

www.e-rara.ch

Sul richiamo della canna zuccherina in Sicilia e sulle ragioni che lo esigono

Palermo, 1825-1826

ETH-Bibliothek Zürich

Shelf Mark: Rar 19129

Persistent Link: <http://dx.doi.org/10.3931/e-rara-51392>

Capitolo VII.

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelnformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

que stagione potranno esserne colpite, e paralizzate. Ed in questo caso bisogna reciderle, ancorchè siano di otto a dieci mesi, e passandole ai cilindri, il loro sugo potrà destinarsi alla distillazione del rum, per cui in seguito ne darò gli elementi necessarj per ben regolarsi. Convien però lasciarle sul campo, quando trovansi di sei mesi circa, perchè una pioggia, copiosa ruggiada, o irrigazione per quei, che ne hanno la possibilità, le rimette in vigore.

Tutti gli altri sinistri possibili vanno soggetti a quella generale prudenza, e misura, che si possono da qualunque saggio coltivatore suggerire senza dei precetti non combinabili con infiniti avvenimenti, che si verificano.

CAPITOLO VII.

Sull' estrazione del sugo, e sulla formazione dello zucchero.

Essendo differente la macchina, di cui si fa oggi uso, da quella anticamente adoperata tanto in Sicilia, che in Madera, e poscia in America, non posso dispensarmi di farne esatta descrizione per convincere i Siciliani della sua semplicità, e dell' economia, che seco porta; annesso si trova il disegno inciso non solo per fissare, e meglio contentare le idee

di quei, che per sistema abborrono le novità, ma per presentare agli artefici un modello perfetto per poterlo in un momento imitare; Non dubito della perfezione, che ne risulterà, potendo gl'ingegni Sicoli disputarla a chicchesia delle più illuminate, ed incivilite nazioni.

Nelle colonie Americane, ove si trova concentrata quasi tutta l'industria dello zucchero, i tre cilindri verticali, che formano l'unica, ed essenziale parte di tale nuova invenzione, sono di ferro fuso; nella China son di pietra, o di legno, perchè l'operazione è in dettaglio, e non molto estesa, adattata piuttosto ad interno consumo, che ad esportazione straniera; sono per altro due i cilindri, dei quali l'attrito immediato, è facile da potersi eseguire con materia legnosa, o di pietra, bastanti pella resistenza da vincere; in Sicilia, ove sarà nascente, e timido il primo saggio per ritornare alle antiche rimembranze della canna, e per mettere in opra un ordigno incognito, io consiglio di farli tutti in legno rivestito di lamine di ferro perfettamente uguali al mio, di cui la spesa è stata molto tenue; l'esito felice, ed uniforme alle mie prossime speranze, servirà certamente di pungolo ad imitare in grande quanto si è fatto, e si fa vantaggiosamente nel nuovo mondo, ed in altre parti.

Meglio assai delle mie espressioni, quella mac-

china piantata in luogo opportuno a formare parte d' un stabilimento tanto interessante, potrà indicare, e la situazione delle persone destinate a conficcare in senso contrario le canne fra gli intervalli stretti di quei cilindri ; e per questo primo lavoro io suppongo spoglie interamente dalle foglie, e dalle cime, quelle piante , che dovranno subire quel doppio tormento di primo, e secondo passaggio ; il sugo risultante si passa in riserbatoj altrimenti cantine, per versarlo immediatamente nelle caldaje destinate alla chimica operazione ; Le canne prive di tutto l' umore, ed in pochi giorni disseccate son quelle, che per unico alimento del fuoco necessario sono dappertutto destinate.

Si potrà eseguire la rotazione, o a braccio d' uomo, o colla forza di uno, o più cavalli , secondo la maggiore, o minore vastità della fabbrica ; E' inutile per ora, che io entri in dettaglio delle più minute cose necessarie all' intero andamento, comprendendosi in miglior modo colla viva voce di chi sarà destinato per questo uffizio cotanto importante .

CAPITOLO. VIII.

Sul modo di preparare , e di suocere il sugo delle canne .

Se quel sugo non contenesse, che due sole sostanzie