

Cucina nella Cremona di Stradivari tra XVII-XVIII sec

Il secolo XVIII si apre con la guerra di successione spagnola, con il passaggio del ducato di Milano dagli Asburgo di Spagna a quelli d'Austria e Cremona diviene austriaca nel 1707.

Nel 1702, mentre la città è difesa dai francesi del maresciallo di Villeroy, il generale austro imperiale Eugenio di Savoia riesce a far penetrare in Cremona, attraverso una chiavica, alcuni suoi uomini che aprono le porte Ognissanti e Margherita permettendo a Eugenio di entrare in città e di rapire il comandante francese.

Stradivari vive a cavallo del XVII /XVIII sec e la cucina cremonese verrà variabilmente influenzata da francesi/spagnoli e successivamente da austriaci. La cucina barocca luculliana fatta di cacciagione e carni lascia il posto a ostriche, tartufi, pesce e molluschi. Il servizio alla francese in cui tutte le portate vengono messe a disposizione contemporaneamente su tavolate attrezzate si modifica con il cosiddetto servizio alla russa in cui i piatti sono serviti di volta in volta.

La tradizione vuole che Stradivari sostituisse la sua vernice ad olio con quella ad alcol proprio in questo periodo (olio di lino è prodotto tipico cremonese, lino coltivato anche per il famoso fustagno cremonese; l'alcol è prodotto dai frati Gesuati in Sant'Ilario noti per famose ricette liquoristiche). La vernice è definita 1704 dal liutaio Leandro Bisiach che racconta che fosse l'ultimo segreto di Stradivari vergato su una bibbia ritrovata dal figlio Giacomo.

Esempio di menù settecentesco ricavato da internet

ANTIPASTI

salumi della pianura, frittata all'arancia o ai peperoni, potage (volatili e pollame), pasticcio di maiale, spuma nell'omelette (di prosciutto o tacchino), torta salata alla bolognese (senza carne)

PRIMI = ENTRÉE

MINESTRE

brodetto veneziano, consommé (brodo di carne), marubini (ravioli a forma tonda solare), zuppa alla julienne o di tartaruga, maccheroni alla napoletana o alla cardinale (coi gamberi)

PESCE

"gosa fer", anguilla arrosto, pesci in agrodolce, zuppa di pesce, pesce gatto

SECONDI= MOYEN

CARNI

cotechino, bolliti, anatra all'arancia, carni in salse gelatinose, cotolette, filetto di bue, lepre arrosto, piccione selvatico in salmì (salsa molto aromatica), spezzatino,

(capponi, starne, fagiani...offerti in forma di pesce in periodo di digiuno)

LEGUMI

fagioli con "pistada" di lardo, fave con le cotiche, farinata di ceci, zuppa ai legumi,

condimenti, SALSE

mostarda, besciamella, maionese, ossimele (agrodolce), salsa verde

DESSETS

DOLCI

Torrone; sbrisolosa; biligot, Babà(francesi); bocche di dama(B.Stefani1662); Cotognata (D.Auda 1670 – speciale); crema chantilly (Vatel 1670); Meringhe (Gasparini 1720); Soufflé; pan di Spagna; caffè e cioccolata (vedi trattenimento ditirambico di Francesco Arisi (1657-1743) CR, vedi anche “ la sorpresa di Cremona” successo di Eugenio di Savoia lo stesso che concede a Torino la prima autorizzazione della vendita di cioccolato al pubblico) ; crema al mascarpone ; pattona

DESSERT SCENOGRAFICI con sculture in zucchero (Quirico degli Augusti medico di Cremona/Tortona fine XV secolo scrive Lumen Apothecariorum per primo descrive il marzapane e spiega come colorare lo zucchero);

ENTREMENTS

è previsto entremets (associato a spettacoli ... balletti, musica ...) che avviene a pranzo terminato, ma resta l'uso di servire tra le portate più importanti entremets salati (verdure, soufflé, crepe) o dolci (pasticceria calda, pasticceria fredda, gelati e sorbetti). Oggi dell'antica usanza d'inframezzare entremets alle portate principali è rimasto l'uso di servire un sorbetto poco dolce, dopo le pietanze iniziali e prima dell'arrosto o della carne. acqua profumata per lavarsi le mani

acquisti per una cena offerta all'imperatrice Elisabetta Cristina di Brunswick, moglie di Carlo VI, 1720

