

C

DISSERTAZIONE

DEL SIGNOR

T I S S O T

Sal Pane, sull' Economia, e Cultura
de' Grani, e sul Pane di Pomi
di terra &c. in confutazione

DI UNA DISSERTAZIONE

DEL SIGNOR

L I N G U E T

CONTRO L' USO DEL PANE, E
DEL GRANO :

*Si aggiunge la Dissertazione medesima
tradotta dal Francese, con note &c.*

Ed altri trattati del Sign. ANTONIO
MATANI, e del Sig. PARMENTIER.
sulla Panizzazione, e sul Pane
di Pomi di Terra &c.



N A P O L I MDCCLXXXI.



Presso GIUSEPPE MARIA PORCELLI
Con licenza de' Superiori.

Et quæ delicias vite mortalis in omnes

Partitur natura plagas, dedit omnibus agris

Triticeas, alimenta virum communis fruges.

III

GIUSEPPE-MARIA PORCELLI

AL LETTORE.

L celebre Sign. LINGUET diede fuori , non ha guari , una Dissertazione sull' inutilità , anzi sul danno , che arreca al genere umano. l' uso oggimai stabilito quasi che in tutto l' Orbe del Pane , e del Grano , con un entusiasmo così seducente , che trascinar poteva ben molti alla sua opinione . Stimò il Signor TISSOT di confutare quest' assunto con delle forti , e dimostrative ragioni , appoggiate all' uso stabilito , e continuo di questo cibo , con una Dissertazione Epistolare indirizzata al Sign. *Hirzel* .

Queste due Dissertazioni necessarie alla Società mi son indotto a far tradurre dal Francese da dotta penna , per renderle più comuni , anzi ho stimato d'aggiungervi nello stesso tempo varj altri pezzi , e memorie toc-

* 2. ~~gab-~~

IV

canti l'istesso soggetto, d'Autori parimente accreditati, e l'ho disposte nel modo che siegue.

Differtazione del Sign. **TISSOT** sul Pane, e sull'Economia, e Coltura de' Grani, del Pane de' Pomi di terra &c.

Differtazione del Signor **LINGUET** contro l'uso del Pane, e del Grano.

Ragguaglio del Sign. **ANTONIO MATANI** sulle diverse Manifatture del Pane.

Lettera del medesimo Autore, in cui si tratta delle varie materie, che si convertono in Pane.

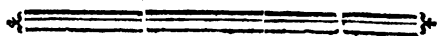
Maniera di fare il Pane, mediante le manipolazioni le più semplici, e nel tempo stesso le più sicure per riuscirvi.

Maniera di fare il Pane di *Patate*, o sia Pomi di terra, senza mescolio di Farina, del Sign. **PARMENTIER**, Pensionario dell'Ospedale degl'Invalidi, Cenfor Reale, &c.

Osservazioni sopra i Pomi di Terra, o sieno *Patate*, estratte da un'Opera Inglese del Sig. **SMITH** intitolata: *Ricerche sopra la Natura, e le cause della ricchezza delle Nazioni* &c.

DIS-

DISSERTAZIONE
D E L
SIGN. TISSOT.



A L
SIGN. HIRZEL,
CONSIGLIERE DI STATO
IN ZURIGO ec. ec.

Imparando io di molte cose
nell'Opere di *M. Linguet*,
le leggo sempre con sol-
lecitudine , e colla spe-
ranza d'impararne delle
nuove ; ma la confidenza la più fon-
data non dee giammai giungere a se-
gno di escludere l'esame ; e quello ,
che ho fatto della sua *Dissertazione*
sopra il Grano , e il Pane (1) non
A mi

(1) *Annales politiques civiles ,
& littéraires , Tome 5. page 429.*

mi ha permesso di adottare la sua maniera di pensare sopra questi due oggetti cotanto interessanti per l'umanità . Credo ancora , che sarebbe cosa pericolosa , che molti altri pensassero come lui : e siccome , quando una persona fornita di tanto spirito , sapere , ed eloquenza si dà a stabilire una opinione , si può fondatamente presumere , che , qualunque ella siasi , persuaderà una parte de' suoi lettori ; così ho creduto , che potrebbe esser cosa utile il distendere le riflessioni , che ho fatto sopra questo *seducente scritto* . Le sottopongo a voi , Signore , come a uno de' giudici più competenti , occupato per la condizione , e pel gusto in tutto ciò , che può aver relazione alla ricchezza della vostra Patria , e alla conservazione de' vostri Concittadini ; appieno versato in ogni parte dell' economia , dell' agricoltura , e della medicina , voi sarete in grado di formare giudizio delle obbiezioni contro l' uso del Pane , e delle mie
offer-

osservazioni. La vostra decisione avrà il maggior peso.

Stabilisce *M. Linguet*, che la coltivazione del Grano è cosa pregiudiziale; e che il Pane è un alimento assai nocivo. L'ultimo di questi principj è propriamente il solo, che riguardi la medicina: io mi darò intanto ad esaminare il primo; poichè sarebbe assai meno importante il giustificare il Pane, se la coltivazione del Grano, da cui nasce, fosse cosa pregiudiziale.

Ella è verità di fatto in alcuni paesi, che una misura di terra chiamata *arpent* (1) seminata di grano (2) rende

▲ 2

me-

(1) L' *Arpent* è propriamente una porzione di terreno, che due Buoi possono all'incirca lavorare in una giornata.

(2) La misura la più ordinaria in questo paese, in cui si chiama *pose*, è di quaranta-mila piedi quadri: quella di Parigi è di cento per-

meno, che una misura di vigna, o di buoni prati; e per lo stesso motivo una Comunità, che avrà mille misure di campi ordinarj, ricaverà meno vantaggio dalla sua raccolta, di quella, che avrà mille misure di vigna, o di prati: il difetto però non nasce dal Grano, ma bensì dal terreno, nel quale è stato seminato il Grano, perchè sarà stato cattivo prato, o cattiva vigna; e se la raccolta è meno abbondante nella misura del campo, che in quella del prato, ciò nasce sempre, perchè un fondo è men buono dell' altro. Se si seminasse il

Gra-

pertiche, le quali a 18. piedi l'una fanno piedi 32400. ma essendo il piede di Berna più piccolo nella proporzione di 1300. a 1440. la misura di Parigi contiene 36735. piedi di Berna, e non vi corre altro, che 2265. piedi: così si può prendere uno in vece dell' altro senza errore di conseguenza.

Grano in un ottimo terreno senza il soccorso delle distanze, io son persuaso, che si ricaverebbe sempre maggior interesse dal campo, che dal prato. Non si può fare lo stesso paragone colla vigna, perchè essa vuole una situazione particolare: ma il Grano è più adattabile del Fieno; e quantunque sieno due piante del medesimo genere, tuttavia egli fa riuscita in terreni, in cui quest'ultimo non frutterebbe, o verrebbe cattivo, e in sì poca quantità, che rimarrebbe soffocato dalle cattive erbe, o seccato dall'ardenza del Sole. Fu adunque necessario ne' luoghi, in cui non è buono il terreno (che tale è per la maggior parte) assegnare il migliore al Fieno, e mettere il Grano nel mediocre, o nel cattivo: non ei si fanno grosse raccolte, ma si ricava qualche cosa. Se vi sono adunque paesi quasi tutti seminati di Grano, i quali sono assai poveri, non sono tali, perchè hanno del Grano, ma perchè non possono aver altro;

che il Grano . Il loro terreno è sì sterile , che dà pochissime altre riprese ; essi non sostentano altro bestiame , che quello , che è assolutamente necessario per l'agricoltura ; e anche mal governato , viene spesso a perdersi : eglino sono scarsi di concime ; le raccolte vi sono scarse, perchè le raccolte abbondanti in ogni genere non si fanno , che nelle terre ricche , e molto ingrassate : così la loro miseria da altro non nasce , che dal terreno ingrato , in cui abitano ; il che prova ad evidenza , che la colpa non è del Grano , ma del terreno . Per questo motivo egli è molto più alto il prezzo delle terre da Prati , che quello delle terre da Grano . Generalmente parlando vi è quasi la proporzione del dieci a uno ; vi è ancora tal misura di Prato , per cui se n'avrebbe trenta di campo ; e certa misura di vigna , per cui si darebbono cento misure di terra da Grano . I luoghi , in cui il terreno non può produrre altro , che
Gra-

Grano , sono poveri ; ma quelli , in cui vi sono altre riprese e belle raccolte di Grano , gli abitanti si trovano comodi , e felici , se pure non sono aggravati dalle imposizioni . Di ciò si trovano parecchi esempj in que' paesi , che *M. Linguet* non ha veduto con tutto il suo comodo , per potersene accorgere . Credo , che lo stesso avvenga in tutto . Nella Fian- dra , nel Brabante , in alcune parti dell' Allemagna , e della Pollonia , nel Milanese , e nell' Inghilterra , che , somministrando una quantità con- siderabile di Grani , sono paesi ric- chi per l'abbondanza del necessario , e per la quantità del denaro , che la soprabbondanza del Grano v' intro- duce , se vi sono poveri , ciò non deriva dall' esistenza del Grano , ma dalla ineguale distribuzione di esso . Qualunque siasi la derrata , che si raccoglie , se si raccoglie per altri , l' uomo si trova nell' indigenza . Vi sono provincie , o più leghe di ter-reno seminate di Grano , che spet-

tano a un Signore , o a un Capitolo : il Contadino senza Grano in mezzo a quest' opulenza , dee essere povero : e ciò non nasce perchè non vi sia del Grano , ma perchè il Grano non è per lui . Se vi sono paesi , in cui si raccolgano messi , e tuttavia i proprietarj sieno poveri , questa povertà non viene dall'abbondanza , ma da qualche altra cagione ; spesso non si trovano in una situazione comoda per vendere il loro Grano ; e senza dubbio farebbono meglio a seminarne di meno : può darsi ancora , che in tutti i luoghi , in cui si sacrifica troppo terreno per la coltivazione del Grano , coltivandone meno , si coltiverrebbe meglio , e si avrebbe una maggior raccolta con meno spesa : così il vantaggio sarebbe più considerabile . Ritornero più sotto a questo pensiero ; ma ciò nulla prova contra il Grano medesimo , il quale apporta un frutto notabile ogni qualvolta è coltivato colla dovuta diligenza . Se generalmente se ne semina

mina di troppo più del doppio ; se non si femina , che in terre molto mediocri ; se è mal preparato ; se non gli si dà il necessario ingrasso , seguirà del Grano ciò , che di tutte le altre raccolte : non farà buona riuscita , perchè è mal preparato .

Voi sapete , *Signore* , che l'esperienza dei Signori *Tull* , *Duhamel* , *Morgues* , e d'un gran numero d'altri agricoltori , hanno dimostrato l'utile , che vi è nel feminare molto meno . Voi vi ricordate forse , che questo metodo non meno , che l'uso del sacco da feminare non era nuovo , e che era stato giustificato dai fatti più di cent'anni fa . Si trova nelle *Transazioni filosofiche* del 1670. N. 60. uno scritto esattissimo di *M. Evelyn* , nel quale , dopo uno scritto Spagnuolo del Signor Cavalier *Lucatello* , dà la descrizione , ed espone i vantaggi d'uno stromento , o sacco da femenza adoperato in *Isogna* sotto il nome di *Sembrador* , il

di cui inventore dopo averne fatte delle prove utilissime , e dimostrative a Vienna nel 1663. in presenza dell' Imperadore , l' aveva portato in Ispagna , ove il Governo aveva ordinato delle nuove prove , che ebbero tutto il più felice successo . Si seminava due terzi meno , e si raccoglieva di più . Ivi sono con molta chiarezza esposte le attenzioni , che richiede la costruzione dell' Aratro , a cui s' adatta il sacco da semenza , quelle , che richiede il lavoro . Vi è di molta apparenza , che ivi abbia ricavato le sue scoperte il Signor *Tull* . Si vede ancora nell' opera stessa , che fin dall' anno 1665. la Società Reale nominò un Deputato , perchè si occupasse in tutto ciò , che aveva relazione alla storia , e ai progressi dell' agricoltura nei tre regni . Questo Deputato pubblicò le questioni le più interessanti , e le meglio trattate sopra tutte le parti dell' agricoltura , acciocchè dalla cognizione del suo stato attuale , e dalle osservazioni

DEL SIGNOR TISSOT. II

zioni di valenti economi , i quali venivano invitati a comunicarle , si potesse giungere a perfezionare questa parte , di cui si conosceva tutta l'importanza . Le dette questioni contenevano quasi tutte quelle , che si sono proposte d'allora in poi ; e pareva , che quel Deputato si occupasse senza far rumore , in quelle stesse materie , in cui da venticinqu' anni sta occupata l'Europa con tanto apparato , ed entusiasmo .

Supponendo l'ordinaria proporzione del Grano di sei e mezzo per uno , seminando come si fa quasi da tutti in oggi : questo prodotto diventa di tredici a uno , se si semina la metà di meno ; e questo è un bel prodotto .

M. Linguet amplifica un po troppo a mio credere il tempo , che richiede la coltivazione del Grano . Una misura di terra (*arpent*) da Grano non ha bisogno più , che di quattro giorni di coltivazione l'anno per seminarla , due per mieterla , altrettanti

A 6

per

per condurvi l'ingrasso : mettiamone sei per battere il Grano , due per macinarlo : sono sedici ; e non v'è altro da fare riguardo a quest'articolo . Supponiamo una famiglia di sei persone , tre uomini , e tre donne . Tre misure di terra provvederanno loro Grano più del bisogno ; e gli impiegheranno al lavoro per quarant'otto giorni ; e di questi non vi farà , che i giorni della mietitura , che occuperanno tutte le femmine : quelli della spagliatura , se è necessaria , non occuperanno più di due : esse non s'impiccieranno nella semente , nè nella condotta del letame . La macinatura , e la cottura danno poco da fare agli uomini , i quali non faranno neppur tutti e tre occupati nelle altre parti di questo lavoro : tutto il tempo che rimane è impiegato in altre opere . Io so bene , che ci vuol più tempo a misura che è maggiore il terreno da coltivazione , sebbene il tempo necessario alla coltivazione de' campi non

fa

fi debba totalmente accrescere nella stessa proporzione della loro estensione ; ma allora quello è un tempo dato al commercio ; non è più un tempo dovuto alla provvisione necessaria per la sussistenza ; e si potrà questo commercio estendere tant' oltre , che non vi sia tempo , che basti . I prati , che si innaffiano , che sono i soli veramente ricchi , richiedono quotidiane fatiche per questo innaffiamento , almeno sei mesi dell'anno ; la ricolta ne richiede la sua parte . La coltivazione della vigna esige ancora molto più di tempo ; ed ecco la ragione , per cui , se si crede , che un vignajuolo possa accudire a un certo numero di misure di terra , si stima , che un coltivatore di Grano possa badare a una tenuta otto e dieci volte maggiore . So bene , che una di queste coltivazioni vuole dei bestiami , e l'altra no ; ma questo medesimo bestiame ben tenuto in vece di esser di spesa , migliora il fondo ; cosicchè non si dee
ri-

riguardare come una spesa . Il Grano è soggetto a di molti disastri , ma la vigna è sottoposta a molto maggiori ; i quali alcuna volta si estendono alle ricolte di più anni : le disgrazie poi , a cui vanno soggetti i campi , non toccano , che l'anno corrente ; e siccome le spese della coltivazione della vigna , attorno a cui non si può impiegar altro , che le braccia dell' uomo , sono di molto maggior rilievo ; così il vignajuolo , che fa maggiori risparmi dell'agricoltore , resta in questo caso al di sotto negli utili .

Il Fieno ancora è molto spesso soggetto a disgrazie fastidiosissime . La ricolta riesce al sommo difficile ; e quando non è legato a dovere riesce troppo pericoloso al bestiame . Un solo fatto prova le vicende dei Fieni , ed è il loro prezzo , il quale è variabile non meno di quello dei Grani .

