

38

14

C. T.

SCUOLA

DEL

CAFFE

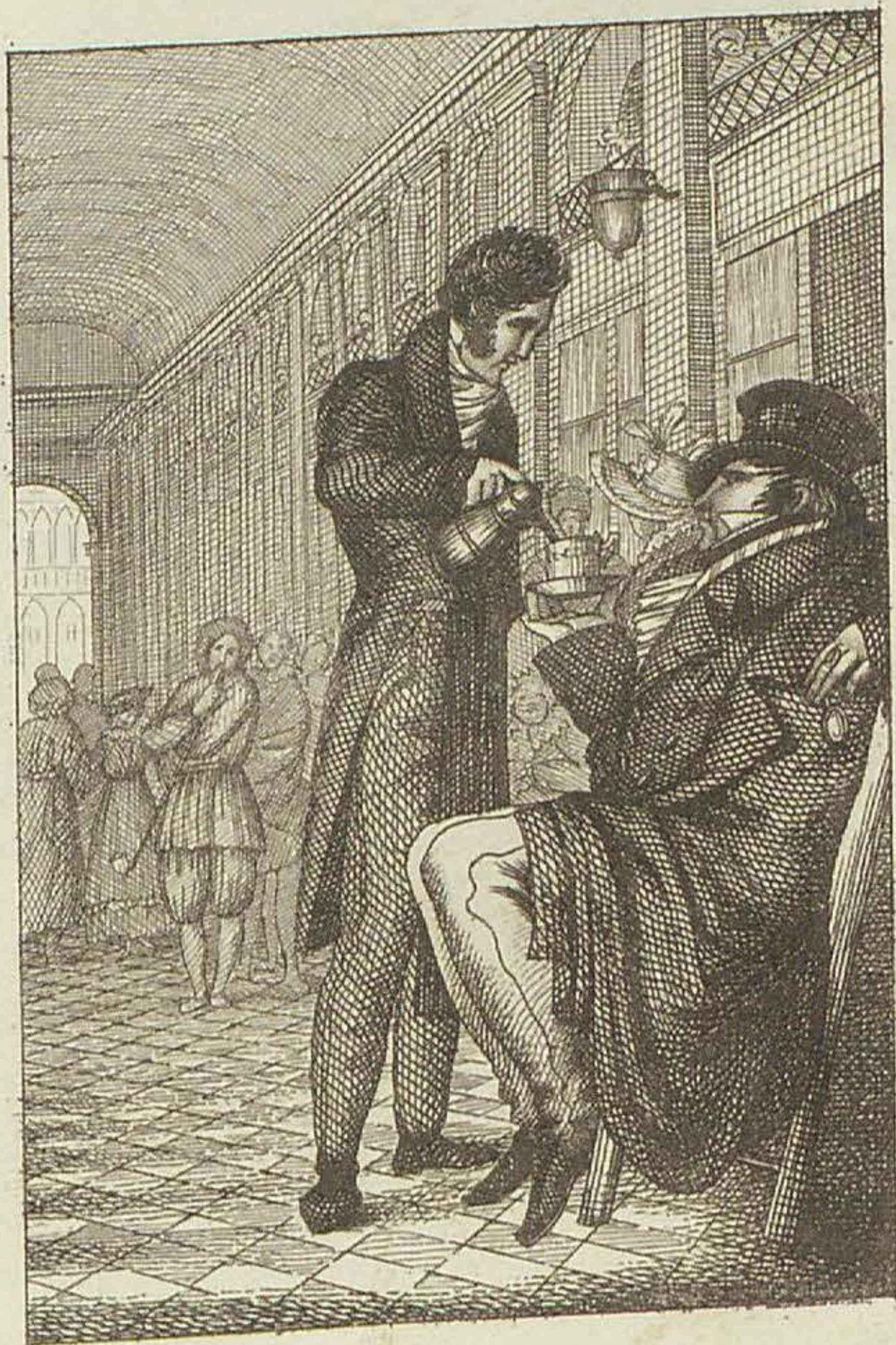
Abate GIOVACHINI
MUGNOZ Spagnuolo
nò alla Comune di Bologna
1844.

Tom. *N. 6899.*



Nº

G



MANUALE DEL DILETTANTE DEL CAFFÈ

OSSIA

L'ARTE

DI PRENDER SEMPRE DEL BUON CAFFÈ

OPERA

contenente parecchi processi nuovi, facili
ed economici per preparare il caffè,
e renderne la bevanda più sana e più
gradevole

DI M. H.

decano degli abituati al caffè di Foix

TRADUZIONE DAL FRANCESE.

BIBLIOTECA
COMUNITATIVA
DI BOLOGNA

VENEZIA
1830

TIP. GATTEI.

AVVERTIMENTO
DELL' EDITORE

Presentiamo con qualche compiacenza questa operetta al pubblico. Se per riuscire, uopo è di trattare un argomento già noto, il nostro libro deve ottenere un grande applauso. Dal portinajo sino al proprietario, dall'impie-

gato sino al gran signore, tutti
indistintamente prendono del caf-
fè; ma potrebbe pur anche suc-
cedere che ne venisse preso come
Jourdain faceva della prosa, sen-
za suspicare che vi sia tanta dif-
ferenza tra il cattivo caffè ed il

buono, quanta ne passa tra la
prosa ed i versi. Oh quanti dalla
loro infanzia in poi beono ogni
mattina una chicchera di latte
saleggiata di cicoria, senza gu-
sto, senza sapore, senza profumo
e che lieti, soddisfatti, si van-

tano poi di aver preso il caffè!
Il nostro Manuale indicherà
loro alcune preparazioni facili ed
economiche, alcuni processi pro-
vati sull'abbrustolimento, sulla
polverizzazione e infusione del caf-
fé. Non sarà colpa dell'autore

se quindi innanzi non si prende
un eccellente caffè.

Se qualche ghiotterello sco-
prisce un nuovo metodo di pre-
parare questo liquore coll'acqua
o col latte, lo preghiamo di far-
ci conoscere il suo processo. N. 6.

h. gliene saprà grado in eterno,
ed il nome di lui sarà citato
con una giusta riconoscenza nel-
la seconda edizione di questo
trattatello e in tutte le succes-
sive.

STORIA
DEL CAFFÈ.

INTRODUZIONE



I monaci, contro i quali nel secolo decorso insorse tanto schiamazzo, occupano un luogo distinto nella storia delle scienze attinenti alla golosità: siamo debitori ad un monaco dei *cantalupi*; un monaco, per asserzion di Carême, inventò il *fricandò*; ed un monaco scoperse il caffè.

Nel mezzo del secolo decimosettimo, un pastore dell'Arabia Felice menava al pascolo le sue capre: giunto sul declive d'una valle, presso ad un boschetto, vede saltellar le sue capre d'allegrezza, e che reduci alla sua capanna non possono più dormire.

Sorgeva un convento in poca distanza. Il pastore, che s'immagina che la sua greggia sia ammaliata, va a picchiare alla porta della casa del Signore, e chiede di parlare al superiore, al quale partecipa la sua osservazione.

Il superiore si reca al luogo indicato, dove trova un arbusto, il cui frutto ha un sapore acre e stitico: ne mangia più che discretamente, ed osserva la notte seguente che il sonno non gli chiude palpebra. Fa esperienza di tal frutto sopra i suoi frati, e tutti cantano le lodi del Signore senza dormicchiare.

Da quel punto in poi gli Arabi si occuparono del caffè, che vendettero ai monasteri.

Senza dimora il caffè si sparse in Europa. Il caffè, dovunque ha penetrato, eccitò delle dispute. Dunkan, medico del secolo di-

ciassettesimo, si distinse nella crociata contro questa pianta. Secondo lui, il grano del caffè, simile al cavallo di Troja, racchiudeva nei suoi fianchi migliaia di nemici della nostra salute, le paralisi, i tremori, la tisi, la etisia e la impotenza, malattia d'altronde crudele. Questo ultimo rimprovero gli era già stato fatto, ed ecco in quale incontro.

Una giovane regina di Persia trastullavasi nel considerare un giorno alcuni cavalli arabi, cui con mirabile destrezza il ferro d'un maniscalco privava di ciò che, cinquant'anni fa, il primo barbiere di Roma vi toglieva per alcuni paoli. Ella volle conoscer la moda di tale operazione, ed un cortigiano le spiegò colla maggior decenza la intenzione dell'operatore. « Quante pene! gridò la regina, che si danno a quel povero animale del caffè; dappoichè il re ne piglia, non abbisogna di operazione ».

Se non temessimo d'infastidire il lettore, dimostreremmo la inverisimiglianza dell'aneddoto. Amiam meglio di appellare a que' che bevono il caffè; risponderan eglino con un argomento senza replica, mostrandoci la numerosa lor famiglia. Napoleone beveva dieci chicchere di caffè per giorno; eppure la contemporanea (*Memorie d'una contemporanea*, 1827) non lo ha mai accusato.

Ma ritorniamo alla storia del caffè.

L'uso di questa bevanda fu riguardata come una grande innovazione nella politica ottomana e nella Religione di Maometto.

Kaie-Beg, eletto governatore della Mecca dal Sultano di Egitto, non conosceva il caffè; ne ignorava per lo meno l'uso e l'impiego. Un giorno, all'uscire dalla moschea dopo la preghiera vespertina, scorse una intera compagnia di soldati che passar dove-

vano la notte in orazione; e che intanto bevevano del caffè. Sulle prime credette che bevessero del vino; ma crebbe la sua sorpresa, quando gli si nominò questa bevanda, e gliene spiegaron i soldati l'uso e le proprietà; gli raccontarono ch'essa riscaldava dolcemente la testa, rallegrava il cervello, ed era in voga nella Mecca.

Il governatore s'imaginò che il caffè ubbriacasse, o almeno desse occasione a certi divertimenti che la legge di Maometto non permette. Laonde, scacciati i soldati dalla moschea, convocò il giorno appresso una grande assemblea di uffiziali di giustizia, di dottori della legge ec. ec. espose loro ciò che avea veduto il giorno innanzi; aggiunse che avea saputo che somiglianti scene accadevano sovente nei pubblici caffè, e che determinato di riparare a tali abusi desiderava di aver prima i loro consigli.