In pesce fresco diverso l. libbre^s 545.....
Gamberi libbre 70.....
Triffole libbre 20.....
Tonina – Caviata – Ancioda – Capperi – Pignoli -
Uva secca - Bottarga - Budelli e vasi.....
Butirro libbre 84.....
Giazzo per conservare il pesce in Milano.....
Fruta.....
Erbaggi
Agrumi
bruschi.....
Aranci di Portogallo.....
Moscato, vino di Seagna ed acquivita

Mostarde, olive, fongetti nel oglio e vasi.....
Droghe e dolci
Pasta di Genova, cervelata, luganiga, grasso bianco,
lardio, grassa di manzo, lingue salate e lacetto di
vitello.....
Violette, rondoni e lepri vive.....
1 manzetto - 7 vitelli - 1 castrato e 2 agnelli.....
Pollini, pollastri, piccioni, capponi, anetre et oche.....
Latte, panna e fior di farina
Uova dozzine 61.....
Pane.....
Formaggio e stracchini.....

SI OFFRE UNA RELAZIONE (per amor di paradosso e non solo...) per dimostrare quante e quali relazioni possibili si possano trovare tra la sublime arte della liuteria e la alchemica genialità della cucina del passato e ... non solo!

Resine e gomme	
<p>gommalacca E904</p> <p>resina di origine animale estratta da insetti chiamati cocciniglia della lacca</p> <p>composta da poliesteri e da lattoni di vari ossiacidi con gruppi idrossi,carbossi, carbonilici.</p> <p>La gommalacca si purifica a caldo per trattamento con borace E285 classificato come conservante alimentare.</p> <p>Si ritiene che l'uso della gommalacca indiana sia stata importata dai gesuiti in occidente nella seconda metà del 1600 come sostituto della lacca cinese e giapponese conferisce durezza alla vernice</p>	<p>La gommalacca serve come incapsulante per ottenere il rilascio graduale di dolcificanti in farmaci, per rivestire la frutta (limoni aranci),coni gelato, cioccolato (Ritter), veicolo di coloranti per torte, o gomma da masticare; detta vernice per dolci e per mele o confectioner's glaze (smalto per pasticceria venduto in spray). Si può sciogliere la gommalacca in soluzioni acquose alcaline</p> <p>Per verniciare dolci</p>
<p>Sandracca</p> <p>"vernice liquida" proposta ed usata dal pittore e scrittore d'arte Cennino Cennini (inizio del sec. XV) che la prepara con sandracca e olio così come è descritta nel manoscritto bolognese "Segreti per colori". Con buon alcool rettificato si può produrre vernice liquida con sandracca 10 trementina veneta 2 alcole 30</p> <p>conferisce durezza alla vernice</p>	<p>Non ha tossicità: DL50 orale ratto 5800 mg/Kg: dunque per un uomo di 100kg è tossica se questi ne assume 5,8kg</p> <p>La sandracca con resina di trementina è stata usata come rimedio per l'asma, la tosse e nella cura dei denti, usata come cosmetico dai mercanti di schiavi sulle pelli doloranti per curarne la magrezza, per scopi farmaceutici , può essere confusa con la sandaracha dei romani o solfuro di arsenico. È un componente di particolari liquori, ha effetto calmante e antinfiammatorio, per via interna è usata contro i vermi intestinali.</p>
<p>Il ginepro</p> <p>resina estratta da Cupressaceae e dunque detta gomma di ginepro (Alexis) Una "cedria resina odoratissima,"(Donzelli) si estraeva dal cipresso selvatico del Garda chiamato impropriamente cedro e il cui legno detto ance Cedrus si suppone</p>	<p>Il ginepro è utilizzato principalmente nell'affumicatura di salumi: speck, prosciutto, carne fumada... In cucina entra in molte ricette del Trentino, ad esempio per insaporire patate e crauti. Ottimo con l'arrosto e gli stufati, il ginepro trova largo uso nella produzione di alcolici, tra cui il gin, ricavato</p>