Le disgrazie cagionate dall'infiammazione de' secondi Fieni non sono sì rare :

rare : il che non è da temersi per li Grani . La conservazione dei Vini non è meno difficile di quella dei Grani ; ed essendone gli accidenti più improvvisi , v'è minor facilità di prevenirli . Quando il Grano è stato con diligenza raccolto , non dà quasi luogo alle disgrazie , se non in caso , che se ne voglia fare dei monti troppo grandi ; e ognun sa , che vi sono i mezzi sicuri per prevenirle . Si può dire , che , se non si conserva il Grano , la mancanza è dell'uomo : la natura l'ha fatto per conservarsi lunghissimo tempo , e vi sono a questo proposito osservazioni tanto accertate , che non si può dubitare , che il Grano comestibile sia il più durevole . Le diligenze , che richiede la macinatura , gli sono comuni con tutte le altre ; gli accidenti , a cui vanno soggetti tutti quei granelli , non sono di minor conseguenza di quelli del Grano : la loro proporzione non è più sicura ; e finalmente la paglia del Grano è d'un uso

uso molto più esteso , e più importante
 di quello sieno tutte queste piante. Il
 Grano ossia il Grano d' India , ed il
 Miglio sfruttano notabilmente le ter-
 re ; e ne' paesi , in cui fa miglior
 riuscita il Grano Turco , i proprie-
 tarj nell' affittare i loro fondi , di-
 chiarano , che non si potrà feminare
 il Grano d' India , se non che in u-
 na data porzione delle terre arabili ;
 e in Piemonte , ove se ne fa una
 grande coltivazione , questa porzione
 non passa la quarta di diciotto . In
 quanto al Riso , ognun sa , che non
 nasce altrimenti , che sott' acqua , e
 che de' sei mesi , che egli passa sot-
 terra , convien tenere il terreno adac-
 quato quasi per quattro : così i paesi
 delle risaje sono all' eccello mal sani,
 e nel Contado di Vercelli un' uomo
 di 40. anni è vecchio decrepito .
 Pertanto la coltivazione del Riso è
 mal sana ; (1) e in vece di esser
 pro-

(1) *La coltivazione del Riso*
di

promossa in uno Stato , si dee forse invigilare , perchè non ci s' introduca ; poichè anche supposto che essa fosse vantaggiosissima per parte del lucro , convien procurare piuttosto di far vivere gl' Uomini , che di arricchirgli . Il Supremo Consiglio di Rossiglione la proibì 40. anni fa circa , perchè si credè , che le esalazioni de' luoghi , in cui si seminava , avessero cagionato delle malattie , e mortalità (1) . Per altra parte il Riso ol-

tre

di Montagna sarebbe senza dubbio più vantaggiosa ; ma oltre che gl' è incerto se riuscirebbe in Europa , bisogna che ci siano di molte difficoltà a procurarsela , poichè il zelo , e la premura di M. Poivre , il primo , che ce l' abbia fatta conoscere non potè giungere a superarle .

(1) I Montanari , che nell' Autunno scendono nelle valli del Piemonte per la raccolta del Riso , vi contraggono per la maggior parte la febbre .

tre all'umidità, richiede il calore, e non frutterebbe troppo di là del grado 46., o 47. di latitudine, e potrebbe essere ancora, che non ci si adattasse. *M. Rre* esattissimo osservatore affermò, che egli indeboliva la traspirazione: così, se egli può giovare nei paesi, in cui essa è abbondantissima, non farà lo stesso in quelli nei quali è debole. Si vede da tutto ciò, che ho detto, e che potrebbe essere corredato da un gran numero di ragioni, che il Grano non è una derrata, la di cui coltivazione da se stessa impoverisca: che data l'uguaglianza rispettiva del terreno, ella è vantaggiosa al pari di qualunque altra: che questo Grano fa una riuscita almeno mediocre in terreni, e situazioni quasi inutili per le altre piante: si può soggiungere, che egli è il Grano, che s'adatta troppo bene a tutti i climi, e che, se vi sono paesi quasi tutti seminati di Grano, e poveri, il difetto è del paese, o di altre circostanze, e non già di que-

questa utile semenza. Il paragone tra la popolazione minore di alcune provincie seminate di Grano, e la maggiore di altre abbondanti di vigne, e di pasture, prova semplicemente, che un terreno è più fecondo dell'altro, e un terreno fecondo dee nutrire un maggior numero d'abitanti.

Non vi è alcuno, che possa meglio di *M. Linguet* addurre le cagioni dell'abbattimento dell'Impero Romano fatto dalle Nazioni del Nord: ma egli non parlava da vero, quando disse, che esse avevano avuto la forza di distruggerlo perchè non avevano Grano; e che la popolazione v'era scemata dopo l'introduzione di questa semenza. Io farò tre osservazioni sopra questo passo.

Primieramente le armate di *Gustavo Adolfo*, di *Carlo XII.*, del Re di *Prussia* nutrite di Pane si farebbono anche in oggi temere dagl'Italiani; i quali ne mangiano meno di quello si facesse nel tempo de' *Scipioni*,
ni,

ni, non altrimenti, che i loro antenati, 1400. anni fa, temevano gl' infimi Romani; e poichè *M. Linguet* parla di conquiste, chi meglio di lui fa, che que' Greci, che campavano di Pane, que' Romani, che altro non volevano, che giuochi, e Pane, affoggettarono tutti i popoli conosciuti, tra i quali molti erano queglii, che ne mangiavano meno di essi.

La porzione del Pane del Soldato Romano era molto più grossa di quella dei Soldati dei nostri tempi, ed erano anche affai vigorosi: si dava al Soldato Romano 64. libbre di Frumento il mese, il quale non poteva egli vendere, o barattare: gl' si dava di rado del Cacio, o del Lardo, o alcuni Legumi: il Frumento adunque formava quasi tutto il suo nutrimento; e la sua Pagnotta riusciva il doppio maggiore di quella dei Soldati d'oggi giorno. Egli la mangiava in Pane, in Farinata, in ischiacciate; e l'epidemie putride non lo travagliavano, come fanno presente-

men-

mente colle armate . Il Grano adunque non pregiudicava , nè alla sua forza , di cui si può giudicare da tutto ciò , che doveva portare , nè alla sua bravura , nè alla sanità : può essere ancora , che il mezzo più sicuro per prevenire l'epidemia nelle armate , in cui è sì difficile , che il Soldato abbia una buona provvisione di spirito , farebbe di rimetterlo alla dieta del Soldato Romano .

In secondo luogo vi è gran dubbio , che quelle contrade fossero allora più popolate , di quello sieno al presente ; egli è anche molto verisimile , che lo fossero meno . Finalmente non mancava il frumento a que' popoli del Nord : egli era la base del loro nutrimento , e della loro bevanda ; e lasciando da parte gli altri Autori , che lo affermano , Tacito si dichiara su questo punto (f).

La

(1) Potui humor ex hordeo ,
aut frumento . *De Morib. German.*
cap.

La seconda osservazione di *M. Linguet* si è , che di 900. milioni d' uomini^a , appena 50. milioni si nutrono di Grano . Ma quì evvi alcerto uno sbaglio d' inavvertenza , o di stampa ; poichè quantunque vi sia qualche piccolo angolo dell' Europa , in cui il Riso , il Grano d' India , il Saraceno , le Castagne (1) formano il

cap. 23. frumenti modum Dominus injungit . cap. 25. Agri per vices occupantur . 26. Non contendunt , ut pomaria conferant , & prata separant , & hortos rigent : sola terræ feges imperatur . Il Grano adunque era il solo oggetto della loro coltivazione , e pare , che le farinate , i pomi selvaggi , la cacciagione fresca , e il latte quagliato , siano stati il loro principal nutrimento .

(1) Il numero dei luoghi , ove si campa di Castagne , va scemando alla giornata , e si lagnano gli Economisti francesi , perchè si sono atterra-
ti

il nutrimento principale del popolo ;
 tuttavia si può dire , che non vi è
 la più piccola Provincia , se si ec-
 cettua una parte della Lapponia , in
 cui il Grano non sia la base del nu-
 trimento . E certamente l' Europa
 contiene non solamente più di cin-
 quanta , ma più di 120. milioni d'
 uomini , e non è sola l' Europa quel-
 la , in cui si campi di puro Grano .
M. Linguet dà debito a questo pre-
 zioso Grano , perchè non matura al-
 trimenti , che tra il grado 25. e il
 60. ma appunto in questa latitudine
 si trova la maggior popolazione : ivi
 appunto gli uomini fanno miglior riu-
 scita . Il numero degli abitanti della
 Zona torrida , e della Zona ghiaccia-
 ta è un nulla a paragone di quello
 degli abitanti delle zone temperate ;
 e può essere , che questa corrispon-
 denza

*ti di molti Castagni nei paesi che più
 ne abbondavano , per piantarvi de'
 Mori ,*

denza tra i climi i più favorevoli all'uomo, e il Grano ci possa persuadere, che l'uno è formato per l'altro. Per altra parte vi sono varj paesi della zona torrida, ne' quali il Grano è coltivato; e si può congetturare, che possa fruttare in molti altri. Potrei quì liberamente domandare a *M. Linguet*, qual è il Granello comestibile, che s'adatti a un maggior numero di climi, e sia sparso in un più gran numero di popoli? Egli si trova nell'Europa tutta, nell'Egitto, e in tutta la Barberia, cioè nella parte la più popolata dell'Affrica; nel Messico, nelle ricche provincie del Perù, e in quelle del Nord dell'America: questo è l'alimento principale delle Colonie Inglesi; e da qualche anno in quà, l'America ha potuto spedir farine in Europa. Il Grano serve di cibo a parecchie provincie della Persia, del Mogol, e dell'Indostan. Egli si trova in tutta la China, ove tre Provincie vi son prive affatto di Riso.

Voi

Voi vedete, che si coltiva presso tutti i popoli coltivatori, e industriosi.

Non è cosa conveniente il dedurre un argomento contro il Grano, perchè esso non si trova tra i popoli selvaggi, o presso i popoli erranti, alcuni de' quali l' hanno coltivato in ogni tempo, come fa fede Tacito; oppure nei paesi, il terreno de' quali riceve solamente con frutto alcune coltivazioni particolari: anzi sono sopra tutti degni di compassione que' popoli, le di cui terre non essendo atte a produrre altro, che il *Manioc*, hanno costretto i suoi abitatori a procacciarsi i mezzi di levare a questa pianta il veleno, per potersene servire di alimento; e tuttavia non passa anno, nel quale malgrado questi mezzi, essa non avveleni parecchie persone. Il Grano adunque è l' alimento il più universale presso i popoli colti, ed è il più utile per la coltivazione. Ma sarebbe un inganno troppo massiccio il coltivarlo, se questo fosse un alimento tanto malsano,

B

quan-

quanto lo decanta *M. Linguet*.

Non ho l'entusiasmo del Pane: io stesso ho detto, che il cattivo Pane, e il solo abuso di esso poteva nuocere: ho soggiunto, che in alcuni casi di malattie di languore, il miglior Pane doveva usarsi con somma moderazione. Non vi è alimento, di cui non si possa dire la medesima cosa; ma non è men vero, che di tutti gli alimenti, il Pane di Grano ben fatto è il più sano; e son troppo amante della conservazione, della sanità, e felicità del popolo, per non dar a sospettare, che con troppa leggerezza io voglia dargli qualche consiglio riguardante questi tre oggetti. Voi vedrete nel sesto Volume della mia Opera sopra i Mali de' Nervi, tutto ciò, che ho detto per dissuaderlo dall'uso del Grano detto (*Loglio Ergo*) Grano veramente velenoso, che alcuni Medici di merito, ma ingannati da osservazioni imperfette, riguardano come un alimento sano, e di cui si possa liberamente far uso. Scri-

vo al presente, per preservare il popolo dalla svogliatezza, che potrebbe ispirargli pel buon Frumento un filosofo illuminato, ed eloquente, il quale da qualche inconveniente particolare ha dedotto un pericolo universale. Mi pare ancora non meno necessario all' uomo l' avere del buon Pane, che pericoloso l' averne del cattivo; ed è cosa molto particolare, che quasi nel tempo stesso vi sieno persone ben affette, e dotte, tra le quali uno gli biasima il primo come un veleno, mentre gli altri gli esaltano quest' ultimo.

Sono all' uomo necessarj i vegetabili: non s' è trovata nazione alcuna, che campasse di soli alimenti animali. Tutte hanno il Pane, o qualche equivalente del Pane, cioè qualche sostanza farinosa, e vegetabile, che previene la svogliatezza di qualunque dieta animale, e la corruzione, che ne farebbe una necessaria conseguenza: s' è fatt' uso per tal fine per sino della scorza d' abete: ma

io non ho dubbio d' affermare , che di tutti questi vegetabili , il Pane fatto di Grano è il migliore . Di tutte le lagnanze , che ne fa *M. Linguet* , non ve n' ha una , che sia ben fondata . Egli è certissimo , che pestando semplicemente il Grano di Frumento ; come pure il Grano d' India , il Saraceno , il Miglio , impastandolo , e cuocendolo , egli dà certe focaccine molto migliori di quelle , che si fanno con tutte quest' altre farine . Ho già detto di sopra , che il Soldato Romano le mangiava sotto alcuna di queste forme . Niuno di questi Grani si può mangiar crudo ; e il Frumento è senza contraddizione il meno spiacevole , e il migliore : ma se si campasse di Frumento crudo , ciò non si farebbe senza pericolo , e *M. Van Svvieten* ne ha veduto dei cattivi effetti : tutti gli altri Grani ne ayrebbero de' più funesti , se fosse possibile campare con essi . La crusca , che si biasima nel Formento altro non è , che

la sua buccia : tutti i Grani hanno la sua. Se quella del Formento è la sola, che talvolta sia utile a conservarsi . Egli , se non è ridotto in Pane , porta seco l' incomodo , siccome tutti gli altri Grani , di fare un alimento alquanto viscoso , difficile a digerirsi per taluni , che non sono robusti , ed è proprio a cagionare delle ostruzioni anche alle persone le più robuste , in caso , che facciano una vita molto sedentaria ; tuttavia egli è sempre meno dannoso di qualunque altra sostanza , che ci si consiglia di sostituire ; e si può levare molto più facilmente questa viscosità col mezzo comodo della fermentazione , a ricever la quale è senza paragone più degli altri proprio ; e che in vece di corrompere la pasta , altro non fa , che torle quel principio di viscosità , sviluppando l'aria , che serviva di legame alle sue parti , la rende meno unita , meno tenace , più facile a digerirsi , e più salubre. In questa maniera ef-

fa perfeziona il Grano , in vece di
 deteriorarlo ; e non v' è più ragio-
 ne di credere , che il Pane è un ali-
 mento corrotto , perchè ci vuole l'a-
 juto della fermentazione per farlo
 buono , che il dire , che il Vino è
 una bevanda corrotta , perchè nasce
 parimente da una fermentazione . Qual
 è l' alimento tanto piacevole , e ap-
 petitoso , quanto il Pane ? Qual è
 quello , di cui uno meno si svogli ?
 Se gli si dà troppa fermentazione ,
 il Pane riuscirà un po' agro : questo
 è un difetto , ma questo difetto me-
 desimo non è pregiudiziale a molte
 persone ; e *M. Linget* s' è lasciato
 ingannare , dandosi a credere , „ che
 „ fra tutte le materie , che l' uomo
 „ può digerire senza distruggersi tut-
 „ to in un tratto , non ve n' è al-
 „ cuna più nociva , di sì difficile
 „ digestione , e più aggravante : ef-
 „ sa , soggiunge egli , forma un san-
 „ gue denso , che facilmente si cor-
 „ rompe . Uno de' più celebri aso-
 „ rismi della medicina si è , che l'in-
 „ di-

„ digestione di essa è mortale „ .
 Queste asserzioni sono state con troppa leggerezza spacciate , sulla fede di persone , che non avevano esaminato che superficialmente gli effetti del Pane . Tra tutte le Farine , e fra tutti i Pani di Grano , non ve n' è alcuno , che si possa mangiare in più gran quantità , che si digerisca più facilmente , e che faccia un sangue meno inclinato alla corruzione . Un sangue troppo denso è l'effetto d' un' azione troppo gagliarda de' vasi ; e il Pane non gli stuzzica gran cosa , quantunque non gli lasci languire come gli altri Grani . Una leggiera decozione di Pane è un alimento , e una bevanda salutare nelle febbri putride , e acute , nel male detto *Collera* . L' aforismo , che cita *M. Linguet* è un errore de' secoli più oscuri . Io avanzo con sicurezza , che niuno mai morì per una indigestione di Pane , e per opporre a questa citazione un' autorità più rispettabile di quello sia la scuola di Sa-

lerno , voi sapete , o Signore , che *Ippocrate* in un anno , in cui , per mancanza di Formento , erano stati costretti gli uomini a cibarsi di altri vegetabili , osservò una gran quantità d'affezioni paralitiche , effetto del cattivo nutrimento , e del rilassamento delle fibre . E quand' anche la superiorità del Formento sopra gli altri Grani comestibili non fosse dimostrata dai fatti , lo farebbe dalle belle esperienze fatte dai Signori *Beccari* , *Kerfel-Meyer* , *Roell* , e *Macker* , sopra la Farina . Questo glutine , questa sostanza *animalizzata* , affatto sconosciuta quarant' anni sono , la quale compone il quarto della Farina di Frumento , di cui la maggior parte dell' altre Farine è quasi priva ; e che pare destinata a rendere questa Farina assai più digestibile , e nutritiva , poichè perde meno , prima di esser atta alla nutrizione , ed è più stuzzicante : questo glutine , dico io , dà al Pane di Frumento una incontrastabile superiorità sopra tutti

tutti gli altri ; e mi pare , che dopo tutte le osservazioni ; e dopo un paragone fatto tra gli abitanti de' paesi privi di Frumento , e di quelli , in cui egli è la base del vivere ; si potrebbe affermare , che quest'ultimo è il solo più proprio a sviluppare le facoltà . Col Grano d'India, coi pomi di terra si possono formare uomini molto grossi , affai grandi , e vigorosi : ma non mi dò a credere , che alcuno di quelli , che campavano di simili alimenti abbia giammai scritto gli *Annali Politici del secolo decimosesto*, le *Arringhe* in favore del Signor Duca d'Aiquillon, e le *Difese* del Signor Conte di Morangies &c. Se l'Europa è superiore per ogni riguardo all'altre parti del Mondo , ciò dee ella forse attribuire all'uso maggiore , che fa del Frumento . Se parecchie nazioni ne mangiano meno dell'altre , e pare , che in ogni parte le agguagliano , ciò nasce , perchè la natura dei loro alimenti , e della loro bevanda ne ri-

chiede meno . Coloro , che bevono la Birra , bevono un Pane sciolto , il quale ha il doppio effetto del Pane , cioè di nutrirli , e di prevenire la corruzione degli altri alimenti . Alcuni lo mangiano sotto forme oltremodo diverse , altri mangiano meno Pane , ma fanno altrettanto uso di Farina ; e finalmente ve n' ha di queglii , che ne mangiano poco ; e da questo forse nascono tra di loro malattie , che gli travagliano . I paesi , abbondanti di latticinj , hanno meno bisogno di Pane degli altri ; e per questo stesso motivo , il montanaro ne dee far meno uso . Ma ci badi *M. Linguet* , ciò deriva , perchè il latte è assai analogo al Pane . Questo nutrimento per una parte è ancor vegetabile ; e per l'altra è di già *animalizzato* : egli racchiude una sostanza simile a quel glutine prezioso del Frumento ; e *M. Macker* , le di cui decisioni sono tanti assiomi in Chimica , ha veduto , che la parte caseosa del latte , unita ai Grani ,
che

che altrò non contengono ; che dell' amido , farebbe uno de' mezzi più proprj a renderli atti a fare del buon Pane . Ciò che prova ancora la superiorità del Frumento agli altri Grani si è , che per fare le migliori Birre , non v' è altra Farina , che gli si possa surrogare . Questa riunione d' una sostanza *animalizzata* , e d' una sostanza *vegetabile* nello stesso Grano , non è ella tu carattere , che sembra averlo stabilito per la base del nutrimento d' un Essere , il quale , ficcome l' uomo , pare destinato a vivere di sostanze animali e vegetabili ?

