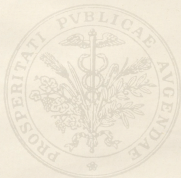


Busta 59, inv. 179
13 gennaio 1796, cc 8



Memoria

Del D. Vincenzio Chiarugi

Lettera di N. S. Gennaio 1796.


Ampara nel
4^{to} degli otti

Del moto di restituire al Frano
alterato per liscato ammen-
to la parte vegeto-ani-
male, e farne pane. Le
gione H. G. P. H. vine.

~~Chiarugi, recitata nella
sfilata accademica del
D. S. P. H. G. P. H. vine.~~

Si era lusingato, o Signori, di veder co-
ronati con osio felice alcuni miei
tentativi sul panificio; ed ebbi il
piacere di darvene un cenno in
una delle passate nostre Sessioni
accademiche. Vi promisi allora
di rendervene esatto conto all'ovvè
fossi stato in grado di farlo con
quella certezza, in cui posso si trova
L'osservatore dalla molteplicità
dei tentativi di fatto eseguiti
con ~~rapportazione~~ esattezza, e con-
fronto. Eccomi a soddisfar la spo-
messa. Permettete prima, che
abbia L'onore di presentarvi i
Saggi

saggi di diversi pani fatti con di-
 versa qualità di farine, alcune delle
 quali nell'impasto sono state misco-
 late con una porzione di glutine
 animale.

Voi già sapete, particolarmente dopo le
 fatiche del Beccari, il quale poco,
 o nulla ^{ha} lasciato da desiderare ri-
 guardo all'analisi della farina, che
 la vegetazione fino che finisce per
 principi, egualmente, che la putre-
 scione, di strugge, o per dir meglio
 decompone gradatamente la ma-
 teria vegeto-animale, crescendo così
 in proporzione L'amilacea; Sapete
 ancora, che le farine di semenze di
 varie contengono in diversa propor-
 zione la detta materia vegeto-ani-
 male, e che particolarmente quella
 di piante cereali ne contengono una
 dose assai superiore a quella di piante
 filiquose, o baccelline, come volgar-
 mente si dice.  E come che
 L'Amilacea

L'oggetto principale delle
 mie ricerche è stato appunto
 quello di facilitare la panizzazione
 delle farne di piante filiquo-
 se, e dei grani, che fanno y cagio-
 ne di umidità subito qualche
 tollerabile alterazione, pongo sotto
 i vostri occhi, signori, il grano fatto
 collo farina di grano puro; quello
 fatto collo farina di grano, che ave-
 va già vegetato; quello fatto con
 farina di fave; e finalmente quel-
 lo fatto con farina di riso, cui ho
 unito la metà del suo peso di fari-
 na di grano.

La farina di grano sano, di cui mi
 son servito y l'impasto, me ^{ha} son
 ministrato quasi un sesto di mate-
 ria vegeto animale, quella di gra-
 no vegetato, che era al tatto al-
 quanto più ruffa, e di odore qua-
 si compireumatico, senza che l'ope-
 razione di proficuarlo in ipotesi
 se avessi

se avessero avuto colpa, me ne ^{ho} fa-
 vuto poco più di un'ottavo, più
 scura, ed alquanto meno coerente;
 quella di fave ne diede circa un
 settimo pochissimo coerente, e qua-
 si nulla tenace; finalmente que-
 lla di riso ne vitascio quasi un equal
 peso, ma tenacissima. Prese

Prese adunque due eguali porzioni di
 farina di ognuna delle quattro sud-
 divise specie, aggiunse a 87. di
 farina di grano buono 82. di gela-
 tina ben densa fatta con colla sedopa;
^{alla} colla. Nello stesso di farina di grano
 fermentato 84. della stessa gelatina;
 e con simil peso di farina di fave
 84. di gelatina; e finalmente si-
 mil dose di gelatina. a 86. di fari-
 na di riso, con più tre oncie di
 grano. Si