<p>fosse usato da Gasparo da Salò contiene resine e oli essenziali.</p>	<p>dalla distillazione delle bacche.</p>
<p>-Ricordando Alexis, Bonanni “dissolvant la sandaraque (con aggiunta di colorante) en poudre dans l’esprit de vin... on y met l’huile de lin et l’esprit de vin s’etant evapore... cuits ensemble au soleil...ou a feu doux...”</p> <p>-Cozio di Salabue In una nota del suo carteggio scrive ...” Questa vernice è vera di Stradivari sincera e sicura: un’onza e meza di goma lacha ... tre quarti in tutto di mastice e sandracha e spirito (di vino) una libra. Una libra d’oglio di noce, farlo cozzere e meter dentro, fino a che ha perso la schiuma, le medesime gome, mesa un onza di sangue di drago.”</p> <p>(Il 26 Settembre 1728 un allievo del maestro così riferisce “ Ho provato a fare con vostro modo, ha momenti se ne iva la botega de fuoco”)</p>	<p>Seguendo la procedura di Alexis, Bonanni e Cozio il cuoco pone sul fuoco soluzione acquosa di conserva di pomodoro e aggiunge olio. Il tempo di cottura favorisce l’evaporazione del solvente acqua del colorante del pomodoro (licopene rosso e carotina gialla) insolubile a freddo in olio ma solubile a caldo lentamente per evaporazione del solvente acqua.</p>
<p>Elemi</p> <p>Oleoresina estratta da piante della famiglia delle Burseracee.</p> <p>Utilizzata per rendere la vernice più morbida ed elastica si usa la qualità Manila,</p> <p>Conferisce brillantezza e elasticità alla vernice</p>	<p>Olio essenziale elemi (Canarium luzonicum) secondo il decreto legge 107/92 classificato anche come aroma per alimenti (profumo di finocchio). Per uso medicinale. È considerato antibatterico, antimicotico, antireumatico, antisettico, rubefacente antispasmodico</p>
<p>Trementina veneta</p> <p>Resina del larice e pino d’Aleppo. Sotto forma di fluido si definisce essenza grassa, si trova in ricette di vernici cosiddette miste o ad alcool</p> <p>Difficile trovare una buona trementina veneta non sofisticata con colofonia sciolta in essenza; può sostituire l’Elemi nella formula conferisce brillantezza e elasticità alla vernice.</p> <p>Resina nota da Gherardo da Cremona, famoso traduttore della Scuola di Toledo</p>	<p>È base del vino retzina, noto anche ai romani.</p> <p>In farmacia come antisettico espettorante.</p> <p>Trementina essenza: mescolata ad eccipienti zuccherini era usata in farmacia come farmaco nell’epilessia, artrite, tenia</p>
<p>Colofonia E915.</p>	<p>Gli esteri glicerici della colofonia sono usati per la stabilizzazione che evita la separazione delle</p>