I dottori convennero che i pubblici caffè si opponevano allo spirito del maomettismo; dichiararono eziandio che riguardo al caffè conveniva esaminare s'era nocevole al corpo o allo spirito, e conchiusero ch'era d'uopo rimettersi al giudizio dei medici: pertanto il governatore chiamò a se due dottori i più celebri della Mecca; entrambi non mancarono di dichiarare che il caffè era contrario alla sanità, perchè frigido e dissecante. Un musulmano osservò che Bengias-Lah, antico medico arabo, di grande autorità, aveva asserito che queste fave erano attenuanti, e dissecative, e che quindi non potevano avere le qualità che loro poc' anzi si attribuivano. I due Persiani ripigliarono che Bengias-Lah non conosceva punto le fave di cui si parlava, e che s' anche si annoverasse il caffè tra le cose innocue, e di cui si potesse far uso senza recar danno ai costumi, il

più sicuro partito era di dichiararlo contrario alla legge di Maometto.

Questo parere prevalse: parecchi membri dell'adunanza o per pregiudizio, o per un zelo malinteso, non mancarono di osservare che il caffè aveva dato loro alla testa. Uno degli astanti sostenne che ubbriacava al pari del vino. Questo tratto fece ridere tutta l'assemblea, poichè per giudicarne era necessario averne bevuto, e che questo liquore sia espressamente vietato dall'Alcorano. Gli fu dimandato se aveva mai bevuto vino: egli confessò che ne beveva, e per la sincera sua dichiarazione fu condannato alle bastonate: gastigo consueto di tal delitto presso i musulmani.

Il caffè fu dunque solennemente proibito alla Mecca, come vietato dalla legge, malgrado le rimostranze del musti. Ma non durò guari la proibizione, poichè il soldano di Egitto, lun-

gi dall'approvare il zelo indiscreto del governatore della Mecca, attestò la sua sorpresa che colui avesse ardito di condannare una bevanda tanto stimata al Cairo, dov'eranvi, diceva, dei dottori più illuminati di quelli della Mecca, e che non avevano trovato niente di contrario alla legge nell'uso del caffè; quindi comandò al governatore di ritirare la sua proibizione e contentarsi di usar dei castighi se accadessero disordini nei caffè. Soggiunse che si poteva abusare delle cose migliori, e che questa non era una ragione di proibirle.

L'uso del caffè dopo essere stato ristabilito alla Mecca fu di nuovo proibito, e poi per anche ristabilito. Il soldano di Egitto consultò su tal punto i dottori della legge, ed essi diedero i loro pareri in iscritto, e provarono con solidi ragionamenti, quanto pazza ed ingiusta fosse la condanna, e quan-

to fossero ignoranti quelli che l'aveano pronunziata. Non ci volle di più per rimettere un'altra volta in voga il caffè nel Cairo: il suo impero non era mai sembrato così raffermo, quando insorsero nuovi tumulti in quella capitale dell'Egitto.

Nel 1523 uno scrupoloso dottore assicurò che il caffè sconcertava la testa, e danneggiava la salute. Mosse la quistione s'era desso conforme o contrario alla legge; ma niuno si rinvenne che fosse del suo sentimento, poichè già era dimostrato che il caffè non aveva pur una delle cattive qualità che gli erano apposte. Per lo che quella volta il fanatismo non produsse alcun male, e l'uso del caffè prevalse.

Ma dieci anni dappoi v'ebbe un altro fanatico, che tuonò con tal forza contro il caffè, che la plebaglia raccozzatasi precipitò sui caffè pubblici, infranse i vasi e le chiecchere,

e maltrattò tutti quelli che vi erano. Tostamente si formarono due partiti, uno de' quali pretendeva che il caffè già era proscritto dalla legge, mentre l'altro lo ammetteva. Ma convocati avendo il gran giudice tutt' i dottori per raccogliere le loro opinioni, questi dichiararono ad una voce che la quistione era già stata decisa dai loro predecessori in favore del caffè; ch'essi erano tutti dello stesso avviso, e che uopo era limitarsi a restringere lo strano ardore e la imprudenza degl'ignoranti declamatori. Il giudice che presedeva fu dello stesso parere; fece tosto recare del caffè a tutta l'adunanza, e ne prese egli medesimo. Tale esempio mandò in dileguo tutte le dispute.

In questo mezzo gl'Imani e gli uffiziali delle moschee facevano gran rumore in Costantinopoli, lagnandosi che i templi erano abbandonati, e pieni i caffè! I Dervis, i sa-

cerdoti gridarono pur essi contro il caffè e pronunziarono che non solo era contrario alla legge, ma ch'era un peccato più grave l'andare al caffè che alla taverna.

Dopo molto strepito e grandi brighe, tutti gli Ulemi si unirono per ottenere una solenne condanna di questo liquore: pretesero che il caffè abbrustolito era una specie di carbone, e che dalla legge era proibito tutto ciò che avea relazione al carbone. Questo argomento, degno solamente di scherno, divenne una quistione formale ch'essi presentarono al musti con un memoriale tendente a indurlo a dar sentenza come capo della legge. Il musti non si diede alcun pensiero di esaminare tutte quelle difficoltà; opinò conforme al sentimento degli Ulemi, e decise ch'era proibito il caffè dalla legge di Maometto.

Immediatamente si chiusero i caffè di Co-

stantinopoli, e fu ordinato a tutti gli uffiziali di giustizia di far sì che non si prendesse più caffè in quella capitale.

Essi ebbero un bell'attendere con esattezza all'eseguimento di tal ordine: non poterono mai impedire che non se ne bevesse nei luoghi privati. Amurat III, sotto il cui regno era stata fatta la proibizione, finì col permettere l'uso del caffè, purchè non se ne prendesse in pubblico. Non vi era più che un passo da tale permissione allo stabilimento del caffè nella capitale dell'impero turco. Accadde che un nuovo muftì, meno scrupoloso o più addottrinato del suo predecessore, dichiarò solennemente che il caffè non poteva essere rassomigliato al carbone, e che il liquore che se ne traeva non era vietato dalla legge. Tosto i dottori, i legali, il medesimo muftì, finalmente tutto il partito della opposizione, anzichè declamare contro il

caffè, ne bevettero a lunghi sorsi, e da tutta la città fu imitato il loro esempio.

Un mercatante inglese, di nome Eduardo, che ritornava dal Levante, introdusse l'uso del caffè in Londra nel 1652. Gl'Inglese lo accolsero con premura.

Dieci anni dappoi solamente il caffè passò in Francia. In quell'epoca, nel 1662, non vi erano ancora caffè in Parigi; non divenne alquanto comune che verso la metà del secolo decimottavo, e si sa che durante il regno di Luigi XIII, si vendeva sotto il *Piccolo Castelletto*, a Parigi, della *decozione di caffè*, sotto il nome di *cahove* o *cahovet*:

Sotto Luigi XIV, il gran signore, il letterato, il contadino andavano all'osteria. Si conoscono que' versi di Boileau:

Ainsi tel autrefois qu' on vit avec Faret

Charbonner de ses vers les murs d'un cabaret.

Questi luoghi di convegno, dove si dava da bere, da mangiare, e che ricordano assai bene le nostre osterie del tempo presente, non avevano veruna eleganza: cattive tavole di legno, come si vede nelle nostre ville, gran vetri di forma conica, sedie di paglia, mura ignude o adorne di ritratti goffamente dipinti, per padrone della casa un buon compagno, coperto la testa d'un berretto di cotone: tal è la immagine di un'osteria del secolo di Luigi XIV, d'uno di que' luoghi relegati nelle strade nere, oscure, dove Boileau, Molière, Racine si recavano ogni giorno per parlare di letteratura e di politica.

Sotto la reggenza queste osterie si abbellirono e presero il nome di caffè.

Un Siciliano, di nome Procopio, fermò stanza nel mercato san Germano: la decorazione della sua bottega, il buon caffè che ivi spacciava, attirarono la migliore compagnia di Parigi. Dal mercato andò a dimorare in una sala dirimpetto all'antica Commedia Francese: e quel caffè divenne celebre pe' letterati che lo frequentavano.

Il caffè della Reggenza, dove G. G. Rousseau andava sovente a giuocare agli scacchi, si può riguardare come il secondo caffè stabilito a Parigi. Il filosofo ginevrino attirava a quel caffè un sì gran concorso di curiosi, che il luogotenente di polizia fu astretto a farvi porre una sentinella.

Un giorno al caffè Procopio una guardia del corpo del re prendendo una tazza di caffè col latte, con un panettino, Saint-Foix lo

vide, e si mise a ridere: « Ecco un cattivo desinare (*un fichu dîner*) ». Si accerta eziandio ch'ei si servì d'una più energica frase, e che ripetè sovente la sua esclamazione. La guardia del corpo s'impazientò, e finalmente se ne dolse: « Voi non m'impedirete, disse Saint-Foix, di trovare che una tazza di caffè è un (*fichu*) cattivo desinare ». Si riscaldano, escono, si battono; Saint-Foix è ferito. Comechè ferito, ripeteva tuttavia: « Voi non mi persuaderete mai che una tazza di caffè col latte e un panettino, non sia un (*fichu*) cattivo desinare ». La domane i due campioni sono condotti dinanzi al decano dei marescialli di Francia. » Monsignore, dice Saint-Foix, io non ho preteso d'insultare alla guardia del re; lo reputo un prode e onorato militare; ma vostra grandezza non m'impedirà giammai di dire che una tazza di caffè col latte e un panettino non sia un (*fichu*) cattivo

desinare ». Questa ragazzata non reca al certo tanto onore alla urbanità dell'autore dei *Saggi storici intorno Parigi*, quanto le sue piacevoli commedie dell'*Oracolo*, delle *Grazie* ec.

MANUALE
DEL DILETTANTE DEL CAFFÈ.

MANUALE

DEL DILETTANTE DEL CAFFÈ



CAPO I.

Della coltivazione e raccolta del caffè cc.

Caffè. Genere di piante della famiglia delle rubiacee, che ha per caratteri un calice a quattro o cinque denti; una corolla tubulosa, bislunga, quasi infundibuliforme; il lembo a quattro o cinque divisioni piane: quattro o cinque stami sporgenti; una coccia simile a una ciriegia, o più di rado bislunga, umbilicata, non coronata dal calice, biloculare o composta di due gusci monosper-

mi; semenze schiacciate e solcate da un lato, lisce e convesse dall' altro; qualche volta una di tali semenze abortisce; quella che rimane è allora quasi rotonda.

Delle sei specie conosciute di caffè, non descriveremo se non quella d' Arabia, *coffea arabica*, la quale produce questi grani divenuti d' un uso tanto generale, e che forma uno degli oggetti i più preziosi della coltivazione delle colonie d' America, e un ramo tanto importante del commercio.