Se si trovano uomini magri , smuntiti , e di cattivo colore ne' paesi abbondanti di Pane , ciò non nasce , o Signore , perchè non mangiano altro che Pane ; poichè le Legioni campavano di questo , e si portavano bene ; la ragione è , perchè non ne mangiano a sufficienza , o lo mangiano cattivo : essi non hanno un alimento sufficiente , oppure mal pre-

parato ; e si trovànò aggravati dalla fatica . Se vi è una piccola contrada nei Pirenei , in cui ogni casa presenta un Patriarca , e ogni giardino racchiude un Beato col suo Grano d' India , il quale non frutterebbe sopra molte altre montagne „ ciò „ deriva , perchè ignorano affatto i „ nostri costumi , e sono saggi abbastanza , per non avere il meno „ nome solletico di conoscerli „ . Questa maniera di pensare gli renderebbe felici , non meno colle farinate di Frumento , che con quelle del Grano d' India . In questi paesi la vivacità dell' aria previene gl' inconvenienti , che potrebbero in altri luoghi derivare dalla qualità del nutrimento . Egli è bene , che si possa campare senza frumento ne' paesi , in cui non può nascere , ed ove non frutta cosa equivalente a quello , di cui si avrebbe di bisogno : ma egli è altresì un bene , che nei paesi sterili , ne' quali l' industria si procaccia di molto denaro , si possa con questo
rica-

ricavare dagli stranieri , e talvolta da' paesi molto lontani una derrata , che regge ai trasporti i più lunghi , e che si conserva per più anni senza alterarsi : in vece che la maggior parte degli altri Grani sono molto più difficili a conservarsi lungamente, e non reggono così facilmente al trasporto. Nel 1713. si vendeva qui il Frumento 6. lire di Francia il quarto , il che tornava almeno a lire 28. il Quintale, e si dava a misura ciò che era permesso a ciascuno di comprare . Ott' anni fa non era guari men caro , e voi provaste la medesima carestia . Vi sarebbe stata la fame in tutta la Svizzera , se non si fossero fatti venire i Grani non solamente dal Piemonte , e dal Milanese , ma ancora dalla Sicilia , e dalla Barberia . Il Grano d'India , che non si raccoglie prima dell' Ottobre ; non si può mangiar subito : se egli non è perfettamente seccato , (-al qual' effetto sono necessarie dili-
gen-

genze molto maggiori di quelle, che richiede, il Grano) si guasta prestissimo ; e , qualunque cura s'impieghi nel rititarlo , senza comparir alterato , viene poi ad acquistare nel mese di Giugno una sensibile agrezza , che lo rende meno gustoso , se-
gno , che è men sano . Per altra parte la proprietà , che egli ha d'ingrassare in brevissimo tempo tutti gli animali , che se ne alimentano , prova , che questo nutrimento non è fa-
no quanto il Frumento , il quale sen-za tanto ingrassarli , dà loro una consistenza senza durezza , e rende le carni saporite . Per questo motivo pare , che non fortifica la fibra ; e potrebbe questa essere una delle ca-
gioni della sua inferiorità fisica , e morale a sufficienza confermata da parecchi popoli dell'America , che non campavano , che di Grano d'India .
M. Linguet non è stato invitato ad assaggiare le preparazioni di Grano Saracino , o di miglio : se le avessi

se affaggiate , non consiglierebbe alcuno a sostituirle a quelle del Grano ; e quand' anche somministrassero queste piante un alimento ugualmente gustoso , e sano , porterebbono tuttavia seco degli inconvenienti reali . Tutti i Grani di miglio sfruttano la terra a segno tale , che se si viene qualche volta a seminarli nel medesimo terreno , per lungo tempo non è più buono a nulla . Perciò questa coltivazione con poco riflesso raccomandata da alcuni anni in quà , si è affatto screditata . Il Grano Saracino , il di cui prodotto è qualche volta considerabile nelle buone annate , non ha lo stesso inconveniente ; ma è di tutte le piante la più delicata , e quella , la di cui riuscita è la più incerta . La menoma intemperie delle stagioni riduce la raccolta a nulla ; e si può francamente affermare , che se vi fossero paesi nell' Europa , che impiegassero la loro sussistenza nella coltivazione de' Grani Saracini , cor-
re-

rerebbono pericolo di provare frequentsimamente la fame (1).

Prima che pubblicasse il suo scritto *M. Linguet*, io non sapeva, che non vi fossero poveri nell'Irlanda, e nella Scozia: sapeva solamente, che quando il governo non gli tiene lontani, se ne trova di molti ne' paesi ricchi; perciocchè ivi appunto si buttano gl' indigenti de' paesi poveri. Io non credeva, e permettemi, o Signore, che ve lo dica, non credo ancora, che un sacco di
Gra-

(1) *Se ne semina poco in quel paese, in cui non serve quasi, che per l'ingrasso del pollame; ma non vi si semina, che del Saracino bertonese; e siccome i mesi di Luglio, Agosto, e Settembre, ne quali si semina; sono per l'ordinario molto asciutti; così sarebbe forse meglio seminare il Grano Saracino, il quale fa miglior riuscita nelle annate asciutte.*

Grano ritolto di più alla terra , vi faccia germogliare un povero ; che questo sacco solo di Grano potrebbe dare il campamento almeno per quattro mesi (1) ; ma ho veduto , che ,
do-

(1) Quello , che quì chiamasi un sacco di frumento , dee pesare dugento libbre ; e un mio amico , Medico rinomatissimo , fece a Lione con somma esattezza la seguente sperienza . Essendosi macinate libbre 301 di frumento , resero , compresa la crusca , 297. libbre di farina , la quale fece 484. libbre di pasta , e 439. di pane fresco , che si riduce a 430. e questo Pane riuscì ottimo . Pertanto un sacco , che pesa lib. 200. renderà per conseguenza lib. 286. di Pane ; e se vogliamo levarne lib. 20. per la deduzione d'una parte della crusca , si avrà 266. libbre di ottimo Pane, due delle quali il giorno saranno al certo sufficienti pel comodo sostentamento d'un uomo , il quale perciò con queste
lib.

dove vi è da rispigolare una spiga ,
dieci poveri , che ne hanno bisogno,
vi accorrono ben. di lontano ; e
quand'anche si ammetta ciò, che di-
ce *M. Linguet* , che non vi sono per-
sone costrette a mendicare ignominio-
samente il Pane , altro , che sopra i
solchi , che lo producono in abbon-
danza , paragonando questa proposi-
zione

lib. 266. potrà campare 133. giorni,
e almeno quattro mesi , scontando la
decima , le spese della macinatura , e
quelle della cocitura ; e mi pare dopo
questo calcolo , che un uomo isolato ,
il quale non abbia più di tre quarti
dì una misura di terra (arpent) , di cui
potrebbe comodamente coltivare una mez-
za misura colla vanga per seminarvi
del Grano ; e che nella rimanente par-
te coltivasse alcuno de' legumi , de' qua-
li parlerò più sotto , e specialmente
de' Cavoli , raccorrebbe almeno otto-
cento libbre di Frumento : egli avreb-
be con seicento libbre di che campare,
e quand'

zione colla piccola quantità del Grano necessaria all'uomo per vivere, si verrebbe facilmente a comprendere, non poter avvenire, che, per eccessi superfluità d'alimenti nel proprio paese, egli sia costretto a morirsi di fame.

Spero, che tutto ciò, che ho detto, disingannerà *M. Linguet* dell'idea datagli da alcuni Medici poco instrutti intorno ai pericoli del Pane, il quale è al certo il più salubre degli alimenti, e che richiamando all'esame tutte le circostanze de' paesi, in cui cresce, vedrà, che que' paesi sono ricchi, o poveri a proporzione della

e quand' anche non gliene restasse più di dugento libbre da vendere, questo gli somministrerebbe il sale, e il bisognevole condimento: la paglia gli procurerebbe il necessario ingrasso. Non so, qual altro impiego di terra in commestibili, possa dargli una sussistenza più sicura, e più sana.

della bontà del terreno , e che l'abbondanza d' un alimento sano , non può giammai condurre alla mendicizia .

Se i Monopolj (1) , se la cattiva condotta , se i cattivi ragionamenti intorno al commercio de' Grani , se gli errori intorno alla coltivazione , e alla manipolazione , se le frodi del
com-

(1) *Il Monipolio può influire in ogni cosa, ogni qual volta si troveranno degli infelici, che non avranno timore di farlo. Ho letto non ho guari nelle pubbliche gazzette, che un monipolio di fieno in una parte dello stato Ecclesiastico fece sì, che non si sapeva più come nutrire i cavalli. Un monipolio di pomi di terra, di Grano d' India, di Saraceno sarebbe più facile, che un monipolio di fieno, e col denaro s'indurrà sempre la maggior parte de' Contadini a vendere la mattina l' alimento, che dee nutrirli a mezzo giorno.*

commercio, hanno con ragione irri-
rato *M. Linguet*, questo non è di-
fetto del Grand; imperocchè vi s'oc-
cuperebbono molto meno gli uomini,
e farebbono molto minori speculazio-
ni, e sofismi sopra il commercio di
esso, se non avesse un valore altret-
tanto reale; valore, che comunque
possa avere il suo equivalente presso
un particolare, il quale altro non
coltiva, che ciò, che gli abbisogna
per campare, senza spostarsi; non
lo può avere giammai presso un Mi-
nistro, a cui tocca il provvedere le
flotte, e le armate, che senza di es-
so, mancherebbono di provvisioni, e
il formare dei magazzini per le an-
nate in cui mancherebbono le derra-
te; non potendosi conservare ne'ma-
gazzini derrate molto voluminose, e
che troppo spesso danno da fare. Sa-
rebbe una cosa assai pericolosa l'affi-
dare la sua sostanza ai Grani, che
sono soggetti a maggiori accidenti di
quello sia il Frumento, le di cui rac-
colte possono anche per questo moti-
vo

vo venir meno, e di cui non si possono fare provvisioni per li casi suddetti; e con ciò esporfi troppo spesso al flagello della fame; essendo una derrata molto comoda quella, la di cui soprabbondanza in alcuni anni, si può convertire in vantaggio degli anni di carestia. Per altra parte il vantaggio, che ha il Pane quando è ben fatto, e ben cotto, di serbarfi per lunghissimo tempo; di reggere ai trasporti; di trovarsi sempre acconcio, senza aver bisogno di alcuna novella cottura, è una cosa troppo stimabile, ed è propria, credo io, del solo Pane; perciocchè le altre composizioni fatte di pasta, non arrivano a conservarsi per sì lungo tempo.

Avrei ancora alcune osservazioni a fare intorno a certi altri oggetti di questo scritto: ma non mi piace l'essere troppo a lungo, diverso, nella maniera di pensare, dall'Autore di esso, e do volentieri fine, per parlare d'un oggetto, sopra il quale le
no-

nostre idee sono quasi le medesime , voglio dire , dei Pomi di terra . Io sono persuaso , e già l' ho detto in una Opera , che sta per veder la luce , che pochi sono gli alimenti tanto salutari , e che non vi è farinoso non fermentato , di cui si possa mangiare in tanta quantità . Io credo , che quest' alimento sia di gran lunga da preferirsi al Grano d' India , al Saraceno , al Miglio , e al Riso stesso . Se ne può mangiare senza svogliatezza ; quasi così spesso quando il Pane : egli non ha bisogno d' alcuna preparazione : appena uscito dalla terra si può bollire , e mangiare . Questo , tra i frutti delle due Indie (1) è quel-

(1) Siamo tenuti de' pomi di terra , (*solanum tuberosum*) che sono diversi dalle patate (*convolvulus caule viridi repente*) all' Ammiraglio Drake , il quale nel suo primo viaggio , gli trovò nel 1578. nelle isole , che sono all' Occidente dello stretto Ma-

è quello , di cui l'Europa più degli altri dee benedire la scoperta : non se ne può abbastanza lodare la coltivazione ; e non posso raccomandarne troppo l'uso . Tuttavia debbo fare alcune osservazioni , le quali daranno sempre il primo luogo al Grano . Il Pomo di terra è molto più voluminoso del Grano ; voglio dire , che in volume eguale pesa meno e contiene
mi-

Magellánico , e gli portò nella sua patria . Per un secolo circa , non furono quasi altrove coltivati , che in Irlanda . Non sono cinquant' anni , che si coltivano in questo paese ; e da vent' anni in quà , e non più , sono divenuti assai comuni . Nella stessa Inghilterra non si sparsero sì presto , come taluno l'avrebbe creduto , quantunque nel 1671. sia stato pubblicato nelle Transaz. Filosof. num. 90. che essi erano stati d'uno straordinario soccorso nell'Irlanda in una carestia ivi sofferta nell'anno precedente .

minor nutrimento . Pertanto , sia per questa ragione , sia perchè a cagione della sua mollezza regge difficilmente ai lunghi carriaggi , e ai lontani trasporti ; sebbene farà di mestieri trasportarlo in caso , che , o sia necessario in qualche paese , o vi manchi . E' ben vero , ch'egli s' adatta al terreno per cattivo che sia , e che il suolo suo nativo dovrebbe dargli un grande vantaggio : tuttavia egli non ama il terreno buono , e vi frutta meno . Vi è una differenza molto notevole fra i pomi di terra dei luoghi montuosi , e quelli delle nostre grasse pianure . Di più ne' luoghi umidi egli è cattivo , spiacevole , ed accompagnato da una certa agrezza , che mi farebbe temere della sua durata . In secondo luogo , nelle annate molto secche , egli viene tanto stentatamente , che non si raccoglie il terzo del solito degli altri anni , siccome avvenne nell' anno passato . Che se si facesse solamente capitale sopra questa raccolta , come

C

vi

vi si potrebbe supplire in caso di
fallenza? Non se ne può avere dall'
anno precedente, perchè non si con-
serva neppure un anno intiero; e se
non si prendono grandi precauzioni,
e tali di cui non è capace il Conta-
dino, egli germoglia, e perde la
sua bontà. Un particolare comodo,
che ci ha preso genio, può, è vero,
conservarne alcuni con diligenza, fin-
chè cominci ad averne de' freschi,
che avrà fatto piantare molto per
tempo: ma un povero Contadino do-
vrebbe restarne privo per lo spa-
zio di tre mesi circa; e questo spa-
zio è lungo. In terzo luogo essi son
facili a ghiacciare; e quando sono
ghiacciati, non sono più buoni a
nulla; e i Contadini abitano per l'or-
dinario in case tali, che fanno lo-
ro temere di perderli nelle invernate
molto fredde. Essi perirono quasi
generalmente nelle case de' Contadini
nei tre giorni del gran freddo del
mese di Gennajo 1776., e tuttavia
il freddo non arrivò sotto il 10.
gra-

grado. Ed ecco varj inconvenienti, a cui non va soggetto il Grano; ed è ben fatto l'avvertire, che il pomo di terra richiede di molte diligenze (1).