<p>Prodotto molto economico spesso trattato per saponificazione con metalli pesanti per produrre la cosiddetta “resina indurita” solubile in oli.</p>	<p>emulsioni nelle bibite ad esempio in cui oli vegetali ed emulsionati in cui sono disciolti sapori ed aromi. La polvere di resina è utilizzata per spiumare pollame, e pelare maiali, cinghiali. È fissativo delle essenze nei profumi.</p>
<p>Benzoino: 1)Il <u>benzoino</u> (gomma di benzoino o gomma benjamin) è un α-idrossichetone C₁₄H₁₂O₂ (è un solido cristallino giallo che si ottiene per condensazione della benzaldeide), presente nell’olio di mandorla amara, mentre si differenzia dalla resina ricavata dallo <i>Styrax</i>.</p> <p>2)<u>Resina benzoe</u> (<i>Styrax benzoin</i> – resina di benzoino o resina di stirace-storage). La resina, conosciuta anche come gomma benzoe, conferisce una maggior brillantezza la gommalacca e ne migliora la scorrevolezza nella verniciatura a tampone dei manufatti in legno.</p> <p>conferisce luce e brillantezza alla vernice. Curiosità: dalla resina si estrae ac. Benzoico che distillato con calce si trasforma in benzene componente primo della benzina</p>	<p>La gomma o resina di benzoino contiene fino al 20% di acido benzoico e il 40% di esteri dell’acido benzoico) L’acido benzoico (E 210) ed i suoi Sali o esteri (E 211, E 212, E 213) sono usati come additivi alimentari come agenti anti-microbionici. Principio attivo come antisettico cutaneo e in sciroppi per la tosse come espettorante.</p> <p>L’orzata è a base di mandorle e vaniglia con aggiunte di essenza di benzoino deacidificato. Il benzoino è contenuto nell’olio di mandorla usato in liuteria per pulire, rifinire, lucidare.</p>
<p>Mastice</p> <p>Resina estratta dalla pianta del lentisco</p> <p>si trova in ricette di vernici cosiddette miste (olio,essenza) o ad alcool</p> <p>Mastice nelle vernici per dare corpo e lucidità ma anche per buona elasticità</p>	<p>Resina usata per dolci tipo biscotti, chewing gum, liquori, gelati, dolci al cucchiaio e usato in distilleria per produrre liquore di mastice e ouzo al gusto di mastice chiamato mastichato (mástiha). A Chios il mastice con zucchero, e base del hyporvryhio (ipovrichion), dolce al cucchiaio di benvenuto al patriarcato di Costantinopoli. Apicio in de re coquinaria lo usa per aromatizzare i vini e l’absinto.</p> <p>L’olio di lentisco in Sardegna serviva per preparare un pane tipico dell’isola, su pistoccu, e un pecorino di antiche origini, l’axrida.</p> <p>Salep dondurma o Maras ice cream: originario della regione di Kahramanmaras, precisamente di Maras, definita la capitale del gelato turca, è un dolce offerto spesso per strada da simpatici venditori ambulanti, vestiti con costumi tradizionali. E’ un gelato gommoso, di consistenza molto elastica, tipico per la sua elevata concentrazione di salep, farina di radice di orchidea che gli conferisce, insieme alla resina mastice, un’elevata masticabilità rispetto agli altri gelati. Si trova in commercio al gusto di pistacchio o</p>

	al gusto classico salep. Turkish Delight o lokum, si trovato in molti negozi in tutta Istanbul. Confetti gelatinosi aromatizzati con acqua di rose, mastice, arancia, bergamotto e limone. Tagliato e mangiato in piccoli cubetti
Ambra resina fossile da non confondersi con l'ambra grigia è una sostanza di consistenza cerosa che il capodoglio secerne dalla cistifellea. Quest'ultima aggiunta a liquori, cioccolato, pietanze come per il suo profumo.	
Propoli Plinio chiama eritace o sandracca un particolare prodotto dalle api come cibo che si differenzia dal propolis miscuglio di resine, oli essenziali prodotto dalle api accanto al pissoceros che è una cera simile alla pece. Proposto nella vernice per liuteria da Sacconi e William M. Fulton contiene coloranti assimilabili alla quercitina	Conservante e antiinfiammatorio secondo Plinio: "Diminuisce i dolori nervosi, guarisce ulcere, accessi e foruncoli...". La propoli è usata come ingrediente in caramelle balsamiche, in chewing gum, cosmetici, pastiglie e creme per la pelle. C'è chi ha proposto un budino di panna, latte, zucchero e tuorli aromatizzato con granella di propoli
Solventi eluenti	
Alcol E1510	Distillazione vedi liquori: le vernici per liuteria nel sec XVII/XVIII passano dalle vernici ad olio a quelle ad alcol per la migliore qualità e gradazione dell'alcol ottenuto per distillazione e per la qualità migliore delle resine provenienti dall'oriente
Olio di lino e noce	Usati per le proprietà siccative nelle vernici dette ad olio; La sostanza plastica detta linossina è ottenuta per ossidazione dell'olio di lino e usata nella fabbricazione del linoleum. Maugin in Manuel du Luthier nel 1834, sostiene che tutti i più celebri liutai abbiano usato "verniss gras, autrement dit vernis à l'huile"; nel 1867, Grivel in Vernis des anciens Luthiers d'Italie indica in "deux ou trois couches de ce mélange (compose...d'huile de lin) suffisent pour vernir un instrument". olio di lino fonte di omega 3 Il lino di' Cremona passa meritamente per il miglior lino dell' Italia , ma anche in Cremona , come nello Stato Pontificio fi raccolgono lini marzuoli elini vernili, volgarmente chiamati in Cremona Invernícj , o Ravagnnfchi :
grassi	Cioccolato + burro cacao x ricordare io trattenimento ditirambico dell'Arise contemporaneo di Stradivari
Coloranti e pigmenti	
Specifici coloranti sono stati largamente utilizzati a Cremona nell'industria tessile (filati di lana, cotone, seta e lino per fustagno)	
Le sostanze che tingono in giallo più usate sono la reseda, il legno giallo, la quercia gialla, il pioppo, l'oriana,	