Questa specie di caffè ha le foglie ovali oblunghe, i fiori ascellari e verticillati, bianchi e odorosi. È originaria dell' Arabia Felice: la si coltiva principalmente nel regno d' Yemen, verso i cantoni di Aden e di Moka. Gli Olandesi trasportano la pianta del caffè a Batavia, donde fu mandata in Amsterdam, dove la si è coltivata. Resson, avendone fatto venire da questo paese, ne diede un gambo

al giardino delle Piante di Parigi. Ivi ne fu preso cura, e venne moltiplicato. Da quel prezioso deposito Declieux prese una pianterella di caffè e dei semi che trasportò alla Martinica, donde si sparse in tutte le Antille a segno di farne una delle principali ricchezze (1). Il caffè che nelle nostre conserve

(1) Dobbiamo dire in onore della memoria di Declieux, che questo buon cittadino, in un lungo e penoso viaggio marittimo, che avea costretto il capitano di mettere l' equipaggio ed i passeggeri alla razione dell' acqua, non esitò a divider la sua, che appena bastava pei suoi primi bisogni in favore del suo gambo di caffè, ch' egli ebbe la soddisfazione di condurre in buono stato alla Martinica. Le colonie dunque riconoscono dal zelante e disinteressato Declieux questa sorgente di ricchezza.

di fiori in Europa non s'inalza, mettendo rami sottili e stentati, che a dodici o quindici piedi, e non vive oltre a dieci o dodici anni, arriva nel natto suo paese ed anche in Batavia sino all'altezza di trenta o quaranta piedi, il cui diametro è da quattro a cinque pollici all'incirca. Nelle colonie d'America non può aggiugnere tale altezza per la cura che si ha di arrestarlo quando ha tre piedi o tre piedi e mezzo al più; di maniera che ogni pianta di caffè forma a tale altezza una testa come un melo. Non vi dura oltre ai venti o trent'anni secondo il suolo, non perchè l'arbusto perisca di vecchiezza, ma perchè le piogge di procella traendo seco la terra delle montagne, dove la si coltiva, essa rimane senza nutrimento, e non produce più abbastanza per compensare l'abitante delle sue pene e delle sue spese.

Quando un abitante delle colonie vuole

stabilire una piantagione di caffè, fa ciò ch'ei dinomina un bosco nuovo, cioè un taglio in un bosco che non è mai stato tagliato, e che perciò si chiama bosco nuovo. Un'abitazione da caffè vale più o meno secondo la quantità che contiene di legname nuovo o di legname antichissimo. Fatto questo taglio, sceglie gli alberi propri a fabbricare o a far tavole ec., e mette a fuoco il resto. Gli alberi si tagliano o rasente terra o all'altezza della mano del negro che maneggia la mannaja. Alcuni abitanti, i cui mezzi sono precarij, non tagliano gli alberi; si contentano di reciderli attorno o in cerchio colla accetta ad una certa altezza, onde farli morire interrompendo la continuità degli strati della corteccia.

Quando un terreno di piante di caffè ha prodotto frutti per venticinquè, trenta o quarant'anni, secondo la natura del suolo, o la disposizione del terreno, gli alberi diventano

magri, scrignuti, scabbiosi, e non fruttificano quasi più. Allora l'abitante forma un bosco nuovo, abbandonando l'antico alla natura.

Il coltivatore che intraprende di stabilire una piantagione di caffè non può proporsi di riuscire compiutamente, se alla bellezza del piantone non accoppierà la qualità del frutto. Sotto questo duplice aspetto vuolsi considerare il perfezionamento della cultura del caffè.

Della scelta del terreno, della esposizione e temperatura.

Nell'Yemen la pianta del caffè ama principalmente i terreni sostanziosi, mediocrement adacquati, esposti al levante, e che godano d'un calore mezzano tra il più grande e il minore di que' paesi ardenti. Sembra che la influenza dell'aria salina le sia assolutamente

contraria, ma non si deve dimenticare, che il grado di bontà del caffè sembra corrispondere al grado d'asciuttezza del clima in cui lo si raccoglie.

Nell'isola della Riunione il caffè ama la pioggia e la umidità. Gli piacciono anche i siti riparati; i bassi fondi e i dolci declivi gli convengono; pare che l'ombra gli sia favorevole..

Variasi la esposizione secondo i luoghi più o meno elevati dove si pianta. Per esempio, nell'altezza di quattro a cinque centimetri al di sopra del livello del mare, le più favorevoli esposizioni sono quelle del nord e dell'ovest. Ma quando si s'inalza a sei od otto centimetri, l'esposizione del sud, che più a basso è troppo cocente, conviene meglio. Ma non si veggono mai bellissime piantagioni di caffè in tale altezza, e nè tampoco all'esposizione dell'est nelle regioni in cui la

costanza e la violenza di questo vento nuociono alla vegetazione.

La temperatura che sembra meglio convenire al caffè si è tra dieci e ventidue gradi di latitudine. Tutte le piantagioni al di sopra e al di sotto di questi climi, riescono male.

Seminatura e piantagioni.

Nell'isola della Riunione, il caffè spuntato dopo essere stato un mese o sei settimane nella terra; otto o dieci mesi dappoi è buono da essere trapiantato; allora scegliendo un giorno piovoso, lo si strappa dal suolo; quindi munito d'un palicciuolo, il piantatore fa di sei in sei piedi un buco sì grande e profondo da ricevere la radice, di cui si ha soltanto la cura d'impedire che la radice maestra sia ricurvata; poi calcando la terra

col piede si passa ad un altro. In capo a due anni, l'arbusto così piantato comincia a mettere un leggero prodotto, e sotto la sua forma piramidale ha già raggiunto l'altezza di cinque piedi; nel terzo anno ha sei piedi di altezza, e dà un buon prodotto: lo si arresta a tale altezza rompendo la sommità della sua cima, e si ha cura di levare i rampolli che non tralasciano di tendere verso il basso. Se il caffè regge alle pene di questo secondo lavoro e agli attacchi di un verme che rode il fusto in questa età, e lo fa sovente perire, arriva al più alto periodo di bellezza, ed alla età la più avanzata, crescendo e ingentilendosi ogn'anno.

La piantagione dei caffè richiede principalmente molta attenzione per la distanza ch'è da porsi tra i piantoni e per la profondità dei buchi.

Nella Martinica i caffè sono posti in tal

ordine che formano la figura della lettera V, distanti da nove a dodici piedi gli uni dagli altri.

La piantagione dev'essere al rezzo, principalmente nei primi cinque o sei anni, e guarentita dai venti, principalmente dove questi sono violenti ad epoche periodiche. Si comprende quanto devon essere perniciose ai giovani arbuscelli le scosse violente che gli agitano sino nelle loro radici. Nella Martinica, una gran parte delle piantagioni di caffè sono divise da grandi siepi, che i coloni denominano frontiere e che servono come di ripari dal vento. Molte piantagioni sono anche sparse qua e là di grand'alberi, come gli acajù da pomi, i cacaotieri ec; i quali non sussistono se sono sino a che il caffè abbia acquistato forza tale da poter far a meno di tali alberi. Le piantagioni di caffè così condotte sono più belle e di una vegetazione più vigorosa delle altre.

Dello scapezzamento o del taglio.

Lo scapezzamento consiste nel fermare il caffè ad una certa altezza, rompendo la sommità della sua cima, quando è arrivato all'altezza di due metri almeno.

Fioritura del caffè, e sua raccolta.

Nel natio loro paese e nelle colonie francesi fioriscono i caffè per tutto l'anno o piuttosto due volte all'anno in primavera ed autunno; ed il tempo di ogni fioritura ha spesso la durata di sei mesi successivi.

Maniera di raccogliere il caffè.

I fiori del caffè sono bianchi, odorosi, durano due o tre giorni in tutta la loro bellezza, e guerniscono di ghirlande ogni nodo

dei rami di questo vago arboscello; ad essi ben presto succedono dei frutti verdi, appiccati per una piccola coda brevissima al nodo del ramo, e sovente affollatissimi gli uni contro gli altri: tanti se ne rinvengono ad ogni nodo. Tre mesi dappoichè ogni fiore ha allegato, i frutti che ne provengono incominciano ad imbianchire, poi ad ingiallirsi, e poco stante sono rossi, e rassomigliano perfettamente alle ciriegie: sono anche della stessa grossezza, perchè sotto il primo involuppo vi son sempre due di que' semi-grani che in Europa si chiamano grani di caffè. Sin d'allora comincia la prima raccolta; si percorrono le piantagioni di caffè; si distaccano diligentemente i grani maturi senza scuotere quelli che li toccano e che per anche son verdi. Non sì tosto si è fatta questa

raccolta che alti grani arrossano e vi chiamano; e così di seguito sino a tanto che tutto sia terminato. Allora compariscono nuovi bottoni, e annunziano dei fiori che formeranno le speranze della seguente raccolta.

Nelle colonie si adoperano quattro maniere di preparare la semenza del caffè, e che le procacciano nel commercio un gran prezzo.

La prima, la meno faticosa pei coltivatori, consiste nello spargere le ciriegie (si chiamano così li grani ancora chiusi nella fresca loro polpa) a misura che se ne fa la raccolta, sopra degli spalti apparecchiati a tale effetto ed esposti al sole; se ne forma uno strato alto da otto a dieci pollici, che si rivolge tre o quattro volte al giorno per impedire il putridume e la fermentazione, e affinchè tutt' i grani possano seccarsi egual-

mente. Il caffè così lavorato ha il migliore prezzo nel commercio, quantunque sia eccellente da prendere in infusione, quando se n'abbia avuto gran cura. I grani ne sono rossastri; non piacciono all'occhio quanto il caffè detto *fin verde*; ma le semenze seccate nella loro polpa, sono meglio nutrite e guadagnano in qualità. Questa maniera è la sola usata fino al presente in Moka ed in Cajenna.

La seconda maniera consiste nel gettare le ciriegie in tini pieni d'acqua, e lasciarverli a molle ventiquattro, trenta, trentasei, ed anche quaranta e quarantott' ore, secondo la temperatura dell'atmosfera ecc; dopo di che, si distendono sugli spalti, dove si rivolgono più volte al giorno, sinchè sieno perfettamente asciutte. Questo caffè, detto *caffè ba-*

gnato, è quello della terza qualità. La semenza acquista un colore di corno.

