ambiente più caldo, ma non oltre i 40°.

Dopo alcune ore si estrae il pezzo. La gelatina si stacca da sè, con rumore, sollevando numerose laminette di vetro, e non resta che lavare il pezzo.

L'effetto varia a seconda della densità della colla, della sua qualità, dello spessore dello strato, e di varie altre circostanze.

Occorre – a scanso di rotture – operare su vetri

d’un certo spessore.

6838 – ***Argentatura*** – Si impiegano due soluzioni:

a) Nitrato d’argento gr. 30, acqua distillata 240, ammoniaca q. b. finchè il preparato bruno che si forma venga disciolto: si deve osservare attentamente questo momento, per non aggiungere un eccesso di ammoniaca.

Si filtra per doppio filtro finchè il liquido diventi limpido e si versa acqua distillata sul filtro fino ad ottenere cc. 48 in totale di liquido. Si conserva in recipiente opaco, in ambiente fresco ed oscuro.

b) Si fa soluzione a caldo di sale di Seignette (Tartrato di sodio e potassio) gr. 0,75 in acqua distillata 300, in capsula; quindi aggiungesi nitrato d’argento gr. 0,166 e si rimescola con agitatore di vetro: si scalda cautamente per 10-15 minuti, op-

pure finchè la soluzione abbia assunto una tinta grigia; filtrasi per carta fino ad avere liquido limpido e si aggiunge acqua distillata su filtro q. b. per avere in totale cc. 480 di soluzione, che viene raccolta in bottiglia ben pulita; questa vien tenuta per 5-6 ore, ben turata, in ambiente oscuro e fresco.

Per l'uso mescolansi cc. 30 della soluz. *a)*, cc. 30 della *b)* e cc. 120 di acqua; si versa questa miscela sulla lastra di vetro ben tersa e ve la si lascia finchè siasi depositato l'argento (circa un'ora). Si fa seccare il vetro, lo si ripulisce lavandolo con acqua e poi lo si fa asciugare nuovamente. Infine si applica uno strato di lacca d'asfalto, come vernice di protezione.

6839 – Si scioglie gr. 1 di nitrato d'argento in 20 d'acqua e si aggiunge ammoniaca sino a ridisso-

luzione del precipitato formatosi. Si aggiunge poi 1 gr. di potassa caustica sciolto in gr. 4 di acqua; formasi di nuovo un precipitato e vi si aggiunge allora dell'ammoniaca fino a che questo sia quasi sciolto. Si aggiunge poi una soluzione satura di nitrato d'argento finchè la soluzione diventi di colore paglierino. Si pone il vetro da argentare entro una bacinella, mantenendolo mediante supporti a qualche centimetro sollevato dal fondo.

Si versa nella bacinella dell'acqua fino a coprire completamente la superficie inferiore del vetro; si toglie questo, si versa nell'acqua un po' di soluzione di nitrato d'argento e si agita; indi si aggiunge un po' di soluzione di destrina pura, si agita di nuovo e si ripone il vetro. In circa 15 minuti formasi sulla superficie del vetro un deposito d'argento metallico.

6840 – ***Per inargentare palloni di vetro, riflettori ecc.*** – Gr. 10 di nitrato d'argento si sciolgono in 200 di acqua e si aggiunge ammoniaca finchè il precipitato formatosi sia appena ridisciolto. A questa soluzione si aggiunge poco a poco gr. 4,50 di soluz. di soda caustica (d. 1,035) o di potassa caustica (1,050), e q. b. di acqua da portare il tutto a 14,50. Si fa ridisciogliere il precipitato mediante aggiunta di un po' di ammoniaca, indi si aggiunge goccia a goccia della soluzione diluita di nitrato d'argento finchè formisi un precipitato grigio permanente. Questa è la soluzione argentante. Come riduttore adoperasi una soluzione al 10% di zucchero di latte. Si deve far questo al momento dell'uso. Si riempie completamente l'oggetto evitando le bolle d'aria e si mantiene il liquido in leggero movimento durante la riduzione

onde ottenere un deposito uniforme. Quando tutto il metallo è depositato, si sciacqua con acqua tiepida.

6841– ***Per tagliare o forare il vetro*** – Qualsiasi trapano d'acciaio può forare facilmente il vetro, se questo vien mantenuto umido con canfora sciolta in olio essenziale di trementina. Si può allargare rapidamente il foro mediante una lima rotonda. Gli orli dentellati dei vasi di vetro si possono pure levare in questo modo con ,una lima piatta. Il vetro liscio da finestre si può segare con una sega d'acciaio di molla da orologio, mediante l'aiuto di detta soluzione,

Anche il più fragile vetro può venir tagliato come ottone con istrmenti taglienti umettandoli con la suddetta miscela.

6842 – Per tagliare un bicchiere di vetro a data

altezza si può riempirlo d'olio in modo che il livello del liquido si trovi precisamente sul futuro taglio; indi s'immerge nell'olio un pezzo di ferro fortemente arroventato, il che determina la rottura del vetro.

6843 – Si fa nel punto voluto una intaccatura a lima. Si avvolgono attorno al tubo, sotto e sopra tale intaccatura, due striscioline di carta da filtro bagnata, distanti fra loro circa un millimetro, in corrispondenza del taglio da ottenere. Si scalda poi con una lampada ad alcool la parte stessa, facendo nel medesimo tempo girare il tubo fra le dita. Si otterrà in tal modo un taglio assai netto. Il procedimento è applicabile ai bicchieri, campane di vetro, ecc.

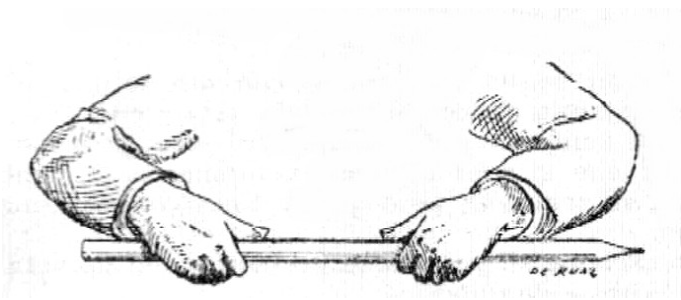


Fig. 168.

6844 – Pei piccoli tubi basta fare una leggera incisione a lima sul tubo, prima bagnato nell'acqua; si dà poi un colpo secco oppure si applica una goccia di vetro fuso sulla traccia della lima.

6845 – Si fa nel punto voluto, una intaccatura a lima (triangola, di taglio fine) ben marcata. Si prende il tubo nel modo indicato nella fig. 168, a 4-5 cm. da ciascun lato del segno di lima con le braccia ben staccate dal corpo, affinchè la trazione venga ad esercitarsi nel senso dell'asse del tubo; si tira allora nel senso di tale asse, *senza flessione*. Se il tubo resiste si accentua maggiormente il tratto di lima.

6846 – Quando si tratti di tubi a pareti grosse o di grande diametro il procedimento indicato nel N. precedente non riesce. Bisogna in tal caso av-

volgere uno spago attorno al tubo e farlo girare tirando pei due capi con molta forza e prestezza; quando il tubo sarà così scaldato, vi si verserà sopra dell'acqua fredda che determinerà la rottura nella zona avvolta dalla cordicella,

Occorre che questa venga fatta scorrere sempre nello stesso posto.

6847 – Attorniare il tubo o il collo della bottiglia o simile, che si vuoi tagliare, con un filo di lucignolo per lumi a olio, imbevuto di alcool o di ess. di trementina; l'accensione di questo filo determina un innalzamento di temperatura nel vetro nella zona limitata all'anello da esso formato e produce la rottura secondo tale direzione, per effetto della cattiva conducibilità del vetro stesso.

6848 – Si potrebbe far uso di una sbarra di ferro scaldata al rosso facendola scorrere dove si

vuole che la rottura abbia luogo

6849 – Lo stesso effetto sopra indicato si ottiene col *carbone di Berzelius* che è composto di:

Nerofumo 180 – Gomma arabica 60

Gomma adragante 23 – Benzoino 23

impastati con acqua. Si formano con questa pasta dei cilindretti e si fanno essiccare. Volendo servirsene se ne arrossa uno in una fiamma e si fa scorrere sul vetro secondo la linea di rottura che si vuol ottenere, mantenendo la combustione coll'alito; si comincia però questa linea con una intaccatura alla lima.

Questo carbone si può anche preparare con polvere di carbone salnitro e gomma.

6850 – *Taglio al diamante* – Col diamante non si taglierà che vetro pulito, unito e senza difetti. Occorre evitare di premere col diamante contro

l’orlo del vetro, sia in principio che in fine del taglio.

Per avere taglio netto occorre tenere lo strumento ben diritto, perpendicolarmente alla superficie da tagliare e ben aderente alla riga; indi procedere senza variare la posizione della mano.

6851 – *Foratura d’un tubo da saggio* – Si scalda un po’ largamente il punto della provetta che si vuol perforare, sopra una fiamma di Bunsen. Si tiene la provetta un po’ a fianco della fiamma in modo che da questa venga lambito tangenzialmente il solo punto che si vuol perforare. Si pone allora nella fiamma un lungo spillo in modo che la sua punta acuta diventi incandescente e si punge cautamente con questa la parte dalla provetta che trovasi nella fiamma, facendo girare rapidamente lo spillo sul proprio asse. Si lascia poi raf-

freddare assai lentamente.

6852 – Per forare lateralmente un tubo si usa comunemente scaldare al cannello la parte che si vuoi forare, chiudere alla lampada l'estremità vicina al tubo e soffiare dentro allo stesso; la parte rammollita dal calore cede alla pressione dell'aria e si forma un foro più o meno regolare.

6853 – Il procedimento seguente permette di ottenere un foro assai regolare, non richiede l'uso del cannello e permette di forare anche i tubi corti. Si chiudono ermeticamente le due estremità del tubo, p. es., coi pollici, e si scalda la parte da forare alla lampada Bunsen o a quella ad alcool; una piccola esplosione indica la fine dell'operazione. L'aria dilatata entro il tubo si è aperto il passaggio producendo un foro tondo ben contornato.

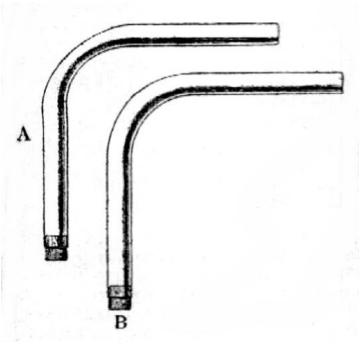


Fig. 169.

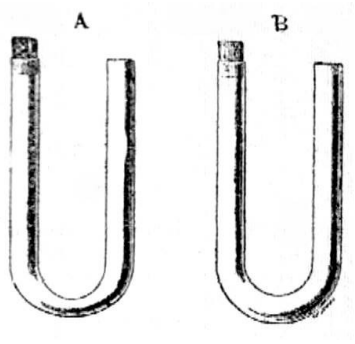


Fig. 170.

6854 – ***Curvare un grosso tubo*** – Occorre una grossa fiamma di gas. Si tiene il tubo orizzontalmente con ambo le mani. Lo si scalda, facendolo sempre girare fra le dita, mentre gli si dà simultaneamente un movimento alternativo secondo l'asse. Quando è caldo abbastanza per poterlo piegare si cessa dal girarlo tra le dita e lo si scalda da un sol lato. Quando è rosso si toglie dalla fiamma e si curva rapidamente, dandogli in un sol tratto l'angolo voluto. Il lato rosso, esterno alla curvatura, si appiattisce (A) fig. 169-170, ma

soffiandovi immediatamente, si riporta il lato curvo al suo diametro normale (B). Mentre il tubo è ancora caldo, lo si mette a squadra, poi piano, osservando se i due rami si proiettano uno sull'altro.

Lo stesso si fa con un tubo ad U.

6855 – ***Riparazione d'un recipiente*** – Per riparare vasi di vetro devesi anzitutto pulire accuratamente il vaso specialmente alla superficie di rottura. Si pone nel vaso un po' di colla o gelatina di cromo, si tura il vaso e si colloca presso una stufa calda. In causa dell'espansione dell'aria nel vaso, il liquido viene spinto entro la fessura per modo che dopo qualche tempo esce dalla parte esterna in piccole goccioline. Quando una certa quantità della colla si è così infiltrata nella fessura, si leva il contenuto del vaso, si pulisce questo

rapidamente con acqua tiepida, si capovolge in modo da far uscire ogni traccia d'acqua e si espone per alcuni giorni alla luce solare. Quando la colla è completamente asciutta, il vaso è servibile.

Questo procedimento vale naturalmente solo per recipienti che devono contenere olii o liquidi alcoolici, etere, cloroformio, ecc., non per quelli destinati a liquidi acquosi, poichè la colla o gelatina di cromo viene col tempo disciolta dall'acqua.

6856 – Ecco come si opera per riparare le screpolature dei vasi resistenti al fuoco. Si mettono nel vaso screpolato alcuni pezzi di zucchero con un po' d'acqua; si pone il vaso stesso a fuoco vivo, facendo scorrere lo sciroppo sulla fessura. Esso vi si infiltrerà, carbonizzandosi per l'azione del fuoco e chiudendo perfettamente ogni

screpolatura. Notisi che questo sistema può servire anche per i vasi in cui si facciano cuocere le vivande.

Vini d'uva.

6857 – ***Norme generali*** – Non intendiamo assolutamente – nè i limiti dello spazio ce lo consentirebbero – di esporre metodicamente i procedimenti per la vinificazione, per la conservazione e miglioramento dei vini, per correggerne i difetti e le malattie, per constatarne le alterazioni e adulterazioni: di non pochi, e fortunatamente buoni Manuali pratici è ricca la nostra letteratura[88], e ad essi pertanto rimandiamo i lettori, poi-

88Segnaliamo, fra i molti, i manuali di questa Collezione: *Enologia* di Ottavi-Strucchi; *Enologia domestica* di R. Sernagiotto; *Malattie, alterazioni e difetti dei vini* di S. Cettolini; *Mosti* di

chè vi troveranno indicazioni complete e particolareggiate. Noi qui ci limiteremo invece ad alcuni precetti, ad alcune norme pratiche, utili per le più frequenti evenienze che si presentano nella enologia domestica.

6858 – Incominceremo con un *Decalogo del cantiniere*, nel quale il valente enologo prof. *G. Velicogna* ha riassunte le regole per la buona vendemmia e vinificazione:

Non userai di tini e di botti che non siano perfettamente sani e perfettamente puliti. Le lavature fatte con poca acqua fredda valgono quasi nulla. Usa dell'acqua calda e, nel caso di recipienti col taso o non perfettamente sani, impiega l'acqua leggerissimamente acidulata con acido solforico.

E. De Cillis; *Vini bianchi da pasto* di G. A. Prato; *Vino* di Grassi-Soncini; *Viticoltura* di Ottavi-Strucchi.

Lava dipoi i recipienti con molt'acqua semplice.

6859 – Purga le uve per quanto puoi dagli acini guasti e dai crudini, ed allontana almeno una parte dei graspi verdi.

6860 – Non vendemmiare presto alla mattina nè con la pioggia.

6861 – Non lascerai le uve ammonticchiate nei tini a macerare per giorni.

6862 – Non farai a meno di provvederti di un buon gleucometro. Con questo troverai il percento di zucchero che contengono i tuoi mosti.

6863 – Se un mosto non ti peserà almeno 16 gradi al pesamosto *Babo* correggilo, senza meno, aggiungendo per ogni grado che hai riscontrato mancarvi per arrivare al 16 (per i vini rossi comuni, e più per quelli fini) da 850 a 1000 gr. di zucchero bianco fino su ogni ettolitro di mosto. Lo

zucchero, sciolto in pochissima acqua calda, dovrai aggiungerlo al mosto prima che questo abbia a fermentare. Senza questa aggiunta, sarai costretto ad alcoolizzare più tardi il vino.

6864 – La fermentazione tumultuosa dovrai lasciarla terminare in tini provvisti di un doppio falso fondo bucherellato, affinché le vinacce non abbiano mai a galleggiare sul liquido.

6865 – La svinatura la farai prima che il nuovo vino siasi raffreddato completamente, e riporrai il vino in botti non solforate. Le botti avrai l'avvertenza di chiuderle con una valvola idraulica.

6866 – Il primo travaso del vino lo farai presto, in botti leggermente solforate alla metà circa del dicembre, in giornata serena, fredda e tranquilla. Non trascurerai un secondo travaso, pure in botti leggermente solforate alla fine del febbraio od al

principio di marzo; e durante tutto il tempo che custodirai il vino in cantina ricordati che ti venne dato da uva grama e malaticcia. Curalo quindi con diligenza e sopratutto rammenta di colmare le botti con buon vino almeno una volta per settimana.

6867 – Non nominare il nome.... della luna invano nelle operazioni di cantina, chè più spesso per attendere il calare o il crescere di essa, ti troverai a mal punto nell'eseguire i dovuti mutamenti del vino, a grave tuo rischio.

Facendo uso infine di moderatissime dosi di solfito di calcio durante i mesi estivi, unitamente all'osservanza dei sopradati precetti, avrai salvo il tuo vino da ogni malanno.

6868 – ***Chiarificazione*** – Si sbattono alcuni chiari d'uovo, molto freschi, con un po' d'acqua e

si aggiungono al vino nella proporzione di un chiaro per 25 litri di vino. Si agita fortemente il liquido.

Questo procedimento riesce assai bene per il vino rosso.

6869 – Pel vino bianco bisogna ricorrere alla colla di pesce; la si sminuzza e si pone a rammollire in un bicchier d'acqua; si spappola con le dita e vi si aggiunge un litro d'acqua, passando poi alla tela. Si versa la soluzione nella botte agitando con forza il vino. Dopo tale trattamento si lascia in riposo per una quindicina di giorni; dopo si decanta.

Occorre che la gelatina adoperata sia vera *colla di pesce*, che è la gelatina più fina che esista in commercio. Se la colla adoperata intorbida l'acqua o si forma a grumi, non è buona.

6870 – Per chiarire i vini nuovi densi, mucillaginosi non vi ha di meglio che la terra della Florida. Occorre però che essa sia assolutamente priva di carbonato di calce; la presenza di questo si riconosce facilmente perchè fa effervescenza versandovi sopra un po' d'aceto forte o di qualsiasi altro acido.

La terra della Florida dovrà, in ogni modo, essere ripetutamente lavata prima di farne uso.

Nel vini ordinarii, densi, scuri, nei quali la chiarificazione con albumi e gelatine non dà buoni risultati, si hanno risultati completi ed immediati adoperando la detta terra allo dose variabile di 100 a 150 gr. per ettolitro. È opportuno fare prima una prova in piccola scala per conoscere la dose necessaria.

Vi è differenza tra vino e vino, e può avvenire

che un primo trattamento non dia risultati completi e resti ancora un po' di velo. Ma anche in questi casi il successo completo non manca; solo è più lento e richiede una settimana. È quindi consigliabile di non travasare il vino trattato se non quando abbia acquistata perfetta limpidezza.

6871 – Col latte si ottengono, ad un tempo, la chiarificazione e la decolorazione del vino; ed anche l'odore di muffa scompare con questo semplice trattamento. Si aggiunge il latte, crudo, al vino, nella proporzione di un quarto a mezzo litro per ettolitro. Si agita per bene e si decanta il vino chiarificato appena sia possibile, potendo un prolungato contatto col fondaccio prodottosi, essere causa di alterazione.

6872 – *Polvere chiarificante* – Colla 85%, tannino 4%, gesso 10%, allume 1%.

6873 – ***Conservazione*** – Le operazioni più importanti per la buona conservazione del vino sono: i *travasi* o *tramute* eseguiti in tempo opportuno, e le diligenti colmature; le solforazioni leggere nelle tramute specialmente dei vini deboli; *massima pulizia* delle cantine, degli attrezzi e dei vasi vinari, spinta magari all'esagerazione. (V. *Botti* e *Fusti*).

6874 – Il dilettante enologo deve determinare il grado di resistenza dei proprii vini, per sapere con precisione a quali dovrà in modo speciale rivolgere le sue cure. Egli deve esporre all'aria, in bicchieri, dei campioni di vino e lasciarli in ambienti caldi; potrà così osservare se avvengano alterazioni nel colore o nel sapore. Se a queste prove si potessero aggiungere le determinazioni dell'alcool e dell'acidità si avrebbero dati ancor

più sicuri.

6875 – Si tenga conto che i vini che hanno maggior probabilità di conservarsi, devono presentare i caratteri seguenti:

Colore vivace, deciso – limpidità assoluta – limpidità anche dopo esposizione all'aria per parecchie ore – non formar schiuma all'orlo del bicchiere – odore franco, vinoso – sapore franco, anche dopo esposizione all'aria.

6876– Il vino è di conservabilità dubbia quando presenta questi caratteri:

Colore smorto – torbidume – intorbida all'aria – deposita in fondo al bicchiere – svolge bollicine di gas all'orlo del bicchiere – viscosità come l'olio – odore acetoso – odori anormali – sapore agro, agrodolce, liscivioso, dolciastro, ecc.

6877 – È ottimo l'uso del solfito di calcio per la

conservazione del vino durante la stagione calda. Quanto alle dosi sono di gr. 5 per ettolitro come mezzo preventivo e gr. 7 a 10 se si voglia arrestare un'alterazione incipiente od avanzata. Basta versare la polvere pel cocchiume, agitando il vino alla superficie.

Riescono molto pratiche le pastiglie compresse da gr. 5 cadauna che ora trovansi in commercio. Dopo si chiude la botte; passati 8 10 giorni si può usare del vino.

6878 – Per impedire la formazione delle fioriture si versa nel fusto un po' d'olio d'oliva fino, in modo che il vino ne sia ricoperto, e ciò prima che la fioritura cominci a svilupparsi.

6879 – ***In bottiglie*** – Il vino destinato alla bottiglia deve essere ben maturo, spoglio, limpido ed avere subito i necessarii travasi, ed eventualmen-

te la chiarificazione e filtrazione. Deve avere almeno quindici mesi di vita; molto meglio se ha due o tre anni di conservazione in fusto, poichè è noto che nel legno il vino si perfeziona assai meglio che nelle bottiglie.

Ma non tutti i vini possono reggere a simile trattamento e sovente non vi ha convenienza ad invecchiarli nelle botti; anche per la mancanza del materiale di cantina. Si ritiene, p. es., che il barolo, il freisa e parecchi altri vini si possano indubbiamente tenere 18 mesi in fusti e così affinarli.

Invece il grignolino, il dolcetto, ecc., vanno posti presto in bottiglia se si desidera berli buoni e conservarli un certo tempo. Altrettanto bisogna dire dei vini toscani e romagnoli. I vini meridionali poi, nelle condizioni in cui ora sono fabbricati e conservati, esigono più degli altri di essere imbot-

tigliati presto. In generale conviene imbottigliare in marzo i vini che hanno tendenza ad invecchiare rapidamente.

6880 – Per mettere il vino in bottiglie bisogna scegliere una giornata fresca, serena, asciutta. Le bottiglie e i turaccioli richiedono attenzioni speciali. (V. *Bottiglie* e *Turaccioli*).

6881 – ***Scelta delle bottiglie*** – La composizione del vetro delle bottiglie ha qualche influenza sul vino che contengono: le azzurre, violette o bianche comunicano sapore ingrato. Le migliori sono quelle brune e le verdi. (V. *Bottiglie*, N. 830 a 832).

6882 – Per mantenere i vini in bottiglia nelle condizioni più propizie ad un lungo invecchiamento, conviene attenersi alle seguanti norme:

1. Eseguire prima dell’imbottigliamento una

energica chiarificazione che allontani, per quanto è possibile, i germi delle malattie.

2. Non mettere in bottiglie fuorchè vini con gradazione alcoolica oscillante fra i 12-14 gradi.

3. Mantenere le bottiglie coricate, per impedire il disseccamento del turacciolo e l'introduzione dell'aria, volendo tenere le bottiglie ritte, riparare il turacciolo con paraffina.

4. Non conservare le bottiglie in ambienti che si riscaldino in estate ed evitare pure i locali soggetti a scuotimenti per la vicinanza delle strade, inconveniente che può sollevare le fecce e favorire lo svolgimento dei germi delle malattie.

6883 – Uno dei mezzi di buona conservazione del vino in ambienti caldi è poi quello di sotterrare le bottiglie in sabbia di fiume ben pura, priva di sostanze organiche. L'aria interposta fra la sab-

bia è un ottimo mezzo coibente, e il vino si trova quindi mantenuto a temperature costanti sempre abbastanza basse.

6884 – I vini spumanti si debbono conservare in bottiglie *coricate* affinchè il gas carbonico non possa sfuggire, il che avverrebbe anche attraverso ai migliori turaccioli.

6885 – ***Imbottigliamento curioso*** – Ecco un modo curioso di imbottigliare il vino, inventato da qualche enofilo avverso ai cavaturaccioli. Lateralmente al turacciolo si praticano quattro intaccature a coltello, nel senso longitudinale, e vi si adattano due pezzi di forte spago messi a croce, come per legare un pacco. S'imbottiglia nel solito modo, poi si annodano i capi dei due spaghi a croce, in modo che per estrarre, a suo tempo, il turacciolo non si abbia da far altro che tirare sugli

spaghi mettendo il dito fra essi e la parte superiore del turacciolo. Meglio provvedere prima... che dover sopprimere poi un turacciolo refrattario al cavaturaccioli.

6886 – ***Malattie e difetti dei vini in fusto*** – *Fioretta o fiore* – Una malattia alla quale vanno molto soggetti i vini leggeri da pasto, è quella detta *fioretta*, che li indebolisce sempre più consumando quel poco di alcool che contengono. Essa è dovuta ad un microrganismo, un saccaromicete; si manifesta con uno strato bianco che galleggia sul vino e aderisce facilmente alle pareti del bicchiere.

Siccome il saccaromicete che è causa di questa malattia è aerobio, cioè ha bisogno dell'aria per isvilupparsi, si potrà combatterlo efficacemente privandonelo. Il mezzo più semplice consi-

ste quindi nel colmare perfettamente i fusti in modo che non vi resti aria, e nel tenerli ben chiusi.

6887 – Un altro rimedio efficacissimo, consiste nell'aggiunta di qualche goccia d'alcool solforoso, che è alcool saturo di gas solforoso, e si trova in commercio. Questo liquido, perfettamente innocuo per noi, è un vero veleno per il saccaromicete della fioretta e ce ne libera prontamente.

6888 – Per conservare il vino nelle botti a mano, perchè non faccia il *fiore* e non prenda l'aceto quando resta scemo in botte, si può solforare lo spazio vuoto, bruciando zolfo in un fornello il cui tubo porta dentro la botte il fumo di zolfo.

6889 – Si può pure mantenere un certo sviluppo di questa anidride solforosa conservatrice mettendo nel vino un po' di solfito di calcio (10-12 gr. per ettolitro), Il vino prenderà però un po' di

gusto di zolfo, specie vicino al fondo.

6890 – Si versa nella botte un po' d'olio in modo che il vino ne sia ricoperto, e ciò prima che la fioritura cominci a svilupparsi.

6891 – *Acescenza o spunto* – Lo spunto e l'acescenza sono i due stadi di una stessa malattia.

Lo spunto è il primo stadio, quando il velo acicodermico è solo alla superficie ed il vino sottostante è limpido. I bacilli allora sono riuniti a due a due.

L'acescenza è un periodo più inoltrato della malattia, quando il vino contiene maggior quantità di ac. acetico. Allora è torbido, perchè i bacilli riuniti a catenelle abbastanza lunghe, si trovano non solo alla superficie, ma in tutta la massa del vino.

6892 – Si può rimediare aggiungendo nel vino del tartrato neutro di potassa nella proporzione di 100-200 gr. per ettolitro; si adopera questo sale sciogliendolo nell'acqua calda; quando la soluzione è fredda viene aggiunta al vino. Il tartrato si trasforma in acetato e bitartrato di potassa che si deposita sulle pareti del fusto. Quando il vino abbia perduto l'acidità si travasa in un fusto pulito, previamente solforato. Dopo questa operazione è bene aggiungere al vino da 1 a 2% d'alcool per ricondurlo al grado primitivo di alcoolicità che la fermentazione gli ha, in generale, fatto perdere.

6893 – Secondo il prof. *Ravizza,* il carbonato di calcio serve bene quando l'acetosità da correggere non sia molto alta, mentre risponde meglio il tartrato neutro di potassio, allorchè l'acidità è piuttosto elevata. Il costo sarebbe però maggiore.

Costerebbe meno col carbonato di potassio.

6894 – Si può rimettere il vino allo stato naturale con una semplice aggiunta di saccarato di calce nella proporzione di 15, 25, 50 gr. ed anche più per ettolitro secondo la minore o maggiore acidità.

6895 – Si può correggere il vino guasto versandovi gr. 14 d'ac. tartarico per 100 litri di vino; l'ac. carbonico si sprigiona ed il vino riprende il colore ed il sapore naturali. Il tartaro che si forma va in fondo alla botte. Occorre lasciarla aperta per tre giorni affine di dar esito al gas.

6896 – Si migliorano assai i vini bianchi con sapore acido e forte, col seguente trattamento. Si stempera ½ kg. di farina di senape in circa un litro di vino e poi si versa nella botte; tale è la dose per ogni ettolitro di vino. Dopo alcuni giorni,

quando il vino si sarà chiarificato, si travasa, si solfora e si mette in bottiglie.

6897 – Per ogni ettolitro di vino inacidito, abbrustolire un bicchiere di chicchi di frumento, come si farebbe del caffè; riempirne una tela a guisa di sacchetto, introdurla nel fusto sospendendola per mezzo di una cordicella e lasciarla scendere fino al liquido. Il grano deve essere ben caldo. Agitare poi il fusto per qualche tempo e lasciare il tutto in riposo per due ore, scorse le quali si ritira il sacchetto. Il vino sarà così guarito.

Si fa lo stesso per togliere al vino l'odore di muffa.

6898 – Si prendono due p. d'acqua, una di miele ed una di vino buono della stessa qualità di quello da correggere, o simile. Si fa bollire il tutto a fuoco moderato fino a che sia ridotto ai due ter-

zi, schiumandolo di tanto in tanto. Si lascia raffreddare. Versando questa miscela nel vino, sia vecchio che nuovo, lo migliora e lo chiarisce. Per una botte di 400 litri se ne mettono 6 litri, si rimescola e poi si lascia in riposo per 5 a 6 giorni. Se riuscisse troppo dolce, si aggiunge un po' di senape bianca.

6899 – Aggiunta di 20 gr. di miele bianco o 15 gr. di zucchero di canna per fusto di 50 litri; si mette il fusto in un locale a temperatura più elevata di quella della cantina. Il vino subisce una seconda fermentazione che lo migliora.

6900 – È assai utile l'aggiunta di polvere di marmo, nella proporzione di 300 gr. per ettolitro. La si può aggiungere al mosto, se si tratta di vini che si *prevede* debbano riuscire acidi per la qualità dell'uva. Dopo la fermentazione, la composi-

zione sarà divenuta normale, la calce aggiunta (il marmo bianco non è altro che carbonato di calce quasi puro) essendo stata resa insolubile coll'ac. in eccesso, sotto forma di tartrato neutro di calce.

6901 – *Asprezza* – L'asprezza dei vini non è da confondere coll'acidità o spunto. In questo caso abbiamo una eccessiva quantità di ac. acetico libero; l'asprezza invece proviene per lo più dal tannino, sia per aver lasciato il mosto a troppo prolungato contatto coi graspi, sia per la ricchezza in tale materia, propria dell'uva adoperata. Tante volte i fusti nuovi di rovere o di noce possono comunicare al vino il sapore aspro, sciogliendosi parte del tannino che tali legni contengono. L'asprezza può essere anche data dalla presenza in eccesso di ac. tartarico e malico, i quali hanno un sapore caratteristico astringente, e dif-

ferente dall'ac. acetico.

6902 – Per guarire vini che abbiano contratto tale difetto, il signor *E. Manzato*, nell'*Italia enologica ed olearia* suggerisce l'uso del bicarbonato potassico,

Per fare questa correzione basta aggiungere il sale finamente polverizzato o direttamente sospeso in un po' d'acqua, e agitare dolcemente. La quantità da impiegare si stabilisce facendo delle prove preventive e tenendo conto non solo delle indicazioni dell'analisi, ma anche della degustazione. Si tiene per base che 70-75 gr. di bicarbonato di potassio bastano per ridurre di un grado l'acidità di un ettolitro di vino.

6903 – *Debolezza* – È da sconsigliarsi in modo reciso l'aggiunta di sale (cloruro di sodio) al vino; la quale aggiunta che molti usano, è condannata

da molti enologi. Se si vuol dare al vino maggiore sapidità, vi si aggiunga dell'ac. tartarico, 30-40 gr. per ettolitro ed oltre 1 litro di alcool fino: è questa una pratica assai più razionale e più giovevole al vino.

6904 – *Grassume od oleosità* – Questa malattia o fermentazione vischiosa del vino attacca di preferenza i vini bianchi rendendoli più densi e filanti; sembra sia dovuto ad un fermento filamentoso che molto rassomiglia a quello dell'aceto. Il fermento agisce sullo zucchero, non ancora decomposto in alcool, ac. carbonico, glicerina, ecc., e lo trasforma in una sostanza mucillagginosa. Allorquando dunque un vino è molle o disgustoso e versato da un recipiente fila come olio assumendone anche l'aspetto. Se è bianco non resta che a trattarlo con ac. tannico o con qualche altra

sostanza che ne contenga. Si consiglia di aggiungere da 7 a 8 gr. di tannino per 100 litri di vino, oppure di impiegare una soluzione alcoolica di vinaccioli o semi dell'uva i quali contengono il 5% di tannino. L'ac. tannico agisce ben presto sulla mucillaggine, che si deposita in fondo al recipiente. Dopo 10 giorni si chiarifica con terra della Florida (gr. 120 p. ettolitro) o con colla di pesce. (V. N. 6869).

Nel travasare il liquido alcoolico è bene squassarlo, cioè agitarlo in barili pieni a metà e poi versarlo nella botte.

6905 – Altri consiglia l'uso di sostanze ricche di tannino quali le sorbe immature o le cortecce di melagrane ammaccate e poste in un sacchetto in conveniente quantità.

L'immersione deve durare uno o due giorni al

massimo. Un chilogramma di sorbe o di cortecce di melagrane è sufficiente per una botte di sette od otto ettolitri.

6906 – Spesso il grassume scompare da sè. Qualche volta il semplice soleggiamento (esposizione del vino in bottiglie o damigiane per 6-8 giorni al sole) ha prodotto la guarigione completa del vino filante.

Se la malattia fosse molto avanzata è meglio convertire il vino in aceto o distillarlo.

6907 – *Incerconimento o subbollimento* – Cogliendo in tempo questa grave malattia, dipendente dall'aver impiegate uve guaste o vasi vinari fecciosi, si può guarirla: 1° col riscaldamento; 2° filtrando il vino e dandogli aria; 3° facendo rifermentare il vino con molta cura; 4° travasando in botte solforata e aggiungendo gr. 100-150 di ac.

tartarico o citrico; 5° alcoolizzando se il vino è debole, meglio con alcool in cui si sia fatto gorgogliare del fumo di solfo.

6908 – Il rancidume del vino non si guarisce; perciò bisogna prevenire il malanno col tenere le botti sempre ben piene.

6909 – *Annerimento* – Talora accade che il vino si alteri rapidamente quando venga esposto all'aria, cambiando di colore, che da rosso brillante si fa cupo, torbido, opaco. In generale tale fenomeno è dovuto all'azione dell'ossigeno dell'aria sui composti del ferro che il vino contiene in varia proporzione. Si può chiarificarlo con l'aggiunta di 50 a 100 gr. di ac. tartarico per El. e travasandolo, dopo opportuno riposo, in botte molto solforata. Sovente il vino così alterato si chiarifica spontaneamente col riposo.

6910 – Il prof. *Marescalchi* consiglia, per evitare di rimuovere il vino (ciò che aggraverebbe il malanno) di sciogliere in qualche litro di esso del bisolfito di potassio puro, ridotto in polvere, in ragione di 12-14 gr. per ettolitro insieme a 40-60 gr. di ac. citrico e versare in soluzione nella massa del vino, agitando con un bastone. La botte deve essere colmata e tappata e lasciata in riposo; dopo 5 a 6 giorni il vino è guarito. Se il vino prima della cura ha molto fondaccio, perchè non è stato travasato da tempo, si travasi prima, evitando il contatto dell'aria.

6911 – ***Sapori e odori*** – I cattivi sapori che si possono riscontrare nei vini sono quelli di muffa, di legno, di fumo, di feccia, di terra, di sego, di petrolio ed altri sapori speciali sgradevoli, che richiedono particolari trattamenti per rendere i vini

bevibili.

Una delle cure più sicure e raccomandabili, quando sia possibile, è la rifermentazione del vino difettoso. Diciamo quando sia possibile, poichè ordinariamente detta cura richiede vinacce fresche e ben conservate, unitamente ad un insieme di regole ed attenzioni non sempre alla portata dell'enologo domestico.

Le cure più alla mano e possibili anche nelle più modeste cantine sono quelle che si fanno coll'olio d'oliva, farina di senape, deposito di caffè, polvere d'iride, carbone vegetale, ecc.

Di queste medicine per vini si conoscono le curiose ed ottime proprietà assorbenti per i profumi ed odori delle materie che inquinano il vino.

Tutto sta nel trattare il difetto appena è comparso e nell'afferrare con qualche prova in piccolo, la

vera dose del rimedio.

6912 – L'olio d'oliva è sempre stato considerato un buon rimedio per i vini a cattivo gusto, specialmente se seguito da una buona chiarificazione a base di gelatina o terra della Florida. Ma è un trattamento un po' costoso perché talora è necessario oltre mezzo chilo d'olio per ettolitro per eliminare il cattivo sapore del vino. (V. N. 6923).

6913 – La cura con la farina di senape porta una spesa insignificante e sovente è seguita da splendidi risultati. Si comincia a trattare il vino difettoso con una piccola dose di 20 gr. per ettolitro; e dopo un energico scuotimento e relativo riposo di qualche giorno si degusta il vino. Se il difetto permane si aumenta la dose sino ad arrivare a 60 gr. per ettolitro. Non conviene oltrepassare detta dose per non regalare al vino il sapore

punto gradevole di senape.

6914 – Con deposito di caffè ben secco alla dose di 250 a 300 gr. per ettolitro, misto a 15 gr. di polvere d'iride di Firenze, energicamente mescolato al vino, si riesce talvolta a togliergli il cattivo sapore. (V. 959 a 961).

6915 – Il carbone di legna poroso a 150-300 gr. per ettolitro dà pure buona riuscita in molti casi di vini a cattivo sapore.

6916 – È sempre ottima operazione terminare la cura con la chiarificazione a base di terra della Florida a dose variabile di 150-200 gr. per ettolitro ed aggiungere al vino una piccola dose di bisolfito potassico, ossia circa 8 gr. per ettolitro.

6917 – È assolutamente da evitare l'uso dell'allume di rocca perchè nocivo alla salute, tanto che è vietato anche dalla legge sulla fabbri-

cazione e commercio del vino.

6918 – *Amaro* – Se la malattia si coglie in tempo, cioè quando il vino è ancora limpido, si può guarirla aggiungendo 100 a 150 gr. d'ac. tartarico per ettolitro e travasando dopo due o tre giorni in botti solforate.

6919 – Quando la malattia dell'amaro fosse molto avanzata, tentare la rifermentazione. Sempre raccomandabilissimo il riscaldamento a 60° C. in enotermo.

6920 – *Muffa* – Qualche volta il vino in bottiglia acquista un cattivo sapore dovuto alla muffa, della quale l'umidità della cantina favorisce lo sviluppo sul turacciolo e poi nel vino. Per evitare tale inconveniente è bene ricoprire i turaccioli con ceralacca o con capsule di stagno; si ha così il vantaggio di precludere il passaggio all'aria attraver-

so il turacciolo, causa anch'essa di alterazione del vino.

6921 – Questo sapore può essere causato dalle uve ammuffite, ma più sovente dall'essere stato messo il vino a contatto con attrezzi o con vasi vinari attaccati dalla muffa.

Finchè tale sapore è leggero, si può eliminare completamente, sia dopo un certo tempo con ripetute tramute in botti solforate, sia con qualche forte chiarificazione, unita, se occorre, all'aggiunta di tannino Se invece il guaio è più grave, o dipende dalle uve guaste, allora è più difficile rimediarvi, e non sempre si riesce. Ad ogni modo potendo ancora servirsene, una energica rifermentazione su vinaccie buone, fresche, perfettamente sane, sarebbe il trattamento più efficace.

6922 – Olio di oliva di prima qualità sanissimo,

circa un litro per ettolitro; la quantità di 100 a 200 gr. per ettolitro che molti consigliano, è insufficiente. Si aggiunge al vino, si sbatte vivamente per diffonderlo in tutta la massa (è questa la condizione della riescita), si ripete lo sbattimento il giorno dopo; quindi si lascia in riposo, l'olio viene a galla e si separa.

6923 – Se si tratta di vino bianco giova il mescolarlo con vino dolce molto aspro.

6924 – Quando il sapore di muffa è forte non vi si rimedia; anzi esso persiste nell'aceto e persino nell'alcool che dal vino si può ricavare. È quindi meglio prevenire questo inconveniente. Vi si riesce conservando in locale asciutto tutti gli attrezzi che servono per la vinificazione e quelli di cantina; solforando di quando in quando le botti vuote, mantenendole ben tappate. Assicurandosi prima

di usarli che gli attrezzi non abbiano odore di muffa, e abbruciando di frequente dello solfo nella cantina.

6925 – È bene ricordare che le botti ammuffite non sono atte ad altro che a far legna da ardere. (V. *Botti*).

6926 – *Solfo – Acido solfidrico* – Questo odore di uova putride è determinato da cattive solforazioni, da scomposizioni per fermentazioni, ecc. Se il difetto provenisse da botti guaste, occorre travasare il vino in botte nuova previamente solforata e sospendere in questa un pezzo di argento, ben deterso, lasciandovelo finchè siasi ricoperto di patina nera di solfuro d'argento.

Del resto riescono efficaci i trattamenti sotto indicati.

6927 – Agitare il vino con buon olio d'oliva (gr.

200 p. ettolitro), poi filtrare per terra della Florida.

6928 – Trattamento con gr. 40-60 di carbone per ettolitro.

6929 – Eseguire travasi ripetuti all'aria.