la serratola, la ginestra, ...		
robbia	La radice di garanza (robbia) contiene il colorante alizarina che ha proprietà irritanti e nocive. viene utilizzata come colorante ma soprattutto per preparare lacche a diversi colori ottenuta per chelazione e precipitazione con metalli come ferro, rame, magnesio, alluminio che ottiene dalla robbia il rosso bruno,	Radice aperitiva, caglio per formaggi, Carlo Magno, emanò tra il 770 e l'800 il "Capitulare de villis" che prevedeva che venisse coltivata tra gli altri vegetali commestibili dell'orto anche la robbia Ho fatto la frittata con foglie di robbia selvatica
acetosella (da Rumex ed oxalis)	Contiene uno specifico colorante (le foglie forniscono colorante giallo, il rizoma rosso) e acido ossalico usato in ebanisteria come mordente decolorante per attenuare o ravvivare il colore del legno. L'acido ossalico si aggiunge alle vernici a tampone per ridurre la viscosità.	Le foglie simili agli spinaci sono commestibili. I tuberi si consumano dopo averli fatti seccare al sole. Usata in bibite e zuppe ... brodetto farassi rosso ... con aggiunta di acetosella (Platina – De honesta voluplate...) In antico usate per produrre "pastiglie contro la sete" con buona pace del ... Piccolo Principe
cartamo o zafferanone	dal fiore si estrae colorante e una sostanza resinosa solubile in alcol.	Colorante giallo alimentare originario dell'Oriente, coltivato da secoli nella bassa padana (Viadana, Casalmaggiore), Usato nei risotti, pietanze varie in sostituzione dello zafferano, ma anche in bibite come cedrata in sostituzione della tartrazina o giallo tartrazina (E102)
zafferano	lo zafferano per un giallo arancio, Dal colorante si ricava una lacca gialla	Usato in cucina, ha potere digestivo, contiene colorante crocina, la picrocrocina amaricante, il safranale aromatizzante.
ratania	La radice di Althaea officinalis contiene Tannino, il colorante flobafenico rosso, cere, acido ossalico, zuccheri. L'estratto alcolico con acetato di piombo dà precipitato lacca rossa	Usata in sciroppo o estratto per le sue proprietà astringenti, anche come dentifricio.
guado	Colorante giallo da isatis tinctoria principalmente in campo tessile per lana, seta, cotone, lino e yuta, ma anche per vernici, colori per uso pittorico, cosmetica. l'azzurro indigofero che si ottiene dal guado	Una varietà di isatis conosciuta in Sicilia e usata in cucina è chiamata "cavulucarammu"