La terza maniera che forma la seconda qualità consiste nello schiacciare le ciriegie, senza levarne la polpa, con una macchina preparata; nel tenerle a molle per poco tempo, ed esporle sugli spalti. A san Domingo porta il nome di caffè in *croero*. Lo si riconosce dal suo colore di corno verdastro.

La quarta maniera che dà il caffè della prima qualità delle colonie, consiste nel far passare ad un mulino, detto *grage*, le ciriegie fresche, nel toglierne tutta la polpa in guisa da non lasciare le semenze che nel più interno loro involuppo, detto pergamena, e nel distenderle sugli spalti. Si distingue questo caffè sotto il nome di *caffè fin verde*, o *caffè grage*.

Di tutte coteste qualità di caffè si preferisce a buon dritto quella, i cui grani sono piccoli e rotondi. Alcuni abitanti fanno mettere in disparte questa sorta di grano per venderlo ad un prezzo più alto.

Quando il caffè fu in tal guisa seccato per più settimane al sole, lo si unisce in mucchi ogni sera, coprendolo con foglie di banani per difenderlo dalla rugiada, prima di riporlo nelle case da caffè, donde non lo si fa uscire se non quando passa al mulino. Questo mulino, costruito presso a poco siccome quelli di cui si usa per ischiacciare i pomi da fare il sidro, spezza la polpa e la pergamena. Si staccia ogni cosa, ed il caffè, dopo avere soggiaciuto a questa ultima preparazione, è trasportato a sacchi nello spedale dell'abitazione, dove i convalescenti e quel-

li che ponno far uso delle loro braccia lo scelgono, ne levan via tutte le sozzure e tutt' i grani neri e difettosi. Questi ultimi grani sono chiamati *caffè scelto*; lo si vende a buonissimo prezzo, oppure lo si consuma pei bisogni dell'abitazione.

Il caffè, quando è intieramente preparato, è assai suscettivo dell'umidità. Però si ha cura di tenerlo in luoghi asciuttissimi. Esposto troppo a lungo in un sito umido, imbianca e allora diviene il caffè, che si chiama *avareato*.

CAPO II.

Delle diverse spezie di caffè.

Nel commercio distinguonsi diverse specie di caffè, che vengono indicate in gene-

rale sotto il nome dei paesi in cui si raccolgono: tali sono il caffè Moka, il caffè Bourbon, il caffè Martinica, il caffè Cajenna e quello di s. Domingo.

Il caffè Moka procaccia la bevanda la più soave, quindi è il più pregiato, il più caro, ed occupa il primo posto nel commercio; poscia il caffè Bourbon ha conservato il primo seggio nel commercio in qualità; ma i ghiotti gli antepongono quello della Martinica, o della Guadelupa ben scelto. Il caffè Cajenna è poco noto, per la piccola quantità che se ne coltiva in Cajenna. Tale caffè supera quello della Martinica. Finalmente il caffè di s. Domingo è considerato di qualità inferiore alle altre specie.

CAPO III.

ANALISI CHIMICA DEL CAFFÈ.

Analisi del caffè non abbrustolito.

Il caffè crudo contiene: 1.^o dell'acido malico: 2.^o dell'albumina: 3.^o della gomma: 4.^o un principio colorante giallo: 5.^o una materia amara cristallina: 6.^o un olio pressochè fluido: 7.^o una sostanza grassa e solida: 8.^o una materia zuccherina: 9.^o finalmente del legnoso.

Analisi del caffè abbrustolito.

Il caffè abbrustolito è composto: 1.^o d'una materia particolare derivante dalla decomposizione dell'albumina, e della mucilaggine: 2.^o d'un poco di amido: 3.^o di una pic-

cola quantità di materia amara: 4.^o di una sostanza oleosa derivante dalla decomposizione degli altri principj: ed in parte dall'olio già esistente nel caffè crudo: 5.^o della parte fibrosa leggermente carbonata: 6.^o finalmente d'una materia aromatica volatile, di cui non si è per anche potuto determinar la natura.

CAPO IV.

Preparazione del caffè.

Dall'uso del caffè riconosciamo l'instimabile vantaggio di poter mangiare lungo tempo e molto senza esserne incomodati; non v'è cosa più salubre dopo il pranzo che il caffè ad acqua, principalmente quando è ben iscelto e ben apparecchiato.

Ma questa preparazione che importa fare con una pazienza e con attenzioni che richiedono tutta la sollecitudine di un vero goloso, è precisamente abbandonata troppo spesso a mani volgari. Non di rado si prende un caffè detestabile dopo un buon pranzo, e non si cadrebbe in tale sciagura se l'anfitrione si recasse a dovere di presiedere egli medesimo all'apparecchio di questa preziosa infusione.

PRIMA OPERAZIONE.

Della maniera di far abbrustolire il caffè.

Della cura che vuolsi prendere del suo abbrustolimento. Degli istrumenti ed utensili necessarij.

Siamo per offerire al lettore ciò che i più rinomati autori scrissero intorno alla preparazione ed agli effetti del caffè.

Questo punto è troppo importante perchè trascuriamo la più piccola circostanza che può condurre alla *perfettibilità* dell'apparecchio di questo liquore, di cui vien fatto un uso tanto universale. Indicheremo ancora le migliori maniere di operare.

Niente richiede più d'attenzione, dice il dottore Moseley, che l'abbrustolimento del caffè; le virtù ed il gusto piacevole di que-

sta bevanda dipendono singolarmente da questa prima operazione. Il metodo generalmente usato gli toglie assai spesso tutte le sue qualità. Sendo Bernier al gran Cairo, dove il caffè è molto in voga, gl'intendenti lo assicurarono che in quella gran città due soli uomini sapevano ben preparare questa bevanda.

Se il caffè non è abbastanza abbrustolito, perde della sua qualità, e carica ed opprime lo stomaco; se lo è di soverchio, diventa agro, insipido, e d'un gusto di bruciato disaggradevole; allora riscalda, ed opera come astringente. Ray dice a tal proposito: *cætera bonitas caovæ præcipue dependet a curiosa et exquisita tostione.*

Non appena è abbrustolito il caffè fa di mestieri chiuderlo diligentemente, ermetica-

mente; senza tale precauzione, perde le sue virtù, la sua qualità volatile, il suo odore, e quel vapore ch'è una delle qualità sue essenziali.

Nell'opera di un dottore inglese leggesi che i Persiani hanno l'uso di abbrustolire la specie d'inviluppo che ricopre il grano, ch'essi impiegano collo stesso grano per prepararne l'infusione secondo un metodo loro proprio, e che questo liquore ne acquista un grado di sapore e di perfezione superiore. Queste medesime capsule impiegate a parte, procacciano ai Turchi una bevanda squisita, rinfrescante, e della quale si fa uso principalmente in estate; e questo è il così detto caffè alla sultana (1). Parecchi viaggiatori inglesi affermano

(1) *Viaggio nell'Arabia Felice.*

che gli Arabi, i Persiani, i Turchi, gli Egizj prendono caffè tutto il giorno.

Guglielmo Koeling, impiegato al servizio della compagnia delle Indie nel 1607, sembra essere il primo de' navigatori inglesi che abbia parlato del caffè. « Gli abitanti dell'isola di Socotora, dove ne trovò la prima volta, si regalano, dice, d'un liquore detto *coho*, bevanda nera e amara che fanno con un seme proveniente dalla Mecca, e che beono assai calda; la credono buona per la testa e lo stomaco ».

Si frammescola spesso al caffè della pelliola fina che ricopre immediatamente la fava, cosicchè, quando tutto è apprestato, si stima che nessuna bevanda non sia da paragonarsi con essa. Non è necessario di mettervi zucchero, perchè non vi è veruna ama-

rezza da correggere, ed all'opposto si sente una dolcezza moderata che reca piacere (1). È assai verisimile che non si possa farla con buon successo se non sopra luogo; poichè, s'alcun poco le cortecce di caffè, che già quando son troppo secche non hanno molta sostanza, sieno trasportate o custodite, perdono molto della loro qualità, consistente principalmente nella freschezza.

Per apprestare il caffè alla sultana, si prende la corteccia del caffè perfettamente matura; la si frange e pone in una piccola padella o catino, sopra un fuoco di carbone, rigirando sempre, di maniera che non si abbrucci, come il caffè, ma solamente pigli un po' di colore. In pari tempo si fa bollire del-

(1) *Viaggio nell'Arabia Felice.*

l'acqua in una caffettiera, e quando la corteccia è pronta, la si getta dentro con un quarto almeno della pellicola, lasciando bollire tutto come il caffè consueto. Il colore di tal bevanda rassomiglia a quello della miglior birra d'Inghilterra. Si conservano queste cortecce in luoghi asciutissimi e ben chiusi, poichè l'umidità dà un cattivo gusto (1).

L'abbrustolimento leva al caffè non solo i suoi principj, ma gli procura una qualità ch'esso non possiede nel suo stato naturale. Il fuoco distrugge il suo gusto di crudezza, e la parte acquea della sua mucilaggine; lo spoglia delle sue proprietà saline, e ne rende empireumatico l'olio; da ciò deriva il piccante suo odore e quella esalazione ch'eccita la giocondità.

Senonchè vuolsi abbrustolire il caffè più

(1) *Viaggio nell'Arabia Felice.*

o meno, secondo la sua età e la qualità sua; ed allora è vario il suo scemamento. Egli è provato che quattordici libbre di caffè crudo sono per consueto ridotte dall'abbrustolimento, nei pubblici caffè, a undici libbre. Così non vi si osserva nè la età, nè la qualità del caffè. Uopo è dunque attenersi intorno a ciò a regole più esatte di quelle che per lo più si seguono. Per esempio se si mescolano insieme diverse sorta di caffè, siccome ciascuna esige un grado di calore diverso per essere abbrustolito esattamente al suo punto, la bevanda sarà meno delicata e men gradevole che se fosse stata fatta con una sola sorte di caffè. Non è possibile averne che unisca tutte le qualità volute dal ghiotto, qualora non lo si faccia abbrustolire in casa propria con tutte le precauzioni, che qui noi descriviamo.

Tostochè il frutto del caffè avrà preso un color cannella nell'abbrustolire, fa di mestieri

attenersi a tale indizio per esser certi che il caffè già è abbrustolito a dovere.

I vasi più acconci ad abbrustolire il caffè sono quelli d'argento o di ferro. Si è preteso a sproposito che sieno da preferirsi i vasi di terra verniciata (1). Quindi si può adottare il tamburo di ferro.