6930 – *Legno* – Il vino contrae tale sapore dalle botti nuove, non bene avvinate, ed anche talvolta da quelle ben avvinate, ma rimaste a lungo vuote, quando non siano state ben preparate prima di riempirle. I vini bianchi lo contraggono più facilmente dei neri; se fosse troppo forte si corregge mescolandoli con vini neri piuttosto aspri.

Tale sapore svanisce col tempo se non è troppo pronunciato.

Per prevenire questo difetto del vino occorre avvinare con cura le botti e rilavare con acqua bollente quelle che rimasero vuote per lungo tempo.

6931 – L'emerito enologo *A. Marescalchi* consiglia:

Se il cattivo gusto non è molto pronunciato, si faccia uso del carbone di legna in polvere. Occorre che il carbone sia lavato coll'ac. cloridrico allungato nell'acqua e quindi coll'acqua pura. Una volta asciugato se ne mettono 300-600 gr. per ettolitro di vino rimescolando vivamente. Quando il carbone si è deposto, si travasa.

6932 – *Graspo* – Si può ricorrere alla chiarificazione o con il chiaro d'uova (V. N. 6868), o con la gelatina (V. N. 6869). In quest'ultimo caso se ne adoperano da 16 a 18 gr. per ettolitro. Dopo due settimane di contatto si travasa in botte sana e pulita.

6933 – Fumo – Aggiungere gr. 5 di solfito di calce per ettolitro.

6934 – *Gomma elastica* – Questo sapore è dovuto ai tubi delle pompe: si consiglia il passaggio del vino sulle vinacce di uve sane di un tino svinato.

6935 – ***Malattie e difetti dei vini in bottiglia*** – Fra i casi più frequenti di deperimento del vino non sono esclusi quelli dei vini già imbottigliati. Le malattie più comuni sono il filante, il cercone, la putredine e l'infortimento.

Perché queste alterazioni colpiscano il vino in bottiglie occorre, naturalmente, che i germi preesistano nel vino e le bottiglie siano conservate in cattive condizioni, cioè tali da favorirne lo sviluppo.

Le bottiglie potrebbero essere facilmente sottoposte alla pasteurizzazione, immergendole in caldaie piene d'acqua, la quale, gradatamente si

porta quasi all’ebollizione, mantenendole nell’acqua calda e lasciandole con questa gradatamente raffreddare. Qualche giorno dopo si procederà, con la maggiore possibile delicatezza al travaso del vino, il quale probabilmente sembrerà notevolmente invecchiato e forse non avrà bisogno di altro trattamento. Ma se fosse torbido o avesse lo spunto, allora converrebbe versarlo dalle bottiglie in un fusto per poterlo ivi chiarificare o disacidificare.

Quanto alla chiarificazione non occorre ripeterci qui (V. N.6868 e seg.), per la disacidificazione, il mezzo pìu sicuro, sebbene più costoso, è quello col tartaro neutro di potassa, da usarsi nella dose di circa 5 gr. per ogni gr. di acido acetico che si vuol togliere dal vino. Nei casi più comuni occorrono da 200 a 800 gr. per ettolitro, al di là di

questo limite l'operazione non conviene più e sarà bene destinare il vino alla preparazione dell'aceto. (V. N. 63 e seg.).

6936 – La fioretta che si forma nelle bottiglie contenenti vino povero d'alcool o nelle quali siasi lasciato uno spazio vuoto troppo grande, si può talvolta eliminare senza uopo di travasare il vino da una bottiglia all'altra. (V. N. 6886 e seg.).

La fioretta è costituita da tante piccole vegetazioni o *funghetti*, la cui vitalità viene distrutta da un forte calore. Ora si trovò che se durante la canicola di luglio-agosto si espongono lungo un muro a perfetto mezzogiorno, in pieno sole ed almeno per un'intera giornata, le bottiglie aventi fioretta alla superficie del vino, si riesce spesso a farlo scomparire. Si afferma che il vino così trattato non soffra e che anzi si conservi. Naturalmente

non si devono esporre le bottiglie tutto d'un tratto al sole cocente; giacchè con molta probabilità si romperebbero.

6937 – Non è raro riscontrare sapore di sughero nel vino imbottigliato. Allora conviene l'aggiunta d'una cucchiaiata di olio d'oliva fino per ogni litro di vino; si agita con forza e si lascia riposare per un'ora; indi si toglie l'olio che è venuto a galla e che porta via con sé, almeno in gran parte, il sapore sgradevole che il tappo aveva conferito al vino.

6938 – ***Proprietà ed azione sull'organismo*** – Oltre alle sostanze coloranti, agli acidi tartarico e tannico, allo zucchero, al cremor di tartaro, ecc, il vino contiene alcool ed acqua nella proporzione variabile di 6-12-20 del primo su cento della seconda.

L’alcool dà al vino la sua potenza ed il vino preso moderatamente eccita il sistema nervoso, rinvigorisce i muscoli, accresce i moti del cuore e favorisce la digestione.

Il vino nuovo è indigesto; quello vecchio è più aromatico e digeribile.

Certi vini ricchi di tannino e di alcool sono degli eccellenti tonici e convengono ai convalescenti ed agli stomachi delicati. Altri più alcoolici sono più eccitanti, ed allungati coll’acqua dànno un’ottima bevanda per tavola.

I vini spiritosi e zuccherini sono tonici, ma indigesti; quelli spiritosi e asciutti sono stimolanti, eccitano l’appetito e si digeriscono facilmente.

I vini spumanti, più ricchi di ac. carbonico che di alcool, cagionano una ebbrezza passeggera.

6939 – Nell’alimentazione dei bambini il vino

deve essere proscritto perché riesce indigesto e provoca disturbi di stomaco e degli intestini; si confà invece, in quantità giusta, agli adulti ed ai vecchi.

6940 .– L'abuso del vino, come quello di qualsiasi bevanda alcoolica, presenta dei gravi pericoli: rovina lo stomaco, cagiona inappetenza, indebolisce il corpo e turba le facoltà intellettuali.

6941 – Nei riguardi dell'igiene poi è stato dimostrato che il vino costituisce un liquido bactericida energico contro alcuni microbi patogeni e specialmente contro il bacillo della febbre tifoidea: questo non resisterebbe più di mezz'ora nel vino; basterebbe quindi mescolare in un'acqua sospetta un po' di vino e berla dopo alcune ore, Alcuni scienziati arrivano sino a consigliare l'uso del vino come antisettico in operazioni chirurgiche ur-

genti quando manchino i comuni antisettici.

Il vino pù sicuro è quello in bottiglia.

6942 – ***Aroma*** – Si può impartire un particolare aroma al vino coll'aggiunta di quegli aromi dosati che trovansi in commercio; ma è pratica da sconsigliarsi. Ove non si abbiano concie di vino invecchiato enologicamente preparate, si usano i fermenti selezionati: mercè i quali si ottiene anzitutto una fermentazione più spedita e più completa. Joseph Perrand, dopo numerose esperienze e ricerche, è giunto a queste conclusioni: 1° si può stabilire assai bene quale fermento convenga a ciascuna qualità di mosto; 2° si possono migliorare d'assai i mosti provenienti da uve americane, anzi si riesce a poter coprire, per mezzo di profumo sviluppato dai fermenti, l'odore di *foxy*; 3° ad un vino ordinario si può impartire l'aroma di

un altro vino eccellente, purché vi si seminino i fermenti di quest'ultimo.

6943 – *Procedimento Jacquemin* – Mediante l'aggiunta dell'estratto delle foglie di vite al mosto da fermentare si può migliorare notevolmente il profumo del vino quando si usino fermenti opportunamente selezionati.

Sembra che nell'estratto delle foglie di vite esista un glucoside speciale, dai cui prodotti di scissione abbiano origine le sostanze aromatizzanti e basterebbe già l'aggiunta di 1:1000 di tale estratto per rendere il vino assai più profumato.

6944 – Tutti i vini spumanti si ottengono col porre il vino in bottiglie ben chiuse prima che la fermentazione si compia. L'ac. carbonico sviluppantesi è in tal modo costretto a sciogliersi nel vino.

6945 – ***D'uva secca*** (V. N. 660 a 662) – Con 100 kg.·d'uva secca di levante (Grecia, Turchia, ecc.) si possono ottenere 300 a 350 litri di vino con 1% di alcool.

Si pone l'uva secca in un tino e vi si versano sopra 300 litri d'acqua tiepida; si lascia in macerazione per 24 a 36 ore finchè siasi rigonfiata. Si toglie allora l'uva dal recipiente e si pigia fortemente. Si versa il succo e la macca della pigiatura entro una botte, unitamente all'acqua di macerazione. La fermentazione si compie in tre o quattro giorni. Si aggiunge un poco di vino molto colorato per rendere la tinta un po' più carica.

6946 – Quattro kg. d'uva di Corinto producono 1 kg. di alcool assoluto. La stessa quantità d'alcool si ottiene con 1800 gr. di zucchero.

Queste cifre possono servire di base per otte-

nere un vino più o meno alcoolico.

6947 – Si versano 100 litri d'acqua in un fusto della capacità di circa 300; si aggiungono 50 kg. di uva secca, senza i grappoli, si rimesta il tutto, si ricopre il recipiente con un panno e si lascia in riposo in ambiente caldo. Quando il liquido incomincia a fermentare, occorre agitare, due volte al giorno per quindici giorni. Quando la fermentazione è cessata, il che si riconosce alla precipitazione dell'uva, si passa il liquido e si spreme l'uva prima colle mani, indi col torchio. Si mette il liquido in tino ben secco e riscaldato; si aggiungono 5 kg. di zucchero e mezzo litro di lievito. Si conserva una parte del liquido per aggiungerla di tempo in tempo quando si riempie d'acqua il tino durante la fermentazione.

6948 – ***D'acqua zuccherata*** – Questo vino si

fa coi graspi residui della fabbricazione del vino d'uva. Si versa dunque sui rimasugli del mosto tanta acqua quanto era il mosto, coll'aggiunta del 20 a 25% di zucchero. Ha luogo una seconda fermentazione; quando essa sta per finire si spilla questo secondo vino, si ripete l'operazione estraendo un terzo vino: si torchiano i resti e vi si aggiunge ancora acqua zuccherata come precedentemente e quando questa fermentazione è sul finire si uniscono in uno stesso recipiente i quattro prodotti ottenuti.

Il vino che si ottiene con questo procedimento, specialmente se il mosto era d'uva molto zuccherina e colorita, riesce di bel colore e con l'aroma del vero vino.

Se riuscisse deficiente in ac. tartarico, cioè con proporzione inferiore al 4-5%, si può aggiunger-

velo.

È però da osservare come questo vino riesca economico solo quando si possa avere lo zucchero a buon mercato (in Isvizzera, ad esempio). Da noi forse presenta poco vantaggio su quello fatto con uva.

6949 – ***Vinello*** – *Di vinacce e grappoli di scarto* – Si aggiungono alle vinacce i grappoli acerbi e lo scarto della vendemmia; si copre il tutto con acqua contenente 2 a 3 kg. di zucchero cristallizzato o di siroppo di fecola per ettolitro. Si aromatizza con qualche gramma d'iride fiorentina o con dei fiori di sambuco.

6950 – ***Vino santo*** – È un vino speciale, generoso, fatto con uve appassite (preferibilmente bianche), tenute sulla paglia *sino ai Santi* almeno (1° novembre) donde il nome.

Le uve si raccolgono ben mature, e si appassiscono o all'aperto od in luoghi chiusi in camere asciutte la cui aria possa rinnovarsi, collocando i grappoli mondi dagli acini guasti, su graticci di canne o di fili di ferro, o sulla paglia, o appesi (legando i grappoli a due a due). Si visita spesso, togliendo gli acini che marcissero. Dato che le uve vengano colte, durante l'appassimento, dalle muffe, con esse si fabbricano pure (*quando però l'ammuffimento non è troppo inoltrato*) ottimi vini santi, tra i quali primeggiano, per esempio, quelli di Caluso; ma in questo caso bisogna ben defecare il mosto.

La durata dell'appassimento dipende dal vino che si vuole ottenere e se si vuole vino santo più dolce che alcoolico, non si pigino le uve se non quando il mosto segnerà 20 a 22 gradi circa al

mostimetro Babo; se invece si vuole vino meno siropposo, non si oltrepassino i 17 gradi circa; occorrendo, per raggiungere il grado voluto si ricorre allo zuccheraggio, collo zucchero candito di canna.

Quando le uve sono convenientemente appassite, si *eliminano rigorosamente gli acini troppo guasti dalle muffe*; si separano dai graspi, si pigiano con cura e con forza senza però rompere i semi: bisogna schiacciare gli acini quanto più si può, perchè lo zucchero, quando l'uva è ben matura e avvizzita, si porta in gran parte sotto la buccia, alla quale rimane aderente. Pigiate le uve, si lasciano tranquille, in camere piuttosto calde, per due, tre o più giorni, affinchè le bucce si rammolliscano; poi si portano al torchio e se ne ricava agevolmente un liquido assai zuccherino,

specialmente dalle ultime spremiture. A Caluso torchiasi a quattro riprese la stessa uva, e nello stesso torchio. Il mosto si defeca: si lascia cioè tranquillo e con un ramaiolo o cucchiaio bucherellato si leva la schiuma fecciosa che si va formando alla superficie. Dopo circa 24 o 36 ore si ripone il mosto a fermentare, con o senza le bucce, in piccole botti ed in camere fredde; la fermentazione si governa in modo semplicissimo, cioè tenendo il vaso chiuso, non però ermeticamente, e levando tratto tratto la schiuma che da esso trabocca.

A dicembre si travasa e si filtra, poscia si ripone il tutto, ben defecato, in botticella che chiudesi bene. Così si mantiene il vino per due o tre anni; allora, se non è affatto limpido, filtrasi nuovamente e s'imbottiglia.

6951 – Si sterilizza il mosto appena ottenuto, per mezzo dell'ebollizione, quindi vi si aggiunge una cultura speciale di microrganismi che trasformerebbero il mosto in alcool; indi ancora una cultura speciale di microrganismi selezionati, che producono una fermentazione speciale non accompagnata da produzione d'alcool, ma che sviluppa un aroma determinato quello di un dato vino.

Certo non è possibile ottenere l'identità del sapore, perchè l'alcool ha importanza grandissima da questo lato.

Inoltre, la temperatura alla quale è necessario portare il mosto, gli conferisce un sapore marcato di cotto, poco gradevole, che però si può correggere con opportune miscele aromatiche.

6952 – ***Dell'arte di bere i vini*** – Il prof. Ottavi

insistendo sul fatto che il vino buono bisogna saperlo presentar bene e servire con razionalità se si voglia farlo gustare come merita, indica le seguenti norme:

I vini in bottiglia da molti anni, hanno formato tutti un deposito più o meno sensibile. Se si vuol servirli tal quale, occorre almeno lasciare le bottiglie diritte per un giorno o due affinchè il deposito si raccolga bene al fondo. Se si può, è meglio decantarle e travasarle con sifone pulito.

6953 – I vini rossi occorre beverli alla temperatura dell'ambiente, per cui è bene lasciarli qualche po' nella sala da pranzo perchè assumano il grado di calore che essa ha. Se non si ha tempo di predisporli in questo modo, si possono immergere le bottiglie nell'acqua tiepida.

6954 .– Pei vini bianchi quest'avvertenza non

vale; è meglio anzi berli freddi, specie se sono liquorosi.

6955 – Gli spumanti pure debbono esser tenuti al fresco; se essi sono ben fatti, non perderanno per ciò la virtù principale dell'allegro scoppio e del potente salto del turacciolo.

6956 – Nel servire i vini a tavola occorre osservare una certa concordanza coi cibi. Col *pesce*, i vini bianchi; a tutto *pasto*, vino rosso leggero, piuttosto giovane; coll'*arrosto*, vino rosso vecchio e generoso; alla fine del pasto, il vino rosso più vecchio e prelibato; al *giardinetto*, gli spumanti e i vini bianchi liquorosi, tra cui non sarà male metterne qualcuno dolce liquoroso per le signore.

6957 – Il vino molto freddo – esclusi i bianchi, come si è detto – non sviluppa completamente il suo aroma, come del resto avviene per altre so-

stanze liquide o solide. Ciò dipende assai probabilmente da una azione di anestesia locale che il freddo esercita sui nervi del gusto rendendoli incapaci di percepire la delicata sensazione che l'aroma del vino esercita su di essi; oppure tale aroma non si sviluppa realmente che ad una certa temperatura Comunque sia, volendo gustarlo si dovrà aver cura di mettere la bottiglia per qualche tempo in ambiente riscaldato prima di sturarla. Se il vino venisse scaldato soverchiamente, resterebbe alterato.

6958 – ***Saggio***[89] – La legge in vigore contro le sofisticazioni dei vini commina severe pene non

89Consigliamo, per maggiori particolari, il manuale di questa collezione: *Adulterazione del vino e dell'aceto* del prof. Aloi; *Analisi del vino* di Barth-Comboni; *Chimica applicata all'igiene* del prof. P. E. Alessandri.

solo ai contraffattori, ma pure ai detentori e semplici venditori di vini artefatti. Ora questi hanno un serio interesse ad esaminare preventivamente i loro acquisti, per iscansare il pericolo di procedimenti e multe, ma ciò, entro certi limiti, può farsi anche dai privati.

6959 – *Colorazione* – L'unica sostanza permessa per la colorazione artificiale è la materia colorante naturale (*enocianina*) dell'uva; quindi non si può adoperare che quella ricavata direttamente dall'uva (buccia) o dal vino, oppure quella contenuta nel vino fatto, cioè il cosidetto vino da taglio. Ogni altra sostanza estranea al vino, anche se perfettamente innocua, non è permessa.

Fortunatamente le ricerche delle colorazioni artificiali dei vini – una delle principali sofisticazioni – sono oggi facili, per avere i chimici ottenuto di

fare di esse una manipolazione ordinaria di laboratorio, che può affidarsi anche ai meno sperimentati. Indicheremo alcuni fra i procedimenti più semplici.

6960 – In una piccola quantità di vino si mette un pezzetto di potassa. Se non si forma deposito e se il vino prende una tinta verdastra, è genuino; ma se appare un deposito violetto furono usate more o acini di sambuco: se il deposito è rosso si usò la barbabietola; se violetto-rosso, del legno di campeggio; se azzurro-chiaro, del tornasole.

6961 – Si versano in una boccetta di vetro alcuni grammi del vino da esaminare, si aggiungono alcune gocce d'ammoniaca e si scuote. La mistura prenderà un colore verdastro. Vi si immerge un filo di lana bianca e quando sarà bene inzuppato si toglie, si pone verticale e vi si lascia cader

sopra una goccia d'aceto forte. Se il vino è genuino il filo man mano che la goccia scende lungo di esso prenderà una tinta bianco-turchina; se colorito con la fucsina prenderà invece una tinta rosa.

6962 – Per svelare la fucsina si trattano in tubo d'assaggio circa 10 centimetri cubi del vino sospetto con alquante gocce d'acqua di barite, finchè abbia preso un color verde deciso; vi si aggiungono circa 5 grammi d'alcool amilico, si agita e si lascia in riposo.

Alcool amilico si porta alla superficie del liquido e sarà incoloro pei vini non colorati con la fucsina, e colorato in rosa o rosso coi vini fucsinati.

6963 – Per distinguere i vini rossi artefatti dai veri, *Blume* suggerisce un metodo fondato sulla grande differenza che esiste tra la solubilità nell'acqua delle sostanze rosse derivate, a mo'

d’esempio, dalle more e dalle frutta, e quella della materia dei vini naturali, che si scioglie soltanto nell’alcool indebolito.

Basta all’uopo bagnare nel vino da saggiare una piccola fetta di pane o una spugna perfettamente asciutta; satura che sia si pone in un piatto pieno d’acqua. Se il vino è colorato artificialmente, l’acqua acquista immediatamente una tinta rosso violetta, mentre se è naturale, lo stesso effetto non si ottiene che in capo ad un quarto d’ora, e l’acqua, oltre a ciò, assume una sensibile apparenza opalina.

6964 – Si sbatte a lungo e vivamente in bottiglietta a tappo smerigliato un po’ del vino sospetto, con pochi grammi di pirolusite (biossido di manganese); quindi si filtra per carta. Il liquido filtrato sarà incoloro o leggermente giallognolo se

la colorazione del vino era naturale: invece in caso di presenza di sostanze coloranti d'anilina, conserverà colorazione rossa.

6965 – Si riempie con del vino da saggiare una piccola bottiglia, che si pone così piena, entro un bicchiere; poi in quest'ultimo si versa dell'acqua, in maniera che il suo livello sorpassi leggermente l'apertura della bottiglia. Se il vino è puro, traboccherà leggermente dalla bocca della bottiglia, per formare un velo sulla superficie dell'acqua. Se il vino è artificiale, non traboccherà affatto dalla bottiglia.

6966 – Per i colori di origine vegetale il prof. Carpenè consiglia di operare così; si rompe un pezzo di calce viva, e la superficie netta si raschia con una lama di coltello allo scopo di renderla liscia. Sopra questa superficie si versano

allora, una sopra l’altra, da due a quattro gocce del vino sospetto; dopo trascorsi due minuti circa si osserva la macchia prodotta sopra la superficie bianca, la sua colorazione indicherà la materia colorante usata:

Colorazione ardesia con sfumature rosa: *fito-lacca*.

» verdastra: *malvone.*

» grigio-nerastra: *campeggio.*

» ardesia con sfumature rosa: *legno del Brasile.*

» azzurra: *cocciniglia.*

» rosso scuro: *fucsina.*

6967 – *Annacquamento* – È una delle più frequenti manipolazioni, e solo con una completa analisi si può accertarla, basandosi sui rapporti tra l’alcool, l’estratto e la glicerina. Si può avere

qualche indizio sull'inacquamento anche col trattare il vino con perossido di manganese; si filtra, il filtrato si acidifica con ac. nitrico, a cui si uniscono alcune gocce di soluz. di nitrato d'argento: col vino annacquato si ha tosto un intorbidamento assai palese.

6968 – Metodi comuni, quantunque empirici, sono, i seguenti:

Ad un bastoncino si toglie completamente la corteccia e poi si spalma di olio. Indi s'introduce nel fusto che contiene il vino sospetto, facendolo arrivare sino al fondo. Dopo pochi minuti, si agita il bastoncino nel vino, lasciandolo dopo un poco in riposo, indi lo si estrae. Si osserverà allora che, se le gocce del vino saranno aderenti al bastoncino non sarà mescolata acqua: nel caso poi che appena estratto il bastoncino le gocce cada-

no immediatamente, non vi è dubbio che vi sia stata mescolata dell'acqua.

6969 – Si piglia un lucignolo di bambagia, bagnandolo ben bene nell'acqua, e con una estremità, quando non gocciola più, si fa passare in un vaso pieno di vino sospetto e con l'altra in un vaso vuoto. Se vi sarà acqua, questa gocciolerà dall'estremità del lucignolo che sta nel vaso vuoto; se il vino, è puro, ciò non avverrà.

6970 – *Allume* – Questo sale viene talvolta mescolato al vino per dargli maggior vivacità di colore. Se si aggiunge ad un vino naturale un po' d'acqua di calce e si lascia il miscuglio in riposo per quarantott'ore si ottengono dei bellissimi cristalli, mentre l'aggiunta di allume impedisce che si formi questa cristallizzazione; per conseguenza, se trascorso il tempo suaccennato non si for-

ma sedimento cristallino si può ritenere che a quel vino è stato aggiunto allume.

6971 – *Acido solforico libero* – Anche quest'aggiunta si compie per dare migliore aspetto ad un prodotto scadente od anche già alterato.

A calore blando si secchino due pezzi di carta bianca comune di cui uno macchiato con vino puro, l'altro con quello sospetto. La porzione di carta col vino buono non si altera e rimane bleu-indaco, mentre invece, quando nella seconda si tratti di vino contenente ac. solforico, questa si colora in rosso e diventa fragile e friabile per la più leggera confricazione.

6972 – *Solfato di rame* – Un mezzo semplicissimo per isvelare la presenza del rame ed anche per porvi rimedio, consiste nell'introdurre pezzi di ferro nel vino stesso. Possono essere chiodi o

chiavi, ma ben detersi (V. *Detersione dei metalli*); una buona manata può bastare per un fusto da 5-6 hl. Badisi però di non esagerare nella quantità, perchè un eccesso di ferro può causare l'annerimento del vino.

6973 – La cura si può fare anche colla rifermentazione del vino con uva fresca o vinacce non torchiate, aggiungendo 10 gr. per ettolitro di zolfo in polvere o fiori di zolfo.

6974 – ***Invecchiamento artificiale*** – In Provenza si usa imbottigliare il vino nuovo ed esporlo, in marzo, sui tetti all'azione diretta del sole. Dopo un mese questo vino acquista il calore ed il sapore del vino vecchio.

6975 – I vini esposti per qualche tempo in una stufa alla temp. di 60° acquistano le proprietà del vini vecchi, e lasciati, all'aria si alterano molto dif-

ficilmente.

Aromatizzati.

6976 – ***Alla china*** – La farmacopea ufficiale prescrive di preparare il vino chinato lasciando semplicemente macerare per 10 giorni p. 1 di corteccia di china contusa in p. 30 di vino Marsala e poi filtrando.

6977 – In luogo della corteccia di china si può usare la *tintura*:

Tintura di china 100 – Tintura di cannella 10

Tintura d’arancio 10 – Vino bianco 1000.

Si uniscono le tinture al vino, si agita e si filtra. Si può aggiungere anche un po’ di tintura di scorze d’aranci.

(V. pure *Elixir di china*).

6978 – Si fa macerare per 10 giorni:

Corteccia di china in polvere grossolana 1 – Vino Marsala 30.

Poi si cola, si spreme e si filtra.

6979 – Corteccia di china pestata 50 – Cognac 50

Malaga o vino bianco generoso 1000.

Dopo 8 giorni di macerazione si cola, si spreme e si filtra.

6980 – Digestione per 3 giorni, agitando frequentemente. Poi filtrare:

Corteccia di china contusa 8 – Scorze di aranci 2 – Macis 1

Vino bianco generoso 96.

6981 – Un vino molto tonico si prepara con:

Corteccia di china grigia finamente pestata gr. 50

Alcool (a 60°) 100 – Vino rosso o bianco litri 1.

Si versa l’alcool sulla china, entro ad una botti-

glia da litro. Dopo 48 ore di macerazione, durante le quali si agiterà di frequente il liquido, si aggiunge il vino. Si agita fortemente e dopo 8 giorni il vino può essere bevuto. Non è utile filtrarlo perchè lasciandolo a contatto con la china ne esaurisce meglio i principii attivi. Ogni volta che se ne fa uso si decanta con precauzione la quantità necessaria (V. *Decantazione*).

6982 – ***Alla china e cacao*** – Si fanno macerare per 8 giorni, e poi si filtra:

Corteccia di china calisaia gr. 50

Corteccia di china Loxa 50 – Vino Malaga 2000.

A parte si fanno scaldare a bagno maria:

Cacao torrefatto gr. 100 – Alcool (a 96°) 400.

Si lascia in riposo in bottiglia, per 8 giorni. Poi si unisce al vino di china di cui al N. precedente, aggiungendovi 200 gr. di siroppo semplice. Dopo

altri 8 giorni si filtra e si conserva in bottiglie piccole. È un buon tonico, fortificante.

6983 – In 60 gr. d'alcool si fanno macerare 30 gr. di china pestata finamente. Dopo 48 ore si aggiunge un litro di buon vino bianco e si lascia ancora in macerazione per una decina di giorni agitando assai di frequente nella giornata. Si cola su tela, si comprime la china, e si filtra il colato. Si può aumentare la dose della china fino al doppio, volendo un vino più amaro e tonico.

6984 – Fate macerare per 8 giorni:

Cannella gr. 2 – Scorza di limone 4 – Bacche di ginepro 5

Corteccia di China 30 – Bicarbonato di soda 3

Alcool a 90° un decilitro.

Filtrate e mescete con 1 litro di Malaga, Marsala o vecchio Porto.

6985 – ***Aromatico*** – Si comincia col preparare l'*aroma* mescolando e pestando insieme:

Foglie di menta piperita 2 – Id salvia 2 – Maggiorana 2

Serpillo 2 – Fiori di lavanda 1 – Garofani 1.

Poi si fa macerare per 24 ore:

Aroma 1 – Alcool rettificato 1.

Indi vi si aggiunge;

Vino rosso 9

e si lascia macerare ancora per 8 giorni prima di colare, spremere e filtrare.

6986 – ***Amaro aromatico*** – Si fanno macerare per 8 giorni:

Assenzio 15 – Semi di Cardamomo 8 – Trifoglio acquatico 15

Vino rosso 800.

Si cola e si filtra. Se ne può usare un bicchieri-

no prima dei pasti, come aperitivo.

6987 – ***Di erbe amare aromatiche*** – Si mescolano le droghe soppestate:

Galanga radice 40 – Genziana 32 – Zenzero 32

Cumino semi 20 – Menta piperita (foglie) 30

Scorze di limoni 45 – Scorze d'aranci 45 – Ginepro (bacche) 25

Cannella Ceylan 50 – Rosmarino 15 – Timo 15.

Si fanno macerare per 8 giorni in 3000 p. di vino bianco dolce (Samos o Moscato) oppure di vino rosso generoso.

Si cola spremendo e, dopo alcuni giorni, si filtra il liquido colato.

6988 – Dopo 10 giorni di macerazione, filtrare:

Cardo benedetto gr. 20– Centaurea 20 – Trifoglio 20

Sassofrasso 10 – Enula campana (radici) 10 –

Garofani 10

Bacche di ginepro 12 – Scorze d’arancio 10 – Id. di cedro 10

Alcool lit. 10.

6989 – Dopo 8 giorni di macerazione, si filtra:

Enula campana (radice) 5 – Anice semi 5 – Calamo radice 1

Coriandoli 1 – Fiori d’arancio 0,50 – Frutti d’arancio verdi 10

Scorza d’arancio 15 – Cannella 5 – Vino Malaga 1000.

6990 – ***Al Cardo benedetto*** – Si fa macerare per 10 giorni, poi si filtra:

Estratto di Cardo benedetto 15 – Alcool 60° 50

Vino Marsala 500.

6991 – ***Aperitivo*** – Si mescolano e poi si filtra:

Vino di genziana (V. N. 7015 e seg.) 40

Vino di china grigia (V. N. 6981) 50

Tintura di noce vomica 5 – Siroppo di scorze d'arancio amaro 10.

Da gr. 10 a 20 al giorno, prima del pasti.

6992 – Si mescolano e poi si filtra:

Tintura di china Calisaia 5 – Id. di Simaruba 5

Id. di genziana 5 – Id. di scorze d'arancio 5

Id. di Fava di S. Ignazio 1 – Vino generoso 475.

Imitazioni

6993 – ***Norme generali*** – Per chi è contento.... d'ingannare sè stesso (come nella preparazione casalinga del *caffè* a base di *cicoria*) indicheremo alcune ricette per imitare vini rinomati, specialmente esteri.

Per questa fabbricazione occorre preparare prima alcune *tinture* nei modi che indichiamo.

6994 – *Tintura di mallo di noci* – Si scelgono noci verdi punteggiate di bruno, si pestano e si lasciano all'aria per 24 ore, indi si mettono in egual peso di spirito. Si può usarlo dopo *tre mesi*.

6995 – *Tintura di gusci di mandorle amare* – Si pestano e si lasciano per due mesi in un peso doppio d'acqua: si possono usare gusci naturali oppure tostati come il caffè.

6996 – *Tintura d'iride fiorentina* – Si lascia per un mese della polvere d'iride in cinque volte il suo peso di spirito.

6997 – ***Alicante:***

Vino bianco litri 10 – Siroppo d'uva 0,6 – Alcool (a 36°) 1,0

Tintura di mallo di noci 0,2 – Cannella gr. 1 – Tint. d'iride gr. 10.

6998 – ***Bordeaux*** – Si aggiunge per ogni ettoli-

tro di buon vino nero comune, due litri d'alcool con 12 gr. di radice d'iride fiorentina. Si rimescola il tutto e si lascia invecchiare.

6999 – ***Champagne*** – Si può fare una buona imitazione di questo vino, troppo caro quando è genuino, e.... altrettanto caro quando chi ve lo vende lo ha forse preparato nel modo che segue:

Si fa un siroppo a bagno-maria, composto di pesi uguali di vino bianco ben chiaro e di zucchero bianco.

Quando è freddo se ne aggiunge un quinto di litro per ogni bottiglia di vino bianco di buona qualità.

Si turano le bottiglie e si mettono capovolte in un'asse forata o simile supporto. Dopo circa sei settimane si sturano con precauzione le bottiglie senza cambiarne la posizione, si lasciano uscire

alcune gocce del liquido, indi si rialza rapidamente la bottiglia; si sostituisce il vino uscito con altrettanto vino bianco semplice e si tura definitivamente con turaccioli ben forzati.

Si rimettono poi le bottiglie capovolte.

Questo vino, che imita benissimo il Champagne, si può usare dopo poco tempo. Conviene prepararlo in primavera.

7000 – Si versi in una botte da vino: litri 20 di vino bianco e una soluz. di kg. 4 zucchero e gr. 60 di cremortartaro in litri 20 di vino e 20 d'acqua (piovana o distillata) in modo che il liquido disti circa 5-8 cm. dal cocchiume. Vi si aggiungano poi 3 limoni tagliati a fette, gr. 200 di alcool e 5-6 cucchiai di lievito di vino o di birra ben lavato e si chiuda la botte mediante un tubo da fermentazione, dopo avere agitato il contenuto. La temp. de-

ve essere di 15-22° C. Dopo circa 16-17 giorni, la fermentazione sarà diminuita. Prima di metterlo in bottiglie, il vino deve essere chiarificato. A questo scopo si sciolgono a leggero calore gr. 8 di colla di pesce in ½ litro di vino, si aggiungono gr. 60 di poltiglia di carta, si versa il tutto nel vino e si agita per mezz'ora. Si lascia poi in riposo per 3-5 giorni, dopo di che il vino è chiarificato. Posto in bottiglia chiusa con forte tappo, legato con filo di ferro, lo *champagne* si potrà bere dopo 3-4 settimane.

7001 – ***Cipro*** – Si mescolano:

Vino bianco litri 4,05 – Siroppo 0,25

Tintura d'iride 0,05 – Tintura mallo di noci 0,05.

7002 – ***Madera*** – Ad 8 litri di vino bianco comune si uniscono gr. 300 di zucchero, 300 di fichi secchi tritati, 25 di fiori di tiglio, 4 di rabarbaro ed

1 di aloe. Si fa bollire il tutto per due minuti e quando è raffreddato si aggiungono gr. 600 di spirito di vino e si filtra.

7003 – ***Malaga*** – Si fanno macerare in cento litri di vino comune rosso, venti chilogrammi di uva secca, poi si sciolgono nel liquido tre chilogrammi e mezzo di estratto di noce, dodici di zucchero e uno di zucchero fuso. Si aggiungono finalmente al miscuglio tre litri di glicerina pura e cinque di alcool a 80°.

7004 – ***Malvasia*** – Si mescolano:

Tintura di mandorle amare tostate litri 0,10 Spirito di lamponi 0,10 – Fiori di sambuco gr. 25 Siroppo a 36° litri 0,25 – Alcool a 90° 0,15 – Vino bianco 4,5.

Dopo due giorni si filtra.

Lo spirito di lamponi si prepara lasciando per

otto giorni lamponi in infusione nello spirito a 95°, in peso doppio di quello dei frutti.

7005 – ***Marsala*** – Si fanno bollire: vino bianco litri 2, fiori di sambuco gr. 2, rabarbaro gr. 0,50, fiori di ananasso gr. 3, fichi secchi gr. 6, fiori di tiglio gr. 3, zucchero gr. 100; dopo si filtra e si aggiungono 200 gr. di spirito di vino. Si ottiene un marsala eccellente. Pei fiori di sambuco, di tiglio, ecc. rivolgersi ad un erborista.

7006 – ***Moscato*** – Entro al vino bianco dolce si tiene per poche ore immerso un sacchetto con fiori secchi di sambuco, foglie di salvia ed alcuni coriandoli; il vino acquisterà in tal modo sapore gradevole di moscato. Occorre però assaggiare ogni tanto affinchè il sapore non divenga troppo forte.

7007 – Ad otto litri di vino bianco comune, di

Asti, si aggiungono due ettogr. di nero animale previamente lavato in acqua calda e asciugato, quindi kg. 1,5 di zucchero, gr. 2 di semi di sedano, 25 di ac. tartarico e 25 di bicarbonato di potassio.

Si fa bollire il tutto insieme per due minuti; dopo il raffreddamento si aggiunge ½ kg. d'alcool, si filtra e si mette in bottiglie.

7008 – Per fare una buona imitazione si adoperano le seguenti sostanze:

Buon vino bianco litri 1 – Zucchero gr. 60

Ac. tartarico (polv.) 5 – Bicarbonato di soda 6.

Fatti sciogliere lo zucchero e l'acido tartarico nel vino entro ad una robusta bottiglia da Champagne, si aggiunge rapidamente il bicarbonato di sodio, indi si chiude subito e si lega rapidamente per evitare che abbia a saltare per la pressione

del gas carbonico che si va sviluppando; indi si mette la bottiglia col collo in basso. Dopo due ore si può farne uso.

7009 – Si aggiunga al vino bianco di qualità adatta questo liquido: Si fa fondere una miscela di parti eguali di zucchero bianco e di vino bianco; si aggiunge questo siroppo nel vino, in ragione di tre litri per ettolitro. Si agita vivamente. Si aggiungono poi 6 a 8 gr. di tannino sciolto nell'alcool. All'indomani si fa la collatura e dopo 8 giorni si mette in bottiglie. Alcuni mesi più tardi il vino sarà diventato spumante. Le bottiglie dovranno essere solide e ben turate e legate.

Medicinali

7010 – ***Ferruginoso*** – In un litro di vino di aranci (V. N. 7042 e seg.) si fanno sciogliere gr. 27 di citrato di ferro ammoniacale, indi si filtra.

7011 – In un litro vino Malaga si fa sciogliere 1 gr. di lattato di ferro. Deve essere preparato al momento dell'uso.

7012 – Con la tintura aromatica indicata al N. 6985, si può preparare un buon vino ferruginoso aromatico:

Tintura aromatica gr. 45 – Citrato di ferro ammoniacale 10.

Fatta la soluz., si aggiunge in un litro di vino bianco.

7013 – Si mescolano, agitando:

Lattato di ferro 1 – Tintura di genziana 3 – Vino bianco 56.

7014 – ***Chinato ferruginoso*** – È un ottimo tonico ricostituente. Si fanno sciogliere 5 gr. di citrato di ferro ammoniacale in 10 d'acqua distillata e si aggiunge questa soluzione ad un litro di vino

chinato, preparato in uno dei modi indicati nei N. 6976 e seg.

7015 – ***Alla genziana*** – Un buon vino amaro, stomatico, si ottiene con le seguenti sostanze:

Radice secca di genziana in polvere gr. 30 – Alcool (a 60°) 60

Miele o zucchero 100 – Vino rosso o bianco 1000.

Si fa macerare la genziana nell'alcool per 48 ore; si fanno sciogliere il miele o lo zucchero a freddo nel vino e si aggiunge questa soluzione alle materie in macerazione.

Si lascia macerare ancora per 8 giorni agitando di tempo in tempo, indi si filtra.

7016 – Si fanno macerare per 8 giorni in alcool a sufficienza:

Scorza di china gr. 30 – Genziana 15 – Cannella

Scorze d’aranci amari 15.

Si filtra e si mescola con un litro di vino zuccherato – Malaga, Marsala od altro a piacere.

7017 – In un litro di buon vino bianco si fanno macerare per otto giorni 50 gr. di radice di genziana tagliuzzata e 10 di scorze d’aranci amari sminuzzate. Si cola, si filtra, si aggiungono 5 litri dello stesso vino nel quale si saranno fatti sciogliere kg. 2,500 di zucchero, e si mette in bottiglie che si conserveranno coricate, in cantina.

Si può preparare anche con un buon vino nero o rosso. Comunque, il vino di genziana è un ottimo tonico, assai raccomandabile alle persone deboli, anemiche, dalle difficili digestioni. Dose: un bicchiere da vermouth per adulti, da rosolio per bambini prima e dopo i pasti principali.

7018 – ***Al quassio*** – Fate macerare per 3 a 4 giorni, indi filtrate:

Quassio amaro gr. 50 – Malaga od altro, litri 1.

7019 – Si può preparare il vino amaro con legno quassio in luogo della genziana, nelle stesse proporzioni indicate nel N.7015.

7020 – ***All'assenzio*** – In un litro di vino bianco si mettono – secondo la forza aromatica voluta – da 30 a 60 gr. di foglie e sommità fiorite d'assenzio.

Si mantiene per 12 ore a dolce calore, in vaso ben chiuso.

Alla dose d'un cucchiaio prima del pasto è un buon eccitante gastrico, tonico, che facilita la digestione.

7021 – ***D'erbe*** – *Germanico* – Si può preparare un prodotto simile al vino d'erbe di Ulrich

(*Krauterwein*) con la miscela: vino Malaga 450, alcool 100, glicerina 100, vino rosso 240 succo di sorbe 150, succo di ciliegie 320, finocchio, anice, enula, radice galanga, radice genziana e calamo, di ciascuno 10.

7022 – ***Allo zenzero*** – *Tonico* – Si prepara anzitutto la seguente miscela oleosa: ol. ess. cannella 50, id. garofani 50, id. zenzero 100, id. calamo 30, id. cedro 20,·id. arancio 20.

Per l'uso si sciolgono 10 p. di questa miscela in 50 d'alcool. Di questa soluzione si mescolano gr. 500 con 5 litri di vino e si filtra per caolino. Si mescola allora il prodotto chiaro con altri 95 litri di vino e si lascia in riposo per qualche tempo.

7023 – ***Di rabarbaro*** – È un'ottima bevanda, tonica; assai usata in Inghilterra e in Francia, e che meriterebbe di essere conosciuta e usata fra

noi, come del resto tutta la pianta che in Italia pochi usano se non come medicinale, propriamente detto.

Il vino si prepara coi picciuoli delle foglie fresche. La miglior epoca per prepararlo è giugno-luglio, in cui i picciuoli abbondano e quindi costano meno. Inoltre, in agosto e settembre l'asportazione delle foglie nuocerebbe alle piante ed esse avrebbero sapore alquanto aspro.