	o luza non si deve confondere con erba guada dal colore giallo oro	
reseda luteola o dei tintori	Colorante giallo impiegato su fibre tessili, preferibilmente su seta e lana. Serve per ottenere la lacca di gualda	resedare in latino significa calmare, alcune specie di reseda hanno proprietà medicinali
kamala	Contiene una resina e colorante giallo in soluzione alcolica	è stata usata in farmacia come antitenia
spincervino o Rhamnus catharticus	Colorante giallo d'origine vegetale che si estrae da bacche (note come grani d'Avignone) contenenti colorante giallo verdastro. Dai grani si ottiene la lacca con allume.	Molto tossico usato anticamente come lassativo
curcuma E100	Contiene Curcumina con un colore giallo verdastro.	usato in cucina, anche per sostituire lo zafferano in polvere. Nella cucina indiana ed asiatica poi, viene usato come base per il masala, e il curry
oricello, orchile, E121	sostanza colorante ottenuta da varie specie di licheni contenenti orceina che può essere estratta trattando il lichene con alcali. Usato per tingere lana e seta in rosso-violaceo, rosso lilla	usato in cucina per tingere marzapane e gelatine. VIETATO dal 1977
Annatto, Urucu, orellana	L'annatto, o E160b, è un colorante giallo-rossiccio la cui struttura deriva dal carotene estratto dalla Bixa orellana, Lemery la chiama Urucu	L'annatto è uno dei coloranti conosciuti da maggior tempo, ed è usato da più di 100 anni sia in Europa che negli USA per colorare margarina e formaggi. L'attuale legislazione alimentare italiana (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209) permette, oltre agli usi già citati, la colorazione di gelati, liquori, dessert, cereali per prima colazione, decorazioni, prodotti da forno, grassi emulsionati, snack e pesce affumicato.
cocciniglia, carminio, E120 kermes E124	Carminio o rosso rubino si ricava per precipitazione con Sali di alluminio o di calcio dalle soluzione di acido carminico (presente nel rosso di cocciniglia o nel kermes). Il carminio si chiama anche "scarlatto veneziano" dal colore dei mantelli di gala dei nobili che venivano tinti al mordente con bibite, dolci, gelati,	il kermes. E120 (AMMESSO in Europa) si trova in prodotti farmaceutici, sciroppo e pastiglie, caramelle, gelatine, salumi stagionati, prodotti da arrosto. E124 (VIETATO in alcuni paesi) Usato come colorante nei liquori caramelle, paste, biscotti, sciroppi

	ghiaccioli, marzapane e gelatine.	
annatto, E160b	Colorante giallo-rossiccio poco solubile in alcool, e solubile negli oli .	Contenuto nella pasta (achiote) messicana, in cibi marinati o salse per migliorarne il colore. Usare l'annatto per migliorare il colore del cioccolato era comune in Europa fino al XVII secolo. La bixina (carotenoide) ha formula C ₂₅ H ₃₀ O ₄ e P.M. 394.
gommagutta	è una gommoresina contenente il 60-80% di resina e il 15-25% di gomma ,colorante il giallo tenue,	Trova impiego in medicina come diuretico, emostatico, purgante e antielmintico (antiparassitario intestinale) tossico Entra nella ricetta del Relish (pasta di acciughe)
sangue di drago	Usato nella miniatura e nelle ricette vernicianti dell'800. Nel trattato di Chimica... del Cassola si consiglia soluzione alcolica di resine e sangue di drago per la "pulitura rossa" dei violini	Usato come disinfettante ma anche come base per una sorta di Rhum nell'isola di Tahiti.
aloe	aloina per un giallo verdastro	I derivati sono usati come estratti aromatizzanti di bevande alcoliche ed analcoliche, amaricanti (tinture, purganti) in cosmetica, fitochimica,
legni coloranti (di sandalo, Brasile, pioppo)	Sandalo per il rosso violaceo usato in ebanisteria sotto forma di estratto alcolico colorante Pioppo per il giallo	Da Santalum Album è usato come aromatizzante sotto forma di olio per aromatizzare dessert. Taluni sostengono che La corteccia del pioppo, dopo essere stata lavata accuratamente può essere mangiata, condita con un po' di olio e di sale. Germogli e gemme del pioppo contengono olio essenziale, resina, sostanze coloranti e tannini. (secondo studi russi la resina è elemento essenziale per produrre da parte delle api del propolis)
serratula	presenza di pigmenti gialli resistenti alla luce appartenente al gruppo dei flavonoidi	Secondo la medicina popolare la Cerretta comune è astringente (limita la secrezione dei liquidi) e vulneraria (guarisce le ferite). In alcune zone si usano le giovani foglie cotte.
L'ossido e l'idrossido di ferro E172	sono coloranti di colore variabile di origine minerale usati in pittura come ocre, nel sottofondo per "abbronzare" il legno prima della verniciatura. È la "pietra rossa	in cucina possono essere contenuti in chewing-gum, confetti e dolci, in farmacia come integratori