La forma la più comoda del vase destinato a far abbrustolire il caffè, si è assolutamente quella del tamburo di ferro che per lo più si adopera; con questa differenza che la verga che occupa il centro sia tagliata nel

(1) *L'uso di essi può divenire pernicioso. Trovandovisi il caffè a secco, durante l'abbrustolimento, lo smalto o vernice scoppia e cade in iscaglie a misura che cresce il calore; queste scaglie mescolandosi e polverizzandosi col caffè ne rendono la bevanda assai nocevole, e malefica.*

suo ingresso e nella sua uscita della cassa, e per iscansare i fori donde potrebbero durante l'abbrustolimento scappare le parti volatili del caffè, conviene ribadire la punta, che serve di coda alla verga nell'attaccarla al centro del fondo della cassa per cui passava, e che l'altra punta sia attaccata nella stessa guisa al centro del fondo opposto, ma armata d'una manovella di legno, fermata in maniera che possa girare sulla punta di ferro cui ricopre, e col mezzo della quale si possa far rigirare il tamburo sopra il suo asse. La verga con tal mezzo, non occupando l'interno della cassa, non avrà l'inconveniente dei fori, ch'essa per lo più vi lascia o alla sua entrata o alla sua uscita dal tamburo, ed i cavigliuoli che si adoperavano per fissare la verga, i quali d'altronde erano soggetti a uscir di luogo, diventano inutili, ed è certo che meno vi sarà di fori nella cassa, meno eziandio si dissiperà

di principj volatili del caffè, durante l'abbrustolimento (1).

Siccome si deve togliere di tratto in tratto il tamburo dallo scaldavivande, e scuotere il caffè perchè si abbrustoli colla più grand'eguaglianza, e siccome anche occorre scoprirlo per giudicare del grado di colore che può aver ricevuto, sarebbe da temere che il giuoco della scanalatura non lasciasse scappare il caffè, durante l'esame. A prevenire tale inconveniente basterà far sì che la manovella e l'apertura

(1) *Importa che l'apertura del tamburo sia scanalata e fatta sulla lunghezza della cassa. Questa cassa per la stessa ragione dev'essere proporzionata in maniera da favorire il giuoco della scanalatura sulla lunghezza della cassa, e assai bene composta perchè si possa farla andare e venire facilmente.*

del tamburo si trovino dirette sulla stessa linea. Con siffatta precauzione si potrà con una mano sostenere il tamburo mediante la manovella, aprirlo coll'altra mano, e impedire che il vaso non inclini a destra o a sinistra, e non dia occasione all'uscita del caffè; la qual cosa ritarderebbe e sconcerterebbe la operazione. Finalmente il tamburo dev'essere posto e girare sopra due incavature opposte e fatte sull'orlo superiore d'uno scaldavivande di ferro. Coteste osservazioni tanto semplici e naturali, coteste precauzioni che niente costano, ci sembrano troppo essenziali alla buona preparazione del caffè perchè trascuriamo di qui ricordarle ai nostri lettori, poichè dal prepararla con diligenza dipende la buona o cattiva qualità dell'uso di questa bevanda.

I principj componenti il caffè Moka sono troppo abbondanti, troppo volatili per sostenere la forte azione del fuoco senza soffrire

una perdita considerevole di questo aroma tanto prezioso pel palato esperto d'un uom goloso. Uopo è dunque non farlo abbrustolire se non se a un grado sufficiente per menomare la perdita; e quindi è da invigilare che il tamburo o vaso nel quale si abbrustolisce il caffè sia chiuso ermeticamente, che il caffè sia esattamente d'un color cannella, e non mai al di là di esso colore, e che il fuoco sia sempre moderatissimo ed uguale. Con tali cautele si eviteranno tutti gl'inconvenienti risultanti da una cattiva preparazione, inconvenienti nocevoli, che un po' di metodo e di attenzione farà sparire, e la cui assenza non può che aumentare il gusto od il sapore del caffè.

Si attenderà parimenti ad aprire il tamburo di quando in quando, ond' esaminare i gradi di abbrustolimento del caffè, e richiudere prontamente l'apertura.

Acquistato che abbia il caffè il prescritto

colore, si dovrà senza indugio ritirare il tamburo dal fuoco, e girarlo ancora in aria per circa due minuti. Si avrà poi cura di bagnare il tamburo nell'acqua fredda onde soffermare lo svaporamento dei suoi principj, ma in guisa che l'acqua non possa arrivare sino alla scanalatura; poi si verserà il caffè in un vaso di majolica, di porcellana o d'argento: la materia di tal vaso è indifferente.

SECONDA OPERAZIONE

Polverizzamento del caffè.

Il polverizzamento del caffè abbrustolito è pur essa una preparazione che deve influire sulle proprietà sue. A tal effetto si adopera un istrumento, che dicesi mulino da caffè, o mulinello. I grani non devono mai essere macinati o polverizzati prima del loro intiero

raffreddamento, essendo stata la sostanza loro resa pastosa dall'azione del fuoco. Sarebbe eziandio conveniente il non ridurli in polvere se non al momento in cui la si vuol fare infondere; perderebbero meno le fuggevoli proprietà loro: gli Arabi hanno tale costume. Questa polvere non potrebb'essere troppo tenuta, poichè sendo così divise le sue molecole integranti, quanto più saranno allo scoperto le parti solubili, tanto più facilmente s'ispesseranno in quantità maggiore ai veicoli che loro si presenteranno. Cadet de Vaux ha osservato che l'ordinario metodo di abbrustolire e macinare il caffè non è il migliore; e aggiunge che il grano pestato in un mortajo conserverebbe più di aroma che quello passato pel mulino.

TERZA OPERAZIONE

Della infusione.

La infusione del caffè non è meno degna d'attenzione che il suo abbrustolimento ecc. Essa influisce non meno essenzialmente sul diletto e sulla utilità di questa deliziosa bevanda.

Quando è stato il caffè abbrustolito al grado conveniente, è d'uopo lasciarlo raffreddare prima di macinarlo, perchè altrimenti conservando ancora un resto di calore del suo abbrustolimento, la sostanza dura divenuta pastosa per l'azione del fuoco (1) im-

(1) Per aumentare la bontà della infusione del caffè, e comunicargli una mag-

garazzerebbe le scanalature della noce del mulino e non passerebbe.

Infusione del caffè colla caffettiera.

È varia la conformazione di tale strumen-

gior copia dei principj che contiene, si può far passare un'altra volta pel mulino il caffè già macinato, per ridurlo in una polvere più divisa di quella ch'esso ha dato la prima volta. A tal effetto basterà passare uno spillo assai minuto nell'anella della vite, che sotto al mulino serve e stringere la chiocciola contro la noce; o di riserrarlo un poco, osservando, quando la polvere del caffè sarà passata per la seconda volta, di rimetter la vite com'era dianzi. Il mulino si troverà dispostissimo a macinare dell'altro caffè.

to: vuolsi preferire la caffettiera d'argento, di porcellana; ma si possono adoperare eziandio quelle di terra verniciata, o di latta battuta e stagnata. Non è da trascurarsi la forma che si dee dar loro: saranno larghe nella base, strette in alto, ed avranno un coperchio bucato nel centro. Le proporzioni da osservarsi pel caffè da infondere sono per lo più di due libbre d'acqua per due oncie e mezza di caffè. Quando il caffè ridotto è in polvere, uopo è gittarlo nell'acqua bollente, ritrar tosto la caffettiera dal fuoco, e lasciarla ben coperta per due ore circa sulle ceneri calde, capaci di mantenere il liquido nella temperatura in cui si trova, senza spingerlo al bollimento che disperderebbe le volatili sue parti.

Mediante questa digestione, l'acqua si carica dei principj del caffè che s'infonde lentamente, si lascia penetrare senza perdere il

suo aroma; ma questa polvere, durante l'operazione, non essendo agitata dal bollimento, si precipita insensibilmente al fondo del vaso, forma un deposito che il liquido non fa che penetrar leggermente, senza caricarsi delle sue parti solubili, la qual cosa prova la necessità di metterlo in moto. A tal fine si adopera comunemente un cucchiajo, col quale si sospende di nuovo questa sostanza: ma tale processo favorisce lo sviluppo delle parti aromatiche. Sarà meglio far uso d'una specie di pennello o frollino da cioccolatta, il cui manico si passerà per il buco del coperchio della caffettiera: si agiterà di tratto in tratto il liquido, girando l'estremità dello strumento fra le due mani, in capo a due ore d'infusione si ritira il liquore dal fuoco, lo si lascia in riposo per un quarto d'ora: poi evitando di comuni-

cargli alcun movimento, lo si decanta adagio, quando sembra chiaro (1).

La maniera d'infondere il caffè da noi descritta dimostra che i principii del caffè, cui dissipati avrebbe il bollimento, non avendo sostenuto l'azione violenta del fuoco, ed essendosi conservati, gli procacceranno maggior qualità e sapore. D'altronde avendo questo caffè ricevuto dalla duplice azione raccomandata del mulino un grado di polverizzamento più perfetto, i principj ne sono più disposti a svolgersi, e quindi a produrre gli effetti che si brama di ottenere da questa operazione.

(1) *Si chiarifica ancora il caffè colla colla di pesce; questo senza dubbio è il mezzo di renderlo gradevole all'occhio, ma con tale aggiunta gli si toglie una gran parte del suo profumo.*

Il caffè che non si avrà fatto abbrustolire che al grado conveniente sarà sempre più salubre, più gradevole, meno amaro al gusto, che quello di cui l'abbrustolimento si sarà fatto con negligenza. Meno amaro perchè avrà per anche una gran parte della sua mucilagine: più gradevole, perchè i suoi principj saranno stati più conservati, e non avranno incontrato quasi alcuna alterazione: molto più salubre, perchè non avendo contratto il menomo grado di empireuma, non può irritare nè produrre la veglia. Ritorniamo all'abbrustolimento, perchè questo è principalmente essenziale per cansare gl'inconvenienti che sono stati sinora apposti al caffè, inconvenienti da attribuirsi assolutamente ai cattivi metodi di apparecchiarlo, e che non entrano nell'essenza del caffè più che la cattiva sua preparazione.