Abbiamo pertanto a sufficienza dimostrato, che il Grano ha molti vantaggi anche sopra i Pomi di terra; che è d'uopo, come saviamente avverte *M. Linguet*, mangiarli piuttosto in natura, che in Pane: ma si dee rendere la dovuta ragione al merito di *M. Parmentier*, il quale con

C 2 molta

(1) Per averne il sicuro metodo, per chi non gli ha veduti a coltivare, basta leggere gli avvisi, che voi date nel *Socrate Rustico*, ove con tanta evidenza ne date a conoscere il valore, specificando con molta chiarezza la diligente coltivazione, che ne faceva *Kilioch*, e dalla quale ricavava un'abbondante raccolta, sebbene inferiore a quella, a cui si può pervenire.

molta fatica gli seppe accreditare , perfezionando in questo punto l' arte di far il Pane . Per questo ultimo riguardo gli si hanno delle obbligazioni , le quali non sono forse ancora abbastanza conosciute , nè gli si possono a sufficienza rendere ; e in quanto a me , non posso fare a meno , che lodare l' abilità , e la pazienza , con cui è giunto a fare una squisita Farina , e un ottimo Pane co' Pomi di terra . Sono d' accordo , che egli non avrebbe ragione di consigliare il Contadino a lasciare i Pomi di terra in natura per mangiarli in Pane : non è questa la sua intenzione ; egli non ne ha che delle vantaggiose ; e quando uno consacra le sue fatiche in favore del pubblico , quand' anche l' esito non corrispondesse alle speranze , (e fuori di questo caso si trova *M. Parmentier*) dovrebbe andar libero da qualunque amara censura . Occupato in tutti i farinosi , de' quali ha con tanta esattezza diviso le qualità , e i vantaggi , ha in-

innoltrato le sue operazioni , quanto gli è stato possibile , ed è arrivato a questa scoperta , la quale non solamente è senza pericolo , perchè non rende inutili i Pomi di terra , non richiede magazzini , non va soggetta ai monopoli , nè apporta la fame ; ma può ancora di fatti essere vantaggiosissima . Se nella grande abbondanza dei Pomi di terra , il contadino se ne svogliasse ; se i fuoi domestici si lagnassero dell' uniformità del cibo , potrebbe qualche volta far del Pane per godere di quella varietà , che piace a ogni ordine di persone ; e poichè riesce difficilissimo il conservare i Pomi di terra da una raccolta all' altra ; colla Farina preparata nella stagione la più morta , voglio dire l' inverno ; e con una parte dei Pomi di terra , mentre sono ancora in ottimo stato , formerebbe un ripiego , per campare col Pane fatto di essi , quando non ci sono più in natura . Quand' anche l' idea di far Pane dei pomi di ter-

ra fosse tanto funesta , quanto dice *M. Linguet* ; essa non è di *M. Parmentier* : già da lunghissimo tempo n'era posta in pratica . *M. Mustel* , e *M. Engel* , amendue buoni cittadini , se n'erano occupati , per soddisfare le brame del contadino : ma le loro esperienze non ebbero una perfetta riuscita . *M. Parmentier* ha scoperto questo metodo , che si ricercava con calore ; e farebbe un gran servizio ai paesi , in cui si campa per necessità di Grano d'India , Saracino , e di Miglio , se potesse ancora trovare un mezzo di levare a queste Farine la loro viscosità . Il rendere più sani gli alimenti ordinarij d'un paese , egli è un dare accrescimento alla sanità , alla forza , alla lunghezza della vita d'ogni individuo ; egli è un meritarsi la corona civica con maggior ragione , che col salvar la vita a un solo cittadino . Perciò sono tenuto al Sign. *Francesco di Neuchateau* , quell'amabile amico di *M. Linguet* , il quale
colla

colla scienza della Filosofia accoppia vastissime cognizioni , e un raro talento per la poesia ; gli sono tenuto , dico , per aver fatto più ragione a *M. Parmentier* , e per aver encomiato con leggiadrissimi versi il soggetto delle sue fatiche (1) , gli obblighi , che gli si hanno , e la gratitudine , che gli è dovuta . Gli Autori del Giornale di Medicina hanno affai bene dato a conoscere l' utilità di questa scoperta ; ma hanno avuto la premura nel tempo stesso di avvisare , che questo Pane , quantunque buono , è inferiore a quello di Frumento .

Eccovi , o Signore , le principali osservazioni , che ho fatto sopra l'Opera di *M. Linnæus* , e che ho stimato util cosa di proporre a coloro , che avrebbero potuto lasciarsi imporre dalla di lui autorità . Persone di

C 4 me

(1) *Le plaisir de faire le bien Est le prise de l'homme , qui pense .*

me più istruite intorno a tutte le materie , che ivi prende di mira , potranno forse esaminarle con maggior esattezza . Darò fine alla presente lettera con osservare , che quantunque la coltivazione del Grano non sia pregiudiziale , ed il Pane sia un buon alimento ; tuttavia io sono persuaso , come ho già detto , che si coltivano forse affai comunemente troppi campi , e che questo errore è ancora troppo sparso in questo paese , quantunque abbia cominciato a diminuire . Non è già , che io voglia , che più abbondante ne fosse la raccolta ; perciocchè alcuna volta se ne scarseggia ; ma io penso , che per tal fine converrebbe , come ho già detto , seminare molto meno ; e son persuaso , dopo le migliori opere economiche , dopo le osservazioni comunicate da persone ammaestrate dall'esperienza , e colla scorta della più sana sifica , che , seminandosi meno Grano , e facendo un diverso impiego dei campi , si ricaverebbe la stessa quan-

quantità di Grano , e parecchi altri prodotti vantaggiosissimi . Sarebbe da desiderarsi , che si facesse uso de' principj del vostro *Saggio Kliock* , e che si desse più retta a questo sistema di agricoltura sì semplice , sì saggio , e sì pienamente autentico in oggi dalla continua esperienza di trent' anni , che voi avete esposto con tanta chiarezza , ed' eleganza . Si lesse la vostra Opera col maggiore impegno , si lodò , si ammirò , ci fu un entusiasmo pel vostro *Saggio* , più degno affai d'un tal nome , che la maggior parte di coloro , a' quali porgeva incenso la Grecia: ma la vostra Opera ebbe la sorte , che hanno tutti i libri buoni , cagionò pochissime mutazioni: si vedono le strade nuove ; sono belle ; si dice , ma non son sicure ; e si battono le antiche .

Se uno , per esempio , il quale ha trenta misure di terra arabile , e prati naturali a proporzione , e che per tal motivo ne semina ogni anno

venti misure, dieci di Grano, e dieci di altre Biade, come porta l'uso di questo paese, faccia la prova di seminarne sette sole, egli avanzerà con questo mezzo, tre misure per ogni quarto da destinarsi per altri usi; ne semini nel miglior terreno tre di trifoglio, tre di *Medica* (1) *Sain-foin*, che forma uno de' migliori pascoli; che s'accomoda anche colle peggiori terre; che dura almeno dodici anni, e quasi quanto il trifoglio; che non ha bisogno d'ingrasso; cui pochissime zolle cotte di tre in tre anni bastano (2); egli è certo, che queste sei misure di terra,

(1) Il *Sain-foin* si chiama *esparcette* (specie di trifoglio) in questo paese; *Onobrychis* noi chiamiamo *Sain-foin* cioè, che altrove chiamasi *Luserne*. (*Medica*).

(2) Avanzo tutti questi fatti in seguito alle osservazioni da me fatte.

bono senza fallo più abbondanti le raccolte, e meno incerte ; poichè la forza delle produzioni ne scema gli accidenti : egli avrebbe per tanto gli stessi Grani , potrebbe venderne la stessa quantità , e anche una maggiore ; poichè dalla rendita delle Vacche , e da quella delle tre altre misure di terra , di cui non ho ancora parlato , ricaverebbe un nutrimento , il quale , a seconda de' desiderj di *M. Linguet* , farebbe risparmiare il Pane : farebbe adunque e meglio nodrito , e più ricco . Il qual nutrimento verrebbe ancora accresciuto dal prodotto delle tre altre misure di terra , delle quali vorrei , che facesse una specie d'orto . Questo è il metodo del vostro *Saggio* , gli effetti del quale , creduti sulle prime esagerati , non solamente si veggono da trent'anni in quà , ma vanno ancora notabilmente accrescendo ; e una prova evidente si è , che i suoi paesani l'imitano . Di questo orto seminarebbe una parte di Grano d'India,

dia , il quale lo provvederebbe d'ingrasso per li suoi majali , e pel pollame ; un'altra di rape d'Alfazia , sia delle primaticcie , che delle grosse : una buona parte di pomi di terra ; il resto di Carote gialle , legume sano , leggiero , saporito , che non è delicato , che si prepara colla stessa semplicità del Pomo di terra ; e di Cavoli , i quali senza una gran cura darebbero teste più belle di quello abbisognasse pel consumo . L'avanzo di tutti questi Legumi gli provvederebbe un eccellente alimento per li suoi Castrati , e per le sue vacche . Le Carote sono ottime anche per li cavalli , e i Cavoli superflui gli somministrerebbero uno de' migliori ingrassi . Io non dubito punto , che in questa maniera possa essere molto meglio nutrito , e molto più ricco , senza affaticarsi di più , massime se a quest' uso volesse unire alcune altre regole nell'agricoltura .

La prima già più volte proposta farebbe di non seminare insieme la
 Seg-

Segala , e il Frumento , due Grani, che , quantunque del medesimo genere , non amano nè il medesimo terreno , nè la stessa coltura ; i quali non maturano nel tempo medesimo , e fanno sempre miglior riuscita separati , che uniti . Quando la Segala è di già avanzata , si trova ancora il Frumento quasi nel principio della sua cresciuta , mette male il fiore , e maturando i suoi granelli senz'aria , non hanno quel corpo , nè quella consistenza , che avrebbero , se fosse solo il Frumento .

La seconda sarebbe di non lasciare i fieni troppo a lungo sulla pianta : primieramente perchè è cosa abbastanza dimostrata , che la pianta quando è granita ha molto minor nutrimento ; in secondo luogo perchè , quando il fiore è caduto , la pianta si nutre soltanto colla radice , e indebolisce il terreno .

Finalmente , che egli nutrisse un maggior numero di Castrati , ma che in vece di tenergli nelle stalle chiuse ,

se , e calde , ove vanno a male , gli tenesse ne' chiusi vicini alla sua casa , in uno steccato ferrato all' altezza di sei , o sette piedi dalla parte del Nord ; e dall' altre parti in chiusi non più alti di cinque piedi senza tetto , o con un tetto di due piedi dalla parte del Nord . L'esperienza le più esatte , e le più costanti , fatte da vent' anni in quà , provano , che questo è il solo mezzo di far riuscire questi animali , di conservarli , e di aver le migliori lane , e le carni le più saporite ; e queste non sono di quelle osservazioni , che si possano richiamare in dubbio , essendo state fatte colla più possibile esattezza da *M. d' Aubenton* , uno de' migliori osservatori de' nostri giorni , l' uomo il più versato nella cognizione degli animali , e il più diligente nel registrare le sue osservazioni , e ciò in un paese più al Nord , e senza dubbio meso caldo di Losanna , e il di cui clima pare , che debba essere lo stesso di Zurich ,
e del-

e della maggior parte della Svizzera. Questo gran Fisico ha dimostrato, che questi animali non curano nè il freddo, nè la neve, nè la pioggia; e che l'unico loro nemico sono i gran caldi: osservazione, che conferma le diligenze, che si usano in Ispagna, di farli passare, prima de' gran caldi, dalle Pianure dell'Andalusia, nelle Montagne della Vecchia Castiglia. All'opposto sembra, che in questo paese altro non si tema, che di esporli al freddo; si tengono nelle stalle, che pajono stufe; e vanno a male.

Eccovi, o Signore, una lettera assai lunga: sarò troppo contento, se i vostri pensieri faranno conformi a' miei, e vieppiù mi confermerò nelle mie ragioni.

Ho l'onore di essere &c.

Il primo di Agosto 1779.

DIS-

DISSERTAZIONE

SOPRA

IL GRANO

E IL

PANE

DI

M. LINGUET.

DISSERTAZIONE

SOPRA IL GRANO, E IL PANE.



PANE DI POMI DI TERRA.

Ella è una strana mania, quel non voler riconoscere cosa alcuna dalla natura, e l'applaudire a qualsivoglia invenzione, che tende a sfigurarne i doni. Se essa ci desse il vino bello e fatto, ci sdegneremmo di berlo; per istuzzicare la nostra sensualità, converrebbe trovar l'arte di ridurre il liquore in uva: e si farebbe lo stesso in ogni cosa.

Non mi dà caso che questo folle prurito inquieti gli oggetti del lusso, e della moda. Che da una crusca gialliccia, pesante, secca, e dura, incapace a servire di nutrimento all'uomo, o ai suoi agenti, si ricavi, per mezzo della putrefazione, eva-

evaporazione , triturazione , ec. una polvere leggiera , bianca , dolce , quasi impalpabile , inventata per dare ai capelli della gioventù un anticipato colore proprio soltanto dell'età matura , e della ragione avanzata , questo è un piccolo male . Che da' filamenti della canapa si giunga , dopo cento operazioni non meno lunghe , che faticose , a fare quelle finissime trine , la di cui perfezione consiste nel lasciar vedere ciò , che parrebbe , dovessero esse coprire ; e ove l'industria si stanca , nel formare con grande stento più buchi per ornamento de' ricchi , di quanti ne apra la miseria nei cenci de' poveri , non vi trovo un gran disordine .

Ma che queste ricerche , e sottigliezze si estendano sino alle materie proprie della sussistenza ; che quando la natura dà in secreto ai poveri un alimento , il quale non richiede nè preparazioni , nè condimenti , che conviene egualmente ai giovani , e ai vecchi ; di cui ogni cosa è sostanziale ,

ziale , e piacevole , venga la Chimica a posar la sua mano sopra l'affamata bocca , che s'apriua per riceverlo , con dirle : " aspetta , che io „ abbia preparata questa materia : bi- „ sogna seccarla , sbucciarla , metter- „ la in molle , bollirla , macinarla , „ impastarla , cuocerla , e allora ve- „ dremo se tu l'inghiottirai “ con- vien dire , che questo è uno spettacolo ridicolo insieme , e compassionevole .

Ecco pertanto ciò , che avviene a' giorni nostri riguardo ai Pomi di terra , detti *Patate* , e a che si riduce l'arte cotanto decantata di farne del Pane . Per ajutare i lettori a valutare l'obbligo , che può avere l'umanità a questi moderni Trittolemi , rimettiamo loro sotto gli occhi , ciò , che altre volte dissi in un'opera soppressa da una convenienza politica , e di cui tuttavia ho trovato alcuni frammenti tra i miei fogli : fissiamo l'idea , che i veri Filosofi debbono avere del Pane in generale ; e sarà quindi

di facile l' apprezzare il merito di questa modificazione adattata ai Pomi di terra .

In un libretto da me pubblicato alcuni anni sono , stimai di dire , che il Pane considerato come nutrimento , era un' invenzione molto pericolosa , e nociva : *Noi viviamo di Pane* , diceva io , noi Occidentali : *la nostra esistenza dipende da questa droga* , di cui la corruzione è il primo elemento ; che siamo obbligati ad alterare con un veleno , per renderla meno malsana ; la quale fin dal momento , in cui l' infelice Grano , che n' è la base , vien nascosto nel seno della terra , fino al punto , in cui il Panettiere lo espone in vendita , richiede le maggiori fatiche , e la più tormentosa soggezione . Essa è anche cento volte più micidiale per le manipolazioni , e per gli abusi , a cui ci obbliga , che utile per la proprietà , che ha di servire di alimento :

Saccenti d' ogni ordine si sono sforzati di mettere in ridicolo queste poche

che parole , e non v'era cosa più facile . Non v'è idea , che a prima vista somministri più da dire alla critica , di questa . Non v'è cosa sì facile , che il dimostrare affurdo il sistema di uno , che riguarda il Pane come un veleno , di uno , a cui la Provvidenza ha nascosto il fatal secreto di macinare , e d'impastare il Frumento .

Ma , e quali risa non s' intesero alla prima proposizione , che si sostenne intorno alla circolazione del sangue ? Quante parole pungenti non si fece lecite *Gui Patin* contro l'*Emetico* , e i suoi inventori ? Contutto ciò la scoperta di Harveo è divenuta in oggi un assioma in Medicina , e l'*Antimonio* modificato è riuscito uno dei mezzi più potenti . Non so se la mia opinione intorno al Pane incontrerà la medesima sorte ; so bene però , che essa non è men fondata .

A prima vista noi pensiamo , che questo è il solo alimento conveniente alla nostra natura , e che verrebbe
meno

meno il genere umano, se ne restasse privo. Tuttavia egli è certo, che il maggior numero degli uomini non ne conosce l'uso, e che produce dei perniciosi effetti tra coloro, che l'hanno adottato.

In tutte le Isole dell' America; e anche nella Terra ferma, eccetto alcuni cantoni del Paraguai, e del Perù, io veggio, che non vi è altro Grano, che quello, che vi si porta dall' Europa in ispighe, o in farina; ed ivi ancora serve molto meno al nutrimento, che alla delicatezza. Questa è una ghiottoneria, non già un alimento.

I Negri, gl' Indiani, tutti i Bianchi poveri, e anche per la maggior parte dell'anno i ricchi vivono di Cassava, di Plantine, di Banane, che sono una specie di Maizzo, e di legumi d'ogni sorta. Non s'avveggonno, che manchi loro il Pane, se non quando l'impossibilità di averne, per cagione della guerra, glie lo fa desiderare, siccome le altre superfluità

fluità del nostro emisfero : diviene allora prezioso solamente per cagione della sua rarità , e della carestia (1).