Si prendono 40 kg. di picciuoli ben nettati e lavati e si riducono in piccoli cubetti; si mettono in un recipiente con 50 litri d'acqua e si agita tre volte al giorno sino a che siano completamente rammolliti, il che richiede circa 8 giorni. Si passa a setaccio e si aggiungono al liquido 30 litri di sciroppo fatto con 30 kg. di zucchero. I residui di picciuoli rimasti sul setaccio si fanno macerare

per due giorni con un po' d'acqua, avendo cura di rimestare; indi si spremono. Si versa questo secondo liquido in un tino col peso di zucchero corrispondente, e quando ha fermentato serve a riempire il recipiente grande quando la sua fermentazione tumultuosa è terminata. Questa fermentazione si sviluppa assai rapidamente e dura da 10 a 15 giorni: si può attivarla aggiungendo un pugno d'uva secca.

Si lascia il tutto in cantina sino al momento di fare la prima spillatura – alla fine di dicembre o ai primi di gennaio – e si ripete questa operazione ogni due mesi.

La ragione di tutte queste spillature sta nella difficoltà con la quale il vino si chiarifica; occorrono tre ed anche quattro anni per ottenerlo ben limpido.

Questo andamento lento è d’altronde arra di buona e lunga conservazione.

Il vino di rabarbaro migliora assai invecchiando e in bottiglia acquista i pregi d’un ottimo vino d’uva.

S’intende che si può ottenere un vino atto al consumo, in assai minor tempo, ma ciò dipende dalla dose dello zucchero, del lievito e dalla temperatura.

Si può aromatizzare alquanto, aggiungendo, prima della fermentazione, le scorze di uno o due limoni finamente raspate e triturate con un po’ di zucchero.

Volendo del vino spumante, si spilla e si filtra il liquido, dopo la fermentazione tumultuosa, entro bottiglie che si tengono ritte e debolmente turate per alcune settimane; poi si chiudono bene e si

dispongono orizzontalmente in luogo fresco.

Il vino di rabarbaro contiene – secondo la quantità di zucchero usata – da 4 a 15% d'alcool; in media 10%, come il vino d'uva.

7024 – ***Di Coca*** – Si fanno macerare per 8 giorni:

Foglie di coca 1 – Vino Marsala 100.

7025 – Estratto fluido di coca gr. 25 – Magnesia 25

Alcool rettificato 75 – Acqua di fior d'arancio 200

Siroppo semplice 200 – Vino bianco generoso 500.

Fatto il miscuglio si lascia in riposo per tre o quattro giorni, poi si filtra.

7026 – *Composto* – Far macerare per 8 giorni:

Foglie di coca 10 – Corteccia di china 5 – Noci di kola 5

Vino Xères500.

7027 – Estratto fluido di coca gr. 30

Siroppo di caffè (V. N. 980) 10

Tintura aromatica (V. N. 6985) 125 – Vino Xères o Malaga 300.

Dopo alcuni giorni di riposo in ambiente fresco, filtrare.

7028 – *Ferruginoso* – Si aggiunge al vino di coca preparato in uno dei modi sopra indicati gr. 10 di citrato di ferro ammoniacale per litro.

7029 – ***Di Eucalipto*** – Si fanno macerare per 10 giorni, poi si filtra:

Foglie di eucalipto in polvere grossolana 3 – Vino generoso 100.

7030 – ***Febbrifugo, aromatico*** – Si fanno digerire, alla temperatura di circa 75°, e poi si filtra:

Bacche di ginepro pestate gr. 25 – Acqua di can-

nella 10

Vino bianco generoso 500.

È efficace contro le febbri intermittenti, non accompagnate da complicazioni gastriche.

7031 – ***Al Cardo benedetto*** – Erba cardo benedetto gr. 20, centaurea 20, trifoglio 20, sassofrasso 10, radice enula 10, garofani 10, bacche di ginepro 12, scorze d'arancio 10, scorze di cedro 10, alcool litri 10.

Fa macerare per 10 giorni e filtra.

7032 – ***Antifebbrile*** – Gli ingredienti di questo vino, che diede in pratica eccellenti risultati, sono i seguenti:

China calissaia gr. 300 – Corteccia d'arancio amaro 60

Serpentina virginiana 60 – Vino bianco 3000 – Alcool 300.

Anzitutto conviene ridurre tutte le sostanze solide in grossa polvere: poscia si pongono a macerare durante 15 giorni nel vino coll'alcool. Trascorso questo termine, si chiarifica il liquido e poi dopo altri 15 giorni si filtra. (V. pure N. 6976 e seg.).

7033 – ***Cordiale*** – Mescolare e filtrare:

Estratto fluido di china 4 – Tintura di cannella 3

Acquavite fine oppure Cognac 45

Siroppo di scorze d'arancio amaro 30 – Vino rosso generoso 90.

Si beva a bicchierini da liquore.

7034 – ***Amaro*** – Si prepara una miscela di piante amare così composta:

Scorze d'arancio amaro 2 – Sommità fiorite di Centaurea 2

Sommità fiorite d'Assenzio 2

Foglie di Trifoglio fibrino 1 – Genziana, radici tagliuzzate 1.

Di questa miscela se ne fa macerare un dato peso in dieci volte tanto di vino, per 10 giorni.

Si cola poi, spremendo, e si filtra.

7035 – Si fanno macerare per 6 giorni:

Scorze d'arancio amaro 6 – Vino Marsala 100.

Si cola, e nel liquido colato si sciolgono:

Estratto di Cardo benedetto 1 – Id. di Cascarilla 1

Id. di Centaurea 1 – Estratto di Genziana 1

Mirra (gommoresina) 1.

Si filtra il tutto.

7036 – China grigia 14 – Id. gialla 14– Cannella 3

Bacche di ginepro 3 – Scorze di cedri 4 – Id. di arancio amaro 4

Vino rosso generoso 100.

Si fanno macerare le droghe grossolanamente soppestate, nel vino, per 5 giorni. Si cola e si filtra per carta.

Febbrifugo, tonico, eccitante.

Vini di frutti.

7037 – ***Norme generali*** – Tutti i frutti zuccherini dànno con la fermentazione dei vini speciali. Taluni frutti contengono maggior copia di sostanza zuccherina e riescono perciò più adatti a farne vino: altri ne contengono meno, ma si può supplire aggiungendo zucchero.

Coi procedimenti sotto indicati si ottengono vini sani e gradevoli.

Volendo però fare vini più generosi si ritenga come regola generale di usare: Frutti ed acqua in parti uguali; zucchero 200 gr. per litro, al minimo; oppure miele nella stessa proporzione; oppure

glucosio 400 gr. per litro.

Quanto agli aromi ognuno può scegliere quelli che più gradisce e proporzionarli in modo da non mascherare l'aroma proprio del vino.

I vini di frutti non riescono buoni se non sono preparati con frutti sani e *completamente maturi*.

Siccome le ricette che indichiamo non devono servire per iscopo industriale, aggiungeremo che sarà bene mondare ogni frutto, toglierne cioè il picciuolo, i noccioli, ecc. I noccioli però in qualche caso (ciliege, albicocche), si uniscono *pestati* alla massa schiacciata in proporzione *limitata*.

I frutti più adatti per farne vino sono: mele, pere, albicocche, ciliege, aranci, banane, datteri, fichi, fragole, more, lamponi, melagrane, prugne, ribes, mirtillo (*Vaccinium myrtillus* fig. 171 a p. 3705).

7038 – Tra i vini di frutti, quelli di ciliege hanno la maggior somiglianza col vino d'uva. Aggiunti a questo gli comunicano un ottimo sapore,

Le fragole e i lamponi dànno un vino secco e dolce di sapore gradevole.

I vini d'uva spina verde sono limpidi e spumanti.

I vini di more sono neri e possono servire a rinforzare il colore di vini chiari.

I vini di frutti a nocciolo sono gradevoli, ma devesi aver cura di non rompere troppi noccioli se no i vini acquistano sapore amaro.

7039 – *Generoso* – In generale, si possono fare dei vini di frutti assai generosi prendendo, per 100 litri d'acqua:

Frutti kg. 100 – Miele o zucchero crist. 20 – Salmarino gr. 100

Cremor di tartaro gr. 500

Aromi secondo il gusto del preparatore 10 a 100.

Si mettono in una botte i frutti acciaccati, insieme all'acqua e allo zucchero che si sarà prima fatto sciogliere in acqua calda. Si lascia fermentare, ecc.

7040 – *Casalingo* – Per fare un vino di frutti economico si prendono in generale, per 100 litri d'acqua:

Frutti kg. 12 – Zucchero crist. o miele 5

Bacche di ginepro 200 – Fiori di sambuco 100.

Si mette il tutto in una botte, in ambiente alla temp. di almeno 15°. La fermentazione dura alcuni giorni dopo i quali si estrae il liquido chiaro e si ripone. Tanto questo vino come il precedente, divengono spumanti se imbottigliati subito.

In luogo dei fiori di sambuco si possono mette-

re poche scorze d’arancio.

7041 – ***D’albicocche, pesche, prugne*** – Per 100 litri d’acqua:

Frutta kg. 30 – Zucchero cristallizzato 20 a 25 Salmarino gr. 100 – Cremor di tartaro 250– Ac. borico 50.

Si mettono i frutti, senza nocciolo, in una caldaia con altrettanto zucchero ed acqua a sufficienza, e si fanno bollire. Naturalmente l’operazione può farsi in diverse riprese, operando su una parte dei frutti.

Si riduce poi la polpa dei frutti in poltiglia che si diluisce con acqua.

Si mettono poi tutti gli ingredienti sopra indicati, sciolti in 2 litri d’acqua bollente, insieme con tale poltiglia, entro una botte ben sana.

Incomincia tosto la fermentazione, che ha dura-

ta variabile; quando è cominciata si chiude la botte. Qualche giorno dopo si estrae il vino chiaro e si comprimono le vinacce. Si conserva in botte ben turata, per alcuni mesi, prima di metterlo in bottiglia. È un vino aromatico per sè stesso, quindi tutt'al più aggiungervi un po' di macis o di garofani, 10 a 20 gr. di cannella o un poco di noce moscata.

7042 – ***D'aranci*** – Possono servire per fare questo vino sia gli aranci domestici (dolci) quanto quelli selvatici. Si colgono i frutti ben maturi, si mondano dalla scorza e si tagliano a fette trasversalmente. Se ne estrae il succo per mezzo d'un torchio fatto in modo da non lasciar passare i semi. Si aggiunge poi 1 kg. di zucchero ogni kg. di succo di aranci. Si lascia fermentare in recipiente *chiuso*.

Il vino che si ottiene ha il colore dell'ambra e l'aroma tanto gradevole dell'arancio. Coi residui si può fare del buon aceto.

7043 – Si scelgono aranci non troppo maturi, cioè quelli che contengono ancora una certa proporzione d'ac. citrico e d'ac. malico. Si sbucciano, si schiacciano e se ne raccoglie il succo attraverso un setaccio. Si lascia fermentare in un tino, a temperatura moderata aggiungendovi $^1/_5$ delle bucce.

Dopo circa 8 giorni la fermentazione è finita. Quando il succo è divenuto chiaro e vinoso, si aggiunge per ogni 100 litri:

Acquavite litri 6 – Zucchero crist. kg. 6.

oppure semplicemente 13 kg. di zucchero cristallizzato.

Si mescola intimamente, si estrae il vino chiaro

e si imbottiglia dopo 6 ad 8 mesi.

Sono vini alquanto acidi, di colore e limpidezza aggradevoli.

7044 – *Chinato* – Si prepara il vino di aranci nel modo indicato nei N. precedenti e vi si aggiunge gr. 2 di cloridrato di chinino per litro. Si fa sciogliere e si filtra per carta.

7045 – ***Di ciliege*** – Le ciliege dànno un vino eccellente, purchè stano ben mature. Si pestano coi noccioli, ma senza i picciuoli. Per 100 litri d'acqua:

Ciliege kg. 30 – Zucchero crist. 15 – Acquavite litri 2

Cremor di tartaro gr. 100 – Salmarino 50 – Ac. borico25

Iride in polv. 25.

Si fanno sciogliere le polveri in acqua bollente

che si versa poi nel resto del liquido, che si sarà versato sui frutti schiacciati. Si favorisce la fermentazione incorporando alla miscela 125 gr. di lievito in pasta stemperato in un po' d'acqua.

Si estrae il vino chiaro, si spremono le vinacce, si cola a staccio di crine, si aggiunge l'acquavite e si lascia in riposo per qualche tempo. Dopo 8 a 15 giorni non si svilupperà più gas carbonico.

7046 – Per 100 litri:

Ciliege kg. 25 – Zucchero 12,5 – Acquavite litri 2

Cremor tartaro (polv.) gr. 105 – Ac. borico 20 – Acqua litri 80

Lievito di birra (pasta) 100 – Sale da cucina 50.

In luogo dello zucchero si possono usare kg. 20 di glucosio. Vedansi ai N. 3554 e seg., diversi modi di preparare il lievito.

Si schiacciano le ciliege. In 15 a 20 litri

d’acqua, che si tiene in ebollizione fino a completa soluzione, si mettono il glucosio (o lo zucchero), il cremor di tartaro e l’ac. borico. Quando tutto è sciolto si mette in una botte con le ciliegie schiacciate e si lascia fermentare aggiungendovi il lievito di birra stemperato in due bicchieri d’acqua. Si rimesta e si ricopre leggermente.

Qualche giorno dopo, terminata la fermentazione, si passa il vino allo staccio e le fecce al torchio; si aggiunge l’acquavite e si mette in piccoli barili, avendo cura di lasciarvi un po’ d’aria durante i primi dieci giorni. Si lascia in riposo fino a chiarificazione.

7047 – I vini di visciole, ed in generale quelli di frutti ad acini od a nocciolo si preparano in modo analogo.

Pel vino di ciliege aspre si faccia a meno del

cremor di tartaro e dell'ac. borico.

7048 – Una piccola quantità (circa un quinto del totale) di ciliege nere o di visciole è assai utile per aumentarne la colorazione del vino di ciliege o di ribes; gli si dà un buon profumo aggiungendo 25 gr. d'iride in polvere o pochi lamponi.

7049 – ***Di crespino*** – I frutti del crespino – *Berberis vulgaris* – arbusto del nostri boschi, acciaccati e fatti fermentare, forniscono un vino acidulo, di sapore gradevole.

7050 – ***Di bacche di sambuco*** – Si spremono circa 20 kg. di bacche di sambuco ben mature, in recipiente di legno. Si aggiungono 2 kg. di miele vergine, oppure pari dose di zucchero; si può anche adoperare glucosio, ma in dose doppia (4 kg.); 60 gr. di sale da cucina; il tutto sciolto in 40 litri di acqua tiepida. Si copre il recipiente e si la-

scia fermentare il liquido a calore temperato. A fermentazione finita si travasa, si spremono le fecce e si riempie un fusto che si tiene in luogo tresco. Il liquore subisce ancora una lenta fermentazione che in capo a parecchi mesi, lo rende limpidissimo, vinoso e di profumo gradevolissimo.

7051 – Alle bacche schiacciate aggiungete il doppio in peso d'acqua, il decimo di zucchero cristallizzato e altrettanto di miele. Favorite la fermentazione con un poco di lievito, turate dopo iniziata la fermentazione e lasciate in riposo per 15 a 30 giorni. Chiarificate alla gelatina e mettete in bottiglie.

Il vino riesce gradevole e poco costoso. Ecco le proporzioni migliori per un ettolitro d'acqua.

Bacche di sambuco kg. 50 – Zucchero 5 – Miele

Salmarino 100.

L’aggiunta di un po’ di cremor di tartaro ne favorisce la conservazione.

7052 – ***Di frutti rossi*** – Si prendano:

Ciliege nere 10 – Amarene 3 – Uva spina rossa 4 – Lamponi 3.

Si facciano cuocere le prime tre sorta di frutti insieme al semi schiacciati e si aggiungano i lamponi dopo aver ritirato dal fuoco. Si passi a staccio, si spremano le vinacce, si aggiungano zucchero od acquavite in quantità sufficiente. (V. le ricette precedenti) e si lasci fermentare.

7053 – ***Di lamponi*** – Si riempie un recipiente di terra verniciata con lamponi ben maturi: vi si versa sopra dell’acquavite finchè il vaso sia ricolmo: si copre e si lascia 45 giorni al sole. Si travasa

finchè sgorga liquido limpido. Si schiacciano allora i lamponi, si spremono in tela rada e si passa il succo ricavato alla flanella; si mescola quindi col liquido già ottenuto per decantazione e si aggiungono gr. 160 di zucchero per ogni due litri; si aggiunge poi vino bianco press'a poco quanto si è usato di acquavite ed un terzo d'acqua: dopo alcuni giorni si mette in bottiglie. Si ha così un ottimo liquore.

7054 – ***Di mele*** – Le mele si adoperano per la preparazione del sidro, assai usato nel nord della Francia e che noi stessi potremmo facilmente ricavare da queste frutta, che in molte località fuori mano sono tanto abbondanti. La manifattura del sidro è semplicissima ed alla portata di tutti: si scelgono le mele fra le migliori e si tengono ammonticchiate per due o tre settimane e cioè fin-

chè si inizierà la fermentazione.

Si passano poi alla macina, adoperando mole simili a quelle che servono ad infrangere le olive, ma più piccole e più adatte alla bisogna; indi si pone la polpa in gabbia, si passa al torchio e il liquore che se ne ricava si conserva in botti aperte alla parte superiore. Il liquore fermentando manderà verso la parte aperta della botte una grande quantità di schiuma, che poi va man mano abbassandosi, ed allora è necessario il travaso in altra botte, travaso che deve praticarsi ancora una seconda volta.

Quando il liquore è stato travasato nella terza botte, la parte superiore aperta va ricoperta di foglie di vite o di qualche cosa di simile per circa cinque giorni, indi si chiude per bene e si lascia così fino a febbraio, nel qual mese il liquore si

può imbottigliare e conservare nelle cantine fra la sabbia.

Il sidro così è bello e fatto e lo si può conservare per circa un anno; il suo sapore è piacevole, ma esso ha una durata minore, quando è estratto da mele dolci; mentre le mele agre dànno un sidro più piccante, conservabile per lungo tempo.

Il sidro è molto ricercato nel paesi d'Europa ove manca il vino: è molto gustato e ben pagato, ed i nostri industriali potrebbero ricavare lauti guadagni da tal bevanda, la cui fabbricazione costa poco. (V. *Sidro dolce*).

7055 – *Imitazione con foglie di frassino* – Questo sidro, di eccellente sapore, viene preparato con foglie di frassino; è molto usato nella Francia settentrionale.

Per 100 litri d'acqua:

Foglie di frassino secche gr. 100 – Zucchero kg. 5

Ac. tartarico gr. 80 – Cicoria tostata 120 – Lievito di birra 125.

Si fanno fondere lo zucchero e l’ac. tartarico nell’acqua bollente, e vi si mettono le foglie di frassino in infusione, per due ore. Si fa bollire a parte la cicoria e si staccia; si mettono i liquidi in un tino e si rimesta. Si aggiunge poi il lievito stemperato in acqua fredda quando la temp. della massa è scesa al disotto di 30°. La fermentazione si stabilisce immediatamente, e dopo otto giorni si può cominciare a spillare per mettere in bottiglie.

Occorre usare lievito molto fresco; siccome esso si altera assai rapidamente col caldo, è preferibile preparare questo sidro tra la fine dell’inver-

no e il principio della primavera.

7056 – ***Di mele cotogne*** – Si tolgono i picciuoli ed i semi, si tagliano i frutti in quattro pezzi facendo uso d'un coltello a lama argentata o nichelata. Vi si versa sopra un quarto di litro d'acqua bollente per ogni frutto. Dopo tre ore di riposo si decanta il liquido e si riducono i frutti in polpa con un pestello di legno. Vi si versa sopra altrettanta acqua fredda contenente in soluz. 185 gr. di zucchero ed 1 di sale per ogni litro.

Si passa allo staccio con pressione e si riuniscono i liquidi in recipiente di legno con un poco di lievito di birra per facilitare la fermentazione, la quale ordinariamente dura una settimana.

Si travasa il liquido, si pone in barili che si riempiono completamente e si depongono in cantina. Si può beverlo dopo una quindicina di giorni.

Aspettando cinque o sei mesi si può metterlo in bottiglie.

7057 – A questo vino si possono unire alcuni aromi: i più adatti sono quelli di scorze d'aranci, cedro, limone, cannella, garofano, ecc. Queste sostanze debbono essere aggiunte al liquido prima della fermentazione. (V. N. 3665).

Fig. 171. – Mirtillo.

1. Ramoscello con fiori (g. n.) – 2. Fiore sezionato. – 3. Stame.

4. Frutto (g. n.).

7058 – ***Di mirtillo*** – Con le bacche del *Vaccinium myrtillus* (fig. 171) si usa fare in Germania un buon vino. Questo piccolo arbusto sempre verde è comunissimo nei nostri boschi ombrosi di montagna. Le bacche, grosse come piselli, sono dapprima bianco-rossastre e divengono nero bluastre a maturazione. Hanno sapore acidulo-astringente gradevole. Se ne fanno composte molto usate in Germania e in Inghilterra sotto i nomi, rispettivamente di Heidelbeeren e di Bilberries. Il vino si prepara nei modi già indicati per le more, ecc. cioè con aggiunta di zucchero, ecc.

7059 – ***Di more*** – Si colgono le more ben mature, con tempo secco. Si mettono in una tinozza munita di rubinetto in basso. Vi si versa sopra acqua bollente, tanto da ricoprirle. Indi si schiacciano,·appena la temperatura dell'acqua lo permet-

te, con le mani; si ricopre il recipiente e si lascia in riposo fino a che si formi alla superficie una crosta coi resti dei frutti. Si travasa allora per mezzo del rubinetto e si aggiunge 1 kg. zucchero ogni 16 litri di succo. Si agita la miscela e si mette in una botticella, lasciandovela per otto giorni, avendo cura di eliminare la feccia man mano che si forma e di mantenere il fusto ricolmo specialmente al principio. Quando la fermentazione è compiuta si chiude il fusto, e dopo sei mesi si può bere il vino.

7060 – Per 100 litri d'acqua:

More kg. 3 – Alcool litri 3 – Tartaro greggio, rosso gr. 125.

Si mettono i frutti, acciaccati, nella botte e vi si versano sopra 10 litri d'acqua bollente e il tartaro sciolto in un litro di detta acqua.

Dopo 4 a 5 giorni di riposo si versa il resto dell’acqua, si tura e si estrae il liquido quando è chiaro.

7061 – ***Di pere*** – Si macinano finamente le pere dolci, ricche di succo, si spreme questo e si pone in bottiglie o in botti, secondo la quantità, a fermentare. Dopo 2-3 giorni si ha un vivace sviluppo di gas: quando questo diminuisce, ciò che si manifesta dalla mancanza di bollicine nell’acqua dove termina il tubo di fermentazione, si chiudono le bottiglie o la botte e si lasciano in cantina per 6 settimane, durante il qual tempo il vino si chiarifica completamente; lo si pone allora in bottiglie forti che si chiudono nel solito modo.

Mescolando 3 p. del suddetto succo prima della fermentazione con 1 p. di succo di lamponi, si ottiene un vino di sapore gradevolissimo.

7062 – ***Di ribes, spumante*** – Si spreme il ribes, che deve essere maturo, in una tina, indi in un torchio; si estrae il succo limpido e vi si aggiunge un po' d'acqua se il liquido è troppo denso, ed una piccola quantità di zucchero. Si mette il tutto in un tino nuovo od almeno che non abbia mai contenuto vino nè birra. Si copre il tino con un panno e dopo tre settimane si chiude il coperchio, lasciando solo aperto un foro sino a fermentazione ultimata, cioè fino alla fine di ottobre. Questo vino conservato sulla propria feccia, per due anni, non solo non ne soffre ma anzi migliora.

7063 – ***Di ribes e lamponi*** – In un tinello di circa 100 litri si pongono 80 litri d'acqua scaldata a 25° ed 8 kg. di zucchero. Vi si versa il succo di 8 a 10 kg. di ribes e di 4 ettogr. di lamponi. Si rime-

scola e si lascia fermentare in un ambiente la cui temp. sia di circa 20°. Quando è cessato il ribollimento nel tino, si decanta.

7064 – ***Vinello economico*** – Il giornale l'*Agriculture pratique*, consiglia il seguente vinello economico:

Mele pestate kg. 4 – Uva secca 2

Bacche di ginepro pestate 0,250.

Si lascia macerare per tre giorni e quindi si aggiunge un litro di acquavite.

Queste dosi servono per ottenere un ettolitro di vinello.

Violette.

7065 – ***Proprietà*** – L'umile violetta dei campi (*Viola odorosissima*), ha una quantità di pregi che non tutti conoscono, benchè le nostre nonne più di noi ricorressero alle sue tisane.

Le parti della pianta si utilizzano tutte. Le foglie fresche danno un cataplasma emolliente; il loro succo alla dose di 50 grammi costituisce un dolce lassativo. I fiori dal soave profumo sono emollienti; costituiscono un leggero sudorifero e come tale sono di uso comunissimo in infusione come il thè – alla dose di 4 a 10 gr. (secche), per litro d'acqua – nelle bronchiti, catarri, febbri eruttive. Usate fresche sono leggermente lassative. La radice possiede una proprietà vomitiva pressochè analoga a quella dell'ipecacuana. Essa può rendere anche i suoi servizi nel catarro polmonare cronico, la dissenteria, ecc.; la dose vomitiva e purgativa per un adulto è di 8-12 grammi di polvere di radice o radice tagliata finamente, in decozione in un bicchiere d'acqua, presa in due volte.

7066 – ***Coltivazione*** – Dandole un appoggio e fissandovela con un po' di lana, si può dare alla viola mammola la forma che si vuole, trasformandola da pianta strisciante in pianta rampicante.

Occorre levare i fiori appassiti per non esaurire la pianta con la produzione dei semi.

Siroppo – V. N. 6144.

7067 – ***Pralinate*** – Per 60 gr. di violette si fanno cuocere 100 gr. di zucchero, e quando è fuso vi si gettano le violette rimestando di continuo, con fuoco vivo; occorre però usare precauzione per non rompere i fiori.

Quando il succo è evaporato, si ritira il recipiente dal fuoco e con un cucchiarino si voltano rapidamente le violette. Si spolverano subito con zucchero in polvere finissima e si lasciano raffreddare separatamente le une dalle altre, su car-

ta bianca.

Nello stesso modo si preparano i petali di rosa e d'arancio.

Violini e strumenti a corda.

7068 – ***Pulitura*** – Si toglie cautamente con spirito e alcune gocce d'olio di lino la crosta di colofonia. Internamente si puliscono agitandovi entro dell'orzo caldo oppure della sabbia grossa.

7069 – Le croste di polvere e di colofonia si tolgono strofinando cautamente con essenza di trementina.

7070 – ***Vernici*** – Si scalda a bagno-maria e si filtra:

Sandracca 12,5 – Gomma lacca 6,2 – Benzoino 3,1 – Mastice 3,1

Trementina 6,2 – Vetro in polv. 12,5 – Spirito (a 95°) 200.

Questa è una composizione frequentemente adoperata dai migliori fabbricanti di strumenti a corda.

Ha molta adesività e resiste benissimo ai continui sfregamenti cui sono esposti gli strumenti musicali, Si può colorarla con un po' di zafferano o di sangue di drago.

7071 – Mastice gr. 120 – Alcool metilico cc. 500 Essenza di trementina gr. 240 – Olio di lino 210.

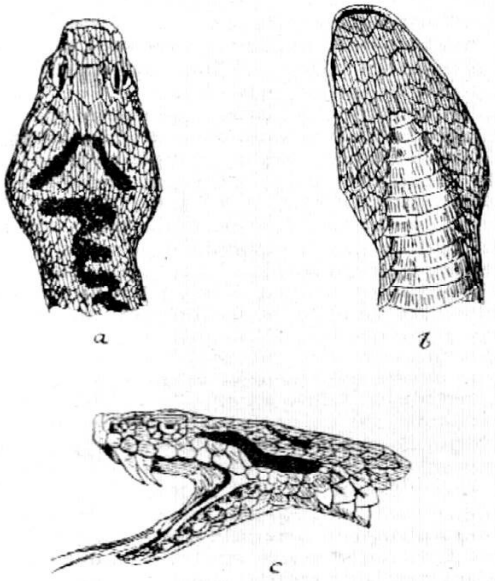


Fig. 172.

a) Testa vista di sopra; *b*) vista di sotto; *c*) vista di fianco.

7072 – ***Caratteri distintivi*** – La vipera comune (*Coluber aspis*) (fig. 172) è lunga non più di 60-70 cm. Ha testa quasi triangolare, ricoperta di scaglie, nelle quali due strisce nere si riuniscono

per le estremità formando una V. Questo è il carattere principale che può servire a farla distinguere dalle comuni serpi innocue. Molto simile ad essa è la *Vipera berus*, meno comune.

7073 – ***Morsicature*** – I morsi delle vipere sono stati sempre fra i più crudeli *incerti del mestiere* per i nostri contadini e per i nostri cacciatori e relativi cani.

Sintomi dell'avvelenamento – In seguito all'avvelenamento inoculato nel sangue da una vipera si prova subito un vivo dolore nella parte morsicata e il dolore irradia dappertutto. La ferita si gonfia e la pelle all'intorno diviene livida. In pari tempo insorgono nausea, vomito, svenimenti e convulsioni che si alternano. Il polso divien piccolo, irregolare, la respirazione si fa angosciosa. La vista si offusca e il corpo si bagna di sudor fred-

do.

7074 – *Trattamento* – Il morso della vipera, come tutte le ferite avvelenate, esige delle cure immediate, giacchè importa sopratutto di neutralizzare il veleno innanzi che sia penetrato nel torrente circolatorio.

Tre indicazioni si presentano quindi sin da principio: interrompere la comunicazione tra la parte ferita e la circolazione generale – eliminare il veleno dalla ferita – distruggere il veleno sul posto.

Vediamo, nei numeri che seguono, come si possano mettere in pratica.

7075 – La prima cura da praticarsi, allorchè si è morsicati, si è di interporre una legatura fra il cuore e la ferita, 5-10 centimetri al disopra di quest'ultima. Ci si può servire di una cravatta, di un fazzoletto o di qualsiasi altro legaccio.

La legatura deve essere così stretta da far rigonfiare le vene, come si pratica per il salasso. Questo mezzo però non è che temporaneo e non deve essere prolungato più di tre quarti d'ora od un'ora, Allorchè la parte ferita – per es., la testa, il collo od il tronco – non permette l'applicazione di una legatura, dovrà esercitarsi con le due mani, una compressione intorno ad essa sino a che non si possa ricorrere ad altri mezzi.

7076 – Per adempiere alla seconda indicazione, dovrà favorirsi la fuoruscita del sangue e quindi del veleno, con un'incisione che allargherà i fori prodotti dai denti della vipera o con la compressione dalle parti vicine.

7077 – Il succhiamento è altresì un mezzo eccellente per eliminare buona porte del veleno, sia che si eserciti con la bocca, sia che ci si serva di

una ventosa dopo avere spremuto e lavato la ferita. L'aspirazione prodotta in tal guisa fa uscire il veleno mescolato con sangue, e si avrà cura di sputare ogni volta, sebbene il veleno della vipera sia senza azione sulle mucose sane. In ogni modo il pericolo è minimo per chi succhia la ferita, mentre è grandissimo il vantaggio per il paziente.

7078 – Il paziente, dopo il primo trattamento sopra indicato, medicata alla meglio la ferita con un impacco umido disinfettante, se se ne ha con alcool (in mancanza di meglio rhum, vino, acquavite) ristoratosi con qualche cordiale, dovrà colla maggior prestezza dirigersi là dove gli sia possibile trovare un soccorso più valido al caso suo, soccorso che tranne in casi eccezionali, gli manca sul luogo stesso dell'infortunio. Come si è detto, il rimedio più adatto a scongiurare i malefici

effetti del veleno è dato da un'iniezione di siero specifico (*serum antivéneneux Calmette*) oggi abbastanza noto da noi; se ne iniettano 10 cm.^{3} nel tessuto cellulare subcutaneo della regione morsicata possibilmente a monte della ferita; se un'iniezione sola non basta, si potrà senza pericolo ripetere la dose[90].

7079 – Nel caso che troppo spesso accade, in cui siero non si potesse trovare sarà giocoforza attenersi a lavature, impacchi, iniezioni locali di permanganato potassico all'1%, d'acido cromico all'1%, o di ipoclorito di calcio al 2%, sostanze, che, se non hanno l'efficacia del siero Calmette, sono però tutt'altro che inattive; l'ammoniaca, usata sin qui largamente in casi simili, in mancanza di meglio può essere applicala per impacco o per bocca come eccitante (10-15 gocce in

90V. Vandoni: *Rettili d'Italia*, di questa Collezione.

mezzo bicchiere d'acqua) non mai per iniezioni, giacchè può avere un'azione altamente necrosante: al pittore C. E., sottoposto in seguito a morso di vipera a questo inopportuno trattamento, dovette essere amputata dopo pochi giorni una falange del dito morsicato, caduta in necrosi completa. Nè crediamo sia molto utile l'insistere con scarificazioni e cauterizzazioni locali, massime passato un certo tempo dalla morsicatura; si dovrà invece provvedere con energia ai sintomi depressivi generali, che non tardano a manifestarsi; contro questi si somministrino al paziente degli eccitanti in alta dose: caffeina, stricnina, ammoniaca, canfora, alcoolici, preparati di digitale, ecc.; sarà pure assai giovevole promuovere il sudore e la diuresi.

7080 – Dopo esperienze di parecchi anni, *Lau-*

de Brunton crede poter raccomandare l'impiego del permanganato potassico nel seguente modo: subito dopo la morsicatura si applica una benda al membro corrispondente, si fa un taglio con un coltello, vi si introduce del permanganato e si frizziona con un po' di saliva. Devesi però usare il rimedio entro 6 minuti dalla morsicatura.

7081 – Insistendo con queste cure, è difficile che il paziente, se non è in età molto tenera e se la ferita non ha interessato la faccia, abbia a soccombere; talora dei sintomi, non si constatano che i prodromici; non vi è però un limite fisso per la sparizione di essi; la loro insistenza può essere maggiore o minore secondo i vari casi ed i disturbi consecutivi possono durare mesi ed anni.

7082 – *Osservazioni* – Una volta cominciato il vomito, la cauterizzazione è inutile, e si dovrà ri-

correre ai mezzi generali: sudoriferi, tonici, qualche goccia d’ammoniaca in una tazza di caffè, ecc.

In questi casi sarà cura del medico lo stabilire un trattamento più opportuno.

Vischio.

7083 – ***Modo di prepararlo*** – La preparazione delle quattro miscele seguenti è identica per tutte e consiste nel fondere assieme a moderato calore le sostanze indicate:

Olio di sesamo parti 5, colofonia parti 11.

7084 – Colofonia 70, olio di lino 30.

7085 – Olio di lino parti 35, colofonia 60, trementina 15.

7086 – Colofonia parti 50, olio di ravizzone 25 e trementina densa 25.

7087 – ***Poltiglie anticrittogamiche*** – *Che bagnano bene le foglie* – Tutte le soluzioni di questo genere (V. N. 3327) possono essere rese *bagnanti* nei modi seguenti:

Alcaline. Aggiungere per ogni ettolitro: gr. 50 di caseina secca in polvere, previamente mescolata con 100 gr. di calce grassa viva, parimente polverizzata; la miscela dovrà essere stemperata in un litro d'acqua aggiunto a poco a poco.

7088 – *Acide* – La caseina si insolubilizzerebbe; essa dovrà essere sostituita con ugual peso di collaforte fatta digerire per 24 ore in acqua e poi scaldata nel liquido, per ottenere una colla chiara.

Viti.

7089 – ***Arrugginite*** – Per potere svitare una vite (a ferro) arrugginita, basta far scaldare un pezzo di ferro piatto ed applicarlo sulla testa della vite per due o tre minuti; quando la vite è scaldata si può smuoverla con tutta facilità.

7090 – ***Preservazione dalla ruggine*** – Al solito rivestimento d'olio è preferibile quello fatto con miscela d'olio e grafite che agisce oltre che come preservatore dall'ossidazione, anche come lubrificante.

Voce.

7091 – ***Modo di rafforzarla*** – Sono utili ed usati da tempo i decotti di malva, orzo, altea, liquirizia, mele, ananas, ecc., i quali agiscono probabilmente per la sola *temperatura*, e non per

qualità specifiche.

7092 In seguito ad esperienze per constatare l'efficacia di alcuni medicamenti sulle corde vocali, si è constatato che usando per inalazioni la tintura di benzoino, questa fa alzare la voce di un'ottava, mentre il balsamo di Tolù l'abbassa di mezza ottava e lo spirito canforato rende addirittura afoni.

Volpi.

7093 – ***Distruzione*** – Nitrobenzolo 5, essenza d'anice 4, tintura assa fetida 2, tintura benzoe 12. Si pone questa miscela entro un'aringa possibilmente rancida. Devesi evitarne il contatto diretto con le mani.

7094 – Cantora in polvere 1, zibetto 0,3, assa fetida 2, radice valeriana 6, essenza d'anice gocce VIII.

7095 – Miscuglio di muschio 0,2, olio di giusquiamo 2, essenza d'anice 2, tintura di valeriana 5, tintura d'assa fetida 5.

Vomito.

7096 – ***Come si provoca*** – Il miglior modo di provocare il vomito consiste nella titillazione dell'ugola (dita nella gola). In certi individui però è poco efficace. Allora si ricorra all'acqua calda salata.

V. anche *Avvelenamenti*.

7097 – ***Trattamento*** – Per calmare il vomito è ottima la *pozione del Riverio*.

7098 – Contro i vomiti ostinati riesce molto efficace il mentolo, ingerendo p. es., XX gocce, diverse volte nella giornata, della soluzione: mentolo 0,5, tintura d'oppio 10, cognac 40.

7099 – Per prevenire il vomito che molte volte

si manifesta per l'ingestione di vermifughi, il dott. *Apolat* consiglia di rendere insensibile la mucosa dello stomaco somministrando ¼-½ ora prima dell'ingestione del vermifugo una o due cartine contenenti gr. 0,30 di polvere di mentolo e altrettanti di lattosio ciascuno.

7100 – ***Nei bambini lattanti*** – Può avere per causa tanto un eccesso come una deficienza di alimentazione – a parte la cattiva qualità del latte, della quale sarà facile accertarsi. In generale si può rimediare provvedendo ad una più abbondante o più scarsa somministrazione di latte a seconda della causa del vomito. Solo nel casi ribelli si potrà usare questa miscela, nella dose di un cucchiaio da minestra prima della poppata o in aggiunta al biberon:

Acqua distillata gr. 120 – Siroppo semplice gr. 25

Citrato di soda gr. 2,50.

Il citrato di soda non è velenoso.

W

Wakaha.

7101 – ***Preparazione*** – È un alimento, di sapore assai gradevole, d'origine indiana. È composto di queste polveri:

Zucchero gr. 320 – Cacao torrefatto 120 – Cannella 15

Vaniglia 4 – Ambra grigia 0,3.

Si usa, alla dose d'una cucchiaiata per persona nelle minestre asciutte.

Z

Zafferano.

7102 – ***Commerciale*** – La provincia d'Aquila è il paese classico dello zafferano (*Crocus sativus*). (V. fig. 125 pag. 2708). Il suo prezzo essendo elevato, è facile trovarlo in commercio sofisticato, specialmente quando è in polvere.

In commercio si può avere in *fili* – che non sono altro che gli stimmi come vengono raccolti e seccati dalle raccoglitrici – ed in *polvere*. Per ridurlo in polvere basta seccarlo ancora convenientemente, pestarlo e stacciarlo; e, naturalmente, così si ottiene genuino.

7103 – ***Saggio*** – Spesso vi si trovano aggiunte sostanze estranee per aumentarne il peso, con grande vantaggio dei venditori.

Innumerevoli e svariate sono le sofisticazioni e

le frodi praticate nello zafferano. Accenneremo solo alla più frequente:

Il *Carthamus tinctorius* è il surrogato che meglio si presta alla sofisticazione.

Lo zafferano preparato cogli stimmi ha sopratutto lo speciale colore, l'odore intenso e la caratteristica leggerezza. Gli zafferani sofisticati invece hanno un odore meno penetrante e il colore varia tra il rosso vermiglione e il rosso mattone.

7104 – La prova più sicura per riconoscere se lo zafferano è puro, sarebbe data aggiungendo ad una piccola quantità di zafferano sciolto nell'acqua, un eccesso di acido cloridrico (muriatico) concentrato. Questo acido scolorisce la soluzione se si tratta di vero zafferano, mentre le sofisticazioni ed i surrogati assumono spesso colorazioni rosso violacee.

Confrontando i campioni sospetti col puro, usando gli altri acidi concentrati (nitrico e solforico), si può arrivare a riconoscere la sofisticazione dalle splendide reazioni cromatiche che si ottengono.

7105 – Anche l'acetato basico di piombo dà collo zafferano un bel color rubino, mentre nei surrogati si hanno dei precipitati.

7106 – Trattando lo zafferano con una gocçia di acido solforico concentrato, se è genuino assume colorazione indaco che poi vira al rosso-scuro bruno; mentre le foglie del *crocus vernus*, che comunemente vengono sostituite allo zafferano, prendono una tinta verde cupo.

7107 – Un saggio semplicissimo consiste nel gettare un pizzico di zafferano in un po' di acqua tiepida, e nello stendere quindi i filamenti su fo-

glio di carta bianca. Si distingueranno gli steli gialli a cui sono attaccati gli stimmi, trifidi, allargati alla loro estremità superiore. Va da sè che questo saggio torna vantaggioso per l'esame dello zafferano intero e non già della polvere.

7108 – Trattandosi di zafferano in polvere, col saggio sopraindicato si potrà avere indizio delle polveri minerali aggiunte, le quali nell'acqua precipiteranno rapidamente al fondo.

7109 – Lo zafferano compresso fra carta bibula, non deve lasciare su di essa macchia oleosa.

7110 – Qualora vi sia presenza di fibre muscolari secche o di droghe diverse dallo zafferano, si svilupperà odore caratteristico abbruciandolo.

7111 – ***Conservazione*** – Lo zafferano conservato in luoghi umidi fermenta emanando odore acre, ed ammuffisce. Per meglio conservarlo, si

usa in alcuni paesi oliare lo zafferano, ma allora emette facilmente odore di rancido. Occorre dunque conservarlo in recipienti ed in luoghi ben asciutti.

Zanzare.