*Dell'infusione del caffè, mediante
l'apparecchio di Debelloy.*

Si dia onore all'uomo ingegnoso, all'autore di questa ammirabile scoperta! Per essa ritiene il caffè tutt' i suoi principj balsamici e benefici; il suo profumo tutto intero conservasi: è desso spogliato della sua amarezza e perfettamente chiaro tostoch' è passato: si può finalmente prendere del buon caffè a tutte le ore, senza cure e senza imbarazzi.

L'apparecchio di la Debelloy consiste in un duplice fondo destinato a ricevere dell'acqua bollente per mantenere caldo il caffè: si è questo un bagno-maria nel quale immerge la caffettiera, che riceve il caffè a misura ch'esso filtra.

Sopra questa caffettiera vi è un vase, una capsula destinata all'infusione: desso è bi-

slungo e cilindrico: il suo fondo è un diaframma, o staccio che ritiene il caffè polverizzato, e traverso il quale filtra la infusione.

Un bastone serve ad ammucchiare il caffè, compressione che fa che il liquore, filtrando più lentamente, si carichi di più parti estrattive del caffè. Una schiumaruola è portata alla superficie della capsula; essa ha per oggetto d'impedire che il flusso dell'acqua, colla sua caduta, non sollevi il caffè compresso.

Così disposta ogni cosa, si versa l'acqua bollente; questa passa a traverso dello strato di caffè più o meno lentamente, e filtra nella caffettiera destinata a ricevere la infusione, che vi si tiene calda, mercè il bagno-maria.

CAPO V.

Maniera di dare il caffè.

Non ha guari, si accostumava di prendere il caffè nella sala da mangiare, sulla tavola stessa dove si avea desinato. Al presente si passa dopo il pranzo nel salone, dove il caffè vien dato sopra una tavola di marmo destinata a tale effetto; la padrona di casa versa ella medesima cotesta ambrosia digestiva. Il caffè vuolsi dare bollente. Dopo il caffè si offrono i liquori.

CAPO VI.

Della maniera di prendere il caffè.

Ci proponiamo di qui dare alcuni precetti sulla maniera di prendere il caffè. L'aneddoto seguente ci è paruto preferibile a

tutto ciò che avremmo potuto scrivere su tale argomento, pensiamo ch'esso piacerà ad alcuni dei nostri leggitori.

Li 13 Aprile 1786, l'ab. Delille era a pranzo in casa Marmontel, suo confratello; parlavasi delle molte piccole cose ch'un valent' uomo era obbligato di sapere nel mondo, per non correr pericolo di esservi beffato. Sono innumerabili, disse Delille, e ciò che infastidisce si è che tutto lo spirito del mondo non basterebbe per far indovinare tutte queste minuzie. Non ha guari, soggiunse, l'ab. Cosson, professore di belle lettere nel collegio Mazarin, parlavami d'un pranzo a cui egli si era trovato alcuni giorni prima, con personaggi di corte, cordoni bleu, marescialli di Francia, in casa l'ab. de Randovilliers, a Versailles. « Scommetto, gli dissi, che voi siete ivi caduto in cento incongruenze. „ — „ Come mai! rispose vivacemente l'abate Cosson assai

inquieto; io son d'avviso di aver fatto ciò che fan tutti ».

L' ab. Delille. » Qual presunzione ! Scommetto che voi niente avete fatto di ciò che gli altri fanno. Ma via, limitiamoci al desinare : e primieramente che faceste voi del vostro tovagliuolo, mettendovi a tavola?

L' ab. Cosson. » Del mio tovagliuolo? Io feci quel che fan tutti; lo spiegai, lo distesi sopra di me, e l'attaccai per un angolo alla mia bottoniera ». — E bene mio caro, voi siete il solo che avete ciò fatto; ma non si fa così. Non si dispiega il tovagliuolo; lo si lascia sulle sue ginocchie.

» E come faceste voi per mangiare la vostra zuppa »? — « Come tutti, almen così penso... Presi il mio cucchiajo con una mano, e la mia forchetta coll'altra »... — « La vostra forchetta !... O Dio buono ! Niuno prende la forchetta per mangiare la zuppa.

» Dopo la vostra zuppa, che avete voi mangiato »?

» Un uovo fresco r. — « Buono. E che faceste del guscio »? — « Come tutti, lo diedi al valletto che mi serviva », — « Senza romperlo »? — « Senza romperlo », — « E bene, mio caro, non si mangia mai un ovo fresco senza romperne il guscio »,.

» E dopo il vostro ovo »,? — « Dimandai dell' allessato », — « Dell' allessato ! niuno dimanda *dell' allessato* ; si domanda del *manzo* , e non dell' *allessato* .

» E dopo il vostro allessato »,? — « Pregai l' ab. di Randovilliers di mandarmi d'un assai bel pollame », — « Sgraziato ! del pollame ! Si dimanda *del pollastro, del cappone; della pollastra* ; non si parla di pollame che nel cortile.

» Ma non dite niente della vostra maniera di chieder da bere », — « Ho, come tutti ,

dimandato del Sciampagna, del Bourdeaux, a quelli che ne avevano dinanzi „ — „ Come tutti, del *Sciampagna, del Bourdeaux!* Sappiate dunque che tutti dimandano *del vino di Sciampagna, del vino di Bourdeaux.*

„ Ma ditemi alcuna cosa intorno alla maniera in che mangiaste il vostro pane „ — „ Certamente nella maniera di tutti; lo tagliai propriamente col mio coltello „ — „ Eh! il pane si rompe, non si taglia.

„ Ed il caffè come lo prendeste „? — „ Oh! per questa volta; come tutti: desso era ardente: lo versai a riprese dalla chicchera nel piattello „... — „ E bene! faceste come non fa veruno: tutti bevono il caffè nella chicchera, e non mai nel piattello... Vedete dunque, mio caro Cosson, che non avete detto una parola, nè fatto un movimento che non fosse contrario all'uso.

„ L'ab. Cosson era confuso, proseguì l'ab.

Delille; per sei settimane egli s'informava, da tutti que' ne' quali abbattevasi, di alcuno degli usi, intorno a cui lo avea criticato. Se non che, soggiunse l'ab. Delille, quando gli diedi la importante istruzione che ora vi ho riferito, non erano quindici giorni ch'io stesso ricevuta l'aveva da Madama... essendomi sentito più volte imbarazzato nel mondo, e non sapendo nè come presentarmi, nè come condurmi nel bere e nel mangiare, mi determinai di chiederle un giorno, s'io non era assai ridicolo... *Infinitamente*, ella mi rispose; e dipoi mi diede quelle lezioni, delle quali ho ripetuto una parte all' ab. Cosson.

CAPO VII.

Della influenza del caffè sullo spirito e lo stomaco dei suoi bevitori.

Oh! perchè mai i Greci ed i Romani non hanno conosciuto il caffè? Omero a-

vrebbe preso la sua lira per celebrarlo; Orazio e Giovenale l'avrebbero immortalato nei loro carmi, Diogene non sarebbe ito a nascondere in una botte il suo tetro umore, beuto avrebbe di questo liquore divino, e avrebbe poi trovato più perfettamente l'uomo ch'ei cercava; il caffè avrebbe ricreato l'ipocondriaco Democrito, e quali ode non avrebbe ispirato ad Anacreonte!

Chi narrerà le meraviglie operate dal caffè? Vedete voi quella figura mesta, quel colorito pallido, quegli occhi smorti, que' labbri appassiti? Colui è uno sciaurato infermo di milza. È stata invocata tutta intiera la Facoltà, e l'arte sua fu impotente. Ella lo ha spedito. Per fortuna un suo amico consiglia nel caso disperato alcune chicchere di Mokka, ed il moribondo richiamato a sanità, finisce col seppellire la facoltà che non gli dispensava che pochi giorni di vita.

Il colorito di quella giovanetta era, come dicono i poeti, *di gigli e di rose*; non vi avea figura più celeste, più bella di vita e di freschezza. Soprarriva l'epoca tanto funesta nella esistenza della donna; la giovanetta dimagra, si scolora; quelle guancie poco anzi sì brillanti sono pallide, color di piombo... Un viaggio, dicono gli uni; un marito, dicono gli altri; caffè, caffè, ripete un dottore... Il caffè versato in abbondanza rialza quel fiore ch'era per cadere.

O voi tutti, che vi siete provati a far delle rime, diteci se nel liquor ispiratore non avete trovato sovente delle belle fortune in pensieri.

Ascoltate Delille:

*A peine j'ai goûté la liqueur odorante
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante*

*Agite tous mes sens, sans trouble, sans
cahots :*

*Mes pensers plus nombreux accourent
à grands flots.*

*Mon idée était triste, aride, depouillée,
Elle rit, elle sort richement habillée,
Et je crois, du génie prouvant le réveil
Boire dans chaque goutte un rayon du
soleil.*

Berchoux, nel suo poema della *Gastro-
nomia*, non ne fa un elogio meno pomposo.

*Le café nous présente une heureuse
liqueur,*

*Qui d'un vin trop fameux chassera la
vapeur;*

*Vous obtiendrez par elle, en desser-
vant la table,*

*Un esprit plus ouvert, un sang froid
plus aimable.*

*Bientôt mieux disposé par ses puis-
sans effets,*

*Vous pouvez vous asseoir à de nouve-
aux banquets etc.*

Il caffè occupa un gran posto nella vita del gastronomo. Sovente all'alzarsi di tavola ha la testa affaticata, pesante; si alza con pena; l'odore delle bevande i fuochi dei doppiieri, i gaz impercettibili che sfuggono dai liquori, hanno raccolto dinanzi ai suoi occhi come un nuvolo, o mezze tenebre, simili a quelle che Milton chiama *tenebre visibili*. Si reca il caffè: il nostro gastronomo ne assorbe il profumo, beve goccia a goccia il divino liquore, e tosto alleviata la testa, ei cammina liberamente. Come brilla la giocondità sul suo volto! i frizzi più vivi escono in folla dalle sue labbra; egli è un

altro ente, un uomo nuovo. Il caffè ha operato questa risurrezione.

Il defunto dottor Gastaldi, che passava il suo tempo a tavola, dicevami che sarebbe morto dieci volte d'indigestione se non avesse avuto l'abitudine di prendere il caffè dopo il pranzo.

