

6
coli pani , che farete seccare o al sole , o al
forno . Quando vogliate servirvene , sciogliete
uno di questi pani nell' aceto , o nel brodo , ov-
vero in qualche altro liquore , e farete in que-
sta foggia una salsa improvvisa , che vi darà un
gustoso sapore ad un piatto di sua natura insipi-
do . La Senapa rileva l' odore , ed il sapore del-
le droghe .

2016. *Come si raddolcisca la Senapa .*

Ella è così semplice troppo piccante ; ma
col zucchero , vino generoso , mele , ed uva pas-
sa si raddolcisce .

2017. *Per togliere l' acrimonia alla Mostarda .*

Si toglie questa con tenerla in molle tutte
le vendemmie nel mosto , e si ripone in piccio-
li bariletti .

2018. *Per fare un Vivajo di Pesci ,
ossia un Serbatojo .*

Per fare tali Serbatoj si fa un picciolo ca-
nale in una terra propria a ricevere le acque dal
Cielo , o quelle di un ruscello vicino .

2019. *Vivajo da Gamberi .*

Si fa una cassa di legno , e si pone in un ru-
scello d'acqua corrente che i Gamberi si manter-
ranno vivi fino che volete ; ponendovi però en-
tro erbaggi , e cose simili per alimento .

2020. *Altro diverso anche per Pesci .*

Ne' siti più vasti si fa uno steccato di tra-
vicelli ben forti per gl' interstizj de' quali l'acqua
si rinnova , e somministrasi buona al nudrimen-
to de' Pesci .

2021. *Per fare il Sidro bevanda .*

Prima si macina , e si pesta il frutto de' Po-