7112 – ***Norme generali di precauzione*** – Le zanzare, che un tempo erano considerate semplicemente come noiose, oggi debbono considerarsi anche pericoloso perché si sa che possono inoculare molte malattie. Da ciò l'utilità dei mezzi preventivi.

Combattere, distruggere le zanzare – sia sotto forma di insetto perfetto che di larva o di uovo – mettersi al riparo delle punture del pericoloso insetto, vuol dire prevenire o impedire la propagazione delle terribili malattie delle quali esso è veicolo, cioè malaria, febbre gialla, filariosi, febbre

intermittente.

Sarà bene abitare case situate sopra una collina o nei quartieri elevati della città; si alloggerà nei piani superiori piuttosto che al pian terreno. In campagna si ricercheranno le alture denudate o quelle nelle quali gli alberi sono radi. Le piantagioni di pino, d'eucaliptus e di ricino saranno da ricercarsi. È raccomandabile di mettere ad una certa distanza dalle case delle lampade accese che si appoggeranno sopra dei piatti contenenti del petrolio; le zanzare sono attirate dalla luce e muoiono nel petrolio. La camera dove si dorme dovrà essere chiusa di buon'ora e bisogna non lasciar trapelare la luce.

In taluni paesi si accendono dei fuochi nelle case, perchè il fumo distrugga le zanzare. Allorché si dovrà passare la notte all'aria aperta, questi

fuochi riusciranno utilissimi perchè gl'insetti vengono a bruciarvisi. Si può difendersi contro le zanzare coprendosi la testa con un velo e mettendosi del guanti, ma questi mezzi poco efficaci non possono essere usati nei paesi caldi; si è obbligati allora a coprirsi con una zanzariera.

7113 – ***Modo di tenerle lontane*** – Quando non si dispone di zanzariera nè di altri mezzi di preservazione, si appendono nella camera dei pezzetti di carne cruda il cui odore attira le zanzare. Si saziano con quella e vi lasciano in pace.

7114 – Spalmare il viso e le mani, prima di coricarsi, con questa miscela:

Canfora gr. 1 – Ac. fenico 0,2 – Vaselina bionda 100.

Si fa sciogliere con cura, a dolce calore, in mortaio impastando per bene.

7115 – Si mette in mezzo alla camera una spugnetta imbevuta di essenza d'eucalipto oppure di lavanda; purchè non si esageri nelle dosi, questi profumi non daranno alla testa come talvolta avviene col piretro e con le composizioni a base di questo.

7116 – Alla sera si fanno frizioni sulle parti scoperte, con quest'unguento di odore delicato, gradevole, che però non è da tutti sopportato essendo le idiosincrasie olfattorie assai strane e sovente opposte:

Vaselina 3 – Unguento di glicerina 6 – Essenza di garofani 1.

7117 – La *tintura* di piretro, quasi inodora per l'uomo, riesce invece assai molesta alle zanzare.

7118 – Uno del migliori mezzi è quello di spruzzare nella camera con un polverizzatore un liqui-

do composto come segue: acqua, ess. di eucalipto, etere acetico, di ciascuno gr. 100, acqua di Colonia gr. 400, tintura di crisantemi gr. 500.

Con questa miscela si può anche frizionare la pelle della faccia e delle braccia prima di coricarsi.

7119 – Fu consigliato di ungersi la faccia e le mani con petrolio, ma il procedimento è assai disaggradevole; altrettanto può dirsi di alcune miscele a base di catrame usate nel Canadà.

7120 – L'infusione di quassio è raccomandata, così come l'essenza d'eucaliptus.

7121 – Soluzione di 2 parti di timolo in 100 di alcool a 50°, con la quale si frizionano le parti del corpo esposte alle punture.

7122 – *Polvere aspersoria*:

Essenza d'eucalipto 3 – Talco in polvere 5 – Ami-

do in polvere 40.

Questa polvere serve per frizionare le parti del corpo esposte alle punture degli insetti.

7123 – Un mezzo efficacissimo si è quello di bruciare nella camera un pezzo di benzoino o di canfora o di farvi bollire un po' di aceto. Coll'odore sprigionantesi dalla combustione di dette materie, le zanzare saranno istantaneamente allontanate.

7124 – Riproduciamo i risultati delle osservazioni e degli esperimenti dovuti al dott. L. O. Howard, Capo dell'Ufficio di entomologia degli Stati Uniti d'America. (V. N. 7125 a 7129).

Fare fregagioni alle mani, alla faccia con canfora o spargerne alcune particelle sul guanciale durante la notte.

7125 – L'essenza di menta dà risultati analoghi

a quelli che si ottengono con la canfora.

7126 – La miglior miscela, fra quelle sperimentate, sarebbe questa, di A. Nask:

Ess. di citronella 2 – Canfora 2 – Ess. di cedro 1.

7127 – Olio di ricino, alcool, ess. di lavanda, in parti uguali.

7128 – Ess. di citronella 1 – Vaselina liquida 4.

7129 – La vaselina, come pure la lanolina, ritardano notevolmente l'evaporazione dell'ess. di citronella. Ecco una buona formola del genere:

Ess. di citronella gocce XX – Vaselina o lanolina gr. 30.

7130 – In una camera basta spargere alcune gocce di kerosene per allontanare tutte le zanzare.

7131 – Oltre alle ben note polveri di piretro, ecc., si possono bruciare nelle camere delle scor-

ze d’arancio secche.

7132 – Giova la fumigazione di Mimms costituita da parti uguali di cristalli d’ac. fenico e di canfora. Per 1000 mc. d’ambiente, si volatilizzano 350 gr. di tale miscuglio.

7133 – Si può bruciare semplicemente dello solfo – in un recipiente – in ragione di kg. 3 per 1000 mc. d’ambiente.

7134 – ***Distruzione dell’insetto alato*** – *Nelle camere* – Si colloca in mezzo alla camera una lanterna coi vetri spalmati di miele o di siroppo; le zanzare attratte dalla luce rimarranno attaccate ai vetri glutinosi.

7135 – Formalina in soluzione al decimo. Basta inzuppare dei panni in questa soluzione, e stenderli sui mobili, per terra, dovunque si può. In ventiquattr’ore mosche e zanzare avvelenate ca-

dono al suolo; non resta che spazzarle e gettarle nell'immondizie. Nessun altro mezzo dà simili risultati. Il formolo attira gli insetti e li uccide; nè v' è bisogno – chè anzi non sarebbe efficace – aggiungere zucchero o miele alla soluzione.

7136 – Il cresolo, scaldato, emette vapori dapprima bianchi e poi bluastri, che uccidono le zanzare che li respirano. Si usa il cresolo, senza aggiunta d'acqua, alla dose di circa 5 gr. per metro cubo d'ambiente.

Il riscaldamento dovrà farsi in recipiente molto profondo onde evitare che la fiamma abbia a lambire o passar vicino al liquido; questo, infiammandosi, produrrebbe molta fuliggine.

I vapori di cresolo non hanno, per l'uomo, altro inconveniente che quello di produrre un po' d'irritazione agli occhi e non danneggiano affatto i

mobili, le dorature, ecc. Si lasciano agire nell'ambiente, chiuso, per 4 a 5 ore.

7137 – Si fanno vari mucchietti di polvere di piretro sul pavimento della camera e vi si dà il fuoco; la polvere brucerà lentamente spargendo il fumo che paralizza le zanzare.

7138 – Invece della semplice polvere di piretro si possono bruciare *piroconofobi*, i quali non sono altro che un impasto di polvere di piretro con salnitro sciolto nell'acqua. (V. N. 3287 a 3292).

Però il fumo del piretro è abbastanza sgradevole anche per l'uomo e non conviene abusarne.

7139 – I comuni *Fidibus* da bruciare, sono composti da gomma benzoe gr. 3, solfo 1, clorato di potassio 1: il tutto ridotto separatamente in polvere e mescolato con acqua in quantità tale da fare una pasta, con la quale si formano piccoli

coni che si pongono nelle camere ad abbruciare.

7140 – ***Distruzione delle larve*** – Si è appunto distruggendo le zanzare allo stato di larva, cioè quando vivono nelle acque ferme degli stagni, paludi, pozzanghere, canali, peschiere, ecc., che si è riusciti a combattere efficacemente la diffusione di molte febbri perniciose, compresa quella terribile *febbre gialla* già tanto diffusa nell'America Centrale, ed ora quasi scomparsa.

Le larve delle zanzare, in genere, vivono nell'acqua, ma devono risalire ogni tanto alla superficie per respirare. Spargendo sull'acqua un liquido che sia per esse un veleno e che vi galleggi (petrolio) o che vi formi uno strato oleoso, se ne otterrà la morte diretta su vasta scala e si impedirà che nelle stesse acque vengano nuovamente depositate le uova.

7141 – Si dovrà dare la caccia alle larve in tutte le cavità suscettibili di conservare dell'acqua.

Tutti i recipienti per usi domestici, nei cortili, pollai, ecc., nonchè nel dintorni delle abitazioni, dovranno essere vuotati ogni giorno.

Negli stagni, paludi, peschiere, cisterne scoperte, ecc., gioverà l'introduzione di pesci (ciprini, ossia *pesci rossi* comuni). Altrimenti vi si versa del petrolio che galleggia e determina la morte di tutte le larve.

Non dovranno essere trascurati i recipienti anche piccoli; in una bottiglia rotta, contenente un po' d'acqua piovana, possono svilupparsi migliaia di zanzare.

Allorquando lo strato è ben sottile, il petrolio non è nocivo ai pesci, anzi, bisognerà guardarsi dal distruggere i pesci che per sè stessi distrug-

gono un gran numero di larve di zanzare delle quali fanno il loro nutrimento.

7142 – Contro le larve di anofele si usa nel Panama questa miscela: In 675 litri di fenolo, scaldati a 100°, si versano 68 kg. di resina in polvere; si aggiungono, alla stessa temp., 14 kg. di soda caustica sino a perfetta emulsione. Con una parte di questa emulsione su 10,000 d'acqua si uccidono le larve di anofele in meno di mezz'ora, ma bastano 5 a 10 minuti se si raddoppia la dose – cioè una p. d'emulsione per 5000 d'acqua.

7143 – Per la distruzione delle larve il kerosene è più efficace del petrolio. Un cucchiaio bastò per distruggerle tutte in una vasca contenente 8500 litri d'acqua.

7144 – 11 Dr. *Sauzeau*, capo del servizio d'igiene e di sanità nel Gabon, propone di utiliz-

zare il *cactus spinosus*, l'*opuntia vulgaris*, che cresce specialmente nei paesi caldi infestati dalle zanzare. Le foglie grasse, carnose del cactus, incise e maciullate nell'acqua, determinano una specie di mucillaggine, la quale diffondendosi alla superficie dell'acqua, impedisce alle larve di annidarvi e respirare. L'azione isolante di questa mucillaggine dura per parecchie settimane ed anche per qualche mese, mentre la volatilità del petrolio limita la sua efficacia solo ad una ventina di giorni.

7145 – E stato constatato che le anitre sono i migliori distruttori di larve di zanzare, benché anche molti altri uccelli, i pesci, i ragni, i batraci (rane e rospi), gli artropodi e i rettili ne distruggano buona parte.

Le anitre dovrebbero quindi essere allevate

nelle regioni paludose, di malaria, onde diminuire la riproduzione delle zanzare.

7146 – Bagnare l'epidermide con questa lozione:

Formalina 40% 1 – Glicerina 2 – Acqua di Colonia 100.

7147 – Per calmare il prurito, il miglior rimedio è il sapone. Si bagna un pezzo di sapone da toeletta comune, e lo si sfrega dolcemente sulla puntura.

7148 – Sono pure raccomandate la tintura d'iodio, l'ammoniaca, l'alcool, la glicerina. Forse la prima è la più efficace.

Punture – (V. N. 5648 a 5669).

Zecche.

7149 – ***Distruzione*** – Per liberare i cani da questi noiosi e talvolta pericolosi parassiti, quan-

do fossero numerosi, si procede ad una lavatura con infuso di tabacco nell'olio o nell'essenza di trementina.

Zinco.

7150 – ***Detersione*** – Si prepara una soluzione di p. 1 d'acido solforico e due d'acqua, si fregano gli oggetti leggermente con uno straccio bagnato in essa, quindi si asciugano sfregandoli con uno strofinaccio.

7151 – Si mescolano 10 parti d'acido nitrico con 60 d'acqua. Si bagnano gli oggetti con tale soluzione, mediante un pennello, o con straccio legato ad un bastoncino. All'indomani si lavano con acqua pura e si asciugano. (V. anche *Metalli*, N. 4487 e seguenti).

7152 – Per togliere l'ossido dalle lastre di zinco si fanno fondere a bagno-maria in un vaso di ter-

ra, della sugna (gr. 250) e della canfora (gr. 16). Sciolta la canfora, si ritira il vaso dal bagno e si aggiunge piombaggine in quantità sufficiente per dare alla sugna il colore dello zinco. Con questa composizione calda, per mezzo di un bioccolo di lana si strofina il metallo; dopo qualche istante si pulisce con un pannolino e lo zinco si conserverà inalterabile.

7153 – ***Colorazione*** – *In nero* – Si pulisce bene lo zinco, e lo si immerge in una soluz. di

Solfato di nichelio ammoniacale 4 – Acqua 40 – Ac. solforico 1.

Si lava e si secca nella segatura di legno. (V. *Metallocromia*).

7154 – Trattare il metallo con la soluzione:

Alcool 1000 – Cloruro d’antimonio 100 – Ac. cloridrico 60.

Far seccare poi passare all'olio seccativo due o tre volte.

7155 – *Con patina verde*:

Acqua 500 – Iposolfito sodico 50 – Ac. solforico 25.

Separare lo zolfo precipitato, immergere nel liquido caldo gli oggetti di zinco; arrestare a tempo, seccare e verniciare al coppale.

7156 – ***Pitturazione*** – È difficile far aderire le pitture ad olio sullo zinco. Occorre procedere prima ad una corrosione chimica, con acqua contenente 5% d'ac. solforico e 10% di ac. cloridrico; fatta la spalmatura con questa soluz., si lascia essiccare. Si forma uno straterello d'ossido sulla superficie del metallo resa ruvida, che favorisce l'aderenza della pittura.

7157 – ***Inchiostro per iscrivere sullo zinco*** –

Si fa sciogliere del solfato di rame nell'inchiostro comune, e si scrive con penna d'oca. (V. N. 3223 a 3226).

7158 – ***Protezione contro l'ossidazione*** – Spalmatura con questa pittura: Si incorporano in 300 p. d'olio di lino cotto:

Nero d'avorio p. 50 – Succino 12 – Solfato di zinco 3

Verderame 8 – Bleu di Prussia 6 – Acetato di piombo 6.

7159 – S'impastano gr. 750 d'ossido di zinco con 1 kg. di vetro solubile (silicato di potassa). Si può colorare con un colore minerale – terra di Siena, ocra, ecc., – facendone una poltiglia con acqua e aggiungendola al silicato.

Si lascia seccare per una giornata all'ombra.

Zootecnia.

7160 – ***Profilassi delle malattie del bestiame*** – Il miglior sistema è una buona cura degli animali, e a questo scopo devonsi osservare le seguenti norme:

7161 – Nutrirli sempre regolarmente, tanto in riguardo al tempo che alla quantità del foraggio. Molti animali si ammalano perchè si nutriscono troppo una volta e troppo poco l’altra.

7162 – La stessa regola deve essere seguita nell’abbeverarli. L’acqua deve essere pura: acqua cattiva o troppo fredda può produrre svariate malattie; nelle vacche guastare il latte e danneggiarne il rendimento.

7163 – Non si faccia mai lavorare un animale eccessivamente.

7164 – Non lo si nutrisca mai con foraggio gua-

sto o cattivo. Se si è costretti ad usare fieno o paglia cattivi, si taglino minutamente e si mescolino con acqua salata e farina.

7165 – Si somministri frequentemente del sale in dosi moderate.

7166 – Si pongano di frequente sotto al foraggio delle ossa calcinate e polverizzate, specialmente pel bestiame giovane, perché queste aiutano la formazione delle ossa e le bestie diventano più forti.

7167 – Si procuri di togliere o diminuire le piante venefiche nei pascoli e nel fieno.

7168 – Si difendano gli animali per quanto è possibile dalle piogge fredde e dalla neve; non si lascino mai giacere su terreno freddo od umido.

7169 – Si cambi o si rinnovi spesso lo strame.

7170 – Ogni cambiamento di foraggio deve av-

venire gradatamente, specialmente fra il foraggio secco e il verde.

7171 – Si abbia cura che le bestie abbiano sempre aria pura e fresca. Le stalle devonsi arieggiare ogni giorno, specialmente se in vicinanza vi sono malattie epidemiche. Nelle bestie ammalate l'aria fresca e pura è il primo e miglior preservativo.

7172 – Si osservi la massima pulizia. Tutte le bestie, persino i porci, crescono meglio, le vacche dànno più latte e gli animali da macello forniscono carne migliore, se siano sempre stati tenuti puliti.

7173 – ***Contro i parassiti degli animali bovini*** – Non possiamo consigliare di ricorrere, senza le debite cautele, agli antiparassitarii mercuriali: per esempio, al ben noto unguento mercuriale

doppio, detto *napoletano*, il quale è composto di mercurio e vaselina in parti uguali. È un preparato che non potrebbe usarsi che con grande precauzione, sotto la rigorosa sorveglianza dell'animale, per impedire che esso si lecchi; preparato altrettanto efficace quanto pericoloso di avvelenamento.

7174 – Più sicuro da questo lato, è l'infuso di estratto di tabacco: ma non si può dire che non irriti la pelle.

7175 – Efficaci le lozioni con tintura alcoolica di piretro, la quale però è costosa e quindi meno consigliabile in veterinaria.

7176 – Giova la naftalina in pomata, mescolata cioè per metà con vaselina ed usata per frizioni sulla parte ove si annidano gli schifosi parassiti.

7177 – Giovano altresì energiche frizioni di po-

mata 1 p., con 4 p. di fiori di zolfo, e ripetute insaponate con saponi antiparassitarii al fenolo, lisoformio, creolina, sublimato corrosivo, ecc.

7178 – Lavature con soluz. di creolina al 2·3%.

7179 – Lavature con soluz. di lisoformio greggio al 4-5%.

7180 – Ecco una formola meglio alla portata di tutti: Petrolio p. 100, fecce d'olio d'oliva p. 50, balsamo peruviano p. l0; mescolare ed imbevere fortemente la cute dell'animale, dove si annidano i parassiti, coprire e fasciare.

Converrà sempre osservare una scrupolosa pulizia, strigliando tutti i giorni le bestie.

7181 – ***Per guarire le piaghe cagionate dai finimenti*** per la ripetuta confricazione, si ricorra alla seguente soluz.: ac. picrico gr. 10, alcool (a 60°) 50, acqua 1000. Si bagna del cotone nella

soluz., quindi dopo averlo ben spremuto si applica sulla parte lesa, soprapponendovi altro cotone, tenendo il tutto fisso con fasciatura.

Nelle medicazioni successive bisogna avvertire di non togliere le produzioni epidermiche.

Zucche-fiaschetta.

7182 – ***Modo di prepararle*** – Durante lo sviluppo si può modificare la forma del frutto torcendolo, legando lo con lacci di funicella, ecc.; per renderne piatto il fondo si fa poggiare su d'un'assicella; si può renderlo piatto lateralmente costringendolo a crescere fra due assicelle, ecc.

7183 – Si colgono i frutti a maturità, che si riconoscono ai seguenti caratteri: color verde biancastro, corteccia abbastanza grossa da resistere alla pressione dell'unghia.

Si raschia e si taglia la pellicola esterna dei

frutti. Si sospendono quindi al riparo dell'umidità, ma non presso al fuoco. Quando sono perfettamente secchi rendono, all'urto, un suono di legno cavo. Con un ferro arroventato si fora la parte superiore della zucca, al diametro voluto. Si raschia l'interno del frutto con un grosso filo di ferro ricurvo, e se ne fanno uscire i semi e le fibre secche: si finisce agitando a lungo e fortemente la zucca con ghiaia minuta. Si lava accuratamente e a più riprese con lisciva e poi con acqua calda.

Zucchero.

7184 – ***Caratteri*** – Lo zucchero cristallizzato viene estratto dalla canna da zucchero e dalla barbabietola. Da ciò la distinzione di zucchero di canna e di zucchero di barbabietola[91]. Dallo zuc-

91 Intorno all'argomento si potranno consultare i Manuali di questa Collezione: *Il droghiere*, di L.

chero greggio si ricava con la raffinatura, lo zucchero bianco.

Lo zucchero di buona qualità dev'essere brillante, sonoro quando si batte, rompersi di netto, e sciogliersi nell'acqua senza alterarne la trasparenza. Inoltre deve avere un sapore schietto, esente da qualsiasi altro miscuglio. La qualità di zucchero, nota sotto il nome di zucchero regio d'Olanda, è notevole per la sua durezza, trasparenza e cristallizzazione; è quello che di preferenza si usa per l'acqua zuccherata e per la composizione dei siroppi e delle gelatine: il suo prezzo è sempre alquanto più alto di quello delle altre qualità. Per gli altri usi ordinari di famiglia, lo

Manetti; *Il pasticciere e confettiere moderno*, di G. Ciocca, contenente numerose ricette per biscotti, confetture, creme, ecc.; nonchè i molti altri che trattano dello zucchero.

zucchero un po’ meno bello e meno caro del precedente, può essere sufficiente. Quello non raffinato, giallo, di buona qualità, addolcisce molto perché, sebbene non imbianchito, contiene minor proporzione d’acqua di cristallizzazione. Siccome è meno caro del raffinato, si può adoperarlo vantaggiosamente per qualunque uso domestico, principalmente per quelli di cucina; ma per famiglia non conviene farne grandi provvigioni in una volta, poichè non si conserva, tutto al più che un solo anno. Devesi tenerlo ben coperto e al riparo dall’umidità e da ogni odore estraneo che contrae facilmente. È meglio preparare in casa propria lo zucchero in polvere anzichè comprarlo già preparato, perché in quest’ultimo caso è talvolta mescolato con sostanze eterogenee.

7185 – ***Chiarificazione e cottura*** – Lo zucche-

ro da chiarificare deve essere ben raffinato ed in pezzi. Per ogni 7 ettogrammi di zucchero occorre un bicchier d'acqua ed un chiaro d'uovo col suo guscio frantumato. Poni la chiara, l'acqua ed il guscio e sbatti; mettivi quindi lo zucchero e poi al fuoco, rimestando di tratto in tratto e schiumando appena comincia a bollire. Col bollire lo zucchero si alzerà ed allora vi porrai un po' d'acqua fredda e tosto schiumerai. E indizio di perfetta chiarificazione il non sollevarsi più e produrre poca e leggera schiuma. Ritirato allora dal fuoco, fallo passare per tela, in vaso di terra.

7186 – Se lo zucchero chiarificato si fa cuocere finchè presane una goccia fra le dita e staccandole se ne forma un filo, esso è *a giulebbe*; se si prolunga la cottura finchè coll'istessa prova il filo si allunghi assai, senza rompersi, è *a perla*, poi-

chè sulla superficie si formano anche delle vescichette che sembrano perle. Proseguendo la cottura si ha lo zucchero *a vento*, cioè quando le bolle scoppiando mandano uno scricchiolio, e messo sotto i denti vi si attaccherà. Se messo a questa prova non si attacca più ai denti, il che richiede maggior cottura, dicesi cotto *a caramella*.

V. *Siroppi*.

7187 – ***Acidulato, per bevande*** – Il succo di certi frutti come ribes, ciliege, lamponi, aranci, limoni, misto con acqua e zucchero, costituisce una bevanda aggradevole e rinfrescante. Si può supplirvi con zuccheri acidulati che hanno il vantaggio di conservarsi per tutto l'anno, e di fornire in ogni stagione le bevande che non si possono ottenere coi succhi dei frutti se non al momento in cui questi sono in piena maturità.

Ecco in qual modo si procede per preparare gli zuccheri acidulati. Il ribes, a mo' d'esempio, bisogna sgranarlo, schiacciarlo, e dopo averne raccolto il succo, passarlo e mescolarlo con quattro o cinque volte il suo peso di zucchero ridotto in polvere. Con tale miscuglio si forma una pasta granita che si fa a poco a poco asciugare entro una stufa moderatamente riscaldata, e che in seguito si polverizza per conservarla entro fiasche di vetro, ben tappate. Quando si vuol far uso di questo zucchero ben acidulato, se ne sciolgono due cucchiaiate da caffè in un bicchier d'acqua e si ottiene una bevanda tanto gradevole quanto quella che si può ottenere dal succo di ribes fresco. Si segue presso a poco lo stesso procedimento col lampone, con le ciliege, cogli aranci e coi limoni. Soltanto alle ciliege, prima di schiac-

ciarle, bisogna levare i noccioli. Si soffrega un pezzo di zucchero sull'esterna scorza degli aranci e dei cedri, e come già dicemmo si fa seccare in una stufa.

7188 – ***Proprietà*** – Lo zucchero, preso in quantità moderata, è utile come condimento per attivare la digestione. Mescolato all'acqua, al latte, al caffè, al vino, all'alcool esso costituisce bevande sane, rinfrescanti. Le persone che temono la gotta o la renella, non devono far uso di zucchero che con la massima moderazione. I diabetici poi se ne devono astenere completamente,

7189 – In un esperimento fatto in Germania si poterono riconfermare i ben noti benefici effetti dello zucchero come ristoratore delle forze durante le marce e simili fatiche. La dose somministrata era di 50 a 60 gr. al giorno. Essa calma no-

tevolmente la fame e la sete, agisce da tonico negli stati di debolezza, accresce il vigore e la forza di resistenza, impedisce un aumento troppo forte dei battiti del cuore e delle escursioni respiratorie dopo la fatica e provoca un aumento del peso del corpo; insomma le condizioni generali dei soldati, che oltre al solito vitto, consumavano ancora la suddetta razione di zucchero, erano costantemente migliori di quelle degli altri.

7190 – Lo zucchero però esercita un'influenza vantaggiosa alla salute fino a che non venga ingerito in eccesso. Preso in troppo forte quantità, rende la lingua sporca, cagiona sete, toglie l'appetito ed impedisce le funzioni digestive.

Bunge, il celebre chimico di Basilea, in un lavoro sopra il *consumo crescente dello zucchero*, mette in rilievo i pericoli che esso presenta.

Se il bisogno di consumare degli alimenti zuccherati si fa sentire, Bunge raccomanda di far piuttosto uso di frutta ricca di zucchero che di zucchero propriamente detto.

L'uso dello zucchero determina una sensazione di sazietà, ed oppone quindi un serio ostacolo all'alimentazione ordinaria. I frutti contengono invece degli elementi preziosi, per esempio, dei sali calcari e delle combinazioni organiche di ferro che non contiene lo zucchero e che sono necessari per l'organismo.

7191 – Il dott. Trillat ha constatalo che li fumo dello zucchero bruciato ha realmente un'azione deodorante dovuta alla formaldeide, ac. acetico e acetone che si sviluppano in seguito alla combustione dello zucchero: non solo, ma ha constatato pure con una serie di esperienze che questo fu-

mo ha anche un’azione antisettica verso germi infettivi come il bacterium coli, il bacillo del tifo, le spore del carbonchio e lo stafilococco aureo.

Certamente, per avere buoni risultati necessita che l’azione antisettica del fumo sia molto prolungata: ad ogni modo in mancanza di mezzi più energici, anche il fumo dello zucchero ha reali vantaggi, come quello che può ottenersi dovunque con tutta facilità.

7192 – ***Invertito*** – Si fanno sciogliere, a caldo, 1000 gr. di zucchero cristallizzato in 300 gr. d’acqua; si aggiunge, a poco a poco, il succo di mezzo limone oppure 1 gr. d’ac. citrico o tartarico. Si porta all’ebollizione, rimestando, sino a che abbia acquistato un bel colore giallo-dorato, cioè per circa 40 minuti.

Lo zucchero sarà allora invertito e somiglierà al

miele col quale potrà essore mescolato in forte proporzione. (V. *Miele artificiale*).

Sinonimia Chimica

(I nomi *tecnici* sono stampati in **carattere grassetto**)

Acetato basico di piombo	Estratto di Saturno.
	Verderame.
Acetato basico di rame	Zucchero di Saturno.
	Biossolato di potassa.
Acetato di piombo	Acido pirolegnoso.
Acetosa, acetosella	Acqua forte.
Acido acetico	**Anidride carbonica.**
Acido azotico	Acido prussico.
Acido carbonico	Acido muriatico, spirito di sale.
Acido cianidrico	
Acido cloridrico	**Fenolo.**
Acido fenico	**Acido cloridrico.**
Acido muriatico	Acqua forte.

Acido nitrico Oleina.

Acido oleico **Acido acetico.**

Acido pirolegnoso **Acido cianidrico.**

Acido prussico Silice – Quarzo, ecc.

Acido silicico **Idrogeno solforato.**

Acido solfidrico Olio di vetriolo.

Acido solforico Stearina,

Acido stearico Tannino.

Acido tannico Timòlo.

Acido timico **Acido nitrico, Acido azotico.**

Acqua forte • **Essenza di trementina** (greggia).

Acqua ragia **Ammoniaca.**

Alcali volatile Spirito di vino di barbabietole,

Alcool etilico di grano, ecc.

Alcool metilico

Allume

	Spirito di legno.
Ammoniaca	Solfato doppio d’alluminio
Anidride arseniosa	e potassio.
Anidride carbonica	Alcali volatile.
Arsenico	Arsenico.
Barite	Gas o acido carbonico.
Biacca	**Anidride arseniosa.**
Bianco di balena	**Solfato di bario.**
Bianco di Meudon o	**Carbonato di piombo.**
di Spagna	**Spermaceti.**
Bianco di zinco	**Carbonato di calce** in
Biossalato di potas-	polvere fina.
sa	**Ossido di zinco.**
Biossido di manga-	Acetosa, acetosella.
nese	Pirolusite.
Biossido di piombo	Minio.
Bitartrato di potas-	Cremor di tartaro.

sa	**Borato di soda.**
Borace	Borace.
Borato di soda	**Protocloruro di antimo-**
Burro di antimonio	**nio.**
Calomelano	**Protocloruro di mercu-**
Carbonato di barite	**rio.**
Carbonato di calce	Spato pesante.
in polv.	Bianco di Spagna; Bianco
	di Meudon; Creta.
Carbonato di ma-	Magnesia alba.
gnesia	Biacca.
Carbonato di piom-	Potassa.
bo	Soda – Sale di soda.
Carbonato di potas-	Cera minerale.
sa	**Cera carnauba.**
Carbonato di sodio	**Solfuro di mercurio.**
Cera carnauba.	Sale ammoniaco.

Cera minerale

Cinabro

Cloridrato d'ammoniaca

Cloruro di calce

Cloruro (Bi) di mercurio

Cloruro di sodio

Colla forte

Colofonia

Copparosa azzurra

» bianca

» verde

Cremor di tartaro

Creta

Cristalli di soda

Ipoclorito di calce.

Sublimato corrosivo.

Salmarino – Sale da cucina –Salgemma.

Gelatina animale.

Pece Greca.

Solfato di rame.

Solfato di zinco.

Solfato di ferro.

Bitartrato di potassa.

Carbonato di calce in polvere.

Carbonato di sodio.

Nitrobenzolo.

Olio di trementina – Acqua ragia.

Acetato basico di piom-

Essenza di Mirbano	**bo.**
Essenza di tremen-tina	**Pentasolfuro di potas-sio.**
Estratto di Saturno	Acido fenico.
Fegato di solfo	Prussiato giallo.
Fenolo	» rosso.
Ferricianuro di po-tassio	Formalina – Formòlo.
Ferrocianuro di po-tassio	**Formaldeide – Formòlo.**
Formaldeide	Formalina.
Formalina	**Anidride carbonica.**
Formolo	Colla forte.
Gas carbonico	**Solfato di calce.**
Gelatina	Piombaggine.
Gesso	Acido solfidrico.
Grafite	Cloruro di calcio.
	Protossido di piombo.
	Ossido o carbonato di

Idrogeno solforato	**magnesia.**
Ipoclorito di calce	**Biossido di piombo.**
Litargirio	Pietra infernale.
Magnesia	Salnitro.
Minio	Essenza di Mirbano.
Nitrato d’argento	**Acido oleico.**
Nitrato di potassio	**Essenza di trementina.**
Nitrobenzolo	**Essenza di trementina.**
Oleina	**Acido solforico.**
Olio di ragia	Vaselina liquida.
Olio di trementina	Sale d’acetosella.
Olio di vetriolo	Bianco di zinco.
Olio di vaselina	Colofonia.
Ossalato (Bi) di po-	**Nitrato d’argento.**
tassa	**Steatite.**
Ossido di zinco	**Steatite.**
Pece greca	**Grafite.**

Pietra infernale	**Biossido di manganese.**
Pietra ollare	**Carbonato di potassio.**
Pietra saponaria	**Ferrocianuro di potas-**
Piombaggine	**sio.**
Pirolusite	**Ferricianuro di potas-**
Potassa	**sio.**
Prussiato rosso	**Acido silicico.**
» giallo	**Cloridrato d’ammonia-**
Quarzo	**ca.**
Sale ammoniaco	**Biossolato di potassa.**
Sale d’acetosella	**Cloruro di sodio.**
Sale da cucina	**Solfato di sodio.**
Sale di Glauber	**Solfato di magnesia.**
Sale d’Inghilterra, –	**Carbonato di sodio.**
amaro	**Cloruro di sodio.**
Sale di soda	**Cloruro di sodio.**
Salgemma	**Nitrato di potassio.**

Salmarino	Vetro solubile.
Salnitro	**Acido silicico.**
Silicato sodico	**Carbonato di sodio.**
Silice	Vetriolo ferrico, Copparo-
Soda	sa verde.
Solfato di ferro	Barite.
» **di bario**	Gesso.
» **di calce**	Sale d’Inghilterra– Sale
» **di magnesio**	amaro.
» **di rame**	Copparosa azzurra.
» **di sodio**	Sale di Glauber.
» **di zinco**	Copparosa bianca.
Solfuro di mercurio	Cinabro.
Spato pesante	**Carbonato di barite.**
Spermaceti	Bianco di balena.
Spirito di vino	**Alcool etilico.**
Spirito di legno	**Alcool metilico.**

Spirito di sale	**Acido cloridrico.**
Stearina	**Acido stearico.**
Steatite	Pietra ollare – Pietra sa-
Sublimato corrosivo	ponaria.
Tannino	**Bicloruro di mercurio.**
Terebentina	**Acido tannico.**
Timolo	**Trementina.**
Vaselina liquida	**Acido timico.**
Verderame	**Olio di vaselina.**
Vetriolo di ferro	**Acetato basico di rame.**
Vetro solubile	**Solfato di ferro.**
Zucchero di Saturno	**Silicato sodico.**
	Acetato di piombo.

Ragguaglio della scala termometrica centesimale con quelle Réaumur e Fahrenheit

Centesim.	Réaumur	Fahrenheit	Centesim.	Réaumur	Fahrenheit
+ 100	+ 80, 0	+ 212, 0	76	60,8	168,8
99			75	60,0	167,0
98			74	59,2	165,2
97	79,2	210,2	73	58,4	163,4
96	78,4	208,4	72	57,6	161,6
95	77,6	206,6	71	56,8	159,8
94	76,8	204,8	70	56,0	158,0
93	76,0	203,0	69	55,2	156,2
92	75,2	201,2	68	54,4	154,4
91	74,4	199,4	67	53,6	152,6
90	73,6	197,6	66	52,8	150,8

Centesim.	Réaumur	Fahrenheit	Centesim.	Réaumur	Fahrenheit
89	72,8	195,8	65	52,0	149,0
88	72,0	194,0	64	51,2	147,2
87	71,2	192,2	63	50,4	145,4
86	70,4	190,4	62	49,6	143,6
85	69,6	188,6	61	48,8	141,8
84	68,8	186,8	60	48,0	140,0
83	68,0	185,0	59	47,2	138,2
82	67,2	183,2	58	46,4	136,4
81	66,4	181,4	57	45,6	134,6
80	65,6	179,6	56	44,8	132,8
79	64,8	177,8	55	44,0	131,0
78	64,0	176,0	54	43,2	129,2
77	63,2	174,2	53	42,4	127,4
52	62,4	172,4	22	17,6	71,6

Centesim.	Réaumur	Fahrenheit	Centesim.	Réaumur	Fahrenheit
51	61,6	170,6	21	16,8	69,8
50	41,6	125,6	20	16,0	68,0
49	40,8	123,8	19	15,2	66,2
48	40,0	122,0	18	14,4	64,4
47	39,2	120,2	17	13,6	62,6
46	38,4	118,4	16	12,8	60,8
45	37,6	116,6	15	12,0	59,0
44	36,8	114,8	14	11,2	57,2
43	36,0	113,0	13	10,4	55,4
42	35,2	111,2	12	9,6	53,6
41	34,4	109,4	11	8,8	51,8
40	33,6	107,6	10	8,0	50,0
39	32,8	105,8	9	7,2	48,2
38	32,0	104,0	8	6,4	46,4

Cente-sim.	Réau mur	Fah-ren-heit	Cente-sim.	Réau mur	Fah-ren-heit
37	31,2	102,2	7	5,6	44,6
36	30,4	100,4	6	4,8	42,8
35	29,6	98,6	5	4,0	41,0
34	28,8	96,8	4	3,2	39,2
33	28,0	95,0	3	2,4	37,4
32	27,2	93,2	2	1,6	35,6
31	26,4	91,4	1	0,8	33,8
30	25,6	89,6	0	0,0	32,0
29	24,8	87,8	-1	-0,8	30,2
28	24,0	86,0	-2	-1,6	28,4
27	23,2	84,2	-3	-2,4	26,6
26	22,4	82,4	-4	-3,2	24,8
25	21,6	80,6	-5	-4,0	23,0
24	20,8	78,8	-6	-4,8	21,2

Cente-sim.	Réau mur	Fah-ren-heit	Cente-sim.	Réau mur	Fah-ren-heit
-7	20,0	77,0	-25	-20,0	-13,0
-8	19,2	75,2	-26	-20,8	-14,8
-9	-5,6	19,6	-27	-21,6	-16,6
-10	-6,4	17,6	-28	-22,4	-18,4
-11	-7,2	15,8	-29	-23,2	-20,2
-12	-8,0	14,0	-30	-24,0	-22,0
-13	-8,8	12,2	-31	-24,8	-23,8
-14	-9,6	10,4	-32	-25,6	-25,6
-15	-10,4	8,6	-33	-26,4	-27,4
-16	-11,2	6,8	-34	-27,2	-29,2
-17	-12,0	5,0	-35	-28,0	-31,0
-18	-12,8	3,2	-36	-28,8	-32,8
-19	-13,6	1,4	-37	-29,6	-34,6
-20	-14,4	-0,4	-38	-30,4	-36,4

Cente-sim.	Réau mur	Fah-ren-heit	Cente-sim.	Réau mur	Fah-ren-heit
-21	-15,2	-2,2	-39	-31,2	-38,2
-22	-16,0	-4,0	-40	-32,0	-40,0
-23	-16,8	-5,8			
-24	-17,6	-7,6			
	-18,4	-9,4			
	-19,2	-11,2			

Indice Alfabetico

(I numeri indicati sono quelli delle ricette).

A

Abete – Bevanda di- 584 –Trasudamento resinoso 3503 a 5 – 4567

Abitazioni – Aereazione 1 a 5 – Igiene d.- 3032 – Contro il polviscolo nelle- 21 a 23 – Deodorazione col caffè 960 – Dipinte di fresco 323 – Disinfezione 6 a 12 – 1989 a 2000 – umide 18 a 20

Abiti – Conservaz. senza cattivi odori 24-25 – logori; restauraz. 26 a 28 – ininfiammabili 744 – Impermeabilizzaz. 3410 – Incombustibili 3042 – di seta. Come si rinfrescano 28 – Lavatura 6243 e seg. – di panno. Lacerature 4912 – Pie-

ghe 4910-4911 – Rimessi a nuovo 3971 – Smacchiatura 4906 e seg. – di lana. Come toglierne le pieghe 4910-4911 – Lavatura 3402 e seg. 6243 e seg. – Smacchiatura 3762 – da bambini; lavatura 3405 – Smacchiatura 3732-3733 – umidi. Come si devono far asciugare 29

Acacia – Liquore d'- 6147 – Siroppo d'- 6146

Acaro Tyroglyphus – 2349

Accendifuoco – 2676-2677

Acciaio – brunito. Pulitura dalla ruggine 5810 – Colorazione 35 a 36 – 4524 – Decolorazione 37-38 – Decorazione 43-4519 – Detersione 4489 a 4492 – Doratura 2032 – Incisione sull'- 3238 a 3241 – Pulitura dalla ruggine 30 a 34 – Patina antica 2217 – Preservaz. dalla ruggine 5777 e seg. – Saggio 42 – Tempera 39 a 41 – (V. *Gioielli* 2871)

Accumulatori – Economico·44 – Eliminaz. di vapori acidi 45

Acetilene – Fughe 57·– Generatori 51 – Lampada semplice 60 – Lubrificaz. dei rubinetti 54 – Protezione dal gelo 52-53 – Pulitura 51 – Norme per l'uso dei fanali per biciclette, vetture, ecc. 59 – Per evitare l'ostruzione dei becchi ad - 58 – Precauzioni nell'uso 55-56 – Produzione 46 a 50 – Produzione a secco 49-50 – Saggio 61

Aceto – alla senape 88 – all'estragon 84 a 87 – Anguillule dell'- 312 – antiprurigginoso 5633 – antisettico 5574 – aromatico 5565 e seg. – aromatico per insalata 83 a 87 – britannico 5571 – Caratteri 62 – Chiarificazione 68-69 – Conservazione 95-96 – da fiuto 92 – Dalle vinacce 67 – Decolorazione 70-71 – dei quattro ladri 5574

– di Bully 5572 – di Colonia 5575-5576 – di frutta 93 – Fabbricaz. casalinga 63 a 67 – fenicato 313 – inglese 92 – in polvere 91 – insettifugo 3294 – profumato 5565 e seg. – Saggio semplice 72 a 82 – salato 89-90 – Siroppo d'- 94

Acidi – minerali. Macchie di - 3777 – vegetali. Macchie di - 3784 a 3786

Acido – nitrico. Macchie sulle mani 4071 – picrico – Macchie di - 3778 a 3780 – pirogallico. Macchie di - 3781 a 3783 – pirogallico. Macchie sulle mani 4072 a 4077 – solforico. Scottature d'- 6048-6049

Acqua – alcalina 4458 – antiisterica 4459 – corrente 113 – da toilette insettifuga 3293 – dei Carmelitani scalzi 4459 – di bellezza «Aurora» per la pelle 5003 – di catrame. Preparazione

100 – di china 1118 a 1122 – di Colonia 5544 e seg. – di Florida 5541 a 5543 – digrassante pel viso 5054 e seg. – di Janos. Imitazione 182-183 –di Javel 918-3478 – di mare. Artificiale 169-170 – di mare. Come medicinale 4373 – di pozzo 112 – Depurazione 138-139 – di riso 4434 – di Seltz 593-596 – di sorgente 111 – distillata 104 – di Vichy, artificiale 176 e seg. – e polvere. Macchie di - 3787 a 3789 – ferruginosa artificiale 186 a 188 – Filtraz. 2238 e seg. – imperiale 4457 – ossigenata. Conservazione 101 a 103 – panata 590 – piovana. Filtraz. 2238 – potabile. Caratteri 106 a 114 – potabile. Correttivi per l'-621 e seg. – potabile. Depurazione chimica 124 e seg. – potabile. Depurazione 116 e seg. – potabile. Depuraz. per bollitura 121 e seg. – potabile. Filtrazione 117 e seg. 129, 2238 a 2241 –

potabile. Generalità 104-105 – potabile. Mastice per serbatoi d’- 4332 – potabile. Pittura per serbatoi d’- 6063 – potabile. Precauzioni nell’uso 115 – potabile. Saggio 142 a 150 – potabile. Sterilizzazione 116 e seg. – regia 2058 – saponata per bolle 743 – sedativa Raspail 4460 – stagnante 114 – terrosa. Depurazione 140

Acquaio – Pulizia 97 a 99

Acquarelli – Conservaz. 151

Acquarii – d’appartamento 152 e seg. – Pulitura 3421

Acquavite – Caratteri 3628 – Modo di migliorarne il sapore 171-172

Acque – minerali 173 e seg. – artificiali 176 – odorose per toeletta 5531 e seg. – per la toeletta della testa 1072

Aereazione delle abitazioni – 1 a 5

Aeschlimann's Schnupfpulver – 1315

Affreschi – Vernice per- 6731

Afidii – (V. *Gorgoglioni*) 2939 a 2961

Afidio lanigero. – Distruz. 2955-2956

Afte – Cura 189 a 193

Agaricus edulis – 2619

Agata – Coloraz. artificiale 191

Aghi – Punture di - 5639-5640 – Tempera d'- 6389

Agrumi – Insetticidi per - 3308

Aiuole erbose 195 e seg.