D

Lo

(1) *Vedete i Nuovi viaggi all' Isole dell' America del P. Labat Scrittore esatto in ciò , che ha veduto coi proprj occhi , e generalmente non meno instrutto , che diffuso. Egli riguarda la coltivazione del Grano nell' Isole , come cosa inutile ; perchè dic' egli , pochissimi sono quelli , che mangino Pane di frumento : i Negri, i Soldati, i Servi, i Bottegaj altro non mangiano , che il Manioc , e la Cassava . Quasi tutti i Creoli anche i ricchi , e che fanno metter in tavola del Pane , o per grandezza , o per servizio de' forestieri , mangiano più volentieri la Cassava , e la preferiscono al Pane . Si riduce dunque a pochissimi il numero di coloro , che mangiano il Pane . E credo di non mi scostare neppur per un punto dal*
ve-

Lo stesso avviene in tutta l'Asia. Ho letto in uno scritto economico, che anche al presente *i migliori Grani dell' Universo* crescono in quella parte del Mondo. Egli è tuttavia verissimo, che questa pianta altrove non è, che un semplice oggetto della curiosità, e del lusso, e non già del consumo. L'Autore è stato probabilmente ingannato dal nome di *Grano di Smirne*, che porta una specie di Frumento più grosso, e più primaticcio. Ma esso viene dalle Scale del Levante non altrimenti, che vengono da Londra tutte le tincal-lerie Inglesi, che si vendono a Parigi.

In Turchia, in Persia, in tutta la Moscovia, nella China, nel Giappone, e in quel tratto immenso di
pre-

vero, quando io dico, che *di cento persone, ve n' ha cinque al più, che ne mangino*. Tom. I. pag. 368. edizione di Parigi.

pretesi deserti della Tartaria, i quali per altro sono popolati d'uomini, non si campa abitualmente, che di Riso, qualche volta di Miglio, ma sempre d'una specie di prodotti propri a formare una polta da mangiarsi senza preparazione, e non già di quella composizione faticosa, dispendiosa, e scomoda per tutti i versi, la quale noi appelliamo Pane.

Confesso, che nell'Africa l'Egitto, e la Barbaria somministrano abbondanti messi; ma oltrechè la poca popolazione, e l'indigenza di quelle contrade sì famose pel loro commercio di Grano, non provano la salubrità di questo prodotto, o sia come alimento, o sia come derrata di traffico: questi due Stati, nonostante la loro estensione, non sono, che un punto a petto dell'immensità dell'Africa. Dal Canale di Mozambic fino alle Canarie voi non troverete un solo aratro, nè un lavoratore. La pesca, il nutrimento dei bestiami, la caccia, le frutta dan-

D 2 no

no da campare a tutte quelle nazioni ; e ve n' ha delle rispettabili ; ed esse sono libere , sono felici . Gli Schiavi , che esse ci somministrano , altro non provano , che l' indegnità della nostra avarizia , e la facilità , con cui in ogni paese i piccoli sono la vittima delle passioni de' grandi .

Finalmente tra i due tropici non v' è Grano , non v' è Pane . Passato il 60. grado di long. e prima del 25. di latitud. non vi è Grano , nè Pane . Per riconoscere il piccolo angolo della terra , in cui si coltiva , e si consuma questa pianta fatale , convien passare il tropico di Cancro ; bisogna confinarsi nella nostra piccola Europa .

Ivi nello spazio di circa 40. gradi si trova ristretta la coltivazione del Grano , il quale ci diamo altamente a credere essere il solo alimento , che si accordi colla dignità del genere umano : e tuttavia quanti popoli , quanti individui ne sono pri-

vi

vi in questo stesso spazio in cui pare cotanto necessario!

Quanti uomini campano nella Spagna di Castagne, e d'una specie di Ghiande alle Castagne somiglianti! In Francia quanti contadini non si cibano, che di Saraceno bollito, come nella Sciampagna! Che di Miglio preparato nello stesso modo, come nel Poitou! Di Grano d'India pur preparato con semplicità, come ne' Pirenei! Di latticinj d'ogni qualità, come nelle Alpi ec. Quanti nell'Allemagna altro non mangiano che Pomi di terra ridotti in pasta colla semplice bollitura!

Gl'Inglefi, e gli Olandesi stessi negozianti sì famosi di Grano, lo stimano quasi un veleno. Pare, che non affaggino il Pane, che per rendere un omaggio alla moda.

Finalmente se si avesse la pazienza di fare a questo proposito un minuto, ed esatto calcolo di nove-cento-milioni d'uomini, dai quali, si dice, che sia popolata la superficie

della terra , se ne troverebbe forse appena cinquanta , che campino di Pane ; ed eccovi l' alimento univ-
ersale ! Ecco l' oggetto importante della sussistenza , a cui debbono i go-
verni sacrificare ogni cosa ; che deb-
bono aver in mira tutte le specula-
zioni politiche , e di cui bisogna al-
meno studiarfi di dare la forma per
via di manipolazioni violente a tut-
ti gli alimenti , che la natura ci dà
a larga mano per allontanarci da
questo !

Se voi cercate ora la cagione di
questo scredito generale , a cui vien
condannato il Pane , voi la troverete
facilmente nelle fatiche , le quali
precedono la coltivazione del Grano,
ne' pericoli , che ne accompagnano
l' accrescimento , ne' travagli , che so-
no inseparabili dalla preparazione di
esso .

Prima di seminarlo bisogna conci-
mare la terra , rivoltarla , e lavo-
rarla tre , e anche quattro volte .
Appena è germogliato , che le tal-
pe,

pe , i bachi , e insetti d' ogni specie l' attaccano , e fanno tremare l' agricoltore . I geli , le inondazioni lo sradicano , o lo mandano a male . La menoma pioggia quando è sul fiore lo fa perdere ; la zizzania lo consuma ; la grandine lo spezza ; la troppa abbondanza lo fa piegare , o ne rende sterile la pianta .

E' egli uscito da questi pericoli ? Presenta egli finalmente agli occhi degli spettatori , Campi ondeggianti , che rallegrano il proprietario ? Bisogna mieterlo , farlo rinvenire , farlo feccare , ridurlo in covoni ; e anche in questo stato una troppo lunga pioggia può guastarlo , e farlo germogliare nella spiga .

E' egli sull' aja ? Convien sottoporlo al coreggiato , e strapparlo per via di sforzi violenti dall' asilo , in cui l' ha riposto la natura .

E' egli battuto , spagliato , vagliato , ammontato ? Voi crederete forse , che non -vi sia altro da fare , che mangiarlo , per nutrirsene ? tan-

to ancora ci manca , per poterse-
servire d'alimento: conviene portar-
lo al molino ; e dopo averlo sotto-
posto all'azione delle macine , biso-
gna stacciarlo , burattarlo .

E' egli ridotto in farina? è di me-
stieri impastarlo , introdurvi sotto il
nome di *lievito* una mescolanza di
pasta agra , infetta , senza la quale
dicesi , che sarebbe il Pane senza gu-
sto , o troppo indigesto ; e di più fa
duopo , che questa mescolanza sia
temperata dalla più esatta discrezio-
ne . Troppo debole , lascia al Pane
un peso pericoloso : troppo forte , gli
comunica un' agrezza spiacevole , e
non meno dannosa .

Si mette in forno : due bastoni di
troppo l'espongono ad esser ridotto
in cenere , o almeno in una massa
amara priva di sugo , e di sostanza .

Suppongo , che si sieno preveduti,
e scansati tutti questi inconvenienti .
Finalmente s'apre il forno , e vi pre-
senta una composizione affai piace-
vole al gusto , quando è fresca , il
con-

confesso , ma che acquisterà quanto prima la durezza della pietra , o la scipitezza della rena , se è difesa dall' umido ; e in caso diverso resterà in otto giorni muffaticcia ; gli animali stessi la rifiuteranno , tosto che la fermentazione , o la ficcità l' avranno ridotta in uno di questi due stati .

E ciò , che è molto più strano si è , che di tutte le materie , che lo stomaco dell' uomo può digerire senza rovinarsi in un tratto , non ve n' è forse una più nocevole , più faticosa , e più grave alla digestione : essa forma un sangue denso , che circola con difficoltà , che si corrompe facilmente : tutto il Mondo ne va d' accordo . Uno de' più celebri aforismi di medicina si è , che l' indigestione di essa è mortale . Che se l' eccello nuoce a tal segno , come sarà salutare l' uso (1) ?

D 5

Ec-

(1) *Domanderà taluno , come è possibile , che milioni d' uomini possano*
no

Eccovi la storia naturale di questa maravigliosa derrata, che noi abbiamo chiamata *Pane*.

Vo-

no campare con una Droga cotanto micidiale. Si potrebbe rispondere coll' esempio di Mitridate, il quale, dicefi, che fosse giunto a digerir il veleno; con quello del Manioc, il di cui sugo uccide, e la parte farinosa forma un alimento nutritivo. L'abito. snatura ogni cosa; i nostri corpi sono mezzì capaci d'ogni sorta di modificazioni, ma che coll'andar del tempo si vanno distruggendo con quelle, che sono contrarie alla loro natura, anche col resistervi.

Ed osserviamo ancora, che la moltitudine degli altri alimenti, di cui le persone comode s'inzeppano tra di noi, è una specie di contravveleno, che indebolisce gli effetti perniciosi del Pane, e concorre coll'uso a rendergli meno sensibili; ma ne' paesi, in cui la classe inferiore è ridotta a questa

Volete voi conservare più lungamente quella del *Grano*, da cui essa nasce? E' egli vostro disegno di conservarlo, o in farina, o sotto la

D. 6. buc-

questa sola sussistenza, come in parecchie Provincie della Francia, voi distinguete facilmente sopra le figure, e in tutta l'apparenza fisica, l'influenza di questo nutrimento velenoso: un colore piombino, occhi spenti, braccia macilenti, e languide, mammelle asciutte, una vecchiezza anticipata, che succede senza frapposto all'infanzia; eccovi i sintomi degli stomachi condannati a non trattar altro, che Pane.

Finalmente se v'è sono corpi robusti a segno di vincerne la malignità, la forza, che le fibre ricevono da questa vittoria, nuoce a quella dell'intelletto: massicci, e sciocchi come l'alimento, che inghiottono, i loro cervelli divengono materiali, come le loro membra. E' nota la riputazio-

ne

buccia , di cui lo vestì la natura ?
 Tanto sotto l'una , che sotto l'altra
 forma , senza le maggiori attenzioni,
 senza i ripieghi i più violenti , e sen-
 za un riguardo , e una fatica assidua,
 si riscalda , contrae un gusto putri-
 do , che annunzia , o spiega le sue
 nocive qualità : gl' Insetti lo divora-
 no ; egli germoglia nello stesso gra-
 najo . L' infelice proprietario , che
 si credeva ricco , vede la mattina
 con disperazione il suo tesoro can-
 giato in polvere , o convertito in
 una massa corrotta , cui il governo
 s' af-

*ne de' Limosini famosi mangiatori di
 Pane , riputazione , a cui essi non
 fanno ragione , per quello , che ri-
 guarda l'appetito fisico , e la gravi-
 tà morale , se non quando mutano il
 paese , e gl' alimenti : poichè ne' la-
 ro paesi sabbiosi , e finchè si conten-
 tano delle loro Castagne non sono nè
 meno attivi , nè meno industriosi , nè
 più voraci de' loro vicini .*

s'affretta con ragione a bandire , se pure un' autorità superiore non gl' impone silenzio, e non condanna cento-mila uomini ad essere avvelenati , per risparmiare la perdita di qualche feudo a un ricco imprudente .

Questi regolamenti sono non meno necessarj , che fastidiosi . Epsi tengono l'agricoltore in continui pensieri , il proprietario in timori non interrotti , e il panattiere in impicci , e in una dipendenza senza limiti . E chi mai , da noi in fuori , potrebbe essere sì stordito per introdurre nel proprio paese una tal sussistenza , mentre sono troppo felici coloro, che non ve l' hanno introdotta ?

— Frattanto ascoltate i nostri Dottori in pazzia *economica* ; date orecchio a tutte le loro declamazioni infarinate , il ridicolo delle quali comincia a sbrogliarci alquanto : voi sentirete i *Maestri* predicare , che l' *agricoltura* , vale a dire nel gergo *economico* l' arte di far nascere il *Grano* , per far del *Pane* , è il solo segreto,
per

per aver di molti uomini ; che per rendere un Re ricco , e i suoi sudditi felici , son necessarj di molti *molini* , e di molti panattieri ; che una Nazione non farà giammai tanto potente , e fortunata , che allora quando , volendo tutti mangiar del *Pane* , e non potendo farne a meno , egli farà sì caro , che la metà del popolo non avrà con che pagarlo .

Per ciò , che riguarda il merito della *carestia* altrove vi ho risposto : quanto alla fecondità del *Pane* , alla sua influenza sopra la popolazione , non è meno evidente l'errore . Non vi è paese men popolato delle pianure abbandonate all'agricoltore . Pare , che quest' arte funesta porti con se la sterilità , che combatte , e che ammazzi gli uomini , col moltiplicare questa fatale sussistenza .

Per ciò , che spetta la popolazione , paragonate la *Picardia* , la *Beauce* , tutte coperte di messi dorate , colla *Normandia* , col *Poitù* , che altro quasi non hanno , che pascoli ,
e ver-

e verzieri , con buona parte della *Sciampagna* , la quale non ha , che vigneti ; colla *Franca-Contea* , colla *Guienna* , colla *Linguadoca* , col *Lionese* , colla *Lorena* , provincie abbondanti di *vigne* , di *foreste* , di *praterie* , e scarse di *Grano* . In queste voi vedrete i villaggi ammontati gli uni sopra gli altri ; scoprirete in ogni parte campagne ridenti , e quasi animate ; mirerete gli uomini , e le ricchezze moltiplicarsi , non altrimenti , che gli alberi , che essi potano , e i bestiami , che governano .

Nell' altre vi pare a ogni passo , di trovarvi in mezzo a un deserto . Spazj aridi , pianure asciutte , abitazioni rare , e isolate , fabbriche di terra cruda , ove ogni cosa rappresenta l' indigenza , e la fame , sono segni visibili del flagello , che le travaglia . Alcune macine da Grano quà , e là sparse per le campagne , pare , che richiamino alla memoria i segni dell' abbondanza non per altro , che per fare un contrasto più vivo

vivo colla miseria , a cui sono in preda le mani , che l' hanno raccolto (1).

Se noi usciamo dalla *Francia* , offerveremo , che l' *Olanda* , e la *Svizzera* , i due paesi più popolati del Mondo , non sono paesi di agricoltura . Che che dicasi , lo stesso è dell' *Inghilterra* . Le terre di Grano vi contano per nulla . Non vi è a *Londra* , e in tutti gli altri suoi porti , che compongono quasi tutta la

na-

(1) Non vi è luogo popolato, quanto nelle vicinanze de' fiumi : le loro rive sono per ogni dove piene di praterie, o di vigneti. Mirate la *Sen*na , la *Marna* , la *Aine* , la *Loira* , la *Garonna* , il *Reno* , la *Mosella* , il *Rodano* , la *Saona* ec. Se vi sono luoghi , in cui sia parso il terreno più favorevole alla coltivazione del Grano , siete certo di vedervi subito scemata la popolazione, e mancanti i villaggi .

DEL SIGNOR LINGUET. 89

nazione , un quarto di abitanti , che ricavino la sua sussistenza dalla terra . Il commercio è quello , che provvede loro il nutrimento ; siccome in *Olanda* , e nella *Svizzera* ciò fanno le pasture , e le manifatture .

Dall' *Allemagna* , dalla *Pollonia* , e da tutto il Nord uscirono quelle immense popolazioni , che scoffero , e finalmente distrussero l'Impero Romano , solamente allora quando quelle contrade avevano molti cacciatori , molti pascoli , e punto agricoltori . Ma dappoichè fu coltivato dall' aratro il loro terreno , e furono considerati i porti del mar *Baltico* come inesauriti granai , cessò quella fertilità , che rendeva sì possenti le nazioni Settentrionali . Questa gran fabbrica d' uomini cessò di somministrare que' numerosi sciami , che portavano per ogni dove il terrore , e la strage , tosto che si cominciò a squarciare il seno alla terra per nutrirli .

L' *Affrica* è generalmente poco popolata-

polata ; ma non vi è chi non sappia , che di tutte le contrade abitabili di questa parte del Mondo , l'*Egitto* , e la *Barberia* sono insieme le più fertili di *Grano* , e le meno feconde d'uomini .

Finalmente dovunque volgiate gli occhi , troverete ne' fatti la confutazione di quel sì grave assioma degli *Economi* , che *la popolazione è sempre in ragione delle sostanze* , cioè , a loro detta , della produzione de' *Grani* . Voi all'opposto vi persuaderete , che l'aratro apre la tomba alla nostra specie , mentre segna i solchi , in cui dee crescere il *Grano* . Quello stromento considerato da tanti spiriti poco riflessivi , come l'emblema della pace , e della fecondità , è forse ancora più da temersi dal genere umano , che la spada , che ne sospende l'esercizio .

Se voi siete amante d'una numerosa popolazione , la *pesca* , i *prati* , i *boschi* sono i mezzi di sussistenza , che dovete favorire . Se voi amate
di

di governare un popolo felice , che non si consumi in fatiche pregiudiziali ; che rispetti il suo Padrone , senza temerlo ; che non conosca l'indegno giogo delle ricchezze , nè il micidiale tormento della fame , insegnategli a ricavare il suo nutrimento non da altro , che dalla *pesca* , da' *prati* , e da' *boschi* .