	usata da' pittori" studiata dal chimico cremonese Cerioli.	
caramello E150 a,b,c,d,	contiene 5-idrossimetilfurfurale HMF; Ricercatori nel Regno Unito sostengono che il caramello abbia una struttura simile alla gomma. In liuteria il tè (trattato al caramello che accentua la colorazione della catechine e teaflavine rosso arancio) è usato per il sottofondo. Si sviluppa anche attraverso la reazione di Maillard della "vernice bianca" di Sacconi	HMF considerato tossico ad alte dosi. Si trova nell'aceto balsamico e nel miele, viene usato per colorare bevande come la Coca o il cognac,
Caricanti		
<p>Molte ricette per vernici per liuteria prevedono la presenza di residui cerosi. Le resine base senza cera sono molto più trasparenti e reggono meglio <u>l'umidità</u>, perché la cera che generalmente opacizza riduce il peso molecolare medio della resina. L'esperto lucidatore (lüstrù o lustreur o vernisseur) per altro sa che una vernice senza cera risulta molto fragile a distanza di tempo.</p> <p>Per la prima preparazione del legno alcuni usano una soluzione piuttosto diluita di cera, seguita da uno strato sottile di cera solida per favorire la perfetta penetrazione nei pori. Si lascia riposare per uno o due giorni e si lucida con un panno di lana.</p>	<p>cera d'api E901 (agente lucidante).</p> <p>La cera carnauba, un ingrediente chiave della gomma da masticare, caramelle gommosi, i sughi e le salse. In farmacia come rivestimento delle pastiglie, come rivestimento dei formaggi durante la stagionatura. Mentre alcuni formaggiai l'hanno sostituita con la plastica, molti la usano ancora per evitare che il formaggio raccolga sapori sgradevoli dalla plastica.[senza fonte] Come additivo alimentare la</p> <p>acido stearico E570 (antiagglomerante)</p> <p>stearina prodotto di condensazione di acido stearico E570 e all'acido palmitico con glicerina. la frazione solida a temperatura ambiente di oli e grassi;</p> <p>cera carnauba E903</p> <p>È usata anche come agente lucidante nell'industria alimentare, in particolare in alcuni tipi di caramelle particolarmente lucide come le M&M's, gli Smarties e le Tic Tac, nelle Golia Bianca, nelle Fruit-tella, nelle lunghissime liquirizie Kimono della Haribo, nelle Mentos, nelle BigBabol Full Fill e in alcuni tipi di cioccolatini. Usata come polish in liuteria</p>	
miele	la vernice bianca di Sacconi, a base di miele, gomma arabica, zucchero	base dei petits-fours o piccola pasticceria: alla formula base si possono aggiungere mandorle, frutta