Alabastro – Mastici per - 4237 – Pulitura 200 a 206

Alberi – da frutta. Concimaz. 227-2600 – da frutta. Insetticidi per - 3309-3320 – da frutta. In vaso 208 a 215 – da frutta. Licheni e insetti 225 – da frutta. Malattie 217 e seg. – da frutta. Nuove

piantagioni 226 – Potatura 228 – da frutta. Preservaz. dagli insetti predoni 221 e seg. 2389 – da frutta. Trapiantamento 216 – da frutta. Trattamenti anticrittogamici 229-230 – di Natale. Cotone-neve, incombustibile per - 3046-3047 – Piantagioni in terreni rocciosi 207

Albero di: Diana 6672 – Giove 6675 – Marte 6674 – Saturno 6673

Albicocche – Conserve di - 1572 – Conservaz. 2549 – Gelatina di - 1591 – in acquavite 2572 a 2574 – Proprietà medicinali 2588 – Ratafià di - 3658-3659 – Secche 2561 – Vino di 7041

Album di alghe – 248

Albumina – Macchie di - 3790-3938 e seg.

Alcali caustici – Macchie di - 3791 – Scottature d'- 6046

Alchermes – 3629

Alcool – assoluto 231 – Deodorazione 241 – Diluzione 240 – di menta piperita 242 – per liquori 3622 – per ismacchiare 3745 – per profumeria 5505 – Purificaz. 239 – Saggio 235 e seg.

Alcoolometria – 232 e seg.

Alghe – commestibili 245 – Conservazione 243-244-248 – Gelatina di - 246

Alimentazione dei lattanti – 532 a 535 – delle nutrici 530-531 – Norme igieniche 256-257 – umana. Generalità 249 e seg.

Alimenti – Durata della digestione 254-255 – Wakaha 7101

Alito cattivo – 1825 – Cura 261 a 269

Allattamento artificiale – 523 e seg. – materno 523 – misto 523

Allegamento dei denti 1818-1819

Allume – Cristallizzazioni di - 1715-1716 dei bar-

bieri. Contro l’- 550

Alluminio – Conservaz. 271 – Decorazione 281 – Detersione 276-277 – Inchiostro per iscrivere sull’- 284 – Incisione 282 – Lucidatura 278 a 280 – platinato. Lucidatura 280 – Modo di incollarvi etichette 2151 – Mordenti per- 4629 – Pulitura 272 e seg. – Resistenza chimica 270 – Saldatura 283

Alpacca – Detersione 379, 4487-4488 – Mordenti 4630

Alveari – Preservaz. dalle formiche 2399

Amalgama – per macchine elettriche 285 – per preparazioni anatomiche 286

Amarasche – (V. *Amarene*)

Amarene – nell’acquavite 2571 – Ratafià di- 3660

Amaro – di china 3630 – fino 3632 – fino di Ger-

mania 3631 – ligure 3633-3634 – olandese 3635 – stomatico 3636

Ambra gialla – Caratteri e saggio 289 e seg.·– Come si può lavorarla facilmente 299 – Mastice per - 298, 4309 a 4311 – Saldatura 287-288

Amido – Saggio 300

Ammalati – Bagno a vapore per - 518 – Aereazione delle camere 1 – Brodo ricostituente per - 845 – Brodo vegetale per - 851 e seg. – Carne cruda per - 1244 a 1248 – Che devono restare lungamente a letto 301 – Latte per - 3427 a 3430

Ammoniaca – Eliminazione dell'odore 311 – Come smacchiatore 3736 – Scottature d'- 6047 – Usi domestici 302 a 310

Ananas – Bevanda di - 587 – Conserve di - 1584 – in acquavite 2572

Anemia – Lecitina per - 4456

Anestesia locale – 2811

Angina – 2875 a 2878

Anguillule dell’aceto – 312

Anice chinato – 623

Anilina – Macchie di - 3792 a 3799 – Macchie sulle mani 4079

Animali – Conservaz. 3065 – Ferite negli - 2202 e seg. – Insetticidi per - 3311 – per acquarii 154 a 157

Anisette – 3637 a 3639

Anitre – Ingrassamento 5386 a 5388

Anticrittogamici – 7087-7088

Antidoti – per funghi 2640 – (V. *Avvelenamenti*) 454 e seg.

Antiferi – per macchio d’inchiostro 3995

Antiruggine – 5299-5300

Antisettici – 313 a 3l5 – boccali 735 e seg.

Aperitivi – Gendrin 316

Aphanizon – 3767

Api – 317 e seg. – Modo di addomesticarle 322 – Modo di prendere uno sciame di - 319 a 321 – Punture di - 5648 e seg.

Apicoltura – 317 e seg.

Apoplessia – Cura 1563 – Sintomi 1562

Apparecchi di chimica – Colla per- 1481

Apparecchi distillatorii – Luto per - 4247

Appartamenti (V. *Abitazioni*)

Appendicite – Mezzi preventivi contro l'- 6693

Apple-tea – 6449

Applicazioni di stoffa – 324-325

Appretto per biancheria – 710

Aranci – Conserve di - 1580-1581 – Proprietà medicinali 2597 – Ratafià di - 3661-3662 – Si-

roppo di - 326-327 – Vini di 7042 a 7044

Arancio – Insetticidi per alberi d'- 3310

Aranciata – 585-586

Argentana (V. *Alpacca*)

Argentatura a foglia – (V. *Doratura a foglia*) 2037 a 2047 – a fuoco 337 – a sfregamento 333 e seg. – Conservaz. 2056 – dei vetri, specchi, ecc. 338, 6838 a 6840 – d'avorio 435 – del cuoio 1776·– Per immersione 328 e seg. – su nastri di seta 339

Argenterie – Conservazione 341 – Pulitura 307-342 e seguenti – 749

Argento – *antico* 368 – Cascami 376 – Coloraz. 368 a 373 – Detersione 4487-4488, 4502 – Doratura 2033 – Imbianchimento 374-375, 2870 – Mordente per- 4631 – ossidato 368 – Pulitura 2687 a 2691 – Pulitura (V. *Gioielli*) 2855 a 2870

– Saggio 377-378

Argento di Germania – Detersione 379

Argilla plastica – Per modellare 380 a 382

Aria – Polveri atmosferiche 383 – Viziata 1 a 5

Aristolochia Sipho – 2846

Armi – Bronzatura 391 e seg. – Conservaz. 384 a 390 – Damascatura 4519 – Pulitura 389-390 – Vernici per - 6732 – (V. *Fucili*).

Arrac – Essenza artificiale per - 5761-5762

Arsenico – Nelle carte da tappezzeria 395

Arum d'Etiopia – 2850

Ascelle – Sudore delle - 5065

Asfissia – Respiraz. Artificiale 5755 a 5757 – Soccorsi d'urgenza 398 a 400

Asma –·401a 404

Asparagi – Conservazione 406 a 408, 4532 – Contro il cattivo odore prodotto dagli - 405 –

sott’aceto 3532

Asparagus Sprengeri – 5199

Asperula odorosa. – Usi 409 a 412

Astucci di cuoio – Ritintura 1732

Autolite – 49

Automobili – Benzina per - 416 a 418 – Congelaz. dei radiatori 413 – Guasti e relative ricerche 415 e seg. – Pittura del motore 414 – Pulitura 419 e seg. – Matite contro l’offuscamento degli occhiali 424

Avena – Usata per fare un thè 6453

Avorio – Argentatura 435 – Colla per - 450-451, 1535-1536 – Colorazione 436 e seg. – Colori per miniature su -1548 – Decorazione 434 – Fotografie su - 2462 – Gessi imitaz. -2770 a 2772 – Imbianchimento 425 a 430 – Imitazione 452-453 – Imitaz. dell’- antico 446-447 – Inchio-

stro per iscrivere sull'- 449, 3231-3232 – Lucidatura 433 – Mastici per - 4309 a 4317 – Pulitura 431-432 – Rammollimento 448

Avvelenamenti – Cure – Antidoti 454 e seg.– (V. *Naftalina*) 4741 – per funghi 2640

Azzurro per biancheria 711

B

Bachi da seta – I dodici comandamenti del bachicultore 492-493

Bacinelle – per fotografia 494 a 496, 2413 – da fotografia. Vernice per - 6733

Baffi – Pomata ungherese per - 497 a 499

Bagnanaso – 600

Bagni – amidati 505 – aromatici 506 – a vapore 518 – carbonico 507-508 – di mare 501 e seg. – Glicerinato 509 – medicati 510 e seg. – Norme igieniche 500 e seg. – Pasta profumata per

- 5592 – Polveri per - 503-504

Balbuzie – Cause 519 – Cura 520

Balia – (V. *Nutrici*)

Balsamo all'antica per le labbra – 3355

Bambini – Alimentazione dei lattanti 523 a 535 – Alimentazione (*Miele*) 4555 – Cipria per - 1423 – Convulsioni dei - 1646 – Cura di ferite 2200 – Cure ai lattanti 521 e seg. – Dentifrici per bambini 1861-1863 – Diarrea dei - lattanti 1942 a 1944, 4465 – Eczema dei - 2063 – Geloni 2704 – Incontinenza d'urina 6613 – Latte per - 3427 – Lavatura del corredo 2327 – Modo di somministrare il chinino 4389 – Polvere contro l'irritaz. della pelle 5068-5069 – Polvere per lavare i capelli ai - 1149 (V. *Capelli*) – Preservazione dalle pulci 5636 – Purganti per- 1409, 4449 – Raffreddore 5608 – Somministraz. del vino 6939 –

Svezzamento 532 e seg. – Vomito nei lattanti 7100.

Banane – Conserve di - 1585 – Proprietà medicinali 2596

Banconote – Preservaz. in caso di incendio 730

Bandiere – Resistenti alle intemperie 6376

Bandoline – 1192 e seg.

Barba – Creme per - 537 e seg. – Liquidi e creme per lavarsi dopo la rasatura 546 a 548 – Pomata per - 536 – Sapone (essenza e polvere) per - 542 a 545

Bardature – Conservaz. 2250 a 2252 – Lucidatura 2253 a 2255 – Pulitura 2252

Barili – per birra 788

Barometro – chimico 554 a 559, 4544 e seg. – dei giardini 4541 – Indicazioni relative al tempo 553 e seg.

Basilico – Conservazione 560

Bastoni – Coltivaz. delle piante per - 4126

Bavarese – 601

Baveri – di panno. Smacchiatura 4909

Bay-Rhum – 1100 a 1102

Becchi a incandescenza – 2695

Begonie – 5171-5177

Belletti – 561 e seg. – Modo di levarli dall'epidermide 573 – Saggio 572

Bendaggio – delle ferite 2195

Bénédictine – Imitaz. 3640

Benzina – Come si evitano le esplosioni 580 – di sicurezza 579 – emulsionata per ismacchiare 3769 – Incendio di - 581 – non infiammabile 579 – per automobili 416 a 418 – per ismacchiare 3746 – Profumata 577 – Purificazione 578 – Recipienti per - Intonaco 5752 – Pulitura

5753-5754 – Saggio 574 a 576

Betanaftolo – Macchie di 3801

Bestiame – Cura delle piaghe nel - 7181 – Contro i parassiti del - 7173 e seg. – Profilassi delle malattie del - 7160 e seg.

Bevande – 582 a 689 – Acqua di seltz 593 a 596 – Acqua panata 590 – al miele 628 – al tè 627 – Antialcooliche 6455 – *Apple-tea* 6449 – Bagnanaso 600 – Bavarese 601 – Birra casalinga 602 e seg. – Birra di montagna 617-618 – Birra estemporanea Durand 620 – Birra senza malto 619 – Bomba 592 – Cioccolata 1407 – Correttivi per l'acqua potabile 621 e seg. – Di abete 584 – Di ananas 587 – di arancio 585-586 – di frutta 659 – Di mele secche 654 – Di uva secca 660 a 662 – di uva spina 588 – dissetanti. Classificazione 6098 e seg. – Durante i pasti 582-

583 – economiche 626 e seg. – *Ginger-beer* 589 – Idromele 629 a 631 – Igieniche 632-633 – Ippocrasso 634-635 – Kefir 636 – Kumiss 637-638 – Kwass 639 – Latte di gallina 640 – Latte di mandorle 591 – Limonate 641 e seg. – Molto dissetante 625 – molto dissetanti, al caffè 980 – Molto spumanti 597 a 599 – *Mother-Milch* 655 – non alcooliche 656 e seg. – Peppermint-cordial 663 – Persicata 664 – Pozione tonica per convalescenti 665 – *Punch* 666 e seg. – Rinfrescanti 675 e seg. – *Sam-Ward* 680 – Si-roppo di Bombay 684 – Siroppo tartarico 685 – *Soda-water* 686-687 – Spumanti 681 a 683 – Thè 6437 e seg. – (V. *Caffè*) 962 e seg. – (V. *Zuccheri acidulati*) 7187 – *Vino-Brulé* 688 – *Wodnika* 689 – Zucchero acidulato per - 7187 – Zucchero per limonate 653

Biancheria – Appretto per - 710 – Azzurro per - 711 – Bucato casalingo 904 – Cera per inamidare 708-709 – di celluloide. Pulitura 718 – Disinfez. 716-2011 – Inamidatura 691 e seg. – Inchiostro per marcare - 3162 a 3175 – Ingiallita 690 – Liscivie per - 907 e seg. – Macchie di grassi sulla - 3850 – Modo di marcarla 712-713 – Polveri per profumarla 5602-5603 – Pulitura e imbianchimento 717 – Smacchiatura 714-715 – Stiratura a lucido 691e seg.

Bianco di fungo – 2619-2620

Biberon – 523, 3425-3427

Bicchieri – Pulitura 4921

Biciclette – Lubrificaz. e lubrificanti 720 e seg. 3693 e seg. – Mastici per - 719-727 – Mastice per manubri di - 4303 – Riparaz. delle gomme 719-2936 – Vernice per - 728, 6734-6735

Bicloruro di mercurio – 314

Biglie da biliardo – Colorazione 436 e seg., 441 e seg. – Lucidatura 729

Biglietti di banca – Preservaz. in caso di incendio 730

Bilance – Economica 731

Biliardo – Riparaz. al tappeto 732

Birra – amara 4440 – casalinga 602 e seg. – chinata 4441 – di montagna 617-618 – diuretica 4442 – estemporanea Durand 620 – senza malto 619 – purgativa 4443

Birretta – 602 a 620

Bitter – (V. *Amari*)

Bitume – Macchie di - 3800-3959 e seg.

Bianchissime – 3754

Blatte – Modo di fugarle 99-746

Bocca – Antisettici 735 e seg. – Inconvenienti e

pericoli delle dentiere 733 – Lavatura 734-750

Bolle di sapone – 740 e seg.

Bomba – 592

Bombe ignifughe – 3085 a 3089

Borace – Usi 744 e seg.

Boroglicerin-lanolincream per le labbra – 3368

Borsette – di pelle. Ritintura 1732 – di talpa 6337

Botanica – Conservaz, delle piante allo stato fresco 5222 e seg. – Erbario 2130 e seg. – Felci 2188 e seg. – Foglie secche flessibili 2337 – (V. *Fiori in pianta* 2256 a 2261) – (V. *Fiori secchi* 2305 e seg.) – (Vedi *Funghi* 2632)

Botti – Cementi per - 782 – Chiusura 755 – Conservazione 779 – Da olio d'oliva. Pulitura 2680 a 2683 – Deodorazione 770 e seg. – Disinfezione 778 – Inacetite. Deodorazione 771 e seg.- Mastici per - 782 – nuove 762 – Pulitura 2678-

2679 – Purificazione 756 e seg. – Sterilizzazione 2678-2679

Bottiglie – Apertura 790 e seg. – Chiusura ermetica 798 a 801 – Conservaz. delle rotelle di gomma 2898 – Contenenti liquori. Gelatina per otturare 3713 e seg. – contenenti preparazioni alcooliche. Luti per - 3712 – Lavatura e pulitura 802 a 822, 4921 – Modo di conservarle piene 827 – Modo di estrarne i turaccioli dall'interno 823 e seg. – per conserve di frutti 833 – per sciroppi 833

Bottoni di metallo – Detersione 4513 – Lucidatura 835

Bouquet-garni – 841

Braccia – Bianche e morbide 5008

Braccialetti – Pulitura 2856 (V. *Gioielli)*

Bracieri – l

Brillanti – (V. *Diamanti)*

Brillantina – per capelli 1185 e seg.

Broccati di seta – Ripristinaz. 6068

Brodo – all'inglese 845 – di carne 839 e seg. – di carne, a freddo 844 – di carne. Conservaz. 848 e seg. – di manzo 839 a 845 – di pollo 846 – pettorale 847 – vegetale 851 e seg.

Bronzatura – del ferro 2211 e seg. – del legno 3480 – dello zinco 4533 – del rame 5720 e seg.

Bronzature diverse – 857 a 859

Bronzi – antichi. Vernice per - 6736 – artistici. Patina imitaz. antico 872 a 874 – artistici. Pulitura 860 a 871 – cesellati. Pulitura 863 – dorati, Pulitura 877 e seg. – Saggio 876 – Giapponesi. Imitazione 875, 4873 – lucidi. Pulitura 864 – ornamentali (V. *Bronzi artistici*)

Bronzine – Liquida. Preparaz. 884 – Conservaz.

885-886 – Modo di applicarle 887– Saggio 888

Bronzo – antico. Gessi imitaz. 2773 – Doratura 2027 a 2031 – Patina nera 856

Bruchi – Conservaz. 889 – Distruz. 890 e seg. 3323

Bucato – casalingo 904

Bucce – di piselli. Birretta con - 616

Bue – Carne di - 1234

Buoi – Insetticidi per - 3306 – Pidocchi dei - 3300

Burro – Adulterazioni e sofisticazioni 930 a 939 – alla rosa 942 – al miele 940-941 – Conservazione 919 a 927 – per malati 941 – rancido. Ripristinato 928-929 – Saggio 931 a 939

C

Cabine telefoniche – Sorde 4708

Caccia all’acetilene – 944

Cachemir – Lavatura 3400 – neri. Smacchiatore 3812

per - 3762

Cachou – 263 – aromatico. Composizione 945 a 952

Cactus – 5175

Caffè – a freddo 969 – alla turca 967 – Aroma di - 978 – Caramellato 979 – Caratteri 953-954 – Come bisogna farlo 962 a 970 – Conservazione 957-958 – di fichi 982 – di girasole 981 – Estratto di - 977 – Liquore di - 3641-3642 – Macchie di - 3803 a 3810 – Potere deodorante del - 959 a 961 – Saggio 971 e seg. – Siroppo di - 980 – Surrogati 981-982 – Torrefazione 955-956 – verde 970

Caffettiere – d’argento. Pulitura 2855 – Pulitura 3413

Calamitazione degli orologi – 4846

Calce negli occhi 1679-1680

Calendario perpetuo – 983 a 986 – secolare 987 a 990

Calla Aethiopica – 2850

Calli – Cura 991 a 998

Callifughi – 993 a 998

Callitipia – 1384 e seg.

Caloriferi – (V. *Stufe)*

Calorifughi – Efficacia relativa 999

Calvizie – Cause 1113 e seg.

Calzature – Lavatura 1722 – Ritintura del cuoio 1733

Calze – colorate. Conservaz. della tinta 1001 – di lana. Lavatura 3405 – di ovatta per sudare 6295 – di seta. Lavatura 1000, 6089

Calzoni – Modo di dare la piega 1002

Camelie – 5171

Camere fresche – 2512

Camicette di lana – Lavatura 3406

Caminetti – che danno fumo 1003 a 1005 – di marmo. Pulitura e smacchiatura 4189

Camomilla – Tisane di - 4424

Camoscio – Pulitura delle pelli di - 5079

Campanelli elettrici – Impianti domestici 1006 a 1009 – Pile per 5272

Canarini – Alimento per - 1011 – Colorazione delle penne 1010 – Malattie 1012 e seg.

Candele – Accensione 1015 – Che non colano 1016-1017 – Colorate 1018 a 1020 – Decorazione 1024-1025 – di Bengala 2665 – fumigatorie 1021 a 1023 – fumigatorie insettifughe 3287-3292

Candelieri – Pulitura 1026

Cani – Alimentazione 1048 a 1060 – Bagni solforosi 1061 – Cimurro 1035 a 1042 – Insetticidi

per - 3302 e seg. – Medicaz. delle ferite 2202 – Modo di tenerli alla larga 1064 – Parassiti cutanei 106l-1062 – Parassiti intestinali 1027 a 1034 – Pericoli che presentano 3024 – Pulci dei - 3302

Canili – Insettifughi per - 3303 e seg. – Lettiera 1065 – Parassiti nei - 1066 1067

Canizie – 1150

Canna indica – 2851

Canne di fucili – Bronzatura 391 e seg., 2612 a 2615 – Pulitura 2602 a 2608

Cannocchiali – Conservazione 4866

Cantina – Conservazione degli scaffali 3494 – Disinfez. 1070-2003 – Inchiostro per - 3212 a 3215 – Muffe in - 4703 – Norme generali 1068-1069

Capelli – Arricciatura 1177 e seg. – Bandoline

per - 1192 e seg. –Brillantina per - 1185 e seg. – Caduta dei - Cause 1113 e seg. – Cosmetici fissativi 1196 e seg. – Cosmetolina per - 1190-1191 – Cura della forfora 1082 a 1096 – Digrassatura 750 – Lavatura e cure igieniche 1073 a 1080 – Lavatura 1147-1149 – Lozioni per - 1097 e seg. 1125 a 1130 – Olii profumati per - 1141 a 1143 – Petrolio per - 1l45 a 1147 – Polvere per lavare i - dei bambini 1149 – Pomata trasparente 1201 – Taglio 1071 – Tintura dei - 1150 e seg. – Tonici per - 1082 a 1096

Capelvenere – 2188

Capigliatura – (V. *Capelli*)

Capnografia – Modo di eseguirla 1203-1204

Cappelli – di feltro – Conservaz. 1205 a 1208 – di feltro. Smacchiatore per - 3762 – di paglia. Imbianchimento 1212 e seg. 4884 – di paglia.

Lavatura 1209 e seg. – di seta. Conservaz. 1205 a 1208 – Panama. Pulitura 1215 – Pulitura del cuoio 1208

Capperi sott'aceto –1216-3561

Cappuccina – Frutti sott'aceto 3533

Capretto – Pelli di - Preparaz. 5074

Caramelle per famiglia 1218 a 1221

Carato metrico – 1221

Carbone di Berzelius – 6849

Carbone di legna – Caratteri 1222 – in polvere impalpabile 1223

Carburo di calcio – Caratteri 1224 – Conservazione 48 – Deodorato 1226 – negli occhi 1225-1681

Carciofi – bianchi 1227-1228 – Conservaz. 1232-2175 – Grossissimi 1231 – Precoci 1229-1230 – sott'aceto 3532

Carmino – Soluzione di - 3367

Carne – Caratteri della - sana 1241-1242 – Conservazione 753, 1255 a 1266 – Cruda, per ammalati 1244 – di bue 1234-1235 – di cinghiale 1239 – di maiale 1238 – di vacca 1236 – di vitello 1237 – Estratto di - 1251 – Gelatina di - 1250 – Guasta 1243 – in polvere 1252 – Lesso di - 1253-1254 – Marmellata di - 1247-1248 – Modo d'infrollirla 1240 – *Purèe* di - 1249 – Qualità 1233

Carragaheen – Gelatina di - 246

Carta – antiasmatica 404 – da filtro. Modo di rinforzarla 1279 – da lettere. Fotografie su - 1959, 2469 a 2472 – d'Armenia 5614 e seg. – Doratura 2048 a 2050 – elettro-reattiva 5275 – igroscopica 1278 – incombustibile 754, 1267-1268 – Ingiallita; modo di renderla bianca 1281,

3256-3257 – iridescente 1276 – Macchie su - 3975 a 4005 – metallizzata 1282 – moschicida 3328 a 3330, 4686 a 4689 – per decalco 1273-1274 – per macchine da scrivere 1275 – Carta pigliamosche 3328 a 3330 – Preservaz. dalla muffa 4699 – Saggio 1280 – sempre umida 1278 – smaltata 1277 – trasparente 1269 a 1272 – Vernici per- 6743 e seg.

Cartapesta – Preparaz. 1283 – Modellatura in - 4608-4609

Carte – aromatizzate, per profumare appartamenti 5614 e seg. – Bengala 2673 – cianografiche 1387 e seg. – da giuoco. Lavabili 1285 – Lavatura 1286 – Pulitura 1284 – da parati. (V. *Carte da tappezzeria)* – da visita. Fotografie su - 1959 – scintille 2674

Carte da tappezzeria – Arsenico nelle - 395 –

Colla per - 1509 a 1512 – Macchie d’olio 1300-1301 – Macchie d’umidità 1302 – Modo di renderle lavabili 1303 – Norme per l’incollatura 1287 a 1298 – Pulitura 1304 – Vernice contro l’umidità 1299

Cartoline illustrate cianograficamente 1379 – con fotografie 1379-2469 a 2472

Cartonaggi – Colla per - 1526 e seg.

Cartone – Impermeabile 1305-1306 – Vernici per - 6743 e seg. – lavagna 1307 – pietra. Modellatura in - 4612

Cassis – (V. *Ribes nero).*

Castagne – Candite 1311-1312 – Conservaz. 1308 a 1310 – d’India. Commestibili 1314 – d’India per pollame

Cataplasmi – 4366 a 4370 – di semolino 4367 a 4368 – laudanizzato 4368 – Rubefacente 4369-

4370 – Saturnino 4368 – senapizzato 4368

Catarro – intestinale. Cura 1938 a 1941 – nasale. Cura 1315

Catenelle – Pulitura 2856 (V. *Gioielli*)

Catrame – Estratto di - 4462 – Macchie di - 3811 a 3814, 3959 e seg. – Macchie sulle mani 4078

Caucciù (V. *Gomma elastica).*

Cavallerizzi – Pomata per - 5467

Cavalli – Conservazione dei finimenti per - 2250 a 2255 – Erpete del - 3306 – Ferite 1319 – Foraggio economico 2345 – Insetticidi per - 3306 – Medicazione delle ferite 2202-2203 – Preservaz. dalle mosche, tafani, ecc. 1316 a 1318

Cavoli – Cattivo odore eliminato 1320

Celluloide – Biancheria di - lavatura 1322 a 1324 – Biancheria di - Pulitura 718 – Conservazione 1338 – Incisione 1337 – Lucidatura 1325-1326

– Mastici per - 1329-1330 – Modellatura dei fogli di - 1336 – Pericoli che presenta 1334 – Precauzioni nell’uso 1335 – Pulitura delle biancheria di - 718 – Rammollimento 1327-1328 – Scritte e disegni sul - 1331 a 1333 – Sostituto 1762

Cemento – Coloraz. dei lavori in - 1340 a 1342 – Idrofugo 1339 – Pitture sul - 5315

Cera d’api – Artificiale 1354 – Caratteri 1343 a 1346 – Colorazione 1353 – Estraz. dai favi 1347 a 1350 – Imbianchimento 1351-1352

Cera Figure in - fusa 5342 e seg. – macchie di - 3815 a 3817-3949-3959 e seg. – per applicare parrucche 1202 – per dentisti 5335 – per inamidare 708-709 – per modellare 5338 e seg. – Pitture su - 5318-5319 – plastica 5333 e seg. – Sostituto della - 2101

Ceralacca – da usarsi a freddo 1367-1372 – Dorata 1359 – Fabbricazione 1355 – Inattaccabile dall'alcool 1368 – Lucidatura 1373 – per bottiglie 1369 a 1372 – per lettere 1356 a 1363 – per suggelli 1364 a 1367 – Profumata 1360 a 1363

Cereali – Decozioni di - 260

Cerotto alpino – 996

Cessi (V. *Latrine)*

Cestello di fiori per tavola – 2264

Cesti – Conservazione 1374-1375

Cetrioli sott'aceto – 1376-3531

Champagne – Bevanda simile allo - 649

Chartreuse – Imitazione 3643 a 3646

Cherry-brandy – 3647

China – Decotto di - 4425

Chinino – Modo di prenderlo 4385 e seg.

Chinotti in acquavite – 2572-2575

Chiodi – Come si piantano nel legno e nel gesso 1377 – Modo di fissarli nel legno o nel gesso 2228-2229 – Preservaz. dalla ruggine 5799

Chioschi – Pittura insabbiata, per - 5304

Cianografia – 1378 a 1393 – Carte per - 1387 e seg. – Procedim. *Mercier* 1393 – Procedim. semplice 1378 e seg. – Procedimento *Seuck-Nakahama* 1392 – su tessuti 1382

Ciclamini – 5177

Cicoria – Macchie di - 3803 a 3810 – Saggio 1394-1395

Cicuta – Caratteri 1396

Ciglia – Caduta delle - 4769

Ciliege – amarene. Ratafià di - 3660 – in acqua-vite 2572-2576 – Proprietà medicinali 2584 – Secche 2566-2567 – Siroppo di - 1597 – Succo

di - 1597 – Vino di - 7045 e seg.

Ciliegi – Trattamenti anticrittogamici 229

Cimici – Distruz. 1397 a 1402-1984, 3280-3282

Cimurro – 1035 a 1042

Cincilla – Pulitura 5092 e seg.

Cinematografo: dannoso alla vista – 4763

Cinerarie – 5171

Cinghiale – Carne di - 1239

Cinghie di cuoio – Colla per - 1517 e 4324

Cinture di cuoio – Intonaco nero 1738

Cioccolata – Caratteri 1403 – Crema di - 1408 – Macchie di - 3803 a 3810 – medicinale 1409 – Saggio 1404 a 1406

Cipolle – Sbucciatura senza lacrime 1410 – Sott'aceto 3531

Cipria a buon mercato 1421 – Color della pelle 1422 – insettifuga 3298 – Leggerissima 1417 –

per bambini 1423 – per toeletta 1411 e seg. – Polvere fluente 1420

Ciprini per acquario – 154-160

Cisterne – 104 – Disinfezione 1429 e seg. – Norme generali 1429 e seg.

Civette – Distruzione 944

Cloruro d'argento – Modo di prepararlo 328

Cobaea scandens – 2847

Cobalto – Mordenti per - 3249 e 4632

Coccodrillo – Pelli di - Pulitura 5080

Cognac – di uova 3619-3650 – Essenza artificiale per - 5761-5762 – Imitaz. 3648

Cold-Cream – Preparaz. 1433 a 1441

Colera – 112 – misure profilattiche 1442 a 1445

Coliche – 5834·– Intestinali 1446

Colla – 1448 a 1545 – *À bouche* 1476 – alla cascina 1455 – alla glicerina 1480-1481 – animale

in polvere solubile 1475 – Conservazione 1543 a 1545 – d'amido 1455 a 1460 – di destrina 1461 a 1467 – di farina 1468 a 1470 – di fecola 1474 – di gomma elastica 2928 a 2938 – di patate 1474 – di riso 1471 a 1473 – d'oro 2041 – Impermeabile 1477 – inodora e inalterabile 1538 – Liquida 1447 a 1454 – per avorio 450-451, 1535-1536 – per carta di seta 1465 – per carta e metallo 1466, 1537 – per carta e nichelio 1508 – per carta, metallo e marmo 1537 – per carta e pietra 1537 – per carta e superficie nichelata 1508 – per cartonaggi 1526-1527 – per cartone 1471-1509, 1514 – per cinghie 1517 – per cuoio e cartone 1514 – per cuoio e metallo 1515 a 1517 – per ebonite 2062 – per etichette di carta su metallo 1495 e seg. – per etichette di pergamena 1491 – per etichette im-

permeabili 1492-1493 – per etichette su metallo 1520 – per etichette su vetro 1484 a 1490 – per fiori artificiali 1539 – per fotografie 1463-1464, 1509, 1528 a 1525 – per francobolli 1463 – per gomma elastica 1528-1529 – per lavori a traforo 1455 – per legno 1528-1529 – per legno, economica 1483 – per legno, metallo e gomma elastica 1528-1529 – per linoleum su pietra 1531 – per maioliche 1532 – per metallo 1528-1529 – per nichelio 1508 – per pergamena 1491 – per pergamena vegetale 1494 – per porcellane 1457-1532, 1534 – per rendere inviolabili le corrispondenze 1540 – per rilegare libri 1480-1541-1542 – per stoffa e metallo 1513 – per tappezzerie 1509 a 1512 – per tela cerata 1530 – per vetro 1457-1532 – pigliamosche 4690 a 4692 – Resistente all’acqua calda 1479

– resistentissima 1533 – trasparente, per porcellana 1534 – universale 1482

Collezioni di Storia Naturale – Conservazione 4700-6260

Collo – Bianco e morbido 5007

Collodio depilatore – 1931

Colluttorii – 2745-2746

Colombi – (V. *Piccioni*)

Colori – ad olio. Macchie di - 3913-3959 e seg. – all'albumina per fotografie 1546 – che si distruggono fra loro 1551 – Conservaz. dei - nella lavatura delle stoffe 6238 e seg. – d'anilina. Macchie di 3792 a 3799 – del catrame. Macchie sulle mani 4079 – delle stoffe. Armonia nei - 1554 a 1556 – Come ravvivali 6423 e seg. – delle stoffe. Comportamento con la luce di magnesio 1557 – delle stoffe. Ripristinazione 1552

– in tubetti. Conservaz. 1549 – Macchie di - 3819 a 3821 – per miniature su avorio 1548 – per pittura a guazzo 1547 – per scritte su tela 6050 – resistenti alla calce 1550 – Vernice per - 6737

Colpi di sole – Cura 1558 – sull'epidermide 1559 a 1561

Colpo apoplettico – Cura 1563, 2813 – Sintomi 1562

Coltelli – Damascatura 4519 – Mastice per manichi di - 4304-4305 – Pulitura 1564 a 1566, 4921

Colture senza terra – 5218 a 5220

Combustibili – Liquidi 1567-1568

Composte – (V. *Conserve*)

Conchiglie madreperlacee. Pulitura 1604

Conchiglie – Mastice per - 4261

Concime di gabbia 2684

Concimi – Osservazioni sui - 1628 – per ortaggi 1606 a 1608 – per piante coltivate nella borraccina 1627 – per piante da fiori 1609 a 1614, 1618 a 1626 – per piante d'appartamento 1610-1614 a 1623 – per piante di serra 1610-1617 a 1623 – per rosai 1624 a 1626 – Utilità 1605

Condotte – d'acqua calda o di vapore. Luti per - 3726-3727 – d'acqua. Gelate 1629-6527 – d'acqua in piombo. Alterazioni 1633 – d'acqua. Luti per - 3728-3729 – d'acqua. Mastici per - 1630 a 1632, 4329 – di gas. Luti per - 3728-3729

Congiuntivite invernale – 4768

Coniglio – Alimentaz. 1638 – Allevamento 1634 e seg. – Malattie 1640 – Parassiti 1639 – Pelli di - Preparaz. 5071 a 5073 – Razze 1634

Conserve di frutta – Addensamento 1571·– Albi-

cocche 1572 – Al miele 4556 – Ananas 1584 – Aranci 1580-1581 – Banane 1585 – Bottiglie per - 833 – Ciliege 1574-1575 – Conservaz. 1598 a 1600 – Corniolo 1586 – Cristallizzate 1601 – Fragole 1576 a l579 – 2487, 2488 – Immature 1588 – *Kaki* del Giappone 3352 – Lamponi 1576 a 1579 – Mele cotogne 1582-1583 – Molto mature 1589 – Norme generali 1569-1570 – Pere cotogne 1582-1583 – Pesche 1572 – Pomidoro 5484 – Prugne 1573-1575 – Rabarbaro 1587 – Ribes 1576 – Saggio 1602-1603 – Uva 6658

Conserve di pomodoro – (V. *Pomidoro*)

Consolida maggiore – Rimedio per piaghe 5165

Contatori – del gas. Modo di evitare il congelamento dell’acqua 1641 – Pulitura del meccanismo 5775-5776

Contusioni – Cura 1642 a 1644

Convalescenti – Pozione tonica per - 665

Convulsioni dei bambini 1646 – epilettiche 1648 – isteriche 1647 – Soccursi d’urgenza 1645

Coperte di *Kapok* 3353 – di lana. Lavatura 3395-3397

Copialettere – 1649

Corallo – Pulitura 1651

Corbeilles con piante – 5193 e seg.

Corde – Modo di renderle più resistenti 1652-1653

Cordiali – 4454-4455

Cornici dorate – Conservaz. 1654-1655, 2056 – Pulitura 1656 a 1659 – Restaurazione 1660 – Riparazione 1661

Corniolo – Composta di- 1586

Corno – Conservaz. 1662-1663 – Imitaz. madre-

perla 1667 – Imitaz. tartaruga 1666 – Inchiostro per scrivere sul -·449 – Lucidatura 1665 – Saldatura 1664 – Tintura 1668

Corpi estranei – nell'esofago 1671 a 1673 – nel naso 1674 – negli occhi 1675 a 1681 – nell'orecchio 1682 a 1685 – nella pelle 1686 – nella trachea 1669-1670 – sotto le unghie 1687-1688

Corrente elettrica – Precauz. e soccorsi in caso di infortunio 1689

Corrispondenze – Disinfezione 2008 – Inviolabili 1540, 3537 a 3540

Corroborante Stomatico 1690

Cortili Disinfez. 2004

Cosmetici – fissativi 1196 e seg. – Moderno 1691

Cosmetolina per capelli – 1190-1191

Costipazione – (V. *Stitichezza*) 6234 e seg.

Coti – Mastice per - 4244

Cotognata – 1582-1583

Cotone – imitaz. neve, reso incombustibile 3046-3047 – per filtri 2237

Coup de fouet – 2017

Crampi – alle gambe 1692 – allo stomaco 1693 a 1695, 3592

Crauti – 1321

Creme – dentifricie 1889 a 1905 – di beltà (*Pompadour*) – 5005-5006 – insettifuga 3295 a 3297 – liquide per scarpe 5988 e seg. – per barba 537 e seg. 547-548 – per detergere metalli 4509 a 4513 – per il viso 1546 a 1554, 1696 a 1704 – per inamidare 697 e seg. – per la pelle 3359-3367 a 3369 – per scarpe 5949 e seg. 5976 e seg. – Smacchiatrici 3764 e seg.

Creolina – 1985

Creosoto – Come somministrarlo 4418-4419 – Deodorazione 1705-1706

Crescione – Coltivaz. 1707-1708

Crespino – Idromele di - 631 Vino di - 7049

Crespo – da lutto. Lavatura 6678 – Rimesso a nuovo 1709-1710

Crisantemi – 2845 – Concimaz. 5178 – Putrefaz. grigia 1711

Cristallerie – 6794 e seg.

Cristallizzazioni – a disegno 1717 – di allume 1715-1716 – Modo di ostacolarle 1714 – Modo di ottenerle 1712-1713 – Ramificate, sui vetri 1718 a 1720

Cristallo – Lavatura 804

Crostacei – Conservaz. 3065

Crudo ammoniaco – Uso per viali 2120

Crusca – Birretta di - 615

Crup – 1721

Cucine a gas – Norme per l'uso 2404 e seg. – Pulitura 2400 e seg.