Volete voi dunque dormire tranquillamente dopo il desinare, e non mai temere que' risvegliamenti così funesti ai ghiotti? Del caffè; assaporate lentamente questo liquore; cada esso qual rugiada sulle vostre labbra e venga ad immischiarsi dolcemente a tutti que' sughi che l'affaticato vostro stomaco smaltisce con difficoltà. Se potete pigliatelo senza zucchero, perchè allora conserva il suo gusto, il natio suo sapore, ed ha maggior efficacia che frammisto a sostanze straniere. Burlatevi di que' dottori senza mis-

sione, i quali vi diranno che il caffè riscalda, irrita lo stomaco, attacca i nervi; citate loro Voltaire e Fontenelle (1), Haüy e Fourcroy che l'amavano con passione, e vissero assai lungamente.

CAPO VIII.

Del caffè col latte.

La colazione favorita delle dame si è comunemente il *caffè col latte*, o *col fior di latte*. Questa maniera di prendere il caffè la mattina ha la sua utilità ed i suoi inconvenienti; quello che gli si appone il più

(1) Si conosce il motto di Fontenelle, innanzi a cui alcuno accusava il caffè di essere un veleno. « S'è un veleno rispose, è almeno un veleno lento ».

comunemente si è di cagionare i *flussi bianchi*, e di accrescer molto questa evacuazione alle persone che ne sono abitualmente incomodate. La sperienza ha confermato questo rimprovero, e le donne, presso le quali, come succede per lo più, questa malattia va congiunta a cattive digestioni, devono astenersi dal caffè col latte. È da riflettere che l'abitudine esercita il suo impero in una maniera particolare sopra alcune donne che fanno giornalmente uso del caffè, che quanto esse provano, varia secondo gl'individui, ma che tutte ne risentono qualche pregiudizio alla salute.

CAPO IX.

Del caffè presso gli orientali.

In Turchia, sotto la vigilanza della Porta, vi è un considerabile stabilimento, nel

quale un gran numero di operai sono occupati ad abbrustolire il caffè Moka, ed a pestarlo in grandi mortaj. Lo si distribuisce in polvere quasi impercettibile ai caffettieri ed ai mercatanti secondo le dimande che essi ne fanno. I privati hanno pure la facoltà, mediante un leggero diritto, di portare del caffè a tale stabilimento per farlo abbrustolire e prestare; ma è proibito sotto severissime pene di mescolare col caffè di Arabia quello di America, meno caro e meno pregiato; lo che non impediva che la città di Marsiglia da se sola non ne somministrasse un tempo per il valore di più milioni ogn'anno.

I Turchi hanno i *Kaveghi*, ossia ufficiali del caffè. Nel serraglio vi sono parecchi *Kaveghi*; ciascuno di questi presiede a venti o trenta *battargi*, che sono incaricati di preparare questo gradevole liquore. Essi co-

minciano dal porre il caffè a secco in una gran brocca, che chiamano *gbrik*, e lo fanno riscaldare a fuoco lento, o semplicemente sopra ceneri calde, agitandolo sovente sintanto che sparge un grato odore; poi versarvi sopra dell'acqua, nella quale hanno fatto bollire la feccia del caffè del giorno precedente, e che si lascia chiarificare; poi lo ripongono sul fuoco, senza aspettare per ritrarnelo che bolisca; basta che veggano comparire una lieve schiuma biancastra simile al fior di latte; lo versano allora da un vaso in un altro due o tre volte. Per chiarificarlo pongono sul coperchio della caffettiera un lino bagnato d'acqua fredda, oppure ne gettano una cucchiajata nel caffè. Nulladimeno succede assai spesso che i Turchi lo prendono torbido per gusto; lo preparano talora più semplicemente: mettono le polveri di caffè nell'acqua alla quale fanno subire dieci o do-

dici bolliture. Ne usano quasi tutta la giornata, ed il liquido che l'acqua appresta con tre o quattr'once di caffè, riguardasi appo loro come una dose discreta per la giornata d'una persona. Questa è la bevanda solita che si sostituisce al vino. Non v'ha nè povero, nè ricco, che non ne beva almeno due o tre chicchere al giorno; e sembra tanto necessaria alla vita, che sovente un marito si obbliga, per contratto di matrimonio, di provvederne la futura sua sposa. Essi la prendono caldissima, in piccole chicchere di porcellana, senz'aggiungervi nè zucchero, nè latte, ma sempre a digiuno. Altrettanto varrebbe, dicono secondo la massima del paese, inghiottire il bottone del suo abito; mangiano prima alcune frittelle.

Quando visitate un Turco, s'egli vi sti-

ma, vi fa subito recare una chicchera di caffè; se ve ne vien presentata una seconda, ciò è segno che godete d'un'alta estimazione nel suo animo: ma è anche fare un'ingiuria il non accettarla, o non offrirne: essi ne attestano il lor odio col loro disprezzo. Le case dove lo si vende pubblicamente sono frequentatissime, e assai riccamente addobbate: vi sono per lo più dei cantori, stipendiati dal proprietario per attirarvi la gente. Thevenot nel suo *Viaggio in Levante*, dice che quando si entra in una *cavehana*, si ode una piacevole musica di sorseggiamenti, perchè il caffè che ivi si dà, sendo caldissimo, lo si beve a centellini, per timore di bruciarsi. Quando alcuno vede arrivare un personaggio di sua conoscenza od un altro individuo di aspetto civile, s'egli è

gentile, darà ordine al padrone di casa di non prender denaro da lui, e ciò colla sola parola *giaba*, cioè gratis. Siccome in Francia si dà del denaro per bere a chi ha renduto alcun servizio, così vien dato a Costantinopoli e altrove nel Levante, *cahouè-alk-chehsi*, il denaro del caffè.

Chardin, nel suo *viaggio in Persia*, descrive i caffè d'Ispahan: dice che sono sale spaziose, elevate in diverse maniere, dove si veggono bacini d'un'acqua bellissima, che contribuisce a mantener la freschezza: dei palchi all'intorno alti tre piedi sono destinati a sedere alla guisa degli asiatici. La sera vi è il più gran concorso: vi si parla di politica, si attende a varii giuochi: anche i poeti vanno in quelle sale a recitare i loro versi. Un Mollach si mette talvolta in piedi nel mezzo

del caffè, e predica ad alta voce; oppure un Dervich entra all'improvviso, e indirizza il suo discorso alla compagnia sulla vanità del mondo, de' suoi beni, degli onori suoi: niuno è obbligato ad abbandonare la sua conversazione, nè il suo giuoco. Sovente accade che due o tre individui parlino nel tempo stesso: l'uno sarà un predicatore, l'altro un novelliere, e avendo ciascuno finito di discorrere, domanda qualche cosa agli astanti. Ma sembra, secondo Olivier, che queste case pubbliche sieno assai decadute dal loro splendore, e non sieno così frequentate come lo erano in addietro.

In questi ultimi tempi non potendo i Persiani più parlarvi liberamente, nè farvisi vedere senza dar luogo a informazioni e perquisizioni che potevano divenir loro funeste, si sono disavvezziati a poco a poco d'una be-

vanda che per l'opposto diventa ogni giorno più generale appo i Turchi. La più dei caffè che si veggono il Ispahan, distribuiscono soltanto pillole d'oppio e beveraggi fatti con teste di papaveri o con foglie di canapa.

CAPO X.

Dei caffè di Parigi.

Ora è da dir qualche cosa dei caffè della capitale. Questi vi sono tanto moltiplicati, che se ne incontrano ad ogni passo. La sera una luce folgorante li disvela agli occhi de' passeggiere, se non in tutt' i piani, almeno nel primo, nel soppalco, nel pian terreno, fin anche sotterra: ma in mezzo a tanti splendidi stabilimenti, convien scegliere. Diffidate delle apparenze, o golosi: guardatevi

il più spesso dalle sirene che per aver la freschezza di Ebe non versino un nettare puro quanto lei! Festevoli bevitori del caffè, lasciatevi dunque condurre: porgetemi la mano: io sarò il vostro cicerone.

Noi siamo al palazzo reale, dove volete entrare? Ecco il caffè di Chartres, il caffè Valois... Amate voi meglio di visitare Foy o Lamblin? non importa se il colore del loro padiglione differisce, quello della cara nostra bevanda è lo stesso non meno che il suo profumo... Noi vi ci tratterremo più tardi. Proseguiamo la nostra rassegna. Andiamo alle buone insegne che si conoscono, al Boulevard degli Italiani. Entreremo un'altra volta nel caffè della Reggenza, famoso per l'eccellente suo caffè e pei suoi scacchi. Ecco la galleria Colbert ed il caffè Colbert...

Questo stabilimento non è più antico del vasto passaggio, come ben voi vi apponete: ma già li fini suoi liquori rivaleggiano con quelli che si danno nei caffè Vivienne e della Borsa. Eccoci al Boulevard di Gand. I caffè Inglese, Riche, Haldy e quello di Parigi si disputano la gloria d'inebbriarvi... Io son d'avviso che l'alto ed il basso non hanno vezzi per voi: contuttociò entriamo da Tortoni; riposiamoci, e facciamo conoscenza de' suoi deliziosi gelati, e de' suoi sorbetti di caffè. Andremo un'altra volta a visitare il caffè Procopio, entreremo ancora nel caffè Voltaire, piazza dell'Odeone. Ci fermeremo nel caffè Mannoury, piazza della scuola: di là vedrete, se avete buoni occhi, il caffè Conti, già del Ponte Nuovo, il caffè Francese, piazza s. Michele ed il caffè Secretain,

piazza del Chatelet, mentre andiamo a far loro una visita interessata.

CAPO XI.

DEL CAFFÈ RELATIVAMENTE ALLA MEDICINA.

Del caffè abbrustolito.

Il caffè abbrustolito e infuso, cioè qual si prende per consueto, è saluberrimo nella debolezza degli organi gastrici, e calma di lancio certe cefalalgie simpatiche, dipendenti da tal debolezza. Fa sovente cessare l'emicrania; ma assai spesso fallisce il suo effetto in questa malattia.

Secondo Prospero Alpino, le Egiziane prendono con buon successo il caffè per richiamare il corso delle loro regole. Il dot-

tor Percival ha osservato sopra se stesso che questa bevanda annullava gli effetti narcotici dell'oppio. Malebranche racconta nelle memorie dell'Accademia delle scienze per l'anno 1702 la storia d'un apoplettico a cui dei clisteri fatti con una forte decozione di caffè furono amministrati con buon risulamento. Pertinaci diarree sono state arrestate da Lanzoni mediante il caffè. Febbri intermittenti ribelli guarite furono facendo prendere ai malati da una a due oncie di caffè in decozione in alcune oncie di acqua; vi si aggiungeva il succo d'un limone.