Un Paese *da pascolo* è necessariamente più popolato , che una campagna *da Grano* . La terra *da prato* rende effettivamente più in sostanza , che la terra da lavoro ; e tutti i suoi prodotti tornano in sussistenza degli uomini . Essi bevono il latte , mangiano la carne del bestiame , che ha consumato l'erba . Il bestiame è come una pignatta viva , in cui il padrone fa cuocere , e preparare senza fatica , e senza spesa l'erba , alimento da se stesso insipido .

Le praterie adunque sono il luogo , in cui gli uomini si godono i comodi , e l'allegrezza . Ivi compongono Egloghe , e cantano versi d'amore ,
e di

e di libertà . Ivi il nome di *contadino* non si reputa un'ingiuria ; e il loro spirito si fortifica per mezzo del riposo del corpo , in vece , che una nera malinconia ricopre le pianure squarciate dal vomero (1) .

Io lo replico, il solo lusso è quello , che rende necessario il Pane : e lo rende necessario , perchè non v'è genere alcuno di alimento , che mantenga maggiormente gli uomini nella dipendenza . Quanto facile riuscirebbe il provare , che la schiavitù , l'avvilimento di spirito , la viltà in ogni genere nel basso popolo ; il dispotismo,

(1) *Anche nell'Europa la raccolta del Fieno , e la vendemmia sono celebrate con particolare allegrezza . La raccolta del Grano si distingue per la gravezza della fatica , e dalla tristezza . Nelle due prime conosce il contadino , che raduna delle ricchezze : e che si lavora de' ferri in quest' ultima .*

tismo , la sfrenatezza , le smoderate allegrezze , e il dispreggio degli uomini ne' Grandi , sono le indivisibili compagne dell' uso di mangiar il *Pan-
ne* , e nascono da que' solchi medesimi , in cui cresce il Grano !

Offervo , che nell'*Asia* , e in tutti i luoghi , ove non è penetrato , si è conservata la semplicità ne' costumi , la giustizia ne' governi (1) , e la quiete della vita , anche per le infime classi della Società , se pure non è questa la loro principal dote .

Veggio all' opposto , che in *Euro-
pa* le loro catene sono divenute intollerabili , e ciò a proporzione dell' accoglimento fatto all'agricoltura : ivi , più che in ogni altro paese del mondo ,

(1) *Giustizia verso il Popolo , non perdiamo giammai di vista questa distinzione , e non già verso i Bassà : il che forma una distinzione di grande consolazione per chiunque non ha l' onore di esser Bassà .*

do , si trova il povero oppresso dalla schiavitù . Anche gli elementi vi sono schiavi : i marinari sono arruolati , levati per forza ec. i soldati sono obbligati a farsi ammazzare sotto pena della morte : gli artefici non possono impiegare le loro braccia , se non hanno le patenti : l'aria , l'acqua vi sono incatenate : il mare , l'essere il più indipendente , il più indomabile va sottoposto a delle regole . Stanno gli uomini in guardia sulle rive , come reti destinate a sorprendere non già i paesi , ma gli uomini , che hanno l'imprudenza d'accostarvisi .

L'origine poi dello spirito , che ha prodotto ritorte di tante specie , io la ripeto dalla continua violenza , a cui la nostra agricoltura sottopone il consumatore povero , e utile , e nelle stravaganti prerogative , o sia facoltà , che essa accorda al proprietario .

Il primo si fa schiavo della terra per via della non interrotta applicazione

zione ai suoi lavori , per la scarsezza del salario congegnato in maniera dall'avarizia , che appena può bastare alla sua sussistenza : si fa schiavo a cagione de' suoi pregiudizj , dandosi a credere di non poter campare senza il *Pane* ; che perirebbe , se facesse uso di qualsivoglia altra specie di alimento : per la sua indigenza , la quale privandolo dei mezzi di farsi le necessarie provvisioni , lo riduce a mangiare solamente a misura , che lavora , e riscuote denari , e l'obbliga per conseguenza a fatiche superiori alle sue forze ne' giorni , in cui trova da occuparsi ; mentre il riposo forzato delle giornate di ozio , accresce vieppiù la sua fiacchezza , invece di ripararla a cagione dell'estenuazione , e della disperazione , che l'accompagnano .

Quindi nasce in lui quello stato abituale d'angoscia , che lo travaglia , quell'annichilazione assoluta , che estingue le facoltà dell'anima , che l'abbassa verso la terra , non al-

tri-

trimenti , che gli animali compagni delle sue fatiche .

Per altra parte il ricco padrone del terreno , e dell' unica derrata , di cui vogliono alimentarsi gli uomini , se ne fa prevalere : ne fa l' oggetto delle sue speculazioni : si profitta della necessità fattizia , in cui è tenuta , per rialzarne il prezzo .

Solamente a' giorni nostri s' è avuto l' ardire di far un mestiere del monopolio , e di trovarne il secreto di eternare virtualmente la fame : ma il grano ha prodotto in ogni tempo , coi gorgoglioni , (*piccolo verme*) che lo consumano , mercanti scaltri , che hanno saputo ingrandirsi colla varietà de' prezzi studiati . Di qui , e lo replico , è nata l' indegna dipendenza de' piccoli , e il barbaro trattamento de' grandi .

Costoro avvezzi una volta a riguardare l' altrui fame , come una sorgente delle proprie ricchezze , si sono creduto lecito ogni eccesso , e ogni misfatto permesso . Quindi è nato

rinchiusi , o provveduti ; ma l' impiego del rimedio , prova l' esistenza del male . L' Inghilterra ne soprabbonda precisamente in quelle delle sue provincie , delle quali si decanta la fertilità . Non vi sono nè in *Iscozia* , nè in *Irlanda* . In *Francia* poi s' osservi , se ne' luoghi *sabbiosi di Bajona* , o in *Picardia* ; se tra le sterili piante dell' *Auvergna* , o nelle vaste , e amene campagne della *Beauisse* , si adunano queste vittime infelici dell' opulenza mal distribuita .

E notate , che da qualche tempo in quà , che non si parla d' altro presso di noi , che di render fertili le terre , come di fatti è seguito in più luoghi , si son raddoppiati i pianti de' miserabili già languenti , siccome anche gli sforzi della più tenera carità . Si va in cerca , e si fanno progetti di *Ritiri forzati* , e di *Spedali* per ogni parte , e anche si fondano : si moltiplicano gli ordini , le regole , le fondazioni : non s'è giammai tanto affottigliato l' ingegno per
 levar-

levarsi d'attorno queste legioni affamate, che non sanno mai stare in silenzio; o per soccorrere ai loro bisogni.

Qual'è la cagione, che rende necessario questo accrescimento di soccorsi? Altra non ve n'ha, che la perfezione dell'agricoltura, e la soprabbondanza delle raccolte. Ogni sacco di *Grano* levato di più alla terra, vi fa germogliare un povero. Mentre il proprietario stupefatto della sua nuova ricchezza, ad altro non pensa, che ad ingrandire i suoi granai, le persone compassionevoli, o gli amministratori politici spaventati da questa inondazione della miseria, sono costretti a fabbricare spedali nella medesima proporzione.

Consultate la Storia, e la Geografia; scorrete l'Universo nel vostro gabinetto sulla fede altrui, o acquistando il diritto di allegare la vostra propria esperienza, per mezzo di penosi viaggi, da per tutto troverete scritta colle lacrime del povero

questa trista , e spaventosa verità è che non vi sono uomini costretti a mendicare vergognosamente il *Pane* , altro che sopra i solchi , che lo producono in abbondanza .

Non vi è forse paese , in cui essa riesca più sensibile , che nella parte de' *Pirenei* , che si stende tra *Bajona* , e *Pau* . Ivi nel seno delle montagne sta nascosta una piccola contrada , troppo felice , perchè si trovasse affatto al bujo delle nostre usanze , e molto faggia , perchè non ambisce in alcun modo di conoscerle . Ivi una spiga di *Grano* sarebbe una maraviglia della natura , e uno de' nostri grandi molini , un prodigio di meccanica . Gli abitanti campano di *Grano d'India* bollito col lardo , e col grasso d'oca . Gli animali , che somministrano questo piatto sì semplice , sono nutriti collo stesso alimento da essi condito .

La miseria col suo seguito importuno vi tengon dietro fino ai confini di questo piccolo Stato : ma tosto

vi.

DEL SIGNOR LINGUET. IO
vi abbandona , nel punto , che voi
non vedete più *Pane* : allora altro
più non vi si para d'avanti agli oc-
chi , che l'immagine del riposo ,
della libertà , dell'abbondanza . Ogni
casa racchiude un Patriarca , e ogni
giardino vi fa vedere un beato : ma
passate dieci leghe , appena uscito
da que' paesi , ritrovate di nuovo il
Pane , e vi si fa un'altra volta in-
nanzi la mendicizia colle sue orribili
conseguenze .

Io invito i bevitori di *Bogneres* ,
e di *Cotterets* , i quali vanno a cer-
care in queste felici solitudini l'alle-
grezza , e la sanità , che hanno per-
duto nelle nostre Città , a prolunga-
re per poco i loro passeggi , per
godere di questo raro spettacolo . Se
ne' paesi de' *Baschi* trovano un solo
Pane , e un solo mendicante : se la
linea , in cui si presenta una mano ,
per ricever la limosina ; non è quel-
la , in cui il primo panattiere ha la
sua bottega , io ho il torto .

Dal sin qui detto è facil cosa il

E 3 tor-

formare un giudizio del lavoro chimerico , a cui si va a gara di poter sottoporre i *Pomi di terra* (col ridurli in Pane) . Se questo ritrovato diventa comune ; egli è senz'altro un delitto di lesa umanità .

Il *Pomo di terra* nella sua semplicità era un ajuto dalla natura somministrato all'indigenza : questo crudel cangiamento è per ridurlo al nulla . Coll'acqua , e al più con un po' di sale , e di butiro , dava esso nell'uscir dalla terra un alimento sano , sostanzioso , e leggiero : anche senz'acqua , lasciato un momento sotto i carboni , diveniva un nutrimento piacevole alla bocca , e di sostanza per lo stomaco . Non si vergognava ancora il Lavoratore di trovarlo buono sotto quella forma , perchè non si credeva , che egli fosse capace d'un'altra . La facilità di procurarselo in ogni terreno , di conservarlo , l'uso di considerarlo come un alimento di niun rilievo , e più proprio

prio per le bestie , che per gli uomini , non aveva ancora risvegliato nel ricco la voglia di appropriarselo ad esclusione degli altri .

Se viene una volta ad accreditarsi la vostra funesta manipolazione , col render celebri le *patate* , voi le renderete tutto assieme preziose , e inutili , o ancora nocevoli . Col partecipare delle metamorfosi del *Grano* , ne prenderanno le formidabili proprietà . Il villano si stimerà avvilito , tosto che non potrà più mangiarle , che pestate da una macine , impastate in una madia , e cotte in un forno . Questa fabbrica formerà un tributo , che converrà pagare all' opulenza ; tributo , che renderà poco per volta , schiava la derrata , e il consumatore . Vi faranno i *granai* , i *magazzini* , i *monipolj* , le *fami de' pami di terra* , come vi sono del *Grano* , e del *Pane* . Il preteso servizio , che la vostr' arte avrà fatto agli uomini delle nostre contrade , sarà , di aver loro fabbricato una

nuova catena con questo medesimo prodotto , che la natura destinava , per abbozzare una qualche idea della loro indipendenza .

I L F I N E .

RAC-

RACCOLTA

DI TRATTATI

TOCCANTI LA

PANIZZAZIONE,

E LE


PATATE.

RAGGUAGLIO

DEL SIGNOR

ANTONIO MATANI

Sulle diverse Manifatture del Pane.


 Er la Manifattura del Pane è necessario che prima dalle biade sieno separate tutte quelle materie inutili , e spesso nocive , che vi si uniscono nella loro raccolta . Questa verità fu conosciuta fino dagli antichi *Egiziani* , i quali per conservare la loro nativa diligenza pulivano il Grano con crivelli di Giunchi , ed in oltre si può congetturare , che ne unissero insieme diverse specie , in quella guisa che i *Romani* ammassavano il Grano nero di *Cipro* unendolo col bianco d'*Alessandria* ; e siccome da questo uso non ne nasceva alcun danno per la salute , così fu ancora in progresso

E 6

dalle

dalle Leggi accordato (*Sol. ad Const. Sab. de Ed. annon. Gloss. IX. n. 8.*)

Ma per convertire le biade in farina si usava una volta appresso gli antichi *Romani* frangerle colle mani, ed era questa un' incombenza de' servi, la quale fu durevole finattantochè gli *Etruschi*, animati da una certa premura, che è stata sempre propria della loro nazione, incominciarono a pestarle ne' mortari di ferro, conforme fecero i primi Popoli della *Gran-Bretagna*, secondo la testimonianza di *Diodoro Siciliano* (*Hist. l. V. pag. 347.*). Sappiamo ancora, che ad oggetto di ottenerne una durevole conservazione si tostavano anticamente le biade, come al presente il Caffè, e indi con pietre a mano si riducevano in farina. L'offerire però, che gli alimenti sono, per così dire, macinati dai denti, fece che gli antichi, secondo il sentimento del Filosofo *Possidonio*, ritrovassero le macine (*Rodig. Lect. ant. l. XVIII. cap. 38.*), le quali pri-

prima inventate furono dagli *Egiziani*, e poco dopo praticate in *Toscana* nell'antichissima Città di *Bolsena*. Ed ecco che ritrovata la maniera più comoda di convertire le biade in farina per mezzo de' mulini; o si moveffero questi dal vento, o dall'acqua, o colle mani, come in certi tempi si è praticato, restarono talmente consolati gli antichi, che si persuasero dovervi essere una Deità, che vi presiedesse, e perciò destinarono *Eunosto* come Presidente a' mulini, conforme si vede rappresentato in antichissime gemme. Per altro avvedutisi gli uomini, che non tutto si era ancora ottenuto per li comodi d'una vita salubre, pensarono alla maniera di ridurre in pasta la già formata farina. Allora fu che pensarono a separarla dalla crusca, e ciò prima d'ogni altra nazione lo fecero gl'istessi *Egiziani* coll'invenzione dello Staccio fabbricato in quei tempi di Papiro, e di Giunchi, il quale poi fu fatto in *Europa* colle

fila

fila del Lino, dagli *Spagnuoli*, e dai *Francesi* colle setole di Cavallo, come al presente in molti Paesi è in uso. Con queste, e con altre cautele, che sono pur troppo comuni, se ne forma una pasta, la quale, quanto più è maturo il Grano, o le altre biade convertite in farina, tanto più, secondo le continue osservazioni, ricevendo la necessaria fermentazione, della quale, secondo il parere del Sign. Goguet (*Orig. des Loix, des Arts, & des Scienc. Tom. I. pag. 82.*), ne sono debitori gli uomini al caso, si rende capace per la formazione del Pane. La buona fermentazione diminuisce molto la tenacità del Pane medesimo, e secondo la diversità delle acque, e della manifattura comparisce diverso ancora esso in alcune delle qualità sensibili, delle quali è dotato. Di ciò ne abbiamo un riscontro nel nostro Pane, o sia fino, che corrisponde al filigineo, o atletico degli antichi, o sia grossolano, che corrisponde a quello

quello chiamato da' Greci *αυτόπυρος*, ovvero *συνόμιςας*. Le regole poi dell' arte dimostrano, che egli può riuscire di varie qualità corrispondenti sempre alla diversa manifattura. In fatti dimostrano le osservazioni fatte in *Francia*, che si può fare un Pane ancora adattato per gli Spedali in tempo di malattie epidemiche, il quale divenga leggiero, grato, salubre, e corrispondente al temperamento di ciascuno degli ammalati (*Journ. Econ. ann. 1762. pag. 110.*) Parimente fra i particolari usi vi è nella *Lituania* quello d' impastare la farina delle biade in guisa tale che si formino quasi tutte le specie possibili di Pane, con questa condizione però che il migliore debba servire per le persone nobili, e opulente, ed il peggiore, ad imitazione degli antichi *Romani*, per le persone ignobili, e povere. E qui è da avvertire, che la variazione assai particolare, che si osserva dai viaggiatori nel Pane di varj Paesi,

na-

pasce altresì dall'impastarsi la farina delle biade ora colla sola acqua, ora coll'acqua nitrata, ora colla birra, ed ora finalmente con alcune decozioni, e principalmente d'Orzo, di Riso, e di crusca, secondo la costumanza de' Popoli di ciascheduna delle nazioni. Tutto ciò può alquanto influire nella cottura, la quale sebbene possa ottenersi in alcuni luoghi meridionali da' raggi solari, contuttociò vi è necessaria in molti altri l'azione del fuoco, se non vogliasi mangiare la sola pasta, conforme una volta si praticava nell'*Egitto* (*Grang. Voyag. d' Egypt. pag. 11.*) E' certamente antica l'introduzione de' Forni al riferire di *Seneca* (*Ep. XCI.*) sebbene sia noto che i *Romani* ne furono privi fino ai tempi della guerra *Persica*, nonostante le notizie, che si sono conservate intorno al metodo della loro panizzazione (*Bulenger. De Conv. antiqu. l. IV. cap. 18.*) . Considerando però, che a' tempi di *Trajano* furono fabbricati in *Roma* i