Cuoio – antico. Pulitura 3551 – Ripristinato 1767 a l769 – argentatura 1776 – Conservazione 1739 a 1760, 2101-3409 – dei cappelli. Pulitura 1208 – dei mobili. Lavatura 1723, 1774-1775 – delle vetture. Pulitura 2252 – di Russia. Odore del - 1778 – Doratura 1776 – Encaustici per - 1739 a 1741 – giallo. Pulitura 2252 – Impermeabilizzazione 1725 a 1731, 6415 – Indurito, modo di ammorbidirlo 1761-l762 – Intonaco nero per cinture 1738 – Lavatura 1722-1773 a 1775 – Mastice per - 1777-4323- 4324 – Modellatura in - 4613 – Modo di levarne la vernice 1764 – Morbido 1757 a 1760, 5157 – nero. Lu-

cidatura 1724 – Pulitura 1763-1772 – Saggio del - 1779-1780 – sbalzato 1781 – Smacchiatura 1763 a 1772 – Tintura 1732 a 1736 – verniciato. Lucido per - 5992-5993 – Verniciatura 1737

Curaçao – 3650

Curry-Powder – 5873

Cuscini – di *Kapok* 3353 – (V. *Guanciali*) 2971

Cuscuta – Distruz. 2129

D

Dalie – Conservaz. 1783 – Fioritura 1782 – Odorose 1784

Damaschi – Lavatura 6087 – Macchie d’inchiostro sui - 3876

Damigiane – Censervaz. d. involucri 1374-1375-1785-1786

Datteri – Proprietà medicinali 2598 – Ratafià di - 3839

3663

Decalogo igienico – 3032

Decantazione – 1787 a 1789

Decozione medicinale di ortaggi – 4465

Decozioni di cereali – 260

Deliquio (V. *Svenimenti*)

Demodex folliculorum – 4744

Dentalina – 1903

Denti – 1790·– Allegamento 1818-1819 – Carie 750-1797 a 1809 – Conservaz. 1792 a 1796 – Macchie sui - 1817 – Nevralgia 1797 a 1810 – Tartaro 1811 a 1816 – vacillanti 1820-1821

Dentiere – Inconvenienti e pericoli 733

Dentifrici giapponesi 1887-1888 – in pasta 1889 a 1905 – in polvere 1862 a 1888 – liquidi 1826 a 1861 – Norme generali 1822 a 1825 – per bambini 1861-1863 – Saponi 1906 a 1912

Dentizione – Modo di calmarne i dolori 1913

Deodorazione – (V. *Odori*)

Depilatori – Collodio 1931 – Generalità 1914 a 1916 – in pasta 1922 a 1927 – in polvere 1917 a 1921 – Saponi 1928 a 1930

Dessert – Liquore 3651

Detergenti per metalli – 4487 e seg.

Diaframmi fotografici – Bronzatura 1932

Diamanti – Pulitura 1935 a 1937 – Saggio 1933-1934

Diapositive per proiezioni – 244

Diarrea – Cura 1938 a 1944, 2596, 3591, 4435 – nei bambini 1942 a 1944, 4465 – prodotta dall’acqua inquinata 112

Difterite – 1721

Digeribilità del formaggio – 2347

Digestione – Durata della- 254-255

Digestivi – 5834

Digrassanti – (V. *Smacchiatori*)

Disargentatura – 340

Disegni – a carboncino. Fissativi per - 2311 a 2314 – a *fusin.* Fissaz. 1963-1964 – al fumo (V. *Capnografia*) 1203-1204 –all'inchiostro di Cina. Fissazione 1966 – a matita. Fissazione 1965, 2316 a 2319 – a pastello. Fissazione 1963-1964, 2315 – a penna da fotografie 2433 – Carta per decalco 1273-1274 – Conservaz. 1967-1968 – di paesaggi 1957 – in oro 1945 a 1947 – Lucidatura di - 1270-1272 – Riproduz. 1958 a 1962 – Disegni su frutti in pianta 1952 – sul panno 4913-4914 – su stoffe 1918 a 1951 – su tela. Inchiostro per - 3176 – su tela lucida 1953-1956

Disinfettanti – 6 a 12, 1969 e seg. – Economico

1986

Disinfezioni – 1969 e seg. – degli utensili da cucina 6636 – delle abitazioni 6 a 12, 960 – delle verdure 258

Disossidanti per saldature – 5827 e seg.

Dissenteria – (V. *Diarrea*)

Distorsione – Cura 2012 a 2017

Diuretici – Birra 4442 – Tisane 4430

Divezzamento dei poppanti – 523

Dolci casalinghi. Pasta alla menta per - 4475 – freddi 2809 – Lievito per - 3556 3557

Dolori – di denti (V. *Nevralgie*) – reumatici 2018 a 2026

Doratura – a foglia 2037 a 2047– a fuoco 2035-2036 – all'etere 2034 – a sfregamento. Rame e sue leghe 2027 a 2031 – con bronzine 2053 – dell'acciaio 2032 – dell'argento 2033 – della

carta 2048 a 2050 – del cuoio 1776 – del ferro 2032 – della latta 2047 – della pergamena 2048 a 2050 – dello stagno 2047 – galvanica 2051 – *mat,* ossia senza lucentezza 2052 – Saggio 2054 – su pietra 2046 – su porcellana 2042 a 2044 – su vetro 2042 a 2045

Dorature – Ristaurazione 1660 – con bronzina. Conservaz. 886 – Modo di eseguirle 887 – Conservaz. 1654-1655 – Modo di eliminarle 2058 – Preservaz. 2055-2056 – Pulitura 1656 a 1659, 2057 – su legno. Conservaz. 1655

E

Ebanite – (v. *Ebonite*)

Ebano – Imitazione 3472 a 3474

Ebonite – Colla per- 2062-4318 –Riparaz. 2059 a 2061

Eccitanti pel sistema nervoso 4452-4453

Eczema dei bambini 2063 – delle mani 2064

Edera – Coltivaz. in casa 2065 – per ismacchiare 3750

Efelidi .– (V. *Lentiggini*)

Efflorescenze saline sui muri – 4710-4711

Elettuario dentifricio 1905

E1ixir – di china 3652 – di coca 3653 – d'eucalip-to 3654 – dentifricio dei Benedettini 1848 – Garus 4464

Ematina – 3128

Emicrania – Cause e cura 2066 a 2078

Emorragie – 2079 a 2098 – delle gengive 2096 a 2098 – Uso del ghiaccio 2810

Emostatici: Pagliari 2084 – per la faccia 549 a 552 – Pollacci 2085

Emulsione di mandorle dolci 4461

Encaustici – 2099 – al petrolio 2112 – Cautele

nella preparaz. 2100-3046 – Color rovere 2113 – con cera artificiale 1354 – Lucidissimo 2102 – Modo di eliminarli dalla superficie del legno 2114 – per cuoio 421-422, 1739 a 1741 – per legno 2103 e seg. – per legno scolpito 3508 – per pavimenti di mattonelle 4988 e seg. – per scolture in legno 6020 – Saponificati 2108 e seg. – Simile a lacca 2111 – Sostituto della cera 2101

Epidermide – (V. *Pelle*)

Epilessia – 1648

Epistassi – 2088 e seg.

Epizoozia – Modo di combatterla 2002

Erba – Distruzione nei viali, tennis, foot-ball, ecc. 2115 e seg. – Macchie d'- 3784 e seg. 3822

Erba miseria – 5193-5197

Erbaggi – Disinfezione 258

Erbario – Conservaz. delle piante 2130 e seg.

Erbe medicinali. Essiccazione – 6669

Eritema da sole – Cura 5044

Ermellino – Pulitura 5091

Erpete dei cavalli – 3306

Esaurimento nervoso. Lecitina per - 4456

Esca per fumatori – 4551-4552

Esche per la pesca in acqua dolce – 5116 e seg.

Escoriazioni per decubito – 5027

Esofago – Corpi estranei nell'- 1671 a 1673

Essenza – di sapone. Per barba 543 – di trementina. Eliminazione dell'odore 2136 a 2138, 3835 – Saggio 2139 – di vaniglia 6664 – di .vaniglia artificiale 6663 e seg. – di violetta 5530 – di *Ward* 2074 – moschicida 4685 – speciale per limonate 642-643

Essenze – Conservaz. 2141-2142 – di funghi

2631 – Generalità 2140 – per ismacchiare 3744 – Ripristinamento 2143 – Saggio 2144-2145

Estratto – di carne 1251 – di catrame 4462

Etichette – da giardino 284-4627 – di carta. Colla per - 1484 a 1490-2879 – di carta, impermeabili 2146 a 2149 – di carta su metallo. Colla per - 1495 e seg. – di metallo 2173 – di pergamena. Colla per - 1491 – di pergamena vegetale 2154 – di smalto. Riparaz. 2174 – di zinco. Inchiostro per - 3221 a 3226 – impermeabili. Colla per - 1492-1493 – indelebili, su vetro 2152-2153 – Lacche per - 2156 e seg. – per giardino 2162 e seg.– rosse 2155 – su alluminio 2151 – Su vetro 4353

Eucalipto – Tisana d'- 4426

F

Fagioli – Conservaz. 3525 – Cottura 3514-3515 3848

– Proprietà 3517-3520

Fagiolini – Conservaz. 2175-3523-3524 – sott’aceto 3532

Fanali ad acetilene – Norme per l’uso 59

Fanciulli – Purgante per - 4449

Fango – Macchie di - 3823 a 3827

Farfalle – Distruz. 2178 – Modo·di ucciderle senza guastarle 2176 e seg. – Testa di morto 6520

Farina·– Conservaz. 2179-2180 – di budino 529 – di mandorle per toeletta 5590 – Saggio 2181-2182

Faringite – 2875 a 2878

Fusciature chirurgiche. Gesso per - 2803

Fave – Cottura 3514-3515 – Proprietà 3518-3528

Fazzoletti di pizzo. Lavatura 2183

Febbre – Calmante per - 4439 – Generalità 2184-2185 – malarica 2186-2187 – intermitten-

te 3589-3590 – intermittente. Vino aromatico contro la - 7030-7032 – tifoidea (Vedi *Tifo*)

Fegati d'oca – 4775

Felci – Dolce 2188 – in casa 2188 – Preparaz. 2189 -Terra per - 5171

Ferite – 2190 e seg. – negli animali 2202 e seg. – prodotte da pallini da caccia 2201

Ferri da stirare, Pulitura 2204-2205

Ferro – Colorazione chimica 2211 a 2218, 4525 – Conservaz. 2219 a 2224 – dorato. Pulitura 2207-2208 – Doratura 2032 – galvanizzato. Pittura per - 5298 – Inchiostro per - 3221-3222 – Lega per fissarlo nella pietra 3451 – Lucidatura 3371 – Macchie sulle mani 4080-4081, 4095 a 4098 – Mastici per riparazioni 2225 a 2227, 4300 – Modo di fissarlo nel legno e nel gesso 2228-2229 – nichelato, arrugginito; pulitura

2209 – Preservaz. dalla ruggine 2219 a 2224, 5777 e seg. – Pulitura 2206 e seg. – smaltato. Pulitura 3421

Fiaccole – 6504

Fiamma per sala – 2666 e seg.

Fiaschette di zucca – Modo di prepararle 7182-7183

Fichi – Essiccaz. 2231-2232 – Maturaz. accelerata 2230 – secchi 2564-2565

Ficus repens – 5205

Fiele di bue – Conservazione 3741 – Depurazione 3742 – per ismacchiare 3741-3742

Figure – in cera 5338 a 5341 – in cera fusa 5342 e seg.

Filigrana d'argento – Pulitura 365 a 367

Filtrazione – Carta da filtro rinforzata 1279 – dell'acqua 2238 e seg. – dell'acqua potabile

117 e seg. 129 – degli olii 4785 – Norme generali 2233 a 2237

Filtri – al carbone 2241 – *Chamberland* 118-119, 2240 – Cotone per - 2237 – di porcellana d'amianto 119

Finestre – a chiusura ermetica 2242-2243 – Ornamenti in cianografia 1380 – Pulitura 2244 – Vetri opachi per - 2245 e seg.

Finimenti per cavalli – Conservaz. 2250 a 2255 – Lucidatura 2253 a 2255 – Pulitura 2252

Fiori – artificiali 2304 – artificiali. Colla per - 1539 – di nespolo del Giappone 5601 – di neve 2820 – Estraz. del profumo 5500 a 5504 – in inverno 2297 a 2301

Fiori in pianta – Coloraz. artificiale 2258-2259, 5221 – Come prolungarne la durata 2257 – Doppi 2260-2261 – Influenza dei raggi lunari

2256 – Raccolta 2262

Fiori recisi – Appassiti 2283 a 2296 – Coloraz. artificiale 2265 a 2278 – Composiz. di mazzi 2263 e seg. – Conservaz. 2279 a 2303 – Essiccazione (V. *Erbario*) 2130 e seg. – Imballaggio 2302-2303 – in mazzo 2263 – nelle abitazioni 2304

Fiori secchi – Galvanizzazione 2309 – Preparaz. 2305 – Riproduz. grafica 2310 – Senza deformaz.·2307 – Tintura 2308 – Verniciatura 2306

Fissativi – per disegni 1963 a 1966 – per disegni a carboncino 2311 a 2314 – per disegni a matita 2316 a 2319 – per disegni a pastello 2315

Fissatori dei profumi – 5506 a 5508

Flanella – Deodoraz. 2320 – Imbianchimento 2330-2331 – Lavatura 2323 a 2329 – Liscivia per - 917 – Restringimento 2321-2322 – Stiratu-

ra 2332 – Usi ed efficacia 2333

Flatulenza – 2334 a 2336

Flittene – Cura 5239 a 5241 – da scottature 6029

Flour-ball – 529

Foglie – di noce. Raccolta e conservaz. 1137. Tisana di - 4436 – secche. Disegni, decorazioni, su - 2338-2339 – secche. Flessibili 2337 – secche. Riproduzione fotografica 2341 – Riproduzione in inchiostro 2340 – Verniciatura 2342 – verdi. Decoloraz. 2343

Foie-gras – 4775

Fontane – Mastice per - 4331

Foot-ball – Distruz. dell'erba nei campi di - 2115 e seg. – impermeabilizzazione degli involucri dei palloni 2344

Foraggio – Razioni economiche per cavalli 2345

Forbicine – 2346 – Distruzione 892-3325

Forfora – Cura della 1082 a 1096

Formaggio – Acaro del - 2349 – Ammuffimento 2355 – Caratteri 235 e seg. – Di patate 2350-4920 – Digeribilità 2347 – Grilli del - 2348 – Saggio 2351 e seg.

Formaldeide – (V. *Formalina*)

Fermalina – Come disinfettante 1978 e 1984 – Deodoraz. 4778-4779

Formicai – Distruz. 2374 e seg.

Formiche – Distruzione 892-2356 e seg. 3286-3324

Formolo – (V. *Formalina*) – geraniato 1804

Fornelli a gas – Norme per l'uso 2404 e seg. – Pu1itura 2400 e seg.

Foruncoli – Cura 2407 e seg. – Guarigione rapida 2409 – multipli 2410-2411

Foruncolosi – 2410

Fosforografie – 2436

Fotocollografia per dilettanti – 2412

Fotografia – Bacinelle per- 494 a 496-2413 – Coloritura 2430 e seg. – Conservaz. degli obbiettivi 2417 – Gabinetto nero 2414 – Lampada elettrica a schermo liq. colorato 2423 e seg. – Riparaz. di negativi rotti 2421-2422 – Polverilampo 2415-2416 – Schermi ortocromatici 2429 – senza camera 2435 – Tinte nere per camere da - 2418 – Tinte nere per obbiettivi 2419-2420 –Vernice per bacinelle 6733 – Vetri rossi per - 2427-6826 – Vetro smerigliato a grana fina 2428

Fotografie – adesione 2447 – al mallo di noce 2434 – Colla per - 1509-1518 a 1525 – Colori all’albumina per - 1546 – Coloritura 2462 –

Conservaz. 2448 – Correzioni 2449 – da riprod. in zincotipia 2458 – Inchiostro per iscrivere sulle - 3179 – Incollatura in libri 2478-2479 – ingialli-te. Ripristinaz. 2480-2481 – luminose 2436 a 2438 – magiche 2450 – Modo di evitarne l’arro-tolamento 2474 – Montatura su cartone, legno, ecc. 2477 – Montatara su tela – 2475-2476 – Nevicate artificiali 2473 – su avorio 2462 – su carta da lettere 1959-2469 a 2472 – su carta-porcellana 2463 – su cartoline da visita 1959 – su cartoline postali 2469 a 2472 – su legno 2451 e seg., 2459 – su metallo 2464 – su por-cellana 2461 – su raso 2465 a 2467 – su seta 2465 a 2467 – su specchi 2460 – su tela 2465 a 2467 – su tessuti trasparenti 2468 – Trasfor-mate in disegni a penna 2433 – trasparenti 1380, 2439 a 2446

Fotominiature su avorio 2462

Fragaria indica – 5196

Fragolaie – Concimaz. 2482

Fragole – al siroppo 2480-2490 – Come mangiarle? 2486 – Conserve di - 1576 a 1579 – 2487 a 2490 – Conservazione 2485 – Gelatina di - 2495 – Infette 2483 – Ippocrasso di - 635-2494 – Polpa 2491 – Proprietà medicinali 2585 – Pulitura 2484 – Ratafià di - 3664 – Succo 2492 – Vino di - 2493

Francobolli – Colla per - 1463

Frangie di frutti secchi – 2496

Freddo – artificiale 2506 e seg. – Preservaz. 2497 e seg.

Freesia refracta alba – 2849

Fresco – Camere fresche 2512

Fresie – 5171

Frollatura della selvaggina 6052

Frutta – Bevande di - 659 – Come e quando si devono cogliere 2524 a 2527 – immature. Composte di - 1588 – Conservaz. 2524 – Conservaz. col metodo Appert 2548 a 2550 – Conservaz. nel cotone 2551 – Conservaz. nel miele 2580 – Essiccaz. 2553 a 2569 – Fichi 2230 e seg. – frutti grossi 2513-2514 – Gelatine di - 1590 a 1594– in alcool 2579 – nell'acquavite 2570 a 2579 – Macchie di - 3784 e seg. – maculate 2542 – Maturaz. anticipata 2517 a 2522 – Maturaz. artificiale 2523 – Mostarda di - 2581 a 2583 – Polpe di - 1595 a 1597 – Sana 2515-2516 – secca. Conservaz. 2569 – secca. Fichi 2231-2232 – Valore medicinale 2584 e seg.

Fruttaio – V.2524 e seg.

Frutteto – Concimaz. 2600

Frutti – Disegni su - in pianta 1952 – grossi 2513-2511 – sani 2515-2516 – secchi. Frangie di - 2496 – Vini di - 7037 e seg.

Fucili – Bronzatura delle canne 391 e seg. 2612 a 2615 – Preservaz. dalla ruggine 384 e seg. 2609 a 2611 – Pulitura 389-390 2602 a 2608 – Scoppio 2601

Fucsia procumbens – 5204

Fucsie – 5171

Fuliggine – Macchie di - 3829-3830

Fulmini – Parafulmini 2617 – Precauzioni 2616

Fumaiuoli – Pittura per - 5297

Fumatore – Igiene del - 6305 a 6325 – (V. *Sigarette* 6111 a 6113)

Fumo – Macchie di - 3829-3830 – Pulitura delle tracce di - 5637

Funghi – Coltivaz. 2619 a 2624 – Conservaz.

2625 a 2632 – Conservaz. al burro 2630 – per collezioni (di St. Naturale) 2632 – Proprietà 2618 – secchi 2625 – sott'aceto od olio 2627 a 2629 – velenosi 2633 a 2640

Fuochi d'artifizio – Bengala 2645 a 2673 – Cinesi, da sala 2641– Giapponesi 2641 a 2643

Fuoco – Composizioni per accenderlo 2676-2677 – Estinzione 3079 a 3093

Fusin – Fissativi per - 2311 a 2314

Fusti – (V. *Botti*)

G

Gabbie – Disinfezione 2684 a 2686

Gabinetto nero per fotografia 2414

Galline – alimentaz. 5313 e seg. – Coloraz. delle penne 1010 – Fecondità 5425 e seg. – Ingrassamento 5382 e seg. – Le migliori razze 5364 e seg. – Per impedire alle - di covare 5440 e seg.

– (V. *Pollame*)

Galloni argentati. Pulitura 2687 a 2691 – dorati. Pulitura 2687 a 2691

Galvanoplastica – Detersione degli stampi metallici 4503

Garenna – Allevamento del conigli in - 1635

Gas illuminante – Fughe 2692 a 2694 – Conservaz. delle reticella per becchi a - 5758 a 5760 – Becchi a incandescenza 2695 – Igiene 2696

Gas solforoso – 3734 – Come disinfettante 1973 a 1976

Gastricismo – 1938 a 1941

Gatti – Modo di somministraz. delle medicine 2697

Gelati – Conservaz. 2805-2806 – Igiene 2807 e seg. – di fragola 2491

Gelatina – al latte per malati 3430 – d’albicocche

1591 – d’alghe 246 – di carne 1250 – di *Carra-gaheen* 246 – di fragole 2495 – di frutta 1590 a 1594 – di mele cotogne 1592 – di mele o pere 1593 – di ribes 1594 – di sapone 5904 a 5906 – Macchie di - 3831 – 3938 e seg. – per le labbra 3360 a 3367 – per otturare bottiglie da liquori 3713 e seg. – resistente al calore 2698

Geloni– alle orecchie 2741-2742 – Cura preventiva 2699 a 2704 – Non ulcerati 2705 a 2730 – Ulcerati 2731 a 2740-2742

Gengive – Emorragia 2096 a 2098 – infiammate 2743 a 2746 – molli. Dentifricio per - 1869

Geranii – (V. *Pelargonii*) – edera 5195

Germifero – 2749-6059

Germinabilità dei semi – 2753

Germinazione accelerata – 2747 a 2752

Gessi – Bronzatura 2767 – Coloraz. iridata 2768

– Conservazione 2781 a 2789 – Duri 2762-2763 – Imitaz. avorio 2770 a 2772 – imitaz. bronzo antico 2773 – imitaz. marmo 2777 – imitaz. terracotte artistiche 2774 a 2776 – Impronte 2754 a 2758 – Indurimento 2759 a 2761 – Intonaco impermeabile 2764-2765 – Mastici per - 4336 a 4338, 4242 – Medaglie 2757 – metallizzazione 2766 – Modellatura 4614 – Pittura 2769 – Protez. contro le intemperie 2783 a 2789 – Pulitura 2778 a 2780

Gesso – Indurimento 2790 a 2795 – Modellatura in - 4614 – Modo di fissarvi i chiodi 2229 – per fasciature chirurgiche 2803 – Presa rapida 2798 a 2801 – Rallentam. della presa 2796-2797 – resistente all’umidità 2802

Ghiacciaie-armadii – Deodorazione 2804

Ghiaccio – Conservaz. 2805-2806 – Imitazione

2817 a 2819 – Norme igieniche 2808-2809 – Usi terapeutici 2810 a 2816

Ghiacciuoli sui vetri – Conservaz. 2820

Ghiande – Tostate e macinate 2821

Giacinti – Coltivaz. in inverno 5180-5181 – Terra per - 5171

Giallo d'uovo – Come smacchiatore 3743

Giardino – Contro la brina 836-837 – Cure generali 2822 a 2824 – Distruz. delle erbe nei viali 2115 e seg. – Distruz. delle formiche 2374 e seg. – Distruzione dei millepiedi 4564-4565 – Etichette per - 2162 e seg. 3223 a 3232 - 4627 – Margotta 2826 – Mobili da - 6419 – Ortensia a fiori azzurri 4847 – pensile 5207 – piante da - 2840 a 2854 – Propaggine 2825 – Rinvasatura 2835 a 2837 – Talea 2827 a 2834 – Trapiantamenti 2838-2839

Giberne – Cera per - 1741

Ginerio – Tintura 2308

Ginger-beer – 589

Gioielli d'acciaio. Pulitura 2871 – di corallo. Alterazione; pulitura 1650-1651 – Mastici per - 4325-4326 – Pulitura 306-2057, 2855 a 2872-4523

Girarrosto – Pulitura 4016

Glicerina – molto spumosa 5907 – Usi 2873-2874

Glicerine and cocumber – per le labbra 3369

Glicogelatina – per le labbra 3367

Glu marina – 2935

Godiva – 5337

Gola – Corpi estranei nella - 1669 a 1673 – Gargarismo pel mal di - 5833 – Igiene 3025 – Mali di - 2875 a 2878

Golden syrup – 4561

Gomito – Distorsione 2016

Gomma adesiva – per etichette 2879

Gomma arabica – Conservaz. delle soluzioni 2890 a 2893 – Pastiglie pettorali di - 2896 – Soluzioni 2880 a 2893 – Succedanei 2894-2895

Gomma elastica – Colla per - 1528-1529, 2928 a 2938 – Conservazione - 2897 a 2920 – Mastice per - 4308 – Odore 2921-2922 – Perforazione 2925 – Riparaz. di oggetti di - 2936-2937 – ripristinata 2917 a 2920 – Saggio 2926-2927 – Soluzione 2923 – Surrogato 1480 – Taglio 2924 – Tappi di - 2919-2920 – Tubi di - 2908 a 2916

Gomme di biciclette. Riparaz. 719

Gorgoglioni – Distruz. 2939 a 2956 - 3322, 5772 – Mezzi preservativi 2957 a 2961

Gradini – Riparaz. 5259

Granito – Pulitura 2962 a 2964

Granturco – Tutoli sott'aceto 3534

Grassi – lubrificanti per oggetti di cantina 755 – macchie di - 3832 e seg. – per conservare le scarpe 5949 e seg. – per cuoio 1744 a 1756 – rancidi. Ripristinaz. 2965

Grès – Mastice per - 4247-4298 – Pulitura 5109

Grilli del formaggio 2348

Grillotalpa – Distruz. 2966 a 2970

Guaiacolo – Deodorazione 1705-1706

Guanciali – di *Kapok* 3353 – di piuma. Pulitura 2971

Guanteina – 2979

Guanti– di cotone. Pulitura 2972 – di filo. Pulitura 2973 – di pelle. Bianchi, da militari. Pulitura 2997-2998 – di pelle. Lavatura 1722 – di pelle. Pulitura 2976 a 2998 – di pelle. Tintura 2999 a

3004 – di pelle scamosciati. Lavatura 2995 – di seta. Pulitura 2974-2975 – speciali per conservare morbide le mani 4105-4106-4108

Guarniture di pompe. Impermeabili 6419

Guarnizioni per vesti. Scelta razionale 3005

Gusci di mandorle. Usati come tè 6454

Guttaperca – Soluz. Di - Usi 5106

H

Heracleum flavescens – 2852

Household Ammonia – 3766

I

Idrofobia – (V. *Rabbia*)

Idromele – 629-630 – di crespino 631

Igiene – Bagni 500 e seg. – delle abitazioni 1 e seg., 3032 –della alimentazione 256-257 – del bere 582-583 – della digestione 3032 – del fu-

mare 6111 a 6113, 6305 a 6325 – del letto 3543 – delle mammelle 5009 e seg. – delle mani 5000 e seg. – del naso 4743-4744 – degli occhi 4762 a 4770 – degli orecchi 4824 a 4826 – della pelle 3032, 4995 e seg. – dei piedi 5233 e seg. – del sonno 3032 – delle vesti 3032 – del viso 5000 e seg. – generale 3006 a 3032 – intellettuale 3032 – invernale 3025 a 3031 – morale 3032 – norme generali 383 – professionale 3032 – respiratoria 3032 – Tappezzerie 6346 – Utensili da cucina 6629 e seg.

Ignifughi – 3033 a 3052, 5302-5303

Igrometro – (*Igroscopio* 3053)

Igroscopio naturale 3053

Illuminazione – a bicchieri colorati 3054, 6827 – alla veneziana 3394

Imbalsamazione – 3055 a 3065

Imbuti di metallo – Pulitura 3066

Impermeabili – Conservaz. 3067 a 3071 – Pulitura 3072

Impermeabilizzazione – degli abiti 3410 – dei gessi 2764-2765 – del legno 3495 – dei pavimenti di legno 4956 – delle pietre 5258 – delle scarpe 5967 e seg.

Impronte in cera 5333 e seg. – In ceralacca 3073 a 3075 – in piombo, a freddo, 3077 – in solfo colato 3078 – Riproduzione 3076 – su neve. Modellatura 4622 – su terra. Modellatura 4620

Inamidatura della biancheria – 691 e seg. – al borace 692 e seg.

Inchiostri – al campeggio 3097 a 3099 – al tannino 3107 a 3109 – azzurro 3150 a 3152 – azzurro-nero 3104 – bianco 3154 a 3156 – bruno

3153 – cancellabile perfettamente 3200 – Caratteri 3096 – copiativo 3112 a 3129 – di alizarina 3131 – d’argento 3157 a 3161 – di bronzine 3157 a 3157 – d’oro 3157 a 3161 – grasso. Macchie di - 3877-3878 – grasso. Macchie sulla carta 4003 a 4005 – grasso. Macchie sulle mani 4084 – imperiale 3100 – Inalterabile, al nero di anilina 3130 – inattaccabile dagli acidi e alcali 3177 – indelebile 3109-3140 a 3143 – indistruttibile 3178 – in polvere – 3134 a 3138 – Macchie d’- 3924-3925 – Macchie sulla carta 3993 e seg. – Macchie sul legno 4006 e seg. – Macchie sulle mani 4082-4083 – Macchie d’- sul marmo 4172-4174 – Macchie d’- sui tessuti 3852 e seg., 6344-6345 – Nerissimo 3110-3111 – Nero comune 3100 – Nero economico 3101 a 3103 – Nero secco 3133 – per cantina 3212 a

3215 – per disegnare su tela 3176 – per fotografie 3179 – per incidere sul vetro 3216 – per macchine da scrivere 3182 a 3184 – per marcare biancheria 3162 a 3175 – per marcare oggetti di corredo 3175 – per penne stilografiche 3180-3181, 5100 – per placche 3217 – per iscrivere sull'alluminio 284 – per scrivere su avorio, osso, corno, 449, 3231-3232 – per iscrivere su celluloide 1331 a 1333 – per iscrivere sul ferro 3221-3222 – per scrivere su latta 3219 a 3222 – per iscrivere sul legno 3227 a 3230 – per iscrivere su metallo 3201 a 3210, 3218-3226 – per iscrivere sull'osso 3231-3232 – per iscrivere sull'ottone 4881-4882 – per iscrivere su porcellana 3211 – per scrivere su stagno 3219 a 3222 – per iscrivere sul vetro 3201 a 3210 – por iscrivere su zinco 7157 – per tele-

grafo 5357 e seg. – per timbri di gomma 6460 e seg. – per timbri di metallo 6468 e seg. – per viaggio 3139 – Preservaz. dalla muffa 4696 a 4698 – rosso 3144 a 3147 – Rosso-nero 3105-3106 – Seccativo-copiativo 3129 – secco 3133 a 3139 – Simpatici 3185 a 3199 – Simpatici. Modo di svelarli 4141 – Smacchiatori per manoscritti 4128 a 4137 – solido 3132 – tipografico (V. *Inchiostro grasso*) – violetto 3148-3149

Inchiostro di Cina – Caratteri 3233 – Incombustibile 3237 – Indelebile 3234-3235 – macchie sulla carta 4001 – Macchie sulla tela 4002 – Modo di aumentarne l’adesività 3236 – Modo di fissarlo 1966 – (V. *Carbone* 1223)

Incendio – di benzina 581 – Estinzione 3079 a 3093 – Precauzioni 4971

Incenso – 3094-3095

Incisione – sull'acciaio 3238 a 3241 – sul celluloide 1337 – su metalli (*Meccanica*) 3250 – sul rame 3242 a 3246 – sul vetro 3216 – sul vetro (*meccanica*) 3250 – sullo zinco 3247-3248

Incisioni ingiallite. Imbianchimento (V. *Carta ingiallita*) 1281– in rame. Imbianchimento3256-3257 – Pulitura 3255 – Riporto su carta, tela, legno, ecc. 3252-3253 – Riporto su vetro, legno, osso, porcellana, ecc. 3251 – Riproduzione sullo zolfo 3254

Incombustibili – 3033 a 3052

Incubazione naturale – 5443 e seg.

Indumenti di lana – Conservazione 3407 – Lavatura razionale 3402 a 3406

Influenza – Convalescenza 3262 – Cura 3259 a 3261 – Sintomi 3258

Innesto – A scudetto 3264 – Condizioni di buona

riuscita 3265 – Generalità 3263 – Mastici 3263, 4343 a 4350 – Ripetuto 3266

Insalata – Aceto aromatico per - 83 a 87

Insegne di tela resistenti alle intemperie 6376

Insetti-barometro – 4542

Insetti – cavernicoli. Caccia agli - 6255 e seg. – Colori per i quali hanno ripulsione 3267 – Devastatori dei libri 3545-3546 – Distruz. (V. *Gorgoglioni*) 2939 a 2961, 3268 a 3330 – negli erbari 2135 – (V. *Grillotalpa*) 2966 a 2970 – Vernice per - 6738-6739

Insetticidi – 746 a 748, 3268 a 3330 – per animali 3300 e seg. 3311 – per erbarii 2135 – (V. *Gorgoglioni*) 2939 a 2961

Insettifughi – 3281-3287 a 3299

Insolazione – Come prevenirla 3332 a 3334 – Cura 3335 – Sintomi 3331-3334

Insonnia – Cause 3336 a 3338 – Rimedi 3339 a 3341

Intagli in legno – Annerimento 3466 – Conservaz. 3508

Intarsiature in legno – Riparazione 3513

Intarsio in metallo – Mastice per - 4301-4302

Intonaco – al catrame 5305 a 5308 – Alla calce 3345 – Idrofugo 3348 – Per ferro 5296 a 5303,.5305 a 5308 – Per legnami 3342 a 3344 – Per metalli 3346 – Per muri 3346 – Per muri umidi 4712 e seg. 4728 – Per recipienti da benzina, petrolio. ecc. 5752 – Per serbatoi d'acqua potabile 6063 – Resistente all'acqua marina 3347 – Sciao-liao 4242

Invetriate – Rammollimento dello stucco 3349

Iodio – Macchie di - 3882 a 3884 – Macchie sulle mani 4084

Iodoformio – Deodorazione 3350-3351-4777

Ippocrasso – 634 – di fragole 635-2494

Iso1epsis gracilis – 5201

Isterismo – Convulsioni 1647

K

Kaki del Giappone – Come si debbono mangiare 3352

Kalodont – 1902

Kapok per materassi 3353

Kefir – 636

Kid-reviver – 2986

Kirsch-Wasser – Casalingo 3655

Kumiss – 637 – artificiale 638

Kummel 3656

Kwass – 639

L

3878

Labbra screpolate – *Boroglicerin-lanolincream* 3368– Crema 3359 – Gelatine 3360 a 3367 – Pomate 3354 a 3358

Lacca – Encaustico simile a - 2111 – Oggetti di - Pulitura 3370-4780

Lacche – 6704 e seg. – per etichette 2156 e seg.

Lame d'acciaio – Tempera 40

Lamiera di ferro – Lucidatura 3371

Lampade – ad acetilene. Semplice 60 – ad olio 3372 a 3375 – a gas. Conservaz. delle reticelle 5758 a 5760 – a liquido 3372 e seg.

Lampade a petrolio – Incendio 3388 – Mastici per - 4290 a 4293 – Norme generalì 3376 a 3378 – Pulitura – 3380-3383, 3385 – Riparaz. 3361 – Trasudamento 3379 – Vetri. Conservaz. 3386-3387

Lampade elettriche – ad incandescenza –

Globi; colorazione 3389-3390 – Globi spulitura 3391-3392 – Pulitura 3393 – per fotografia 2423 e seg.

Lampioncini alla veneziana – Modo di prepararli 3394

Lamponi – Composte di -1576 a 1579 – Proprietà medicinali 2587 – Ratafià di - 3668 – Siroppo di - 1597 – Succo di - 1597

Lana – Lavatura 3395 a 3406, 6243 e seg. – Macchie indeterminate sulla - 3879-3880 – Succedaneo della - 3353

Lanolina – borogliceriata, per la pelle 5029 – Usi 3408 a 3410

Lanterna magica – Vetri dipinti, per - 3411-3412

Laringite – 2875 a 2878

Lastre fotografiche – Utilizzazione per poligrafo 5356

Latrine – Disinfez. 1993 a 2000

Latta – Doratura 2047 – Inchiostro per iscrivere sulla - 3219 a 3222 – Pulitura 3413 a 3420, 4489 a 4501, 4921, 5746, 5747 – Saldatura per - 5821 – smaltata. Pulitura 3421

Lattanti – (V. *Bambini*)

Latte – analettico (di alghe) di *Thodanter* 247 – citrato per malati 3427 -. Conservazione 753, 3422 a 3425 – Controllo e saggi 3431 a 3440 – da toeletta 5559 e seg. – di gallina 640 – di giglio. Cipria 1419 – di mandorle 591 – di mandorle per toeletta 5591 – per biberons 3427 – per malati 3427 a 3430 – Rosolio al - 3670 – Sterilizzazione 3425 – umanizzato 528 – Valore alimentare 3426

Lavagne – Imitaz. 1307

Lavori di lana a maglia. Lavatura 3398 a 3401

Lawn-tennis – Come stabilire un campo 3441-3442. Distruz. dell’erba 2115 e seg.

Lecitina – 4456

Leghe metalliche – Facilmente fusibili 3443 a 3450 – per fissare il ferro nella pietra 3451 – per saldare il vetro 3452 – per saldature 5820 e seg.

Legna da ardere – 3453-3454

Legno – Annerimento 3466 a 3474 – bronzatura 3480 – Come unire, con aspetto armonico, legni dlversl 3482 – Conservazione 3492 a 3497 – Conservaz. dei recipienti di - 5744 – Conservaz. nelle cantine 3494 – Contro i tarli del - 6016 e seg. – dorato. Vernici per - 6741-6742 – Fotografie su - 2451 e seg. – Imbianchimento 427, 3455 a 3459 – Imitazione 3500 – Impermeabilizzazione 3495 – Inchiostro per - 3227 a

3230 – incombustibile 3048 a 3052, 3498 – Invecchiamento artificiale 3476 a 3478 – Macchie sul - 4006 e seg. – Mastici per - 4250 a 4260 – Metallizzazione 3481 – Modellature imitaz. 4610-4611 – Modo di fissarvi i chiodi 2228 – Mordenti per - 4627 – Odore 3499 – Otturaz. dei fori nel - 3483 a 3485 – pulitura 3486 – Pulitura dei recipienti di - 5745 – Saggio 3501 – scolpito. Conservazione 3508-3509 – Imitazione 3510 – stabile 3479 – tarli del - 3285, 3487 a 3491 – Tintura 3460 a 3475 – tornito. Vernici per - 6745-6746 – Venature artificiali 3475 – verniciato. Pulitura 5493 a 5495 – verniciato. Pulitura 2244, 3511, 3512-5493 a 5495 (V. *Mobili*)

Legno bianco – Conservazione 3506-3507 – Mobili di - 4567 – Pulitura 3502 a 3505

Legumi – Conservazione 3520 e seg. – Cottura 3514-3515 – Proprietà 3516 a 3519 – Salamoia aromatizzata per - 5817 – sott'aceto 3530 a 3535

Lenti – degli occhiali. Pulitura 4771-4772 – Economica 3536 – Pulitura 6805

Lenticchie – Cottura 3514-3515 – Proprietà 3519·3528

Lentiggini – 5040-5045 e seg.

Lepre – Pelli di - Preparaz. 5071 a 5073

Lesso di carne – 1253-1254

Lettere – di smalto. Modo di staccarle dal vetro 3541-3542 – (V. *Corrispondenze*)

Letto – Norme igieniche 3543

Libri – Conservazione 3544 e seg. – Disinfez. 2009-2010, 3547-3548 – Incollatura di fotografie 2478-2479 – Macchiati 3975 e seg. – Pre-

servaz. dalle muffe 4699 – Pulitura 3549 a 3551

Licheni – Distruzione 3552-3553

Lievito di birra – 3554 – Succedanei 3555 e seg.

Limacce – Danni che producono 3562 – Distruzione 3563, e seg.

Lime – Conservazione 3583 – Pulitura 3584 e seg.

Limonate – 641 e seg. – all'arancio 586 – alla rosa 644 – al vino 645 – citrica e tartarica 4463 – citro-magnesiaca 4446-4447 – Essenza speciale per - 642-643 – Gassosa, in cartine 648 a 651 – in polvere 648 a 651 – In tavolette 652 – Nutritiva 646 – Purgative 4446-4447, 4463 – Roger (V. *L. citro-magnesiaca* 4446-4447) – Secca 647 – Zucchero per - 653 – Conservazione 3595 e seg.

Limoni – Estratto di - 3605 – Proprietà igieniche 3589 e seg. – Siroppo di - 3600 e seg.

Linimenti per cuoio capelluto 1136 a 1140

Linimento oleo-calcare per scottature 6025

Linoleum – Colla per - 1531 – Conservazione del pavimenti a - 3606 e seg. – Mastici per - 3614-3615 – Modo di sopprimerne l'odore 3617 – Restauro 3616

Liquidi per bolle di sapone 740 e seg.

Liquor insecta fugans – 3278

Liquori – Alcool per- 3622 – d'anice 3637 – di fiori d'acacia 6147 – di ribes nero 6141 – Anice chinato 623 – Chiarificazione 69-3623 – Colo-raz. 3624 – Con glicerina 3627 – d'anice 3637 – diversi 3629 e seg. – Generalità 3618-3619 – Invecchiamento artificiale 3625-3626 – Macchie di - 3885 a 3888 – Preparaz. estemporanea

3620-3621

Liscivia – in polvere cristallina 3676-3677 – Liquida 3674-3675 – per flanelle 917

Litofanie – Imitaz. con fotografie 3678

Locali abitati da ammalati – Disinfez. 1991-1992

Lombaggine – Cura 3679-3680

Lombrichi – Distruzione 3684 a 3686 – Modo di procurarsene vivi 3681 a 3683

Lozione all'eliotropio – 5564

Lozioni per capelli 1097 e seg. 1125 a 1130

Lubrificanti – per biciclette 720 e seg. - 3693 e seg. – per macchine da cucire 3687-3688 – per macchine da scrivere 3693 – per orologi 3689 a 3692 (V. *Glicerina*) 2873

Lubrificazione – delle biciclette 720 e seg. – delle macchine da cucire 4018 a 4022 – delle mac-

chine da scrivere 4033 – degli orologi 4845 – dei rubinetti ad acetilene 54

Luce artificiale – Dal lato igienico 3700

Luci di magnesio – Effetto sui colori 1557

Lucertole – Pelli di - Pulitura 5080

Lucido per cocchieri 2254-2255

Lumache – Danni che producono 3562 – Distruzione 3563 e seg. Velenose 3581-3582

Lumi – (V. *Lampade*)

Lumicino da notte – 3701 a 3703 – senza lucignolo 3703

Luserna arborea – 207

Lussazione – Cura 3704

Luti – 3705 e seg. – per apparecchi distillatorii 4247

M

Macchie su carta – mobili, marmo, cuoio, ecc. 3888

3975 e seg.

Macchie su carte da tappezzeria – Olio 1301-1302 – Umidità 1302

Macchie sul cuoio – Frutta, grasso, Inchiostro, Vino rosso 1763

Macchie sull'epidermide – (V. *Macchie sulla pelle, Mani, Pelle*)

Macchie sul legno – 4006 e seg.