Il caffè pur anche è un eccellente palliativo negli accessi delle asme periodiche. Se ne prende un'oncia in decozione in un bicchiere d'acqua, e si ripete questa dose in capo ad un quarto d'ora, o di una mez-

z' ora. Floyer, che andava soggetto a questa malattia, faceva sulla fine della sua vita un grand' uso del caffè, e si sentiva bene (1).

L' uso del caffè talora e anche nocivo alle isteriche, agl' ipocondriaci e a quelli che patiscono le morroidi.

Dei buoni effetti del caffè abbrustolito sulla digestione.

Se vi sono mezzi di prevenire i disordini della cattiva digestione, il caffè deve principalmente contribuirvi. Qual è il liquore, che più della infusione di quello sia acconcio ad impedire l' eruttazioni, le aridità, le materie viscosi, gl' incomodi provenienti dall' intemperanza, a far cessare le

(1) Floyer, Trattato sull' asma.

angoscie di una digestione penosa? Esso produce un' azione tonica e pronta sulla contrattilità delle fibre muscolari dello stomaco, aumenta le oscillazioni peristaltiche, ond' è agitato. Gli alimenti divengono meno pesanti, e sono sottomessi ad una più esatta triturazione: chiama esso in suo ajuto tutte le forze della organizzazione che vengono a concentrarsi verso gli organi digestivi. Il sangue, quel fluido vivificante, li percorre in più gran copia: eccita la loro forza, risveglia la loro languente attività, esalta in essi tutte le facoltà della vita, e li dispone a trasmetterle. Il sangue circola più abbondantemente, e d' un corso più attivo nei vasi che serpeggiano sulle membrane dello stomaco, lascia svolgersi una più gran somma di calore, che rarefa ed ammolisce la pasta ali-

mentare. Per lo stesso motivo il succo gastrico, che genera la digestione, vien anche separato in più gran quantità: penetra profondamente e più prontamente le materie soggette alla sua influenza, finalmente il caffè procaccia una sensazione inesprimibile di buon essere nella regione ipogastrica, che in tutte le membra si riproduce con un dolce e vivificante calore. I suoi principj mescolati col chilo, valicano l'apertura pilorica, e uniscono la loro azione con quella degli alimenti; sollecitano i condotti bilarii, che versano più abbondantemente i fluidi separati dal fegato e dal pancreas, fluidi che fanno subire al mescuglio nutritivo i cangiamenti ai quali sono quelli destinati. Il caffè determina ancora sugl'intestini una irritazione, di cui l'effetto naturale è di con-

trarli e di far percorrere alla massa alimentare tutte le intestinali circonvoluzioni. Il chilo ch'è deposto nelle loro valvole conniventi, reso più sottile, si presenta agli orifizj delle radicette dei vasi lattei o chiliferi, i quali trovandovi un soprappiù di eccitamento, sono più disposti ad esaltarli, a succhiarlo, ed a trasmetterlo al canale toracico sino nei vasi sanguigni, per essere esposto all'azione dell'aria atmosferica nei polmoni.

Le impressioni che gli organi della digestione hanno ricevuto si riflettono tosto sopra una corrispondenza simpatica verso i diversi sistemi dell'economia, o fors'anche il caffè conserva ancora nell'apparato circolatorio la energia e le qualità stimolanti che lo caratterizzano. Il polso si sviluppa, cresce di frequenza: il sangue corre il suo cammi-

no con maggior forza e velocità: penetra tutte le dimensioni delle nostre parti, si applica a tutt'i punti della loro sostanza, vi s'insinua a traverso de' loro più secreti nascondigli, e la circolazione sembra più eguale: ricevendo tutt'i nostri organi da questo fluido riparatore i materiali, sui quali si esercita, devono raddoppiare di azione: sembra che la pelle si schiuda al suo avvicinarsi, apre volentieri i suoi pori alla insensibile traspirazione, ch'è accelerata in ragion della forza e quantità colla quale il cuore caccia il sangue nei vasi capillari. I muscoli godono di maggior attitudine alle loro contrazioni che sono più forti, e seguite da minore fatica che per l'ordinario: devono anche le secrezioni partecipare alla influenza del caffè, raddoppiare di attività, e sommi-

nistrar più considerevoli prodotti: l'utero e le reni sembra che vi sieno specialmente sottoposti. Amministrar si suole il caffè in infusione nell' amenorrea. Mosselay dice, nel suo *trattato del caffè*, che se prima di prendere questo liquore gradevole si beva una tazza d'acqua, diventa aperitivo. È pur anche un diuretico eccellente: se una buona digestione ha dato al chilo, che ora è confuso col sangue, tutte le qualità necessarie per riparare le nostre perdite, la nutrizione si deve effettuare più agevolmente. Ogni organo, secondo la sua tessitura, secondo il modo di sensibilità che gli è proprio, e per una vera scelta, attignerà in abbondanza in un sangue più ricco gli elementi destinati al suo mantenimento, se le identificherà, e tutto il corpo dovrà sperimentare un aumen-

to di vigore. Il caffè non è quasi un nutrimento per se stesso, la sua infusione contiene poca materia alimentare; ma serve come tutti gli eccitanti, i tonici, gli aromati, a prorogare l'astinenza che cagiona la fame. Bernier racconta che i Turchi si sostengono per un tempo assai considerevole senz'altro alimento che il caffè, cui riguardano come una sostanza al sommo nutritiva: così pensando, sinchè dura l'austero digiuno del *ramasam* o quaresima dei Turchi, non solamente è divietato di prenderne, ma v'è anche l'accusa d'aver trasgredito le leggi del profeta per averne soltanto fiutato l'odore.

Del caffè non abbrustolito.

Il caffè non abbrustolito tinge l'acqua d'un colore giallo verdastro; quindi il nome di *caffè cedrato* che si diede a tale bevanda raccomandata dal dottore Andry (1) e dai dottori Rostan e Ryhiner (2). Ma principalmente in questi ultimi tempi l'attenzione dei medici è stata invocata dal professore Grindel sul caffè non abbrustolito, ch'egli riguardava come un buon succedaneo della china. Soprattutto nelle febbri intermittenti questo medicamento riuscì vantaggioso. Ma è stato amministrato con buon successo come tonico in diverse altre circostanze. Il dottor Grindel l'ha dato in polvere, in decozione, e

(1) *Trattato degli alimenti della quaresima.*

(1) *Acta helvetica*, t. 5 p. 387.

in istato di estratto. Per apprestar la polvere si espone prima il caffè coperto d'acqua ad un fuoco leggero sino a che non sia più che un poco umido; allora lo si pone in un forno moderatamente riscaldato, dove si termina di seccarlo, e sovente vi si guarda per non lasciarlo abbrustolire. Il caffè così dissecato si polverizza facilmente, e può macinarsi in un ordinario mulino. Affinchè la decozione sia attiva, si fa bollire un' oncia di caffè in diciott' oncie d'acqua, sino a ridurla a sei once: il dottor Grindel consiglia di preparare l'estratto in vasi di terra, e non di ferro. La più forte dose in polvere è stata di uno scropolo da ogni due o tre ore. Di rado fu necessario dare più di due oncie di polvere per guarire una febbre intermittente, anche delle più pertinaci: sedici oncie di decozione guarirono una febbre somigliante.

Il dottor Grindel sovente dà la decozione

per secondare l'azion della polvere. Le dosi dell'estratto variano, e pareggiano quelle dell'estratto di china. Una febbre intermittente è stata vinta con sei grossi di estratto. Quando si amministra il caffè come tonico, sembra al dottor Grindel che l'estratto meriti la preferenza sulle altre preparazioni.

APPENDICE

Maniera di preparare il caffè di Accum.

Ecco il metodo di preparare il caffè proposto da Accum, nella sua *Chimica culinaria*.

Abbiate un vaso cilindrico, traforato da parecchi piccoli buchi, mettetevi una quantità sufficiente di caffè macinato finissimo, secondo il numero delle chicchere che volete riempirne; ma state ben attento che le particelle del caffè non sieno nè troppo compatte, nè troppo chiare: fate bollire dell'acqua, e poi riversatela sullo strato del caffè: l'acqua copre lo strato, s'appicca alle particelle e ricade in una tazza o vaso che vi ponete sotto. E' d'uopo che lo strato sia assai unito, onde l'acqua possa infiltrarsi egualmente da per tutto.

La tavola seguente indica il diametro e l'altezza dei vasi cilindrici per l'operazione di Accum.

Q U A N T I T À del caffè	DIAMETRO del tubo o vaso	ALTEZZA del tubo o vaso
1 chicchera	1 poll. 1/2	5 poll. 1/2
2 chicchere	2 poll. 1/8	5 poll. 1/4
3 o 4 chicchere	2 poll. 3/4	5 poll. 1/8
5 o 6 chicchere	2 poll. 1/2	5 poll.
7 od 8 chicchere	4 poll.	5 poll. 1/4
9 o 10 chicchere	4 poll. 5/8	5 poll. 1/3
11 o 12 chicchere	5 poll.	5 poll. 1/2

Fa di mestieri aver cura che la caffettiera di metallo sia tenuta lucentissima e nettissima; perchè lo splendore metallico conserva il calore dell'acqua.

Abbiamo tenuto di dover aggiungere al nostro Manuale, questo metodo di preparazione del caffè, perchè adottato generalmente in Inghilterra, ed il liquore così preparato ha più di sapore, un profumo più puro: ma se il metodo fosse seguito con buona riuscita, non sarebbe d'uopo cagionare, e attenersi a questa pratica, essendo tutt' i saggi in generale difficili e costosi.



INDICE



INTRODUZIONE. — Storia del caffè	Pag. 11
CAP. I. — Della coltivazione del caffè, della sua raccolta etc.	31
CAP. II. — Delle diverse specie del caffè	47
CAP. III. — Analisi chimica del caffè	49
CAP. IV. — Preparazione del caffè .	50
1.º dell'abbrustolimento.	52
2.º della polverizzazione	64
3.º della infusione. . . .	66
CAPP. V. — Della maniera di dare il caffè	74
CAP. VI. — Della maniera di pren- dere il caffè	ivi

CAP. VII. — Della influenza del caffè sullo stomaco dei consumatori. . .	79
CAP. VIII. — Del caffè col latte. . .	85
CAP. IX. — Del caffè presso gli orientali	86
CAP. X. — Dei caffè di Parigi. . .	93
CAP. XI. — Del caffè relativamente alla medicina	96
APPENDICE	108