	candito ed albumina	secca, canditi.
albume tuorlo uovo	Albume come coprente, tuorlo come medium oleoso	... rosso d'ovo battuto con giaffrano ... insusa fare colorito (Platina)
silicato sodico E550	Ignifugo, candeggiante, adesivo, insetticida, acaricida e fungicida; sotto forma di silice amorfa o colloidale pesanti caratteristica base di abrasivi e turapori	è usato come antischiuma antiagglomerante in cucina per formaggi e prodotti a base d'uovo. Nella bentonite E558 usata come chiarificante si trovano silicati di alluminio e metalli
caseina	Usata nella produzione di colla e di caseinati trattando la caseina con ammoniaca	Componente dei latticini
gomma arabica e414	Ingrediente della vernice bianca di Sacconi. Usata per "lustrare e gommare"(impregnare) i tessuti. Alberi da frutto secernono una gomma genericamente denominata orichicco usata anticamente come colla da ebanisti, falegnami e fabbricanti di tessuti	<p>Polisaccaride usato per preparare (lucidare) confetti e caramelle, nella dieta del diabetico, stabilizzante per bevande, birra gelati maionese. La gomma è usata per fissare le tinte vegetali derivanti da rose, zafferano, pistacchio ecc.. nella preparazione della "pasta reale" detta di Martorana, chiarificare soluzioni alcoliche e vino.</p> <p>Rispetto all'amido ha la metà delle calorie e fa durare più a lungo i prodotti alimentari, oltretutto non crea problemi nemmeno a chi è celiaco perché non contiene glutine. Per capire se un alimento contiene o meno la gomma arabica dobbiamo cercare la sigla E414. Gomma arabica liquida dell'acacia (gum arabic) in alcune categorie di alimenti (bevande, zuppe, cereali per la prima colazione, prodotti da forno)</p> <p>11 set 2014 - Il miglior miele d'Italia arriva dalla "terra del violino": è l'amato miele di acacia (Apicoltura Zipoli, Cremona) eletto da "Settimana del Miele" (Montalcino, 12-14 settembre). Il miglior "Miele del Sindaco"</p> <p>Robinia usata x fasce i chitarre</p>

Si può immaginare una relazione tra speciali e cuochi nella preparazione di "trocisci", pillole di pane di piccole dimensioni che contengono sapori, profumi, farmaci, che si trasformano in tortellini e tortelli "tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana". Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre

il tortello rappresenta l'involto.

Teatro farmaceutico, dogmatico, e 1675 spagirico del dottore Giuseppe Donzelli

Trocisci di di Galeno.

Piglia Carne cotta con acqua d'Aneto, & un poco di sale, e purgata oncie otto, polvere di Pane biscotto oncie due, se ne formano Trocisci, secondo le regole dell'arte.

Rafis non dice, cō che licore si dovranno formare essi Trocisci, e perciò viene originata la varietà dell'intricate opinioni, imperciōche la Farmacopea Agustana, e Bertaldo vogliono l'aceto scillino; e molti vogliono il decotto delle Bacche di Ginepro, & altri pigliano il decotto di Sauina, Rubia di Tintori, e di Capel Venere; i Valenziani, e Siluio, vogliono il sugo di Rura-

Noi costumamo di formarli col Sugo d'Artemisia, e così fanno Fernelio, Renodeo, Fiorentini, Bolognesi, Bergamaschi, Cordo, Fesio, Placotomo, e Spinelli.

La pratica di comporli è questa: si depura il sugo d'Artemisia, e con esso si dissolueranno le gomme, e dopo d'averle colate le cuocerai à consistenza di mele, poi vi s'aggiunge la detta Mirra, e gl'altri ingredienti sottilissimamente polverizzati, facendone buona mistione nel mortaro, pestando lungamente. Se ne formano Trocisci di due dramme l'vno, secondo dice la ricetta.

Farmacopea universale che contiene tutte le composizioni di farmacia .1742

Di Nicolas Lémery

De' Trocisci.

T*Trociscus* è un nome Greco che significa *Girella*. *Nomi de'* Si dinomina anche *Placentula*, seu *Orbis*, seu *Trocisci*. *Orbiculus*, seu *panis*, seu *Pastillus*. Quest' ultimo nome è appropriato ad una specie di Trocisci che si gettano nel fuoco per riceverne uu odor grato che corregge la malignità dell'aria. Gli Arabi hanno dato il nome di *Sief* a i Trocisci che servono alle malattie degli Occhi. *Sief.*

I Trocisci in generale sono composizioni secche composte di molti Medicamenti polverizzati ed in-

corporati col Vino, o con Acque distillate, o con sughi, o con mucilagini, o con Polpe, o con Sciroppi in una consistenza assai soda. Si pesta ben la massa in un Mortajo, affinché il tutto esattamente si unisca, e si divide in piccoli pezzetti, a' quali si dà la figura che si vuole, ora lunghetta, ora quadrata, ora triangolare, ora rotonda, ora piatta, ora di piccoli grani. Si mettono poi a seccare per poterli conservare senza esser offesi da muffa.