Macchie sul marmo – 4011 – di colori 4175-4176 – d'inchiostro 4172-4174 – di nitrato d'argento 4186 – d'olio 4178-4179- 4976 – di permanganato di potassio 4186 – di ruggine 4174 – di sangue 4172-4173

Macchie sulla pelle prodotte dal sole 1559 a 1561 – sulle mani 4071 e seg. – sulle pietre 5254-5255 – sulla tela cerata 4011

Macchie sui tessuti – Norme generali 3732-

3733 – di acidi minerali 3777 – di acido picrico 3778 a 3780 – di acido pirogallico 3781 a 3783 – di acidi e succhi vegetali 3784 a 3786 – di acqua 3787 a 3789 – di albumina 3790-3938 e seg. – di alcali caustici 3791 – di anilina 3792 a 3799 – di betanaftolo 3801-3802 – di bitume 3800 – di caffè 3803 a 3810 – di catrame 3811 a 3814 3959 e seg. – di cera 3815 a 3817, 3949 – di cicoria 3803 a 3810 – di cioccolata 3803 a 3810 – di colori 3819 a 3821 –d'erba 3784 e seg., 3822 – di fango 3823 a 3827 – di frutta 3784 e seg. – di fuliggine 3829 – di fumo 3829 – di gelatina 3831-3938 e seg. – di grassi 304, 3832 e seg. – di inchiostro 3852 e seg., 3924-3925 – di inchiostro grasso 3877-3878, 3959 e seg. – indeterminate 3879 e seg. – di iodio 3882 a 3884 – di liquori 3885 a 3888 – di

muffa 3889 a 3895 – di nitrato d’argento 3896 a 3901 – di olio 3832 e seg. 3902 a 3905 – di olio minerale 3903 a 3905 – di orina 3906 – di paraffina 3907-3945 e seg. – di pece 3908-3945 e seg., 3959 e seg. – di permanganato di potassa 3909 a 3911 – di petrolio 3912 – di pittura 3913-3959 e seg. – di polvere 3914 – di resina 3915-3959 e seg. – di resorcina 3916 – di ruggine 715, 3917 e seg. – di sali d’argento 3935 a 3937 – di sangue 3938 a 3943 – di sego 3832 e seg., 3944 – di siroppi 3784 e seg.– di stearina 3945 e seg. – di sudore 3950 e seg. – di tabacco 3784 e seg. – di thè 3784 e seg. – di tintura d’iodio 3882 a 3884 – di tinture per capelli 3956-3957 – di trementina 3954 – di unguento mercuriale 3958 – di vernici 3959 e seg. – di vino c succhi di frutti 3967 e seg.

Macchie – sulla tela 6094 – sui tappeti – Inchiostro 6344-6345 – sulle vernici 4013

Macchine da cucire – Conservaz. 4014 – Funzionamento 4023 a 4027 – Lubrificazione 3687-3688, 4018 a 4022 – Pulitura del meccanismo 4015 a 4017 – Tempera degli aghi per - 6389

Macchine da scrivere – Carta al carbone 1275-4028 – Inchiostro 3182 a 3184 – Lubrificazione 3693, 4033 – Modo di ottenere molte copie 4029 – Saggio dei nastri 4032 – Scritture sbiadite 4030 – Utilizzaz. dei vecchi nastri 4031

Macchine elettriche – Amalgama per - 285

Madreperla – Imitazione 1471 – mastice 4318

Magenbitter – 3636

Maglia – Stiratura di lavori a - 6232-6233

Maglie di lana – Lavatura 3396 e seg. – (V. *Flanella*) 2820 e seg.

Magnesia – 4444-4445

Maiale – Allevamento 5387 – Carne di - 1238

Maillechort – Detersione 379

Maioliche – 5488 e seg. – Mastice per - 4211, 4250 a 4260 – Riparaz. 4034

Maisina – 259

Maitrank – 411-412

Malati – (V. *Ammalati*)

Malattie – che possono essere causate dalle mosche 4651 – Curate con acque minerali 175 – del bestiame. Profilassi delle - 7160 e seg. – del pollame 5398 e seg. – di stomaco 2810

Mal – di mare. Rimedii 4035 a 4045 – di nervi. Calmanti 4046

Mallo di noci – Fotografie al - 2434 – macchie sulle mani 4086-4087

Malte a rapidissima presa 4047

Mammelle – Igiene delle - 5009 e seg., 5030 a 5034

Mandorle – Conservaz. 4048-4049 – Emulsione 4051-4461 – Sbucciatura 4050

Mani – arrossate 4111-4112 – bianche e morbide 4100 e seg. 5000 e seg. – disinfezione 4052 e seg. – Eczema 2064 – Macchie sulle - 4071 e seg. – Mezzo per conservarle pulite, nel lavoro 4099 – morbido 4105 e seg., 5000 e seg.- Pulitura 4052 e seg. – Preservaz. dal freddo 2498 – screpolature 4119 a 4125 – sudore delle - 4113 a 4118 – (V. *Geloni*)

Manichi d'ombrelli – Coltivaz. di arbusti per - 4126

Maniluvii – 4365

Manoscritti – alterati. Modo di scoprirli 4138 e seg. – Per evitare che l'inchiostro spanda sulla

carta 4127 – Revivificazione 4144 a 4147

Manubri di biciclette – Mastice per - 4303

Marchii sulla biancheria 712

Margotta – 2826

Marmellata di carne – 1247-1248

Marmellate di frutta – (V. *Conserve*)

Marmo – antico. Imitaz. 4198 – Conservaz. delle scale di - 5918-5919 – Decorazione 4196-4197 – Imitaz. in gesso 2777 – Incisione e scoltura chimica 4194-4195 – Lucidatura a nuovo 4190 a 4193 – Macchie di colori 4175-4176 – Macchie diverse 4011-4187 a 4189 – Macchie di grassi 4177 a 4185 – Macchie d’inchiostro 4172-4174 – Macchie di nitrato d’argento 4186 – Macchie d’olio 4178-4179, 4976 – Macchie di permanganato di potassio 4186 – Macchie di ruggine 4174 – Macchie di sangue 4172-4173 –

Macchie di tinture per capelli 3956-3957 – Mastici per - 4232 a 4243 – Pulitura 4148 e seg. – Riparaz. di oggetti di - 1306 – Smacchiatura 4172 e seg. – Vernici per - 6747-6748

Marrons-Glacés – 1311-1312

Martore – Distruz. 5670-5671

Massaggio – 4996 – Creme per - 4199 a 4201

Mastici – alla caseina 4210-4211 – alla glicerina 4203 – al minio 4204 a 4209 – all'ossicloruro di zinco 4219 – a rapida presa 4219-4286 – bianchissimo 4274 – di gomma elastica 2928 a 2938 – Generalità 4202 – Impermeabili 4213 a 4216 – Inalterabile 4212 – luto. Resistente agli acidi 2938 – Metallici 4220 a 4223 – per acquarii 161 a 168 – per ambra 298, 4309 a 4311 – per assicurare vasi di porcellana al metallo 4339-4340 – per avorio 4309 a 4317 – per bici-

clette 727 – per botti 782 e seg. – per celluloide 1329-1330 – per cinghie di cuoio 4324 – per conchiglie 4261 – per condotte d’acqua 1630 a 1632 – per cuoio 1777 – per cuoio e metallo 4323 – per ebonite 4318 – per ferro 2225 a 2227, 4300 – per fissare i coltelli al manico 4304-4305 – per fissare legno, carta o panno sul ferro 4320 – per fontane 4331 – per gessi 4242, 4336 a 4338 – per gioielli 4325-4326 – per innesto 3263, 4343 a 4350 – per intarsio in metallo 4301-4302 – per lampade a petrolio 4290 a 4293 – per latta e legno 4306 – per legno 4250 a 4260 – per gomma elastica 4308 – per grès 4247-4298 – per legno e metallo 4307 – per lettere di metallo 4287-4288 – per lettere di smalto o di porcellana 4327-4328 per linoleum 3614-3615 – per madreperla 4318– per

maioliche 4211, 4250 a 4260 – per manubri di biciclette 4303 – per marmo 4232 a 4243 – per metallo 4230-4231, 4246 a 4249, 4275 a 4296, 4299 a 4307 – per metal1i preziosi e vetro 4294 – per metallo e cuoio 4323 – per metallo e legno 4307 – per mica 4262-4263 – per pavimenti di legno 4321-4322 – per pietra e vetro 4272 – per pietra pomice 4297 – per porcellana 4211, 4228 a 4231, 4250 a 4260 – per schiuma di mare 4309 a 4311 – per screpolature nei muri 4335 – per smalti su gioielli 4326 – per stagnola e vetro 4295-4296 – per stucchi 4336 a 4338 – per stufe di ghisa 4341-4342 – per terrazzi 4212, 4331 – per terrecotte 6399 – per tubazioni 4329 – per tubi di vetro o rame 4269 – per vasche di legno 4333 – per vetro 4230-4231, 4247, 4250 a 4260, 4264 a 4296 – per vetro o

marmo 4274 – per vetro e metalli 4275 a 4206 – per vetro e pietra 4272 – per vetro e porcellana 4273 – vetro e metalli preziosi 4294 – per vetro e stagnola 4295-4296 – Resistenti agli acidi 4224 a 4226 – Resistenti al calore 4226-4227 – Resistenti all'acqua bollente 4227 – Trasparenti 4217-4218, 4270

Mate – Preparaz. dell'infuso 4351

Materassi – di *kapok* 3353 – Lana da - Lavatura 3395

Matite – di mentolo 2075 – Per iscrivere su vetro, porcellana e metallo 4352-4353 – per smacchiare 4134 – per radere l'inchiostro dai manoscritti 4137

Mattoni – Effiorescenze saline 4354 – Macchie di calce 4355

Maturazione – anticipata delle frutta 2517 a

2522 – artificiale delle frutta 2523

Mazze da passeggio – Coltivazione delle piante adatte per - 4126

Mazzi di fiori – 2263 e seg.

Meccanismi delicati – Olio per - 3692-4357

Meccanismi – Pulitura 4356

Medaglie – Bronzatura 854 e seg. – d'argento, Pulitura 364 – di bronzo. Pulitura 870-871 – dorate. Preservaz. dall'ossidazione 2056 – Impronte in metallo 4615 a 4618 – Impronte in solfo 3078 – Patina 4358 – Pulitura 4359 – Riproduzione in gesso 2757

Medicamenti – Norme generali 4360 e seg.

Medicazione – delle ferite 2195

Medicinali – amari. Come somministrarli 4381 a 4391 – Come e quando somministrarli 4380 a 4419 – Norme generali 4360 e seg. – Prepara-

zione e forme 4361 a 4364

Mele cotogne – Composte di - 1582-1583 – Gelatina di - 1592 – Ratafià di - 3665

Mele – Conservaz. 2543 a 2545 – Disegni su - 1952 – Gelatina di - 1593 – Proprietà medicinali 2594

Mele secche – 2557-2558 – Bevanda di - 654

Meliloto officinale – usato come thè 6452

Melo – Contro la *schizoneura* del - 230 – Trattamenti anticrittogamici 229

Meloni – Conservaz. 4472-4473·– Digeribilità 4474 – Proprietà medicinali 2592 – Scelta 4466 a 4471

Menta piperita – Alcool di - 242 – pastiglie di - 4475

Menta verde – Liquore di - 3657

Mentador – 2075

Mercurio – Purificaz. 4476 a 4478

Merinos – Lavatura 3400

Merletti – Appretti 4484-4485 – ingialliti 4483 – Lavatura 4479 a 4483 – Riproduzione su carta 4486

Metalli – Decorazione 4517 a 4522 – Detersione 4487 e seg. – Detersione dell'acciaio e del ferro 5800 a 5813 – Detersione del nichelio 4750 a 4754 – Detersione dell'oro 4833 a 4837 Deter-sione dell'ottone 4861 a 4865 – dorati. Pulitura 4523 – Inchiostro per - 3201 a 3210, 3218 a 3226 – incrostati 4522 – Mastici per - 4230-4231, 4246 a 4249, 4299 a 4307 – Matite per iscrivere sui - 4352-4353 – preziosi. Mastice per vetro e - 4294

Metallizzazione – del legno 3481

Metallocromia – Acciaio 4524 – Ferro 2211 e

seg., 4525 – Ottone 4526-4527, 4871 a 4879 – Rame 4528 a 4530, 5720 e seg.

Metallo bianco – Detersione 4490 a 4501 – Lucidatura 835 – Marmorature artistiche 6222 – Patina antica 6221 – Saldatura per - 5822

Metallo inglese – (V. *Metallo bianco*)

Metallo lucido – Vernice per - 6758

Meteorologia – Pronostici campagnoli 4534 e seg.

Metodo Appert – per la conservaz. di sostanze alimentari 2548 a 2550, 3520

Mica – Mastici per - 4262-4263

Miccia-esca – 4551-4552

Miccie solforate – 780

Micranina – 2076

Miele – Artificiale 4560-4561 – Caratteri 4554– Chiarificazione 4558-4559 – Proprietà 4553 –

Saggio 4562-4563 – Usi 4555 a 4557 – Zucchero invertito per - artificiale 7192

Migraine-Stift – 2075

Millepiedi – Distruz. 4564-4565

Minestre di tapioca – 6338

Miniature su avorio – Colori per - 1548

Miosotis – Coltivaz. in casa 4586

Miscele frigorifiche – 2508 a 2511

Mobili – Ammaccature 4604 – Antichi. Lavatura 4597 a 4599 – Armonia dei legnami nei - 3482 – tappezzerie. Armonia delle tinte 4607 – Conservazione 2101, 4568 e seg. – Di mogano. Lucidatura 4582-4589 – Di quercia. Lucidatura 4583 – Disinfezione 4605 – Fotografie su - 2459 – Encaustici 4579 e seg. – Impiallacciati·4599 – Lavatura 4597 a 4599, 6794 – Lavatura del cuoio 1723, 1774-1775 –

lucidati a cera. Macchiati 4012 – Lucidatura 4579 e seg. – Mastici 4603 – Profumati 4606 – Profumi per - 5600-5601 – Pulitura 4594 e seg. – Ripristinaz. del cuoio dei - 1767 a 1769 – Tarli 4600 a 4602 – verniciati. Macchie sui - 5159 – Verniciatura a nuovo 4593 – Vernici per - 6743

Mobili da giardino – 2496 – Impermeabilizzaz. della tela dei - 6410

Mobili di legno bianco – Encaustico per - 2113 – Trasudamento della resina 4567 – Vernici per - 6744

Modellatura – di impronte sul terreno, neve, ecc. 4619 a 4622 – in argilla 380 a 382 – di carta-pesta 4608 – di carta straccia 4609 – di car-tone-pietra 4612 – di celluloide 1336 – di cera-lacca 3073 a 3075 – di cuoio 4613 – di gesso 2754 a 2758, 4614 – di legno, imitaz. 3500 – di

metallo 4615 a 4618 – paste imitanti il legno 4610-4611 – in piombo, a freddo 3077 – in solfo 3078

Molle d’acciaio – Tempera 40

Monete – Come pesi e misure 4624 – Pulitura 364, 870, 871, 4359, 4623 – Ragguaglio 4625

Morbillo – Caratteri e durata dell’incubazione 4626

Morchia – Macchie di - 3843 e seg. – Macchie sulle mani 4078

Mordenti – per acciaio 3238 a 3241, 4628 – per alluminio 4629 – per alpacca 4630 – per argentana 4630 – per argento 4631 – per cobalto 4632 – per doratura 2037 a 2039 – per legno 4627 – per maillechort 4630 – per metalli diversi 3249 – per nichelio 4632 – per oro 4633 – per ottone 4634 per pacfung 4630 – per pietra

litografica 4643 – per piombo 4635 – per rame 3245-3249, 4636 a 4640 – per stagno 4641 – per zinco 3247-3248, 4642

More – Ratafià di - 3668

Morsicature – Di cani 4644 a 4647

Mosca piofila – 2348

Mosche – Allontanamento 4654 a 4664 – Carta pigliamosche 3328 a 3330, 4686 a 4689 – Colle pigliamosche 4690 a 4692 – Come difendersi dalle - 4652-4653 – Come s'infettano 4650 – Distruz. allo stato d'insetto alato 4665 a 4675 – Distruz. allo stato di larva 4676 a 4683 – Malattie che possono trasmettere 4651 – Più comuni 1688 – Riproduzione 4649 – Veleno per le - 4693

Moschicidi – 4684 a 4693

Mostarda di frutti – 2581 a 2583

Mostarda di senapa alle sardelle – 5869 – Francese 5860 e seg. – Inglese 5864 – *Josse* 5865 – *Soyez* 5866

Mother milch – Bibita estiva 655

Muffe – Distruzione 4701 a 4704 – Eliminaz. dai tessuti di lino 4705 e seg. – Macchie di - sui tessuti 3889 a 3895 – Mezzi preventivi 4694 – negli erbarii 2134 – nei fusti da vino 763 e seg. – nei fusti da olio 2680 a 2683 – nelle botti da olio 2680 a 2683 – nelle botti da vino 763 e seg. – nelle cantine 4703-4704 – nell'inchiostro 4696 a 4698 – nel pane 4898 e seg. – Preservazione delle - 4695 a 4700 – Sapore nel vino 961 – sul cuoio 1772 – sui libri. Preservaz. 3544·– Pulitura 3549 a 3551

Muri divisorii che attutiscono i rumori 4708

Muri – Mastici per - 4335

Muri umidi – Effiorescenze saline 4710-4711 – Modo di scoprire le tracce di umidità 19 – Misure preventive 4709 – Rivestimenti 4712 e seg.

Muschio – Modo di levarne il profumo dalle mani 4731-4732

Musco – Distruz. 2122 e seg. 4733 e seg. – Sui tetti 6434 – Tintura 4739-4740

Mussolina – Pittura su - 5309

N

Naftalina – Come insettifugo 24-3279-6365 – Tossicità 4741

Narcisi – Coltivazione 4742

Narcotici – Efficacia dei - 3341

Nasalina per raffreddori 5686 e seg.

Naso – Corpi estranei nel - 1674 – Emorragia 2088 a 2095 – Precauz. igieniche 4743 – Punti neri de1 - 4744-5063

Nastri di seta – Lavatura 3750, 6090 e seg. – Ricami chimici su- 6095 – Ripristinaz. 6068

Nastro fumale – 5619

Negativi rotti – Riparaz. 2421-2422

Nepenthes – 5193-5194

Nervi – Calmanti per i - 4046 – Eccitanti per - 4452-4453

Nespole – Proprietà medicinali 2595

Nettol – 4131

Neve di sapone all'acqua ossigenata 5902-5903

Neve – Modellatura di impronte sulla - 4622

Nichelatura – Galvanica 4748-4749 – Per immersione 4745 a 4747

Nichelio – Detersione 4487-4488, 4750 a 4751 – Mordenti per - 4632 – Pulitura 2209

Nitrato d'argento – Macchie sulle mani 4088 a 4093 – Macchie sul marmo 4186 – Macchie sui

tessuti 3896 a 3901

Noci – Conservaz. 2538, 4755-4756 – Curioso modo di romperle 4758 – Proprietà medicinali 2591 – Rammollite 4757 – Ratafià di - 3666-3667 – Sbucciatura 4050

Nocciuole – Sbucciatura 4050

Nodi – Modi di farli 4759 a 4761

Non ti scordar di me – (V. *Miosotis*)

Nussol – 1161

Nutrici – Alimentazione 530

O

Obbiettivi fotografici – Conservazione 2417 – Tinte nere per - 2419-2420

Oca – Fegato d'- 4575 – Ingrassamento 4775-5386 a 5388

Occhi – Carburo di calcio negli - 1225 – Congiuntiviti invernali 4768 – Contro la caduta delle

ciglia 4769 – Corpi estranei negli - 1675 a 1681 – Norme igieniche 4762 a 4770 – Orzaiolo 4770

Occhiali per automobilisti – Matite contro l'offuscamento degli - 424

Occhiali – Offuscamento 4773-4774 – Pulitura 4771-4772

Odol – 1858

Odontina – 1904

Odori cattivi – Eliminazione 1977, 4776 a 4779 – Ammoniaca 311 – Azione dello zucchero bruciato 7181 – Creosoto 1705-1706 – Formalina 4778-4779 – Gomma elastica 2921-2922 – Iodoformio 3350-3351-4777 – Linoleum 3617 – Muschio 4731-4732 – Nelle abitazioni 13 a 17 – Petrolio 5145 e seg. – Tabacco. Pastiglie turche contro l'odore di - 6326

Oggetti verniciati – Pulitura 4780

Oleatori – Pulitura 3699

Oleografie – Imitanti quadri ad olio 4784 – Macchiate 4781 a 4783

Oleoperca – 2341

Olii – Chiarificaz. 4802 a 4804 – Conservaz. 4789-4790-4798-4799 – Decoloraz. 4786-4788 – Essenziali o volatili (V. *Essenze*) – Filtraz. 4785-4800-4801 – Lavatura dei recipienti 4805 - Rancidi 4791 a 4797 – Saggio 4806 e seg. 4810 – Macchie di - 3832 e seg. – profumati per capelli 1141 a 1143

Olio di fegato di merluzzo – Come somministrarlo 4412 e seg.

Olio di lino – Saggio 4810-4811 – Succedaneo 5290

Olio d'oliva – Chiarificazione 4802 a 4804– Conservaz. 4798-4799 – Controllo e saggio 4806 e

seg. – Filtraz. 4800-4801 – Lavatura dei recipienti 4805 – Pulitura dei fusti 2680-2683

Olio di ossa – 3691

Olio di ricino – Come somministrarlo 4395 e seg.

Olio – Macchie d’- 3841 e seguenti – Macchie sul marmo 4178-4179

Olio minerale – Macchie di - 3903 a 3905

Olive – Appassite 4822 – Farcite 4819 – In salamoia 4812 e seg. – Secche 4823 – Sott’aceto 4820-4821 – sott’olio 4817-4818

Onicofagia – 6574-6575

Oplismenus imbecillis – 5206

Orchidee – 5193-5194 – Modo di prolungarne la fioritura 2844

Orecchie – Corpi estranei nelle - 1682 a 1685 – Dolori 4827 a 4829 – Geloni 2741-2742 – Nor-

me igieniche 4824 a 4826

Orecchioni – Caratteri e incubazione 4830 – Cura 4831

Orientazione – coll'orologio 4832 – delle piante 5168

Orina – (V. *Urina*)

Oro – Detersione 4502-4833 a 4837 – Mordenti per - 4633 – Pulitura 2687 a 2691 – Pulitura (V. *Gioielli*) 2856 a 2869 – puro 4842 – Saggio 4838 a 4842

Orologio – Calamitaz. 4816 – Conservaz. 4846 – Lubrificanti e lubrificazione 3689 a 3692, 4845 – Mastice per vetri da - 4270 – Orientazione coll'- 4832 – Pulitura del meccanismo 4843-4844, 5775-5776

Ortaggi – Concimi per - 1606 a 1608 – Conservazione 3520 e seg. – Decoz. medicinale di -

4465 – Insetticidi 3308 – sott’aceto 3530 a 3535 – (V. *Rabarbaro*) 2853

Ortensie – A fiori azzurri 4847 – in casa 5171

Orticaria – Cura 4849 a 4851

Orticoltura – Solfataggio dei semi 4848

Orto – Contro le brine 836-837 – (V. *Ortaggi*)

Orzaiuolo – 4770

Orzata o siroppo di mandorle – 6149

Orzo – Decotto d’- 4433

Ossa fossili – Consolidamento 4852 a 4854

Ossigeno – Generatori di - 4-5

Ossilite – 5

Osso – Imbianchimento 4855 a 4858 – Inchiostro per iscrivere sull’- 449-3231-3232 – Lucidatura 4859 – Tintura 4860

Ostie profumate – 5604 a 5607

Ottone – Coloraz. 856-4526-4527, 4871 a 4879

– Conservaz. 4866-4867-4880 – Deters. 4489 a 4492, 4861 a 4865 – Doratura 2027 a 2031 – Imbianchimento 4870 – Imitaz. bronzo antico 4877 – Inchiostro per - 4881-4882 – Lucidatura 4868-4869 – Macchiettatura in nero 4878 – Mordenti per - 4634 – Saldatura per - 5823 – Vernice di protez. 4880

P

Pacfung – Detersione 379 – Mordenti per - 4630

Paesaggi – Disegni di - 1957

Paglia – Imbianchimento 4883 – Tintura 4885

Pali di legno – Conservaz. 3493, 4886 e seg.

Pallini da caccia – Ferite da - 2201

Palloni di vetro – Argentatura 6840

Palloni per *foot-ball* – 2344

Palpebre – Prurito 5629

Pane – Alterazioni. Adulterazioni 4898 e seg. –

Ammuffimento 4899 – Caratteri e difetti 4896-4897 – Digeribilità 4893-4894 – Economico 4905 – Generalità 4889 – Raffermo 4895 – Saggio 4898 e seg. – Senza lievito 4904

Panno – ammuffito 4705 a 4707 – logoro. Ripristinazione 26-27 – Modo di disegnare sul - 4913-4914 – Pieghe 4910-4911 – Rimesso a nuovo 3974 – Riparaz. delle lacerature 4912 – Scarlatto. Smacchiatura 4908 – Smacchiatura 4906 a 4909

Pannolini – Disinfez. 2011

Paraffina – Macchie di - 3907, 3945 e seg.

Parafulmini – 2617

Paralumi – in cianografia 1380

Parassiti – degli animali. Mezzi per distruggerli 3300 a 3306 –dei bovini 7173 e seg. – del pollame 5389 e seg. – dei canarini 1014·– dei cani

(cutanei) 1061 a 1063, 1066-1067 – dei cani (intestinali) 1027 a 1034 – dei conigli 1639 – domestici. Mezzi per distruggerli 3280 a 3283 – delle piante. Distruz. 3307 a 3327 – degli uccelli 1014-2686

Parquets (V. *Pavimenti di legno*)

Parrucche – Cera per applicarle 1202

Passamanerie in seta – Ripristinaz. 6068

Pasta badese – per la distruz. dei topi 6492 e seg.

Pasta di mandorle – per toeletta 5583 e seg. – Surrogato della - 5043

Pasta profumata per bagno 5592

Pasta pigliamosche – 4690 – pigliamosche 4690

Paste – per detergere metalli 4509 a 4513 – dentifricie 1889 a 1905 – depilatorie 1922 a 1927

Pastelli – Fissazione dei - 1963-1964, 2315

Pastiglie del Serraglio 5609 – indiane 5612-5613 – pettorali, di gomma arabica 2896 – profumate, di Piesse 5611

Patate – Come detersivo 4921-4922 – Conservaz. 2528, 4915 a 4918 – Farinose 4919 – Formaggio di - 2350, 4920

Patereccio – Cura 4924 – Sintomi 4923

Patina – antica sul ferro 2217 – sui bronzi artistici 872 a 874

Pavimenti di cemento – (V. *Pavim. di piastrelle* 4944, 4972 e seg.) – Conservaz. 2101

Pavimenti di legno – Conservaz. 4925 a 4936 – Disinfezione 4969-4970 – Encaustici per - 2113, 4939 a 4955 – Impermeabilizzaz. 4956 – Intarsiati. Lucidatura 4936 – Lavatura 4925 e seg. 4969-4970 – Lucidatura 4925 a 4936 – Macchie

d’inchiostro 4965 a 4968 – Macchie di olio e untume 4961 e seg. – Mastici 4321-4322, 4930 a 4933 – Modo di attenuarne la sonorità 4971 – Non lucidati. Pulitura 4937-4938 – Paraffinatura 4926 a 4929 – Polviscolo 4957 e seg. – Stucchi 4930 a 4933, 6277-6278

Pavimenti di linoleum – Conservaz. 3606 e seg. – Disinfez. 9-11-12, 2005-2006

Pavimenti di mattonelle – Coloritura 4981 e seg, – Conservazione 4994 – Encaustici 4988 e seg. – Macchie di calce 4980 – Macchie d’olio 4975 a 4977 – Macchie di pittura ad olio 4978-4979 – Polviscolo 4992 – Pulitura 4972 a 4980 – Spalmatura antipolvere 4992 – Vernice per - 4993

Pavimenti di piastrelle – Encaustico per - 4944

Pece – Macchie di - 3908-3945 e seg. - 3959 e

seg.

Pecore – Lavatura 3396 – Pidocchi delle - 3301 – Rogna delle - 3306

Pediluvi – 4365

Pelargonii – 5183-5195

Pelle – bianca 5035 e seg. – Conservaz. 4995 e seg. – Corpi estranei nella - 1686 – dei bambini. Polvere contro l'irritazione della - 5068-5069 – Eritema da sole 5044 – Fetore della - 5064 – Igiene della - 4995 e seg. – Macchie e rossori 5045 e seg. – Macchie prodotte dal sole 1559 a 1561 – morbida 750-3594 – Neve di sapone per conservare morbida la - 5902-5903

Pelli – Conservaz. 5070 e seg. – Di camoscio. Pulitura 5079 – Di capretto, con pelo 5074 – di coccodrillo. Pulitura 5080 – di coniglio. Preparaz. 5071 a 5073 – di lepre. Preparaz. 5071 a

5073 – di lucertole. Pulitura 5080 – di serpenti. Pulitura 5080 – per detergere metalli. Pulitura 4516 (V. *Cuoio*) – Preparaz. 5070 e seg. – Pulitura 5078 a 5081 – scamosciate. Pulitura 5081

Pellicce di talpa – 6337

Pelliccerie – Bagnate 5090 – Conservaz. 5082 e seg. – Lucidatura 5096 – Pulitura 5091 e seg.

Peluche – Disegni su - 1949 e seg. – Pitture su - 5310-5311

Penne – (V. *Piume*) – d'acciaio. Conservaz. 5097 a 5099 – stilografiche. Inchiostri per - 3180-3181, 5100

Pennelli – Conservaz, 5101 e seg. – Incurvamento delle setole 5105 – Induriti 5102 e seguenti – Pulitura 5101 e seguenti.

Pepe solubile – 5879

Peperoni – sott'aceto 3531

Peppermint-cordial – 663

Perfetto amore – Liquore 3662

Pere – Conservaz. 2535 – cotogne. Conserve di - 1582-1583 – Gelatina di - 1593 – in acquavite 2577 – Proprietà medicinali 2593 – Secche 2555-2556

Pergamena – Colla per - 1491 – Doratura 2048 a 2050 – liquida. Usi 5106 – vegetale. Colla per - 1494

Pergamene – Revivificaz. dei caratteri su vecchie - 4146-4147

Peri – Trattamenti anticrittogamici 229

Perle – Carato per - 1221 – Imbianchimento 5107 – Pulitura 2857

Permanganato di potassio – Macchie di - 3909 a 3911 – Macchie sulle mani 4094 – Macchie sul marmo 4186

Peronospora della vite – Contro la - 3327

Persiane – Pulitura 5109-5638

Persicata – 664

Pesalettere economico 5110

Pesca – in acqua dolce. Esche 5116 e seg. – Mangimi 5111 e seg. – Lombrichi per la - 3681

Pesche – Conserve di - 1572 – Conservaz. 2546 a 2551 – in acquavite 2572 – Proprietà medicinali 2590 – secche 2559-2560 – Vino di - 7041

Peschi – Insetticidi per - 3310 – Malattie dei - 219-220 – Potatura 228 – Trattamenti anticrittogamici 229

Pesci – commestibilità 5130 e seg. – Conservaz. 3065, 5138 a 5142 – Digeribilità 5132 – Potere nutritivo 5131 – *Purèe* di - 1249 – rossi 154-160 – Salamoia aromatizzata per conservare - 5817 – sapore di fango 5135 a 5137 – vivi. Conser-

vaz. 5142

Petardi – 2675

Petit-gris – Pulitura 5091

Petrolio – Aumento di luce 5151 a 5154 – Azione medicinale 5160 – Estinzione 5156 – Inesplodibile 5155 – Inodoro 5145 a 5150 – Macchie di - 3912 – Per capelli 1145 a 1147 – Saggio 5143-5144 – Usi domestici 5157 a 5159 – Recipienti per -. Intonaco 5752 – Pulitura 5753-5754

Pettini – Macchie di tinture per capelli sui - 3956-3957 – Pulitura 308, 5161 e seg.

Pezzi anatomici – Cera per riproduzione di - 5338-5339

Pezzuole antisettiche – 1988

Phalangium lineare – 5198

Piaghe – 2190 e seg. – negli animali. Cura 7181 – ribelli. Cura 5165 – (V. *Geloni*) 2731 a 2742

Piante bulbose – Coltivaz. in inverno 5179 e seg. – Terra per - 5171

Piante – Coloraz. artificiale 5221 – coltivate nella borraccina. Concimi per - 1627 – Conservaz. allo stato fresco 5222 e seg. – Insetticidi per - 3307 a 3327 – Modo di ripararle dalla brina 836-837 – per Acquarii 153 – Rinvasatura 2835 a 2837 – Riproduz. grafica 5226 – selvatiche da fiori, in casa 5185 – secche, decorative 5230-5231 – sui terrazzi 5182 e seg. – Trapiantamento 2838-2839 – da fogliame. Concimi per - 1615 a 1617 – da foraggio 207 – da giardino 2840 a 2854 – da serra. Concimi per - 1610 – Formiche sulle - 2374 e seg. – grasse 5175 e seg. 5184 – in serra. Inaffiamento 5212 – medicinali. Essiccazione 6669

Piante da fiori – Concimi per- 1609 a 1614,

1618 a 1626 – Insetticidi per- 3307-3308, 3326

Piante in casa – Concimi 1610-1614 a 1623. – Coltivaz. nella sabbia 5217 – Disposiz. decorative 5229 – Edera 2065 – Inaffiamento 5208 a 5215 – Insetticidi 3326 – In vaso. Norme generali 5166 e seg. – Malattie 5216 – Narcisi 4742 – Scelta dei tipi 5174 e seg. – senza terra 5218 a 5220 – Terra pei vasi 5170 a 5173

Piccioni – Ingrassamento 5232

Pidocchi – degli abiti 3299 – dei buoi 3300 – delle pecore 3301 – della testa 3299

Pidocchio sanguigno – 2955

Piedi – Flittene ai - 5239 a 5241 – Norme igieniche 5233 e seg. – Preservaz dal freddo 2498 – Sudore dei - 5242 e seg. 6294 (V. *Geloni*)

Pietre – Consumate. Riparaz. 5259 – Doratura 2046 – Impermeabilizzazione 5258 – incise. Im-

pronte di - 3073 – litografiche. Mordenti per - 4643 – Macchie d'olio 4976 – Mastici per - 4238 a 4244, 4246 – Preservaz. dall'umidità 5257-5258 – preziose. Carato per - 1221 – preziose. Pulitura (V. *Gioielli*) 2855 a 2869 – Pulizia 5252 e seg.

Pile elettriche – al bicromato 5269-5270 – Come prepararle 5260-5261 – a secco 5274 – *Bunsen* 5261-5267-5268 – Constataz. della direzione della corrente 5275 – economiche 5271 a 5273 – *Leclanché* 5260-5262 a 5266 – manutenzione 5262 e seg. – Riparaz. 5266 – semplicissime 5271 a 5273

Piombo – Mordenti per - 4635 – Saldatura per - 5820

Pipe di schiuma – Pulitura 5278, 6014-6015 – Riparaz. 5279

Pipe di terra – pulitura – 5276 a 5277

Piroconofobi – 3287 a 3292

Piroscoltura – 5280

Piselli – Conservazione 3521-3522 – Cottura 3514-3515 – Proprietà 3516-3520

Pistacchi – Sbucciatura 4050

Pitture ad olio e alla biacca – Ingiallite 5291-5292 – Come si possono asportare 5282 a 5289 – Di tono delicato. Lavatura 5295 – Macchie di - 3913-3959 e seg. – Macchie sulle mani 4078 – Non lucide – 5293-5294 – Pulitura 303 – Pulitura di vecchie - 5281 – Succedaneo dell'olio di lino 5290 – su ferro galvanizzato 5298 – Su peluche, seta, ecc. 5310 a 5312 – Vernici per - 6749 e seg.

Pitture – a guazzo. Colori per - 1547 – Antiruggine 5299-5300 – cristalline 5301 – diverse 5281

e seg. – luminose 5317 – ignifughe 5302-5303 – Insabbiate, per chioschi 5304 – per tubi di lamiera 5297 – per radiatori 5296 – su cemento 5315 – su cera 5318-5319 – sulla mussolina 5309 – su raso 5312 – su tartaruga 5314 – su vetro 5316

Piume – Arricciatura 5324-5325 – Conservazione 5327-5328 – Disinfez. 2971 – di struzzo. Lavatura 5326 – Imbianchimento 5320 a 5323

Pizzi – Appretti 4484-4485 – ingialliti 4483 – Lavatura 2183-4479 a 4483 – Riproduzione su carta 4486

Placche smaltate – Riparaz. 5329

Plastica – Paste diverse 5330 e seg.

Pneumatici di biciclette – Riparaz. 2936

Poligrafo – Inchiostri per - 5357 e seg. – Pasta 5347 e seg. – Pulitura 5363 – Ripristinaz. della

pasta 5355 – Utilizzaz. di lastre fotografiche per - 5356

Pollame – Alimentazione 1313-2821, 3529, 5373 e seg. – Alimento per pulcini 3681 – Cereali cotti, per - 260 – Conservaz. 6056 – Covatrici 5440 – distruz. dei parassiti 5389 e seg. – Fecondità 5425 e seg. – Governo dei pulcini 5450 e seg. – Incubaz. naturale 5443 e seg. – Ingrassamento 5382 e seg. – Le migliori razze 5364 e seg. – Malattie 5398 e seg. – Norme generali 5369 e seg. – Oche 4775 – Tacchini 5455 a 5459

Polpaccio – *Coup de fouet* 2017

Polpe di frutta – 1595 a 1597

Poltiglia bordolese – 3327-7087-7088

Poltiglie anticrittogamiche – 3327-7087-7088

Polvere aromatica – per condimento 5871 – per profumare appartamenti 5620 e seguenti

Polvere – di riso 1412 – Macchie di - 3914 – moschicida 4684 – per bronzare 857 – per detergere metalli 4514 – Polvere per lavare i capelli 1148 – pirica. Saggio 5460 a 5464 – sulle piante in casa 5215 – (V. *Polviscolo*) – assorbenti per ismacchiare 3747 – ignifughe 3090 a 3093 – lampo per fotografia 2415-2416

Polviscoli atmosferici – 383

Polviscolo – nei tappeti 5836 – Stracci speciali 5465 – sui pavimenti di legno 4957 e seg. – sulle strade 4957

Pomata – dei cacciatori 5236 – di glicerina 4374 – insettifuga 3281 – per barba 536 – trasparente, per capelli 1201 – ungherese per baffi 497 a 499

Pomate – Antisettica 5466 – Per cavallerizzi 5467 – per flittene 5240 – per le labbra 3354 a

3358 – profumate con fiori freschi 5582

Pomice – Mastice per - 4297

Pomidoro – Conserva cruda 5482-5483 – Conserva dolce 5484 – Conservaz. al naturale 5471 e seg. – Conservaz. in polpa 5480-5481 – Conservazione in salamoia 5477-5478 – maturaz. accelerata 5468 a 5470 – secchi 5479

Pompe – Guarniture impermeabili 6419 – Modo di ammorbidirne le guarniz. di cuoio 1761 – Riparazione 5486-5487

Porcellana – Doratura 2042 a 2044 – Fotografie su - 2461 – Mastici per - 1532-1534-4211-4228 a 4231, 4242-4243, 4250 a 4260, 4339-4340 – Matite per scrivere sulla - 4352-4353 – Pulitura 5748 a 5751

Porcellane – 5488 e seg. – dipinte. Imitazione 5491 – Statuette, ninnoli. Pulitura 5490 – Re-

staurazione 1306-5488-5489

Porcellini di terra – Distruz. 4564-4565

Porfido – Pulitura 5492

Portabiglietti in cianografia – 1382

Portavasi – 5187 e seg.

Poponi – (V. *Meloni*)

Porte – Cigolìo 5496 – di legno. Pulitura 2244 – verniciate. Pulitura 5493 a 5495

Posaterie d'argento – Pulitura 361-363-2855 – Pulitura elettrica 362

Postème – (V. *Ascessi*).

Pozione – cordiale 4454 – del Todd 4455 – tonica per convalescenti 665

Pozzi – 104-111 – Disinfezione delle pareti 5497

Prataiuolo – Conservazione 2619-2626

Preparati iodici – Modo di somministrarli 4392-4393

Preparazioni anatomiche – Amalgama per - 285 – Conservaz. 3063 a 3065

Previsione del tempo – 4534 e seg.

Prezzemolo – Conservaz. 5498 – Proprietà medicinali 5499

Profumeria – Aceto profumato od aromatico 5565 e seg. – Acque odorose per toeletta 5530 e seg. – Alcool per - 5505 – Carte aromatizzate per profumare appartamenti 5614 e seg. – Coni fumanti 5609 – Essenza di violette 5530 – Estratti 5521 e seg. – Estratti concentrati 5528 e seg. – Estraz. del profumo dai fiori 5500 a 5504 – Farina di mandorle 5590 – Fissativi dei profumi 5506 a 5508 – Latte da toeletta 5559 e seg. – Latte di mandorle 5591 – Lozione all'eliotropio 5564 – Modo di fissare i profumi 5506-5508 – Nastro fumale 5619 – Ostie profumate

5604 a 5607 – Pasta di mandorle 5583 e seg. – Pasta per bagno 5592 – Polvere aromatica per profumare appartamenti 5620 e seg. – Polveri profumate per biancheria 5602-5603 – Pomate con fiori freschi 5582 – Profumi artificiali 5579 e seg. – Profumi economici 5509 e seg. – Sacchetti generatori di profumi 5608 – *Sachets* 5593 e seg.

Propaggine – 2825

Prugne – Conservaz. 2550 – Conserve di - 1573-1575 – in acquavite 2572-2575 – Proprietà medicinali 2589 – Ratafià di - 3669 – Secche 2562-2563 – Vino di - 7041

Prurito – Calmanti 5624 e seg. – prodotto da punture d'insetti 5664 e seg.