Si procedi quindi all'impratto, che fu sp-
 quito facendo ~~l'arte da un fargone~~
~~del S. Tommaso da S. Felice in mia,~~
 nel modo consueto da un uomo dell'
 arte in mia ~~per~~

presenza, ponendo in ciaschedun pane
separatamente impastato una equal
dose di lievito. Tutto fu fatto con
eguale esattezza riguardo ai pesi,
al grado de temperatura dell'acqua
e l'impasto, ed alla lavorazione,
a tutto apponendo dei numeri cor-
rispondenti ad un appunto peso,
ne antecedentemente. Quasi

Quasi tre quarti d'oro furono impiegati
nell'impasto di otto pani, e pre-
cisamente nell'impasto dei pani
senza glutine furono spess. quattro
minuti e ciascheduno, in quelli
col glutine cinque in sei ^{minuti}.

Il resto del tempo fu impiegato in
preparativi, intermedij e appronta-
re l'impasto, e pesare il lievito. In

Quindi posta questa preparazione
coperta con panni ordinarij che
fanno ad una temperatura di
circa 28. gradi, e si ^{passò} ~~faccolò~~ ad
infornare ogni pane separatam:
a misura

amifero, che si vedeva lievitato ag-
giustamente dopo un tempo so-
porzionato. *II*

Il primo pane, che andò in forno dopo
un'ora e 15. minuti di quiete fu
quello di riso con farina di grano,
il quale fattofi pieno di crepacci, fu
giudicato incapace d'alteriore fer-
mentazione, ma che dopo la conve-
niente cottura fu trovato poco ri-
levato, grave e compatto, come
ricco di sostanza amilacea. *Di*

Di consimile anzi di assai peggior qualità,
perchè assai grave, e compatto, con
poco di crepacci, fu ritrovato dopo la
cottura il pane di farina di fave
pura, stato infornato dopo due ore
di lievitatura. *III*

Il opposto si trovò ben spugnoso, e lievito,
to, e di sufficiente leggerezza fornito,
quello fatto con due terzi farina di
riso, ed un terzo di grano coll'aggiunta
di S. n. di glutine, benchè non si
potesse

colla. E quantunque y condurlo
 a buon punto ci volesse y questo
 circa mezz'ora di più de fermenta-
 zione, è necessario avvertire che
 questo fu il primo ad impastarsi,
 e l'altro l'ultimo. In consequen-
 za quello fu fatto, coperto, ed im-
 mediatamente posto nella tempera-
 tura accennata di sopra, que-
 sto fu tenuto una mezz'ora ap-
 punto sulla tavola scoperta, in
 un ambiente assai più basso della
 temperatura dell'acqua calda
 impiegata y l'impasto, ~~in~~^{efficiò}
~~consequenza~~ in caso di raffreddar-
 si, e di trattenere la fermenta-
 zione piuttosto che di disperdersi,
 ed eseguirlo. Questa stessa valu-
 tazione ~~propria~~ ~~obignori~~, di
 è la ~~farfa~~ ^{per} ~~andò~~ ~~si~~ ~~disi~~ altri impa-
 sti rispettivi fatti coll'aggiunta
 della Colla, y che furono eseguiti
 sino a quella di semplice farina.
 Finalmente

Finalmente il pane fatto con intera buona
 farina di grano posto in forno do-
 po ^{ore} 2 $\frac{1}{2}$ di fermentazione fu tro-
 vato buono: L'altro fatto con la
 stessa farina coll'aggiunta della
 Colla dopo ^{ore} 2 $\frac{2}{3}$ di fermenta-
 zione essendo stato cotto al solito,
 fu assai più rilevato, e spugnoso.

Questo esperimento è il risultato delle so-
 vraccennate esperienze fatte nel
 giorno di ieri, totalmente corri-
 spondenti ad altre non poche
 fatte in diversi tempi sopra al-
 tre farine, coll'istesso metodo, e
 circostanze. E perciò sembra,
 che siamo autorizzati a credere, che
 possa ripararsi sicuramente ai
 danni sofferti dalle granaglie, che
 hanno cominciato a vegetare, o
 almeno sofferto qualche grado di
 putrescenza, e essere state esposte
 all'umido, o supplire alla reale,
 o primitiva deficienza di materia
 vegeto-

vegeto-animale) in quelle sostanze
farinose, che ne mancano, o ne
scarfeggiano. La cattiva yanica-
zione di queste sostanze aven-
do trovato un riparo, potrà forse
una volta divenire utile il buon
esito di questi tentativi alla classe
indigente. **E questo**