pub-

pubblici Forni , si può congetturare, che fino da quei tempi se ne propagasse l'uso in molti altri Paesi, quantunque non tutti ne profittassero . Ed in vero riflettendo agli usi d'alcuni Popoli non poco lontani da noi, sappiamo , a cagion d'esempio , che una volta il Pane composto d'Orzo, e di Vena dagli abitatori della *Norvegia* si cuoceva fra due pietre incavate , e da quei del *Curdistàn* sopra una lamina di ferro , e che , quantunque scemasse di peso , si conservava per altro per lungo tempo . I *Tartari* parimente della *Circassia* hanno al presente il costume di cuocere il loro Pane fatto di Miglio in certe forme di terra : e varj Popoli *Americani* sulle pietre infuocate (*Lesc. Hist. de la Nouv. Franc. p.745.*) . Gli abitatori poi della *Virginia* sono contenti d'avvolgere la pasta in certe foglie de' loro alberi , e di ricuoprirla soltanto colle ceneri calde , e gli *Arabi* avevano alle volte in uso di riscaldarla col fuoco di sterco sec-

co di Vacca , conforme è in vigore al presente in alcune Provincie della *Spagna* . Sembra certamente che l'accennato costume degli abitatori della *Virginia* molto sia simile a quello degli antichissimi Patriarchi , essendo ben noto dalle Sacre Carte , che *Abramo* , allorchè ricevè i tre Angeli da Dio inviatigli sotto sembianza umana , oltre al Butirro , Latte , e altre cose , pose nella loro mensa un Pane fresco , che era stato cotto sotto le ceneri calde (*Genes. Cap. XVIII. v. 6.*) . Ma adesso quasi in tutti i Paesi più colti si adoprano i Forni , ed in alcuni sono state promulgate certe Leggi particolari sulla fabbricazione del Pane , come sono quelle dell'anno 1763. fatte nell'*Inghilterra* , e non sono gli uomini nelle penose circostanze di procacciarsi il Pane cotto in lontani Paesi , come accadeva agli antichi abitatori della *Palestina* , e dei luoghi circonvicini , e come per comodo soltanto de' naviganti si usa al presente nella

la fabbricazione del Pane nautico, o sia Biscotto, il quale si dee poi ammollire coll'acqua, oppure, secondo l'antichissimo uso, intingere nell'aceto, conforme fu fatto una volta, secondo la Sacra Storia, nel Campo di Booz al ricevimento di Rut (*Ruth Cap. II. v. 9.*). Dal fin qui detto si rilevano le premure praticate in ogni tempo per la fabbricazione del Pane (*Corn. De Cons. vet. Græc. Bacc. De Conv. antiqu. Nona. De Recibar. l. I. cap. 5.*), e perciò non è maraviglia se dagli antichi Romani non solamente varie statue furono alzate nel Campidoglio, e altrove in onore di coloro, che aveano dimostrato gran premura per gli avvanziamenti dell'annona frumentaria, come ancora furono fatte gran feste alla Dea *Vesta* venerata come tutelar de' Panattieri. Quantunque poi si abbia riscontro, che il Pane degli antichi fosse fragile, come attesta il *Wasserio* (*De antiqu. mens. l. II. cap. 5.*), è certo, che, secondo
 la

la diversa cottura, poteva acquistare una maggiore, o minore durezza, e più o meno resistere al taglio, giacchè raccogliessi dalle antiche Storie, che appresso i *Macedoni* si tagliava nelle nozze colla spada, e da altri popoli si frangeva soltanto colle mani.

LET-

*Lettera del Chiariss. Signor ANTONIO
MATANI ad un suo amico, in cui
si parla delle varie mate-
rie, che si convertono
in Pane.*

Amico Carissimo.

IL vostro desiderio è molto giusto, e la vostra curiosità è molto lodevole nei presenti anni, in cui le raccolte delle biade sono state nella nostra *Italia* poco abbondanti. Le mie incombenze pubbliche non mi permettono certamente il fare una seria riflessione sopra le varie materie, che si convertono in Pane, ed in tale guisa soddisfarvi in tutto sopra il soggetto propostomi. Pertanto contentatevi, che in mezzo alle mie occupazioni vi dica solamente qualche cosa di passaggio, per animarvi a fare qualche più diligente ricerca. Già Voi ben sapete, conforme tutti lo fanno, che sebbene il Grano sia quella materia, che comu-

ne-

nemente si adopra per farne il Pane, nonostante molte altre piante ci somministrano i loro frutti per questo fine, e sono per ordinario tutte le culmifere, delle quali i semi si chiamavano dagli antichi col nome di Frumento. Vi sarà noto, che in varie Provincie tanto dell' *Italia*, quanto della *Francia*, e di altri regni si fa il Pane di Segala, il quale riesce buono ugualmente per la sanità, che per il gusto, e che una volta adoperavasi ancora il Farro dagli abitatori del *Lazio* al riferire di *Plinio* (*Nat. Hist. l. XVIII. cap. 7.*), e forse ancora da altri nella loro confarreazione praticata nei tempi più solenni delle nozze. Nè può tacerfi, che si faceva alcune volte in *Atene* colla farina d'Orzo impastato col Melle, in quella guisa, che lo impastano adesso gl' *Indiani* nel *Perù*, secondo l' *Ulloa* (*Voyag. au Perou Tom. I. pag. 340.*) e che nella *Guaſcogna* era composto di Miglio secondo il costume, che adesso è in vigo-

re

re nella *Guinea*. In oltre ci è riferito, che in alcuni luoghi della *Sassonia*, e dell' *Inghilterra* si fa uso dell' *Avena*, in alcune Provincie dell' *Arabia*, e dell' *Etiopia* della *Saggina*, in alcune parti dell' *Asia* d'una certa specie di *Miglio*, e nella *Eurlandia* del *Riso*. Sapete ancora, che putrefatte le biade, e ridotte in una specie d'umido s'impastano in alcuni paesi occidentali col *Latte*, e si mangiano senza danno alcuno della salute, come appunto si mangia nella *Westfalia* il *Bonpournikell*, cioè quel Pane grossolano, che secondo l'*Offinanno* (*Op. Chym. l. II. obs. 22.*) riesce per quei popoli molto salubre. E chi non sa, che nell' *Isole* dell' *Arcipelago* si adopra un Pane fatto di farina ricavata dalla parte interna di alcune piante, che rammentate sono dal *Rumfio* (*Herb. Amboin. Tom. I. lib. 1. cap. 17.*), ed in altri paesi di farina di *Fave*, e di *palme* del *Dattero* pulverizzate, e mescolate con varie altre materie frum-

mea-

mentacee? Mangiano pure i *Tartari* il Pane fatto di Ghiande, ed i *Lapponi* fatto di certo Grano macinato coi fusti, e colle spighe, ed unito alla farina di scorze di Pino? Ed è ben noto, che col Pane della farina di varie radici di piante sostenò *Cesare* (*Com. de bell. civ. l. III.*) il proprio esercito per lungo tempo? Ma tralasciando tutto ciò, che si legge dei *Greci*, i quali mangiavano il Grano cotto al riferire di *Suida* (*V. διαβαρη*) e maceravano la crusca per farne il Pane, oltre all'uso degli antichissimi tempi, nei quali si mangiavano le biade appena raccolte senza la premura di farne il Pane (*Mem. de l'Acc. Roy. des Inscr. & bell. Lett. Tom. XVI. pag. 258.*) è certo, che queste cognizioni possono essere vantaggiose in tempo di carestia, e però fu proposto dall'Accademia di *Bourdeaux* per l'anno 1763. l'esame di quelle materie vegetabili, che possono supplire alla mancanza del Grano, e delle altre biade. Fu certa-

ta-

tamente la frequenza delle carestie , che indusse gli uomini non solamente a sostituire altre materie in mancanza delle ordinarie , ed a procurarne la più industriosa conservazione , quanto ancora ad assicurarsi di copiosa raccolta ; e perciò giudico a proposito il ricordarvi , che fu introdotto sul principio del passato secolo l' uso di seminare con una macchina (*Segn. Disc. int. all. carest. pag. 98.*), la quale produceva un effetto quasi simile a quelle , che furono inventate dal *Lucatello* , *Lana* , *Montervi* , *Cavallina* , *Tull* , *Chateavieux* , *Du-Hamel* , e da altri Professori della buona , e utile Agricoltura . La nostra *Italia* però talmente ne abbonda , che di rado può accadere , che mancandone di alcune specie non si possa con altre supplire alle indigenze dei popoli , conforme si usa in *Francia* , ove mancando i Grani si adoprano alcune particolari specie di biade , che non mancano agl' *Italiani* . Ed in vero in una delle adunanze della

Società Letteraria di *Chalons* fatta nel dì 11. di febbrajo dell' anno 1761. fu letta una Dissertazione molto utile sopra una specie d' Orzo mondo, il quale fu dimostrato essere molto atto in tempo di penuria a fare un Pane gustoso, e che nutre con vantaggio del corpo umano. Onde Voi ben vedete, che tutto ciò, che nello stomaco può essere digerito, e in se racchiude una sostanza nutriente, può ancora assolutamente adoprarsi dagli uomini. In fatti riuscirà buona in tal caso la chilificazione, e ne nascerà una perfetta sanguificazione, e diverranno di buona qualità gli umori, che dal sangue debbono essere nelle rispettive loro glandule separati. Ecco adunque, che la robustezza non ne soffre danno, e le funzioni vitali non ricevono alcuna notevole alterazione, e le altre non possono soggiacere a veruno sensibile cambiamento. Convieni peraltro in tempo di penuria scegliere prudentemente specie di biade, delle quali se-

con-

condo l'osservazione giornaliera è più nota, e sicura la salubrità. Abbiamo in *Italia* a cagione di esempio la *Saggina*, e principalmente il *Grano Turco*, o *Indiano*, di cui l'introduzione ha recato agl'*Italiani* molto vantaggio. Non dovete credere, che questo sia venuto dall'*Asia*, come alcuno si è immaginato, ma bensì dalle parti più remote dell'*America*, poichè oltre all'asserzione di molti Botanici, e specialmente del *Dodoneo* (*Stirp. Hist. Pempt. IV. l. 1. cap. 26.*) e di altri riportati dal *Signore Zanon* (*dell'Agr. Art. e Comm. Lett. Tom. V. Lett. 15.*) si ha notizia, che in occasione di fabbricarsi un'abitazione intorno l'anno 1520. nella Provincia di *Malinaltebeque* per ordine di *Mutezuma* Imperatore del *Messico* si erano seminate in due mesi sessanta misure di *Anegas*, cioè di *Maiz*, o *Sorgo Turco*. Oltredichè fralle mercanzie, che in quel tempo si spacciavano in abbondanza nella Città di *Temixtitan*, vi era molto

Pane di *Anegas*, di cui si faceva molto uso ancora dai Medici *Messicani*, e nelle spedizioni militari. Parimente è noto che le donne *Indiane* macinavano fra due pietre il *Maiz*, e impastandolo senza lievito ne formavano in certi vasi di terra una specie di Pane con diverse altre preparazioni. Sappiate che questa sola introduzione potrebbe fralle altre supplire al comune bisogno, conforme continuamente si osserva, e conservare ancora la robustezza, giacchè l'osservazione dimostra, che il supplire alla mancanza delle biade per mezzo dell'erbe, conforme suole accadere in tempo delle carestie, produce la debolezza, essendo pur troppo certo, che fra gli animali i granivori, ed in specie i volatili, sono più robusti di quel che sieno gli erbivori. Ma se accadeffe per avventura, che un' improvvisa carestia ne diminuiffe la quantità, converrebbe allora per una dura necessità ricorrere a quelle molte piante, che atte sono a nutrire

re

re il corpo degli uomini in forma di Pane. In fatti vi farà ben noto per mezzo delle antiche Storie, che in cambio del Pane si trovavano una volta costretti a mangiare con varie preparazioni, e cotture le Pere in *Argo*, i Fichi in *Atene*, il Miglio nella *Boezia*, nella *Media* le Mandorle, in *Etiopia* i Datteri, e finalmente il seme di *Calistia* nelle *Indie Orientali*; tralasciando quei popoli infelici, che collocati sono nel numero degl' *Ictiofaghi*, poichè mancando di continuo della necessaria quantità delle biade, sono obbligati a fare il Pane di Pesce seccato, come accade appunto agli abitatori del Mare pacifico; e fra alcuni Paesi Settentrionali a quei principalmente della *Lapponia* secondo la testimonianza dello *Scheffeto* (*Hist. Lappon. Cap. XVI.*). Non altro per ora mi occorre significarvi, giacchè il Libro del Sig. *Manetti* sopra le specie diverse di Frumento, che è stampato a *Firenze*, e la *Sitologia* pubblicata

a *Livorno* con altre Opere di Scrittori, e particolarmente antichi, potranno servire a voi di grande ajuto, oltre all' osservazioni, e riflessioni vostre, che io valuto assai. Perciò vi prego a comunicarmi qualunque altra notizia, che sopra l' esposto, e importante soggetto in conseguenza di quelle, che a voi ho somministrato, probabilmente vi riuscirà acquistare. Farete bene a non abbandonare gli studj di quella parte di Filosofia Naturale, che diviene la più vantaggiosa per il genere umano, e frattanto tenete per certo che sono

Pisa 20. Novembre 1765.

Vostro ec.

Ma-

*Maniera di fare del buon Pane ,
mediante le manipolazioni le più
semplici , e nel tempo stesso
le più sicure per riuscirvi.*

LA maggior parte delle famiglie fa il Pane in casa : ma tutti non sanno fare un Pane ugualmente buono , saporito , e salubre . Questo non può provenire , se non dalle manipolazioni , dalla giusta proporzione del lievito , dal grado di calore nel forno , e da altre circostanze , ch'è necessario osservare nella panizzazione . Per mettere tutti in istato di riuscire perfettamente in questo importante articolo d' economia , un buon Cittadino ha creduto bene di fare una raccolta di tutte le manipolazioni le più semplici , e le più sicure per fare del buon pane , la quale presentata dall'Autore al Signor *de Fleffelles* , Intendente della Città di Lione , è stata per ordine di questo pubblicata , e fatta dispensare alle povere famiglie della Cam-

pagna in tutta la sua Generalità .
 Noi crederemmo di mancare agli oggetti della nostra Opera , se vi omettessimo un articolo così interessante .
 Ecco pertanto l'indicato metodo , che troviamo inserito nella *Gazette d'Agriculture , Arts , & Commerce &c.* di Parigi .

1. Bisogna avere del buon Grano, che sia ben nettato da ogni immondizia . Il Grano buono , quantunque più caro del cattivo , rende il pane a miglior conto .

2. La segala e il frumento nuovi non sono salubri , particolarmente quando l'annata è stata umida : si dovrebbe aspettare , che avessero almeno passato l'inverno . Non si dee guardare di pagarli qualche cosa di più per averli vecchi , a fine di non arrischiare d'incomodarsi . Quando si è malato non si guadagna niente .

3. Il frumento nuovo è un poco più saporito del vecchio , ma non dà tanta farina .

4. Quelli , che mescolano la segala

gala e il frumento per farli macinare insieme , fanno male ; perchè , effendo il Grano della segala più piccolo di quello del frumento , la macinatura non andrà bene o per l'uno o per l'altro . Dove si pratica questo mescuglio si ha sempre tempo di farlo , dopo che i Grani sono stati macinati separatamente .

5. Quando le macine vanno troppo forte , o sono troppo unite , e strette , la crusca diventa minuta come farina : ella passa nello staccio da fiore , ma è sempre crusca ; ella fa peso , ma non fa Pane ., e non nutrice .

6. Il Pane , che contiene della crusca , rimane umido ed ammuffisce più presto .

7. Un quintale (cento libbre) di Grano deve rendere diciotto in venti libbre al più di crusca , e il rimanente in farina .

8. Se la crusca è troppo grossa , che vi si abbia lasciata troppo farina , conviene metterla nell'acqua tut-

ta una notte , e passare quest' acqua per un pannolino prima di servirsene a fare il pane .

9. Se il Grano non è macinato abbastanza , ne restano nella farina dei pezzetti intieri , che non crescono niente .

10. Un sacco di Grano macinato come lo dev' essere , ne riempie bene uno e un quarto in farina .

11. Il frumento fa circa da mezza libbra a tre quarti di calo per ogni quintale al mulino , computando tutto : vi può essere un calo più grande , se il mulinaro si crede mal pagato .

12. La farina è migliore quando è fatta da un mese innanzi .

13. Non si dee tenere la farina vicina alle scuderie , nè appresso nessun altro luogo , che abbia cattivo odore . E' necessario che i sacchi di farina sieno posati sopra delle tavole , e non sulla terra : sarà bene parimenti voltare di quando in quando questi sacchi , per esporre più all'aria

ria la parte, ch'era contro il muro.

14. La noce è il miglior legno per fare le madie. Il frassino o il sapino non sono a quest'uso buoni per niente.

15. Se la farina è di buon Grano, ben fatta, e non abbia nè immondizia nè crusca, quindici libbre di essa siceveranno sette in otto libbre di acqua.