Psalliota campestris – 2619

Pulci – Allontanamento 5636 – Distruzione 1984-

3280-3282-5634-5635 – Distruz. delle uova di - 3282 – dei cani 3302

Pulcini – Alimentazione 3681-5377 – Governo dei - 5450 e seg. – Rachitide dei - 4518

Pulizia domestica – 5637-5638

Punch – 666 e seg. – al gin 670 – al *kirsch* 670 – alla parigina 671 – al *rhum* 669 – alla Samaritana 672 – al tè 668 – freddo 673 – Siroppo di - 674

Punture – di insetti 5648 e seg. – di ragni 5644 a 5647 – di scorpione 5641 a 5643 – Di spine, aghi, ecc. 5639-5640

Purée di carne 1249 – di pesci 1249

Purganti – 4444 a 4451 – Birra 4443 – Dell'uso dei - 4378-4379 – gradevole 4448 – per bambini 1409 – Tisane 4427 a 4429

Puzzole – Distruzione 5670-5671

Q

Quadri ad olio – Imitaz. 4784 – Modo di ravvivarne i colori 5684 – Pulitura 5676 e seg. – Screpolature 5672 – Tele piegate e rotte 5675 – Verniciatura 5685 – Vescicole 5673-5674 – Vernice per - 6752

Quadrifoglio – 6520

R

Rabarbaro – 2853 – Conserva di - 1587 – Vino di - 7023

Rabbia – 4644 e seg. – nei cani 1043 a 1047 – (V. 4644 e seguenti).

Rachitismo – Cura marina 502

Radiatori – Pittura per - 5296-5297

Raffreddore – Cura 3592, 5686 e seg. – nei bambini 5698 – Tisana d’eucalipto pel - 4426

Ragadi alle mammelle 5030 a 5034

Ragni – Punture di - 5644 a 5647

Ramatura – Per immersione 5699-5700

Rame – Coloraz. bruna 4528 – Coloraz. chimica 5720 e seg. – Coloraz. grigia 4529 – Coloraz. nera 856, 4529-4530 – Decorazione policroma 5735-5736 – Detersione 4489 a 4492, 4502, 5701 e seg. – Doratura 2027 a 2031 – Grasso per preservarlo dall'ossidazione 5734-5788 – Incisione sul - 3242 a 3246 – Liquido per iscrivere sul - 5733 – Lucidatura 5717 a 5719 – lucido. Vernice per - 6756 – Mordenti per - 4636 a 4640 – Piegatura delle lamiere ecc. 5737

Rami da cucina – Pulitura 6617 e seg.

Ranno chimico – 4504 a 4508

Raphis nano – 2854

Raso – Fotografie su - 2465 a 2467 – Pitture su -

5312

Rasoi – Sterilizzazione 5743 – Paste per affilarli 5738 e seguenti

Ratafià – d'albicocche 3658-3659 – d'amarene 3660 – d'arancio 3661-3662 – di datteri 3663 – di fragole 3664 – di lamponi 3668 – di mele cotogne 3665 – di more 3668 – di noci 3666-3667– di prugne 3669 – di ribes 3668

Recipienti di latta – Pulitura 5746-5747

Recipienti di legno –·Conservaz. 3496-5744 – Pulitura 5745

Recipienti di porcellana – Pulitura 5748 a 5751

Recipienti di terra – Pulitura 5748 a 5751

Recipienti di vetro – Pulitura 5748 – Riparaz. 6855-6856

Recipienti per benzina, petrolio – Intonaco 5752 – Pulitura 5753-5754

Recipienti per olio d'oliva – Lavatura 4805

Resina – Macchie di - 3915-3959 e seg.

Resorcina – Macchie di - 3916

Respirazione artificiale – Come si deve praticare 5755 a 5757

Reticelle a incandescenza – Conservaz. 5758 a 5760

Reumatismi – 3589 – Dolori 2018 a 2026 – Influenza sui denti 1820

Revulenta arabica – 3519

Rheum officinale – 2853

Rhum chinato – 1123

Rhum – Essenza artificiale per - 5761-5762

Ribes – Conserve di - 1576 – Gelatina di -1594 – Ratafià di - 3668 – secco 2568 – Siroppo di - 1597 – Succo di - 1597 – Zucchero al - 7187

Ricami – Carta per decalcare - 1273-1274 – Chi-

mici 5766-5767 – chimici su seta 6095 – Copiatura 5762-5763 – In argento. Pulitura 2687 a 2691 – In oro. Pulitura 2687 a 2691 – In seta. Ripristinaz. 6068 – Macchie di vino 3972 – Pulitura 5764 – Stiratura 5765 – Su seta. Lavatura 6088

Ricardia Æthiopica – 2850

Ricciolina per capelli 1181 a 1184

Ricino – piante di - 2848

Rigeneratore per capelli 1124

Rilegature – Colla per - 1541-1542 – in cuoio. Ripristinate 1766

Rinfrescanti – 4438 a 4443

Ringhiere – 5109

Ritratti – in cianografia 1379 – su buste, cartoline, ecc. 1379

Rogna delle pecore – 3306

Rosai – 2840 a 2843 – Coltivazione 5768 e seg. – Concimi per - 1624 a 1626 – Insetticidi per - 2953, 3310-3326, 5772

Rose – azzurre 5773 – Estraz. del profumo dalle - 5504 – Rosolio di - 3671

Rosalìa – Periodo d'incubazione e caratteri 5774

Rosolio – al latte 3670 – di rose 3671 – di vaniglia 3672

Rotismi – Lubrificaz. 4357-4845 – Pulitura 4356, 4843-4844, 5775-5776

Rubinetti – Luti per - 3730-3731

Ruggine – 2206 a 2224 – artificiale 2210 – Macchie di - 3917 e seg. – Macchie sulle mani 4080-4081, 4095 a 4098 – Macchie sul marmo 4174 – Mezzi preventivi 5777 e seg. – Paste per levare la - 5812-5813 – Pulitura di oggetti arrugginiti 5800 e seg. – sull'acciaio 30 a 34 –

sull’acciaio brunito 5810 – sul ferro nichelato 2209 – sui fucili 2609 a 2611 – su metallo liscio 5811

Rughe – Contro le - 5016 a 5021 – Lozioni contro le - 5814 a 5816

Russelia juncea – 5203

S

Sacchetti – generatori di profumi 5608

Sacchi – Impermeabilizzazione 6412

Sachets profumati 5593 e seg.

Salamoia – aromatizzata 5817 – per olive 4814

Saldatura – del vetro 5819 – di tubi di vetro con metallo 5818 – Disossidanti per - 5827 e seg.

Saldature – facilmente fusibili 5824-5825 – in lastrine 5826 – per metalli 5820 e seg.

Sale da cucina – Conservazione 5846 – Impurità 5837 e seg. – Proprietà ed usi 5832 e seg. –

Purificazione 5843 a 5845

Sale nutritivo – per piante 1612-1613

Sali d'argento – Macchie di - 3935 a 3937

Sali di *Carlsbad* artificiali – 184-185, 5847-5848

Sali inglesi – Anticatarrali 5857 – Composizione 92-5849 e seg. – Imitazioni 5855-5856

Salicilato di soda – Come somministrarlo 4394

Salse – Maionese. Il segreto per riuscirla 5859 – per condimento 5859 e seg.

Salvia – Come succedaneo del thè 6447

Salviette magiche – per detergere metalli 4515

Sambuco – Vino di - 7050-7051

Sam-Ward – 680

Sangue – dal naso 2088 a 2095 – Macchie di - 3938 a 3943 – Macchie di - sul marmo 4172-4173

Sanguisughe – barometro 4543

Saponaria – 3749

Sapone – 2101 – al borace 751 – alla benzina 5911-5912 – asettico per barba 544-545 – Caratteri d'un buon - 5880 a 5882 – da toeletta economico 5886-5887 – dentifricio 1906 a 1912, 5903– depilatorio 1928 a 1930 – Essenza di - 543 – Gelatina di - 5904-5906 – in fogli 5910 – in pasta o crema 5900 e seg. – in polvere per barba 542 – Insettifugo 3299 – liquido, per bagno 5899 – liquido. Preparazione 5889 e seg. – Molto detersivo 5888 – nero 5913 – per barba 5908-5909 – per lucidare 5914-5915 – per seta 3776 – per smacchiatura 3772 e seg. 5887 – per viaggio 5910 – Saggio 5883 a 5885 – tassidermico 3061-3062

Satin – Lavatura 6243 e seg.

Sauerkraut – 1321

Saxifraga sarmentosa – 5202

Scaldapiedi – 2505

Scale – a piuoli. Modo di impedirne lo scivolamento 5916 – di marmo. Conservaz. 5918-5919 – incerate rese meno sdrucciolevoli 5917

Scarafaggi– Distruz. 1984-5926 e seg. – Modo di fugarli 99

Scarlattina – Durata dell'incubazione e caratteri 5942

Scarpe – Colorate. Lucidatura 6002 – Tintura in bruno 6003 – Come aumentare la durata delle suole 5963 a 5966 – Conservazione 3409, 5948 e seg. – Creme per - 5976 e seg. – Lucido per - 5992-5993 – da montagna e da caccia. Grassi per - 5956 e seg. – Per asciugarle 5961-5962 – di gomma. Riparaz. 2937-6005 a 6008 – Impemeabilizzazione 5967 e seg. – Norme ge-

nerali 5943 – Pulitura 5994 a 6000 – Scricchiolio 6004

Scatole di sardine – Norme intorno all'acquisto 6009 e seg.

Scheletri – Conservaz. 6259

Schermi ortocromatici –2429

Schiuma di mare – Mastici per - 4309 a 4311 – Pulitura delle pipe, ecc. 6014-6015

Schizoneura lanigero – Distruz. 2955-2956

Scialli di lana – Lavatura 3398 e seg.

Scio-liao – Mastice cinese per porcellana 4242

Scoiattolo – Pulitura delle pellicce di - 5092 e seg.

Scolorine – 3865 e seg.

Scolture dorate – Conservazione 3509

Scolture in legno – Conservazione 3508-6016 e seg. – dorate. Conservaz. 6017 – Encaustico

per - 6020 – Preservaz. dai tarli 6018-6019 – Pulitura 6021

Scorpioni – Distruz. 6022 a 6024 – Punture di - 5641 a 5643

Scorza di Panama – 3749

Scossa elettrica – (V. *Corrente elettrica*)

Scottature – alla bocca 6043 a 6045 – Cura 6025 e seg. – d’ac. solforico 6048-6049 – di alcali caustici 6046 – d’ammoniaca 6047

Screpolature della pelle – Contro le- 5022 a 5034

Scrigni – Profumi per - 5600-5601

Scritte – Incise sul vetro. Modo di renderle visibili 6831 – su tela. Colori per - 6050

Scritture alterate – Modo di scoprirle 4138 e seg.

Scritture segrete – Modo di scoprirle 4138 e

seg.

Scuderie – Allontanamento delle mosche 4661 a 4664

Sedlitz effervescente 4450

Sego – Macchie di - 3832 e seg., 3944-3949

Selle – Lucido per - 2253 – Pulitura 2252

Selvaggina – Caratteri e saggio 6051 a 6053 – Conservaz. 6055-6056 (V. *Carne*) – Cottura 6054 – Frollatura 6052 – Imballaggio 6057

Semi – Germinazione accelerata 2747 a 2752 - 6058 a 6060 – Saggio del grado di germinabilità 2753 – Solfataggio 4848

Senapa – 5860 a 5869 – Come condimento 6061 – Saggio 6062

Seni – Igiene 5009 e seg.

Serbatoi – Mastici per - 4330 a 4333 – per acqua potabile. Pittura 6063

Serpenti – Pelli di - Pulitura 5080

Serpenti di Faraone – Preparaz. 6064-6065

Serpi – Distruz. 6068

Serre – (V. *Giardino*)

Sestanti – Conservazione 4866

Seta – Abiti di - Come si rinfrescano 28 – Argentatura su - 339 – artificiale. Saggio 6407 – bianca. Macchie di vino sulla - 3969 – Fotografie su - 2465 a 2467 – Lavatura 1000-6069 e seg. - 6243 e seg. – Macchie d'inchiostro sulla - 3873 a 3876 – Macchie di pioggia sulla - 3787 – Macchie indeterminate sulla - 3881 – nera. Lavatura 3750 – nera. Modo di ravvivarne il colore 3736 – Pitture su - 5310 a 5313 – Pulitura dei guanti di - 2974-2975 – Ripristinazione 6067-6068 – Saggio 6407 – Smacchiatura 6094

Sete – Modo di estinguerla 6096 e seg. – Negli

ammalati 2810-6103 a 6105 – negli animali 6106

Shampooing – Gelatinoso 1105 – in polvere 1111-1112 –Liquido 1103-1104 – Secco 1110 – Semplice 1106 a 1109

Sidro dolce – 7054 – Conservaz. 6108 – Preparazione 6107

Siepi vive – Impianto 6109-6110

Sigarette – Sono nocive? 6111 a 6113

Sigilli – di ceralacca, su vetro 6114

Singhiozzo – Cause 6115 – Cura 6116 e seg. – Persistente 6124-6125

Sinonimia chimica – *pagina* 3769

Siringa Pravatz – Norme per l'uso 6126

Siroppi– Alterazioni 6154-6155·– Aperitivo, delle cinque radici 6152 – Chiarificazione 6133 – Conservaz. 833-6156 – d'aceto 94 – d'aranci

326-327 – di banane 6142 – di Bombay 684 – di caffè 980 – di cassis 6141 – di ciliege 1597 – di ciliege amarene 6139 – di fiori d’acacia 6146-6147 – di fiori d’arancio 6145 – di frutta diverse 1596 – di frutti acidi 6140 – di gomma 6153 – di gomma. Conservaz. 2908 e seg. – di granatina 6151 – di lamponi 1597-6134 e seg. – di limoni 3600 e seg. – di mandorle 6149 – di more di gelso 6138 – di more di rovo 6138 – di punch 674 – di ribes 1597-6140 – di ribes nero 6141 – di scorze d’arancio 6148 – di soda *Champagne* 6150 – di tamarindo 6143 – di uva 6657 – di violette 6144 – di zucchero 6129 a 6132 – Indiano 684– Macchie di - 3784 e seg. – Preparazione 6127 a 6132 – Saggio 6157-6158

Siroppo tartarico – 685

Skin-food – per la pelle 5004

Smacchiatori – 3734 e seg. – liquidi composti 3751 e seg. – per inchiostro 4000, 4128 a 4137 – solidi 3770 e seg.

Smacchiatura – 3777 e seg. – alla benzina 3848-3849 – della biancheria 714-715 – (V. *Macchie* 3732 e seg.)

Smaltatura a freddo – 6159

Smalto – Mastice per - 4326 a 4328 – Pulitura 6160 – Riparaz. 2174

Soccorsi d'urgenza – Asfissia 398 a 400 – Respirazione artificiale 5755 a 5757 – Svenimenti 5832-6300

Soda-water – 688 – in cartine 687

Solfo – Riproduz. di incisioni, sullo - 3254

Soluzioni barometriche – 4544 e seg.

Soluzioni saline – Colorate, per vetrine 6162 e seg. – Modo fucile di prepararle sature 6161

Sonno – Igiene del - 3032 – (V. *Insonnia* 3336 e seg.)

Soppressatura – (V. *Ferri* 2204-2205) – (V. *Stiratura*)

Sorci – Modo di tenerli lontani 4971 (V. *Topi*)

Spago – Modo di renderlo più resistente 1652-1653

Spalline – Pulitura 2687 a 2691

Spazzole – Conservaz. 6181-6182 – Disinfez. 6183 a 6185 – Macchie di tinture per capelli 3956-3957 – Pulitura 6174 e seg. – sporche di vernice. Pulitura 6177 e seg. – Sterilizzazione 6228

Specchi – a immagini deformi 6186-6187 – di vetro ramato 6188 – Fotografie su - 2460 – Offuscati 6191-6192 – Per impedirne la rottura 6189 – Rigati 6190 – Riparazione 6193 – Puli-

tura 6805 e seg.

Spermoil– 3692

Spezie per condimento – 5859 e seg. – 5872 e seg.

Spindle oil – 3692

Spine – Punture di - 5639-5640

Spirito canforato – 4371

Spirito russo – 4372

Spruzzatore economico – 6194

Spugne – Brune, dure 6210 – Conservaz. 6195-6196 – Disinfez. 6204 e seg. – Imbianchimento 6204 e seg. – Lavatura 6197 a 6203 – Utilizzate come spazzole 6211 – Utilizzazione dei cascami 6212

Sputacchiere – Deodorazione 1977-4776 – Disinfez. 2007

Squadre da disegno – Trasparenti, di gelatina

6213-6214

Stagnatura – Per via umida 6216 a 6220 – Saggio 6215

Stagno – Detersione 4489 a 4501 – Doratura 2047 – Marmorature artistiche 6222 – Mordenti per - 3249-4641 – Patina antica 6221 – Pulitura degli utensili di - 5158

Stagnola – Mastice per vetro e - 4295-4296

Stalle – Disinfez. 2002

Stampati – Disinfez. 2008

Stampe antiche – Pulitura e imbianchimento 3256-3257 - 6223 e seguenti – Riparazione 6227

Stampe – macchiate 3975 e seg. – Riporto su carta, tela, legno ecc. 3252-3253 – Riporto su vetro, legno, osso, porcellana, ecc. 3251 – Riproduz. sullo zolfo 3254

Stampi metallici per galvano-plastica. Detersione 4503

Statue di bronzo – Pulitura 868-869

Statue di marmo – Imitaz. antico 4198 – Pulitura 4165-4166

Statue di terracotta – Pulitura 6400-6401 – Riparazione 6398-6399

Statuette di colla di riso 1471

Stearina – Macchie di - 3945 e seg. - 3959 e seg.

Steccati – Conservaz. 4886 e seg.

Stellina odorosa – (V. *Asperula*)

Sterilizzazione – del latte 3425 – di oggetti da toeletta 6228 e seg.

Sternuto – Modo di evitarlo 6231

Stiratura – a lucido della biancheria 691 e seg. – dei lavori a maglia di calza, uncinetto e reticella

6232-6233

Stitichezza – Alghe contro la - 245 – Cura 6234 e seg.

Stoffe – Conservaz. 6250 – Conservaz. dei colori nella lavatura 6238 e seg. – Lavatura 6238 e seg. – Metallizzazione 6250 – Ripristinaz. del colore 1552, 3973-3974 – Ripristinaz. del lucido 6251 – Saggio del colore 1553.

Stoffe colorate – Macchie grasse sulle - 3851

Stoffe di lana – Lavatura 6069

Stoffe di seta – Macchie di pioggia sulle - 3787 – Macchie di stearina 3946 – ricamate a colori. Lavatura 6088 – Smacchiatura 3741

Stoffe per militari – Impermeabilizzaz. 6411

Stomaco – Crampi allo - 1693 a 1695 – Dolori; crampi 3592 – Malattie di - 2810

Stomatol – 1857

Stores – Impermeabilizzaz. 6253 – Pulitura 6252

Storia naturale – Caccia agli insetti cavernicoli 6255 e seg. – Conservazione delle alghe 243-248 – Conservaz. dei bruchi 889 – Conservaz. delle collez. 5083-6260 – Conservaz. degli scheletri 6259 – Conservaz. delle farfalle 2176-2177 – Erbarii 2130 e seg. – Funghi 2632 – Modellatura di impronte 4619 a 4622 – Ossa fossili 4852 a 4854 – Preparazioni anatomiche 285-3063 a 3065 – Pulitura degli uccelli imbalsamati 6558 - (V. *Imbalsamazione* 3055 a 3065) – Vernice per insetti 6738-6739

Storta di piede – (V. *Distorsione*) 2012 – (V. *Lussazione*) 3704

Stoviglie – Mastice per - 4245

Stracci – per spolverare 5465

Strade – Disinfez. 2004

Strofinacci – Precauzioni 6261

Strumenti a corda – Pulitura 7068-7069 – Verni-ci 7070-7071

Strumenti chirurgici – Preservaz. dalla ruggine 5798 – d’acciaio. Preservaz. dalla ruggine 5792 e seg.

Strumenti da taglio – Affilatura 6262 a 6264

Strumenti d’ottone – Conservazione 4866

Strumenti fisici – Vernice per - 6757

Stucchi – mastici per - 4336 a 4338

Stucco – dei falegnami 6273 – dei vetrai 6265 e seg. – per cornici dorate 1661, 6279 – per le-gno 3483 a 3485 – per pavimenti di legno 6277-6278 – per vetri 4205 – per vetri. Rammollimen-to 3349

Stufe – Coloraz. in nero 6291 – Igiene 6280 – Lucido per - 6284 e seg. – Luti 3724 – Mastici

4341-4342 – Pittura per tubazioni di - 5296-5297 – Preservaz. dalla ruggine 6292 – Pulitura 6282-6283 – Riparaz. 6281

Stuoie – Impermeabilizzaz. 6318 – Lavatura 6293

Sturm-glass – 4549-4550

Sublimato corrosivo – 314

Succhi di frutta – 1597

Succhi vegetali – Macchie di - 3784 a 3786

Sudore – delle ascelle 5065 a 5067 – delle mani 4113 a 4118 – dei piedi 5242 e seg. - 6294 – Macchie di - 3950 e seg.

Sudoriferi – 4431 – Calze di ovatta 6295

Suffumigi di cloro – 1969 a 1972

Suggelli – Ceralacca per - 1365 a 1368 – di ceralacca chiara 6296 – di gelatina 6297 – Impronte di - 3073 – Riproduzione 3076

Sughero – Imbianchimento 427 – Modo di tagliarlo 6298

Suoneria giapponese – Come si fa 6299

Suonerie elettriche – (V. *Campanelli*)

Svenimenti – Soccorsi d’urgenza 5832-6300

T

Tabacco – Abuso 6309 a 6311 – da fiuto. Conservaz. 6301 – Denicotinizzazione 6306 a 6308 – Igiene del fumatore 6312 e seg. – Igienico 6305 – Insonnia prodotta dal fumare 3338 – Macchie di - 3784 e seg. – Pastiglie turche contro l’odore del - 6326 – Profumato 6302 a 6304

Table syrup – 4561

Tacchini – Allevamento 5455 a 5457 – Ingrassamento 5458-5459

Taccuini da ballo – Illustrati cianograficamente 1379

Tafani – Modo di allontanarli 6327 a 6330 – Punture di - 5668-5669

Tagli – (V. *Ferite* 2190 e seg.)

Talco – 2827 a 2831 – di rose 2842

Talpe – Distruzione 6333 e seg. – Modo di tenerle lontane 6331-6332 – Modo di utilizzarne la pelliccia 6337

Tamarindo – purgativo 4451

Tapioca – Minestre di - 6338

Tappeti – Conservaz. 6330-6340 – Lavatura 6343 – Macchie sui - 3847-3862 - 6344-6345 – Pulitura 6341-6342 – Spolveratura 5836

Tappeti di biliardo – Riparazione 732

Tappezzerie – Colla per - 1509 a 1512 – Consigli igienici 6346 – di seta. Macchie grasse 3847 – e mobili. Armonia delle tinte 4607 – Lavatura 6347-6348 – Pulitura 6349-6350

Tappi di gomma – 2919-2920

Targhette – di ottone. Detersione 4865 – di smalto. Riparaz. 2174

Tarli – del legno 3285 – Distruzione 747, 3487 a 3491

Tarme – Che cosa sono 6351 – Distruzione 6352 e seg. – Mezzi preventivi 24, 748, 3407, 6351 – (V. *Tappeti* 6339)

Tartaro dei denti – 1811 a 1816

Tartaruga – Pitture su - 5314 – Pulimento a lucido 6366-6367 – Saldatura 6368

Tassidermia – (V. *Imbalsamaz.*) 3055 a 3065

Tastiere di pianoforte – Imbianchimento 430

Tegole – Intonaco per - 6369-6370

Tela – Da vele. Impermeabilizzazione 6414 – Esame comparativo delle proprietà igieniche 6372 – Fotografie su - 2465 a 2467 – Imbian-

chimento 6373 a 6375 – Impermeabile 6377 a 6380 – 6411 – Incombustibile 3043 a 3045 – Lucida. Disegni su - 1953 a 1956 – Lucida, per disegno 6381 – Resistente alle intemperie 6376 – Saggio 6371

Tele cerate – Bianche, ingiallite 6388 – Colla per - 1530 – Conservaz. 6386-6387 – Macchie sulle - 4011 – Modo di staccarne la vernice 1764 – Pulitura 6382 e seg.

Tempera dell’acciaio 39 a 41 – degli aghi per macchine da cucire 6391 – delle lamine sottili 6390 – delle molle 40 – dei piccoli utensili 6389

Tempo atmosferico – Pronostici 4534 e seg.

Tende – Impermeabilizzaz. 6412 – Lavatura e tintura 6392 – per militari. Impermeabili 6415 – (*Stores*) Impermeabilizzaz. 6253 – Pulitura 6252

Tenia – 3024 – del cane 1027 e seg.

Tennis – (V. *Lawn-tennis*) 3441-3442

Termometri – Conversione dei gradi delle tre scale 6393 e seg. – Decolorazione dell'alcool 6397 – Ragguaglio delle tre scale 6396 e pag. 3779

Terra – pei vasi 5170 a 5173

Terrazzi – Mastice per - 4212-4331 – Piante sui - 5182 e seg.

Terrecotte artistiche – Imitaz. in gesso 2774 a 2776

Terrecotte di Cirenaica – Imitazione 2776

Terrecotte di Tanagra – Imitaz. 2776

Terrecotte – Pulitura 6400-6401 – Riparazione 6398-6399 – Vernice per - 6759

Terreno – Disinfez. 2001

Tessuti – Conservaz., esposti all'aria 6420 a

6422 – Decorazione 6432-6433 – di lana. Preservaz. dalle tarme 748 – Impermeabilizzazione 6408 e seg. – incombustibili 754, 3037 a 3045 – Modo di ravvivarne i colori 6423 e seg. – Ripristinazione del colore 1552 – Saggio 6402 e seg. – Saggio del colore 1553 – Scolorati. Ripristinaz. 6423 e seg. – vegetali, resi imputrescibili 6419 – (V. *Stoffe*)

Tetti – Estirpaz. dei muschi 6434

Tettoie di legno – Protezione 6436

Tettoie di zinco – Modo di evitare il rumore della pioggia sulle - 6435

Thè – Azione medicinale 6446 – Caratteri 6437-6438 – Conservaz. 6439 – depurativo 4422 – di asperula odorosa 6450 – di avena 6453 – di bue 845– di eucalipto 6455 – di foglie di fragole 6451 – di gusci di mandorle 6454 – di meliloto

6452 – di patate 6449 – di salvia 6447 – di veronica 6448 – Macchie di - 3784 e seg. 3803 a 3810 – Preparazione 6443 e seg. – Saggio 6440 e seg. – Succedanei 6447 e seg.

Theiere – Pulitura 6456-6457

Tifo addominale – Precauzioni preventive 112-114-6458

Tignuole – 3407.

Timbri di gomma – Conservazione 6466·– Inchiostri 6460 e seg. – Tampone 6459

Timbri di metallo – Inchiostri per - 6468 e seg. – Pulitura 6467

Tinozze – (V. *Vasche di legno*)

Tintura cinese – contro le tarme 5086-6361 e seg.

Tintura dei capelli – 1150 e seg.

Tintura – di gusci di mandorle amare, per vino

6995

Tintura d'iodio – Alterazione 6473 – Applicazione 6471-6472 – Decolorata 6472 – Inalterabile 6474 – Macchie di - 3882 a 3884 – Macchie sulle mani 4085 – Modo di evitare la coloraz. prodotta dalla - 4377

Tintura – d'iride fiorentina per vino 6996 – di mallo di noci, per vino 7094

Tinture alcooliche – Preparaz. 4361

Tinture per capelli – 1153 e seg. – nere 6475 a 6477 – Macchie di - 3956-3957 – Precauzioni nell'uso della tintura *Para* 6478

Tisane – 4420 a 4437 – Astringenti 4435 a 4437·– di camomilla 4424 – d'eucalipto 4426 – di foglie di noce 4436-4437 – digestive 4423 – diuretiche 4430 – emollienti 4432 a 4434 – purgative 4427 a 4429 – sudorifere 4431 – toniche

4423

Toilette – Sterilizzazione di oggetti da - 6228 a 6230

Tonici – 4423

Topi – Allontanamento 6500 e seg. – Distruzione 6479 e seg.

Topicida americano – 6491

Torce a vento – 6504

Torrone di mandorle 6505 a 6507

Torte dolci – Pasta alla menta per - 4475

Tosse – Cura 6508 e seg.

Tosse canina – Cura 6511 e seg.

Trachea – Corpi estranei nella - 1669-1670

Tradescantia viridis – 5193-5197

Traforo– Colla per lavori a - 1455

Treacle – 4561

Trecce di paglia – Imbianchimento 4884

Trementina – Macchie di - 3954

Trifoglio – a quattro foglie 6520

Trine – appretti 4484-4485 – Ingiallite 4483 – Lavatura 4479 a 4483 – Riproduzione su carta 4486

Tritacarne – Pulitura 4016

Tubazioni – (V. *Condotte*)

Tubercolosi – 3022 – Lecitina (ricostituente) 4456

Tubi di gomma – Conservazione 2908 a 2916 – pel travaso del vino 6521 e seg. – Riparazione 6524

Tubi di piombo per condotte di acqua. Alterazioni 1633

Tubi di stufe – Pitture per - 5296-5297

Tubi di vetro – Curvatura 6854 – Saldatura con metallo 5818 – (V. *Tubi per lampade*).

Tubi metallici – Piegatura 6525-6526

Tubi per lampade – Conservaz. 3386-3387 – Pulitura 3383 a 3385, 6528 a 6530, 6812-6813

Tulipani – 5171

Tulle – Lavatura 4479

Tuorlo d'uovo – Come smacchiatore 3743

Turaccioli di sughero – Come si traforano 6550 – Conservazione 6549 e seg. – Per chiusura ermetica 6533 e seg. – Per vino 6540 e seg. – Pulitura 6539 – Sterilizzazione 6546 e seg.

Turaccioli per alcali – di paraffina 6532 – di vetro 6531

Turchesi – Ripristinamento 6551

Turchinetto – (V. *Azzurro per biancheria* 711)

Tutoli di granturco – sott'aceto 3534

U

Ubbriachezza – Rimedii 6552

Uccelli – Imbalsamati. Pulitura 6558 – in gabbia 6553 e seg. 6615-6616 – in gabbia. Come si addomesticano 6557

Umidità nelle abitazioni 18 a 20 .

Uncinetto – Stiratura di lavori all'- 6232-6233

Unghie Come abbellirle 6559 e seg. – Corpi estranei sotto le unghie 1687-1688 – Imbianchimento 6570 – Indurimento 6569 – Lucidatura 6560 e seg. – Macchie sulle - 6571 a 6573 – Rimedi contro l'onicofagia 6574-6575

Unguento – di *Müller*, per peschi 220 – domestico 4375 – mercuriale, macchie di - 3958 – refrigerante di Unna 4376

Uova di gallina – Aumento della produzione 5426 e seg. – Colorazione del giallo 6609 – Coloritura 6610 – Conservazione 6588 e seg. – Incisioni sulle - 6611-6612 – Incubazione 6576 –

Per riproduzione 6577 – Produzione 6578-6579 – Saggio 6583 e seg. – Sapore 6581-6582 – Valore alimentare 6580

Uova di pulci – Distruz. 3282

Urina – Incontinenza 6613 – Macchie di - 3906

Usignuolo – Pastone artificiale per - 6615-6616

Utensili da cucina – Disinfezione 6636 – Norme igieniche 6629 e seg. – Pulitura 2208, 5713-5714, 6617 e seg.

Utensili – Tempera dei piccoli - 6389

Uva – azione terapeutica 6659 a 6661 – Conserva d'- 6658 – Conservaz. 6637 e seg. – Cura di – 6659 e seg. – da tavola 6649 – di foglie d'alloro 6655 – grappoli in bottiglia 6650 – in acquavite 2572 – nello spirito 6656 – Produzione di acini grossi 2514 – Proprietà medicinali 2599 – secca. Bevanda d'- 660 a 662 – secca o passita

6651 e seg. – Siroppo d’- 6657 – spina. Bevanda di – 588 – spina. Proprietà medicinali 2586

V

Vacca – Carne di -1236

Vaiolo – 3023 – Incubazione e caratteri 6662

Valigie di pelle – Vernici per - 6760-6761

Vaniglia – Caratteri 6663 – Essenza 6664 – Essenza artificiale 6665 – Per liquori 6666 – Per pasticceria 6667 – Rosolio di - 3672 – Zucchero alla - 6665 e seg.

Vasche da bagno – Pulitura 6668

Vasche di legno – Mastici per - 4333

Vasche smaltate – Pulitura 3421

Vasi ornati – per piante in casa 5187 e seg.

Vasi sospesi – per piante in casa 5193 e seg.

Vegetali – Essiccazione 6669

Vegetazioni chimiche – 6670 e seg.

Vele – Impermeabilizzaz. 6414

Veleni – Naftalina 4741 – Precauzioni 6676

Veli – Lavatura 4479 – 6677

Vellutina – 1424-1425

Velluto – Disegni su - 1949 e seg. – Pulitura 6679 – Ripristinamento 6681

Ventilazione delle camere da letto 1 a 5

Verdure – Disinfezione 258

Verme solitario – 3024 – del cane 1027 e seg.

Vermi – dei cani 1027 a 1034

Vermi intestinali – 112-114 – Cura 4436, 6688 e seg. – Errori e pregiudizi 6696

Vermicelli – Cottura senza guastare il brodo 6687

Vermouth – Estratto per - 6703 – Preparaz. domestica 6697 e seg. – Torinese 6701 – Toscano 6702

Vernici – 6704 e seg. – Adesività 6705 – alla cera 6708 e seg. – alla gomma lacca 6706-6707 – a riflessi madreperlacei 6720 – Conservazione 6762 – Cristallo 6714 – di celluloide 6713 e seg. – di gomma elastica 6717 e seg. – di succino 6716 – dorate 6723-6724 – Impermeabili 6726-6727 – Macchiate 4013 – Macchie di - 3959 e seg. – Macchie sulle mani 4097-4098 – metalliche 6725– Modo di toglierle 6764 e seg. – Nero-bruna 6721 – Opaca 6722 – per acciaio 6729-6730 – per acquerelli 6752 – per affreschi 6731 – per armi 6732 – per bacinelle fotograf. 2413-6733 – per biciclette 728, 6734-6735 – per bronzi antichi 6736 – per carta, cartone 6743 e seg. – per colori 6737 – per fotografia 6714 – per incisione in rame 3242 a 3245 – per insetti 6738-6739 – per legno 6740 – per legno

dorato 6741-6742 – per legno tornito 6745-6746 – per marmi 6747-6748 – metallo lucido 6758– per mobili 6743-6744 – per ottone 4880 – per pitture ad olio 6749 e seg. – Precauz. nella preparaz. 3086 – per preservare le carte da tappezzeria dall'umidità 1299 – per quadri 6752 – per rame lucido 6756 – per strumenti fisici 6757 – per terrecotte 6759 – per valigie di pelle 6760-6761 – resistenti agli acidi 6728 – Ripristinamento 6763 – Saggio 6769 e seg.

Veronica – Come succedaneo del thè 6448

Verruche – Giovanili 6783 – Rimedi 6771 e seg.

Vescica di ghiaccio – 2810 e seg.

Vespe – Distruz. 6781 e seg. – Punture di - 5648 e seg.

Vespetrò – 3673

Vesti di lana – Lavatura 3402 e seg.

Vesti per signora – Scelta delle guarnizioni 3005

Vetrate policrome – Imitaz. con carta 6793

Vetrerie – 6794 e seg.

Vetri – a rilievi. Pulitura 6814 e seg. – Asportaz. della carta incollata 6821 – colorati, per illuminazioni 6827 – Come prevenirne la rottura 6828

Vetri – da orologi, Mastice per - 4270 – delle finestre, resi opachi 2215 e seg. – dipinti, per lanterna magica 3411-3412 – incisi. Pulitura 6817 e 6818 – Lavatura, pulitura 6794 e seg. – Modo di impedirne l'offuscamento 6822 e seg. – rossi per laboratorio fotografico 2427-6826 – smerigliati. Pulitura 6819-6820 – Stucco per - 6265 e seg.

Vetro – Argentatura 6838 a 6840 – Come si scrive sul - 6829-6830 – Come tagliarlo o forarlo 6841 e seg. – Curvatura d'un grosso tubo 6854

– Decorazione economica 6833 – Decorazione policroma, a freddo 6834 – Doratura 2042 a 2045 – Inchiostro per marche su - 6465 – Incisione all’acido 3216 – Incisione alla gelatina 6837 – Incisione a sabbia 6836 – Lavatura 804 – Lega per saldare il - 3452 – Marezzatura 6835 – Mastici per - 4230-4231, 4250 a 4260, 4264 a 4296 – Matite per iscrivere sul - 4352-4353 – Pitture su - 5316 – Pulitura 305, 4921, 5748 a 5751 – Riparaz. d’un recipiente di - 6855-6856 – Saldatura con vetro 5819 – Scritte a matita sul - 4352-4353 – Scritte incise sul - Come si fanno 6832 – Scritte incise sul - Come si rendono visibili 6831 – smerigliato, a grana fina 2428

Vetture – Grasso per cuoio di - 1755-1756 – Pulitura del cuoio 2252

Viali – Distruz. dell’erba 2115 e seg.

Vigneti – Conservaz. dei pali -4886 e seg.

Vino di frutti – 7037 – Albicocche 7041 – Aranci 7042 a 7044 – Ciliege 7045 e seg. – Crespino 7049– Fragole 2493 – Frassino 7055 – Frutti rossi 7052 – Lamponi 7053 – maggio 411-412 – Mele 7054-7055 (V. *Sidro dolce*) – Mele cotogne 7056-7057 – Mirtillo 7058 – More 7059-7060 – Pere 7061 – Pesche 7041 – Prugne 7041 – Ribes 7062 – Ribes e lamponi 7063 – Sambuco 7050-7051 – Visciole 7047

Vino d’uva – Acescenza 6891 e seg. – Acido solfidrico nel - 6926 e seg. – al cardo benedetto 6990-7031 – Alicante 6997 – Alla china 6976 e seg. – alla china e cacao 6982 a 6984 – alla genziana 7015 e seg. – all’assenzio 7020 – allo zenzero 7022 – al quassio 7018-7019 – Amaro

6918-6919, 7034 a 7036 – amaro aromatico 6986 – Annerimento 6909-6910 – antifebbrile 7032 – aperitivo 6991-6992 – Aroma 6942 e seg. – aromatico 6985-7030 – Aromatizzazione 6985 – Arte di bere i vini 6952 e seg. – Asprezza 6901 – Azione sull'organismo 6938 e seg. – Bordeaux 6998 – Brulé 688 – *Champagne* 6999-7000 – Chiarificazione 69, 6868 e seg. – chinato ferruginoso 7014 – Cipro 7001 – Conservazione 6873 – Cordiale 7033 – Debolezza 6093 – di acqua zuccherata 6948 – di coca 7024 a 7028 – di erbe 6987 a 6989, 7021 – di eucalipto 7029 – di rabarbaro 7023 – secca 6945 e seg. – Difetti 6935 e seg. – Febbrifughi 7030-7032 – Ferruginosi 7010 e seg., 7014-7028 – Fioretta 6886 a 6890, 6936 – Grassume ed oleosità 6904 a 6906 – Imbottigliamento cu-

rioso 6885 – Imitazioni 6993 e seg. – in bottiglia 6879 e seg. – Incerconimento 6907-6908 – Invecchiamento artificiale 6974-6975 – Macchie di - 3967 e seg. – Madera 7002 – Malaga 7003 – Malattie 6886, 6935 e seg. – Malvasia 7004 – Marsala 7005 – Medicinali 7010 e seg. – Moscato 7006 a 7009 – Muffa nel - 961-6897, 6920 e seg. – Norme generali 6857 e seg. – Odori nel- 6897, 6911 e seg. – Proprietà e azioni sull'organismo 6938 e seg. – Saggio 6958 e seg. – Scelta delle bottiglie 830 a 832, 6881 e seg. – Santo 6950-6951 – Sapori 961, 6011 e seg., 6897– Solfo nel - 6026 e seg. – Spunto 6891 e seg. – Vinello 6949 – Vinello economico 7064

Violette – Coltivaz. 7066 – Ess. di - 5530 – Estraz. del profumo dalle - 5503 – Profumo ar-

tif. 5580-5581 – Pralinate 7067 – Proprietà 7065

Violini – Pulitura 7068-7069 – Vernici 7070-7071

Vipere – Caratteri distintivi 7072 – Morsicature 7073 e seg.

Vischio – Modo di prepararlo 7083 e seg.

Visciole – Vino di – 7047

Viso – Igiene del - 5000 e seg. – Punti neri nel - 4744-5063

Vista – Igiene della- 4762 e seg.

Vite – Contro la peronospora della - 3327 – Pali per - 4886 e seg. – Poltiglie anticrittogamiche per - 7087-7088

Vitello – Carne di - 1237

Viti – arrugginite 7089 – preservaz. dalla ruggine 5799, 7090

Voce – Modo di rafforzarla 7091-7092

Volpi– Distruz. 7093 a 7095

Vomitivi – 5835

Vomito – Come si provoca 7096 – Nei bambini lattanti 7100 – Trattamento 7097 e seg. (V. *Vomitivi*)

W

Wakaha – Preparazione 7101

Wodnjika – 689

Worcestershire-Sauce – 5870

Z

Zafferano – commerciale 7102 – Conservaz. 7111 – Saggio 7103 e seg.

Zanzare – Distruzione delle larve 7140 e seg. – Distruzione dell'insetto alato 7134 e seg. – Modo di tenerle lontane 7113 – Norme di precauz. 7112 – Punture di - 5648 e seg.

Zecche – Distruz. 3284-7149

Zibellino – Pulitura 5092 e seguenti

Zinco – Bronzatura 4533 – Colorazione 7153 a 7155 – Inchiostro per iscrivere sullo - 3221 a 3226, 7157 – Incisione sullo - 3247-3248 – Mordenti per - 3247-3248, 4642 – Pitturazione 7156 – Protez. contro l'ossidazione 7158 – Pitture ad olio su - 5298 – Pulitura 4921

Zincotipia – Fotografie per - 2458

Zootecnia – 7160 e seg.

Zucche – in bottiglia 6650 – Modo di ridurle a fiaschetta 7182-7183

Zucchero – acidulato per bevande 7187 – alla vaniglia 6665 e seg. – Caratteri 7184 – Chiarificazione e cottura 7185-7186 – Invertito 7192 – per limonate 653 – Proprietà 7188 e seg.