E questo riparo non farà di una gran
spesa, subitodici far si voglia, conto
di tante parti animali, le quali
o si gettano come inutili, o si pon-
gono a poco profitto; apprese con-
tengono molta sostanza gelatino-
sa, che non è veramente tutt'
affatto una cosa stessa colla ma-
teria vegeto-animale, ma che
più di ogni altra sostanza, eccet-
tuata la colla del Cacio, ad essa
si avvicina.

Dovendo supplire y un settimo al più
del peso totale di uno stajo di gra-
no ex: gr. di 50. Libbre di peso, yode
quattro,

questo, si potranno prendere sol-
 tanto di 35. circa di farina, e
 setto di glutine. E nella peg-
 gior ipotefi prendendo Collo
 Tedesco, si spenderanno £ 6. $\frac{1}{2}$
 di più della valuta delle di 35.
 di grano; le quali altronde
 si farebbero dovute sottrarsi alla
 più utile, e necessaria consuma-
 zione, perche incapaci di fare
 un pane buono, e salubre.
 Ma questa istessa spesa di quasi
 £ 20. di sacco non verrebbe mai
 il caso di esser necessaria, purchè
 si volesse profittare delle ossa, delle
 Corna, delle Cartilagini, dell'Ungue,
 delle Membrane dei tendini, e di
 tutti in sostanza gli organi bian-
 di animali, che lo consentono;
 e molti dei quali assolutamente
 (come dissi di sopra) si gettano come
 inutili, o si usitano con poco frut-
 to. In questo caso la spesa po-
 trebbe

travò vidersi a poche lire, e
sacco.

Adottando questo sistema al bisogno,
resterrebbe a conciliare l'interof-
se della Religione, per quelli, ai
quali è proibito dal loro Culto
di cibarsi di sostanze animali
in giorni eccettuati dalle leggi
Ecclesiastiche. Ora y altro, che
una sana fisica può illuminare
le questioni Scolastiche dei Scolo-
gi, non sarebbe forse sperabile di
veder conciliato questo punto, nel
caso almeno d'un urgente bi-
sogno?

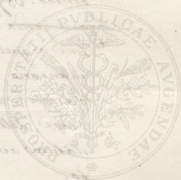
Come poi possa il glutine animale
facilitare, o almeno render più
completa la fermentazione, sti-
mo superfluo il dirlo a questo
illuminato Confesso. Voi ben sape-
te, signori, quanto grande af-
finità abbia l'ospigeno colle so-
stanze animali, non vivificate.
Questo

Questo gas diffuso nell'atmosfera egli
 è quello, che opera la fermentazio-
 ne del pane, combinandosi colla
 materia vegeto-animale, pas-
 sato in stato solido con svilup-
 po di calore, e parte combinan-
 dosi col Carbonio in essa contenu-
 to per formare dell'acido Car-
 bonico. Aggiungendo

Aggiungendo adunque del Glu-
 tine a quelle farine, che ne
 mancano, non si fa altro,
 che porle in quella disposi-
 zione, della quale di sua
 natura avrebbero manca-
 to.

Se in fine la mancanza ^{del tempo} ^{di} ^{ogni}
 L'acqua, e la scarsezza delle mie
 cognizioni non mi fanno per-
 messo di dar l'ultima mano
 a questi tentativi, desidero
 che chi può gli estenda al
 possibile, per vederli più
facili.

~~giustificamente ed utilmente~~
 terminati utilmente con =
 congiunti.



- 11: 1. Farina di Grano buono.
 11: 7. S.^o con Colla.
 11: 2. S.^o di Grano vegetato con Colla.
 11: 8. S.^o Senza Colla.
 11: 3. S.^o di Fave.
 11: 4. S.^o con Colla.
 11: 5. S.^o di Riso e Grano.
 11: 6. S.^o con Colla.

