

d'ova mezzi cotti n. 6 . Fatta la mescolanza si raffina in un mortaro; ed alla raffinata materia si aggiugne l' altra porzion di latte restata indietro, entro la quale si fa distemperare Zucchero fioretto lib. 1, Savojardi sottilmente pesti n. 6, pistacci grossamente triti oncie 3, con piccol porzion di scorzetta. Preparata così la Pappina si mette secondo l' arte a gelare.

A fare l' Acqua di Gelsomini.

Prendete due libbre d'acqua distillata di rose bianche, ed infondete in essa una libbra di fiori di Gelsomini, li quali per ore 24 da quella non rimoverete. Dopo li cavarete, ben bene spremendoli, e con altri Gelsomini nuova infusion farete, la quale anderete replicando, finchè l'acqua abbia preso quell' odore, che a voi piacerà. Colata poscia, la porrete in un vaso di vetro, il qual chiuderete, affinchè la fragranza, che ha l'acqua acquistata non isvanisca.

Acqua Vita di Visciola.

Improntate un boccale di spirito di vino ottimo, e in esso infondete il sugo cavato da libbre 3 di Cerase Visciole peste, e per istaccio passate, Chiovelli di Garofani n. 10, Cannella fina trita una dramma; e Zucchero chiarificato, ed a consistenza ridotto oncie 9, o più secondo il gusto. Quando avete fatta l'infusione di tutto nello spirito di vino, che dee esser posto in una proporzionata boccia di vetro, dovete agitare le infuse materie, onde s'incorporino bene insieme. Passati poi sei giorni colarete lo spirito di vino impregnato delle droghe, che dentro gli poneste, e lo esporrete al
so.