

750. NOCINO

Il nocino è un liquore da farsi verso la metà di giugno, quando le noci non sono ancora giunte a maturazione. È grato di sapore ed esercita un'azione stomatica e tonica.

Noci (col mallo), n. 30.

Spirito, litri uno e mezzo.

Zucchero in polvere, grammi 750.

Cannella regina tritata, grammi 2.

Chiodi di garofano interi, 10 di numero.

Acqua, decilitri 4.

La corteccia di un limone di giardino a pezzetti.

Tagliate le noci in quattro spicchi e mettetele in infusione con tutti i suddetti ingredienti in una damigiana od un fiasco della capacità di quattro o cinque litri. Chiudetelo bene e tenetelo per quaranta giorni in luogo caldo scuotendo a quando a quando il vaso.

Colatelo da un pannolino e poi, per averlo ben chiaro, passatelo per cotone o per carta, ma qualche giorno prima assaggiatelo, perché se vi paresse troppo spiritoso potete aggiungervi un bicchier d'acqua.