

di vetro ben chiuso, onde non isvanisca la contratta fragranza, e si segnerà di viglietto indicante la qualità del fiore, che ha dato l'odore all'acqua, come per esempio acqua di fiori di cedro ec. Quando poi volesse fabbricare un qualunque Rosoglio, usarete tanta quantità dell'acqua odorosa, quanta conoscerete bastare per dar l'odore a quella porzion di spirito di vino di che servir vi volete pel Rosoglio, e la porrete ad esso spirito unita, coll'aggiunta di pochi Anesi, o di un poco di Canella, o di Marris, o di Garofano, o di Noce Moscata, o di scorza di naranze di Portogallo, o di Cedrato, o d'altro, che più si addatti all'odore de' fiori co' quali deste all'acqua l'odore, la porrete dissi ad esso spirito unita nel Lambicco, per far la mista materia secondo l'arte per lo stesso passare. Passata diligentemente che sia, aggiugnerete allo spiritoso fluido lambicato zucchero chiarificato, e ridotto a quella consistenza, che ad una tale operazione è necessaria, in quella quantità, che conoscerete abbisognar, onde il Rosoglio venga di gusto perfetto, la quale suol raggugliarsi alla mistura dello spirito adoperato. In oltre è ancor bene il sapere, che l'odore del fior degli agrumi si può crescere, e più forte rendere, coll'infondere nell'acqua, nella quale s'infusero i fiori, le scorze sottili del frutto della stessa pianta.

Quando poi si farà dolcificato il Rosoglio col Zucchero, si dee passare una, o più volte per bambagia in falda, acciò maggiormente si chiarifichi, ed il vaso, che a tale uopo vuolsi adoperare sarà di Peltro, o di Latta, fatto nella forma, che sta disegnata in fondo del libro alla figura n. 4, procurando, che il tubo, per cui dee colare il rosoglio derivi in un gran fiasco