16. S'impiega sovente del lievito troppo vecchio, il quale non fa quasi niente.

17. Il lievito vecchio dà al pane un sapore agro.

18. Quando non si fa pane che di rado, si tiene il lievito affai caldo; il che è essenziale perchè conservi la sua forza.

19. Convieni rinfrescare il lievito ogni giorno, cioè aggiugnervi un poco di farina e di acqua.

20. Per metter bene in lievito, si deve impiegare più della metà della farina, della quale si vuol fare il pane.

21. Quantunque tutte le acque che si bevono ordinariamente sian buone per fare il Pane, farà sempre bene non versarle nella madia se non attraverso un pannolino.

22. Si usa servirsi d'acqua ben calda per fare il pane: è necessario ch'ella lo sia, particolarmente quando non si ha altro che farina di segala; ma non dev'esser mai bollente, neppure in inverno.

23. Vi sono alcuni, i quali nell'estate fanno fare il Pane di frumento con l'acqua fredda; egli è migliore, ma bisogna fare assai più fatica a impastarlo. Senza la fatica non si ha niente di buono.

24. Quelli, che impastano bene, vanno a principio bel bello, poi un poco più forte, e in seguito con tutta la loro forza.

25. Per impastar bene bisogna distendere le due mani aperte l'una accanto l'altra, cacciarle nella pasta per ferrarla in pugno, alzarla, piegarla sopra lei medesima, distendendola,

dola , tirandola , e facendola cadere presto e fortemente .

26. Se non si maneggia bene la pasta , e se non si raschia bene la madia nell'impastare , si troverà nel Pane dei pezzi di pasta , che non avranno levato .

27. Bisogna impastare fino a che la pasta non si attacchi più alle mani . Quanto più si avrà fatto di fatica , tanto più pane si avrà , e migliore .

28. Quando la pasta è fatta , e la si mette a levare sotto delle coperte , spesso siate non si ha tutta l'attenzione che sieno nette . La lordidezza lascerebbe al Pane un cattivo odore , e può impedire , che la pasta si levi . Vi sono delle case , dove la lordidezza è così grande , che cagiona delle malattie a quelli , che vi abitano .

29. Le tavole vecchie de' mobili , che sono stati dipinti , sono pericolose per riscaldare il forno ; se il colore è verde , dà al Pane una qualità

lità cattiva, quasi come se fosse veleno.

30. Per evitare, che non vada a male la-prima infornata d' un forno nuovo, o che sia stato ristaurato decentemente, bisogna cucinar bene il forno; e dopo ch' è cotto, tenerlo serrato per due ore all' incirca. Se si vuole servirsene in quel tempo, si brucerà un poco di legna alla bocca e nel fondo di esso.

31. Quando la pasta è levata abbastanza, bisogna senza ritardo infornare i pani: a tal oggetto si regolerà il fuoco del forno, in guisa, che non sia nè troppo caldo nè troppo freddo. La pasta lavora sempre, e quando ella aspetta, si guasta. Non si è padrone di regolare la pasta, come se lo è di condurre il fuoco.

32. I Pani troppo grandi si formano, e si cucinano male.

33. Il Pane ben cotto fa strepito quando vi si batte sopra con la punta del dito: e se si mette il pollice sopra i luoghi, dove è qualche attac-

taccatura , per abbassarla , essa si rialzerà .

34. Si dee lasciar rifudare , e raffreddare il pane prima di mangiarlo , non solamente affinchè duri di più , ma ancora perchè non faccia male .

35. In generale , le piccole famiglie farebbero affai meglio a comprar della farina che del frumento , ed anche a comprare il pane da' Fornaj . Non costerebbe loro così caro , a cagione dei viaggi , tanto per avere il grano , che per farlo macinare ; e sovente il loro pane è affai cattivo per il gusto , e per la salute .

Ma-

*Maniera di fare il Pane di Patate ,
o sia Pomi di terra , senza mescu-
glio di farina ; del Signor PAR-
MENTIER , Pensionario dell' Ospita-
le degl' Invalidi , Censor Reale ,
Membro del Collegio di Farma-
cia di Parigi , delle Accademie
delle Scienze di Rouen e di Lio-
ne , Dimostratore d' Istoria natu-
rale ec.*

LA bontà alimentare delle pa-
tate è dimostrata da un seco-
lo in qua , dall' uso giorna-
liero che ne fanno le Nazioni inte-
re , e gli Abitanti di molte Provin-
cie della Francia , e d' altri Paesi .

Le patate sono composte , come
tutti gli altri vegetali , di parti soli-
de , e di parti fluide : una libbra di
queste radici contiene tre oncie d' a-
mido , sei dramme di materia fibro-
sa , altrettanto di estratto : le restan-
ti undici once e mezza non sono che
acqua . Il fine della seguente opera-
zione è di ottenere l' amido separato
intera-

interamente dalle altre parti costituenti.

Lavate in più mani d'acqua delle patate, per distaccarne la terra e la sabbia che vi sono aderenti; minuzzate queste radici per mezzo di una grattugia di latta piantata sopra un telaio di legno; e posata sopra una terrina, o sopra una secchia, che si vuota, a misura che si riempie, in un vaso più grande. La patata grattugiata offre una pasta liquida che si colora all'aria; si diluisce questa pasta in più o meno d'acqua, la si mescola con un bastone o con le mani, e si versa il tutto in uno staccio posto sopra d'un altro vaso: l'acqua torbida, che passa attraverso, porta seco l'amido, che trovasi deposto al fondo del vaso. Si getta via l'acqua rosigna che sta al di sopra del precipitato; e se ne aggiugne di nuova finchè cessa di essere tinta.

Rimane sopra lo staccio una materia fibrosa spogliata interamente d'amido e di estratto. Si può darla ai be-

bestiami , o farla seccare per impiegarla poi in alimento degli uomini .

Terminata questa prima operazione , si cava la deposizione ben lavata , la si distribuisce a pezzi nel setaccio rivestito di carta , e si espone in un luogo caldo , o all'aria libera , per levarle l'umidità sovrabbondante : a misura che l'amido si secca , va perdendo il bigio sperco , che avea , per passare allo stato di bianchezza brillante : allora se lo infrange fra le dita , e si staccia facilissimamente .

E' bene avvertire quegli Economisti , quali avessero pensiero di fare delle ricerche , affine di abbreviare l'operazione del grattugiamento , che uno strumento , il quale , tagliando , e tritando , dividesse le patate , non supplirebbe in niun modo all'oggetto , che si propone , perchè qui non si tratta di pestare queste radici , o di spremene il succo : bisogna lacerarne le reticelle fibrose , sforzare l'acqua ,

qua, e l'amido a separarsene. Ora la grattugia opera compiutamente questo effetto: è vero bensì, che invece di poggiarla sopra un telajo, si può armarne una mola, siccome ha fatto il Sign. *Solomé*, Membro distinto del Collegio di Farmacia di Parigi. Il Sign. *Dubardier*, detto dilettante di Storia naturale, mi ha fatto vedere un piccolo modello del mulino, di cui si fa uso nelle nostre Isole per la preparazione del manioca, e ch'è costruito su questo principio. Il Sign. *Gallot*, Medico a San Maurizio il Grande, che ha impiegato con successo l'amido di patate nella sua Provincia, mi ha scritto di avere inventato un mulino a quest' effetto.

Quantunque tutte le specie di patate sieno suscettibili di essere convertite in pane, tuttavia le rotonde, con la superficie esterna bigia, essendo le più farinose, danno maggior quantità di amido: le rosse, all' opposto, avendo più adesione,

con-

convengono meglio alla preparazione della polpa.

Vi sono due maniere di cucinare le patate : o si fanno bollire nell'acqua , o si mettono sotto la cenere calda . Il primo metodo è preferibile all'altro .

Quando l'acqua è bollente , vi si gettano le patate , senza che sia necessario lavarle : si lasciano sul fuoco circa un quarto d'ora , o fino al momento , in cui si scorge , che la loro superficie crepola , e che si arrende sotto al dito che le comprime.

Quando le patate sono cotte convenientemente , si cavano dal fuoco , e subito si pelano ; e finchè sono ancora calde , o con un rotolo di legno , o a forza di mano si schiacciano : appena hanno elleno perduta la loro forma , che cominciano già a legarsi , e a presentare agli occhi una pasta , che diventa sempre più spugnosa ed elastica , senza che sia necessario aggiugnervi nè acqua , nè altro fluido qualunque . Si continua
a ma-

PER LA PANIZZAZIONE. 141

a maneggiare la polpa finchè si sia sicuro, che non vi sono più grumi.

Tali sono le operazioni preliminari, ch' esigono le patate. Passiamo ora ad esporre ciò, che riguarda la conversione della patata in pane.

— Non si potrebbe ridurre i farinosi in pane, senza il concorso d' una sostanza di già in fermentazione. Questa sostanza è conosciuta sotto il nome generico di lievito.

Prendete mezza libbra di polpa di patate, ed altrettanto del loro amido, che mescolerete con quattr' once d' acqua calda; portate di poi questo mescolglio in un luogo caldo; in capo a quarant' ott' ore esalerà un leggiero odore agro: aggiugnete allora a questa massa una nuova quantità d' amido, di polpa e d' acqua calda, che esporrete alla medesima temperatura, e per pari tempo; e lo stesso replicherete ancora un' altra volta. Questa pasta, così preparata, acquista in sei giorni la facoltà di agire in qualità di capo-lievito.

La

La indicata preparazione non avrà più luogo per le infornate che seguiranno : ogni volta che si cucinerà , si metterà a parte un pezzo di pasta , come praticano quelli che fanno in casa il pane necessario al consumo della loro famiglia . Allora non vi farà più bisogno nè di far inagrire in anticipazione una pasta , nè d'impiegare sei giorni nella preparazione del capolievito . Si potrebbe risparmiare tutto l'imbarazzo che porta la preparazione di questo capolievito , se invece di lasciar inagrire da se stessa la pasta di patate , vi s'introducesse subito una picciola porzione di lievito qualunque .

Le proporzioni dell'amido e della polpa non variano mai , sia nella composizione del lievito , sia per quella della pasta . Si mette sempre parti uguali dell'uno e dell'altra .

L'acqua destinata all'impastatura del lievito , o della pasta dev'essere ben calda ; essa forma la quinta parte di tutto il mescolaglio .

La

PER LA PANIZZAZIONE. 143

La quantità del lievito dev' essere la metà di quella della pasta : per cento libbre di Pane ci vogliono cinquanta libbre di lievito .

Il condimento è essenziale alla patata , sotto qualunque forma se ne faccia uso : ce ne vuole bensì meno nello stato di Pane ; mezza dramma di sale basta per una libbra di pane .

La pasta , essendo bene impastata e rivoltata come conviene , richiede un apparecchio lento , e una cottura gradata : ci vuole dunque una fermentazione sostenuta lungamente , e un forno riscaldato dolcissimamente . Perciò , per fabbricare il Pane , di cui si tratta , si procederà nella maniera seguente .

Si prenderà un pezzo di pasta inagrita da se stessa , secondo il metodo indicato ; o meglio , un pezzo di lievito , che si stempererà la sera in un boccale d'acqua calda ; vi si aggiungerà dipoi due libbre di amido , e altrettanto di polpa di Patate , fat-

to

ro questo mescuglio , si cuoprirà , e si metterà in un luogo caldo fino alla seguente mattina ; allora converrà dar mano all' impastatura .

Si stempererà il lievito così preparato in un altro boccale d' acqua , nel quale si avrà fatto sciogliere mezz' oncia di sale ; e il tutto sarà incorporato con la medesima quantità d' amido e di polpa come la sera innanzi . La pasta bene impastata sarà distribuita in otto parti , in canestri o cestelli sparsi di crusca , che si cuoprirà , e si metterà in luogo temperato , per lo spazio di sei ore , più o meno , secondo la stagione . L' ultimo oggetto , su cui si deve pensare dipoi , si è la cottura .

Quattr' ore dopo che si avrà messa la pasta a levare , bisognerà cominciare a riscaldare il forno , con la precauzione di non impiegare che poca legna alla volta . Quando sarà al suo vero punto , s' infornerà ; ma prima si ammollerà la superficie della pasta : in capo a un' ora e mezza
o due

o due il pane sarà cotto , e si avrà un pane non meno grato al gusto , che bello alla vista.

Noi crediamo peraltro di dover avvertire il Lettore , che la fabbricazione del Pane di Patate esige delle manipolazioni delicatissime , e che non vi si riuscirà bene quando non se ne abbia una perfetta cognizione. Questa scoperta è certamente una delle più interessanti , che sieno state fatte da gran tempo , considerata ancora come un semplice oggetto di curiosità . Essa prova , contro tutte le opinioni corse fino al presente , che un vegetale , il quale non contiene nè glutine , nè materia zuccherosa , può ridursi in un Pane paragonabile a quello di frumento : questo è un fatto che sparge un nuovo lume sulla panizzazione.

Il Pane di Patate dev' essere riguardato sotto un altro punto di vista affai più importante ancora . Egli può diventare un supplemento ne'tem-

G

pi

146. R E G O L E

pi di carestia di Grani, e una riforma in tutti i casi, pe' paesi, ne' quali le radici, coltivate in grande, formano la base dell'alimento giornaliero degli abitanti.

OS-

147

OSSERVAZIONI
SOPRA I POMI DI TERRA,
OSSIANO

PATATE
ESTRATTE DA UN' OPERA INGLESE
DEL

SIGN. SMITH

*Intitolata an inquiry &c. cioè Ri-
cerche sopra la natura e le cause
della ricchezza delle Nazioni,
stampata a Londra in due vo-
lumi in quarto.*

” **U**N campo di Patate, scrive l'
Autore Inglese, non produ-
ce meno di nutrimento che
un campo di riso, e ne produce af-
fai più che un campo di frumento.
Un acre di terra darà dodici mila
libbre di patate, contro due mila di
frumento. Egli è vero bensì che que-
G. 2 ste

ste due piante non sono ugualmente nutritive in proporzione del peso, a cagione della natura acquosa delle patate. Mettiamo pertanto, che la metà del peso di questa radice vada in acqua, il che è molto; un acre renderà ancora sei mila libbre di nutrimento solido, vale a dire il triplo di quello, che ne rende un acre di frumento. Ci vogliono meno spese di coltivazione per le Patate che pel frumento. Il lavoro che si fa con la zappa, e gli altri lavori straordinari ch' esigono le Patate, sono più che compensati in confronto del riposo che si dà generalmente alle terre a frumento avanti d' infeminarle.

Se mai questa radice diventasse il nutrimento comune del Popolo in qualche parte d' Europa, come lo è il riso in certi paesi; se ella vi occupasse tanto terreno, quanto ne occupano in oggi il frumento e gli altri Grani, la medesima quantità di terra alimenterebbe assai più gente; e nutrendosi generalmente i Lavoratori
con

con Patate , ciò che ne restasse , dopo avere rimpiazzato tutti i fondi , e fatto sussistere tutto il lavoro impiegato nella coltura , sarebbe più considerabile . Di questo sopravvanzo ne toccherebbe altresì una parte più grande al Proprietario ; la Popolazione si aumenterebbe , e le rendite diventerebbero affai maggiori di quello che sono al presente .

Siccome il suolo analogo alle patate è buono per quasi tutti gli altri vegetabili utili , quindi , se elleno occupassero la stessa quantità di terra ch'è ora a frumento , darebbero regola anche al prodotto della maggior parte delle altre terre coltivate .

Fummi detto che in alcune parti del Lancashire si pretendeva , che il pane di tritello d'avena fosse un nutrimento più sostanzioso per la gente che si affatica , di quello che il pane di frumento ; e la cosa stessa ho sentito sovente asserire in Iscozia . Io peraltro ho qualche motivo di dubitare che ciò sia vero . Il basso Po-
polo

polo della Scozia , che mangia Pane di tritello di avena , è generalmente affai meno robusto e meno bello del basso Popolo d'Inghilterra , il quale mangia del pane di frumento ; e non v' ha la medesima differenza tra le persone più agiate dei due Regni ; esperienza , la quale parerebbe provare , che l'alimento del basso Popolo in Scozia conviene meno alla costituzione dell' uomo , che quello dei loro vicini Inglese del rango medesimo . Ma non è così delle patate . Si dice che i portatori di seggiole , i facchini , quelli che scaricano il carbone , e quelle sventurate femmine le quali vivono di prostituzione , che ci vengono a Londra , sono per la maggior parte della lega del Popolo d'Irlanda , che si nutrono di questa radice . Ora , eglino forse sono gli uomini i più vigorosi , e le donne le più belle dell' Impero Britannico . Questa è la pruova più decisiva che quest'alimento ha dei sughi nutritivi ,
e che

e che sono analoghi alla costituzione e alla sanità dell' uomo.

E' difficile conservare per un anno le Patate, e impossibile farne dei magazzini per due o tre anni, come se ne fa di frumento. Il timore di non poterle vendere avanti che si guastino, disanima dalla loro coltura; e questo forse è il maggiore ostacolo, per cui elleno non diventeranno mai in un paese grande quello tra i vegetali, dal quale le differenti classi del Popolo traggano la loro principale sussistenza, come la si ricava dal Pane. “

F I N E.

