

Sampierdarena (presso Genova)

Via Cristoforo Colombo, Num. 15 e 16

FABBRICA
DI MOLE FRANCESI
PER MOLINI

DI PRIMA QUALITÀ
PER LA MACINAZIONE
DI **arine, Semole e Meliga**

DI
MORANDO GIUSEPPE

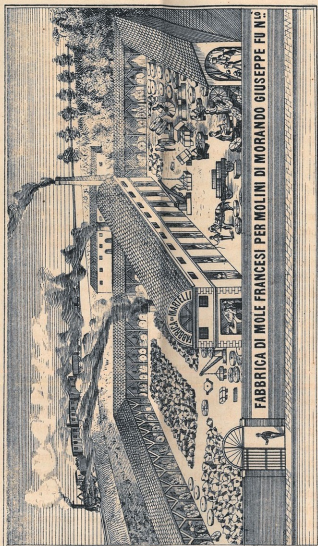
FU NICOLÒ

SAMPIERDARENA

PRESSO

GENOVA





CENNI

sulla Fabbricazione delle Macine LA-FERTÈ

Il frumento è uno dei principali prodotti degli agricoltori italiani, perciò i Signori Mugnai devono cercare di applicare alla loro industria tutti i perfezionamenti conosciuti vantaggiosi, onde possa prendere quel posto che le è destinato.

Darò qui alcune spiegazioni sulle macine di mia propria fabbricazione e che ritengo le migliori, conoscendo a fondo quest' industria.

Non tutte le macine convengono per fare belle e buone farine, e ve ne sono pure di quelle poco vantaggiose stante il loro consumo.

Le macine conosciute superiori a tutte le altre, sia per rendere la farina più bianca, sia per dare minor consumo nella macinazione della stessa, sono quelle fabbricate con pietra *La-Fertè*. È da notarsi che nelle cave di queste pietre ve ne sono delle fine e delle ordinarie, delle più porose e delle più compatte, essendo che detti pezzi si trovano sotto terra alla profondità dai 5 ai 10 metri; così i primi, cioè i più superficiali, sono di qualità più ordinaria, mentre quelli che si trovano a profondità maggiore sono più fini, epperò il fabbricante intelligente e disinteressato, non ad altro dee mirare che a far prosperare quest' industria tanto benefica al paese.

A tale scopo io mi prefissi nell'idea di fornire la mia fabbrica di questa qualità di pietre, e posso assicurare la mia rispettabile clientela di esservi riuscito, avendo fatto acquisto di grande quantità di detta pietra *La-Ferté* e di nuovi attrezzi, acciò le mie macine vengano confezionate colla massima accuratezza e piena soddisfazione dei Signori Committenti.

Ogni tanto mi reco a *La-Ferté* (Francia) e nelle più ricche cave scelgo le pietre più convenienti e più fine, non badando a spesa di sorta, onde ottenere le pietre migliori.

Appena giunta la pietra nella mia fabbrica la faccio spianare colla massima diligenza, appianata che sia la divido in tanti lotti, e per ciascuno di essi posso costruire macine del diametro di metri 1. 30, quale lavoro è necessario venga eseguito con tutta precisione per avere macine perfette e della massima bontà, ed eccone un breve cenno:

Se la macina è tutta della medesima durezza, porosità e colore, lavorando prende il suo lucido (vulgo *carta*) tutto unito e pulisce per bene la crusca, rendendo così maggior farina e più bianca.

Invece se una macina è composta di pezzi misti, più duri e più teneri, non si potrà avere un lucido tutto uguale nella stessa, e per bene che si lavori si avranno sempre dei pezzi più alti se più duri, e dei pezzi che non lavoreranno se più porosi e più teneri; e per essere certo che questo lavoro sia fatto a dovere me lo curo io stesso.

Inoltre nel confezionamento delle mie macine faccio attentamente squadrare ad angolo retto i pezzi che le compongono, onde le stesse riescano solidissime.

Fabbricata che sia ed alquanto disseccata viene incerchiata col miglior ferro inglese arroventato. Questi cerchi raffreddandosi stringono ermeticamente la macina stessa rendendola forte come se fosse d'un sol pezzo. Dopo questa operazione viene appianata su tutta la sua superficie ed in seguito si fanno le righe (vulgo *canalette*) e ciò a seconda

della porosità della pietra e del lavoro che la macina è destinata a fare, poscia si fa l'occhio secondo la grandezza ordinata dal committente, come pure il sopracarico.

Finalmente lasciata disseccare qualche giorno, onde non abbia a soffrire nel trasporto a destinazione, si termina dandole la sua entrata regolare al centro, affinché i Signori Mugnai possano subito servirsene e non essere obbligati a martellarla per qualche giorno per renderla perfettamente piana.

Io posso assicurare i Signori Mugnai che le mie macine hanno tutte le condizioni e le regole volute dall'arte, e quindi voglio sperare vedermi onorato dei loro ambiti comandi, ed in attesa pregio dichiararmi

Della S. V.

DEVOTISSIMO

MORANDO GIUSEPPE fu Nicolò

PS. — *Rendo avvertiti i Signori Mugnai i quali, sia per la troppa distanza, sia per essere molto occupati nei loro affari, non possono venire a contrattare personalmente nella mia fabbrica, potranno onorarmi dei loro comandi anche per lettera, e sarà mio impegno soddisfarli pienamente.*

OSSERVAZIONI ESSENZIALI

sopra la tenuta delle Mole Francesi

È indispensabile per la buona macinazione e conservazione delle macine francesi di osservare scrupolosamente le raccomandazioni qui appresso:

1° Per la prima cosa la macina corrente deve essere bene in equilibrio sopra il suo palo od albero.

2. Poichè il grano possa penetrare entro le due macine, fa bisogno che la macina corrente abbia l'entrata necessaria all'occhio tanto che un granello di grano possa fare un capitombolo, e deve prolungarsi a coda di rondine tanto da sparire al principio della pietra macinante.

3. La mola fissa potrà essere piana su tutta la sua superficie, ma è preferibile che abbia un po' di entrata; che in tutti i casi però non dovrà mai averne più della metà di quella che dovrà avere la corrente:

4. Il cuore delle mole alla fine dell'entrata deve essere ben tenuto e sovente imbianchito col martello.

5. La rabigliatura ossia martellatura si fa leggermente, e con molta precisione, col martello piatto molto tagliente. (Il taglio dei martelli dev'essere di centimetri 3 all'incirca di larghezza). Si martella a rigchette a taglio molto fino. Queste rigchette si fanno sui portanti nel medesimo senso che sono fatti i canali, e se ne fanno da 8 a 10 all'incirca per un centimetro di larghezza, battendo però sempre a piccoli colpi.

6. La martellatura si farà all'incirca ogni otto giorni.

7. La pietra macinante della mola non dovrà avere più di centimetri 18 di larghezza per il diametro di metri 1.30.

8. La pietra macinante è la partita principale della mola, ed un mugnaio intelligente deve trattarla con attenzione ed avere a cuore di conservarla con tutta cura, come l'oggetto che richiami tutta l'attenzione possibile, poichè è in questa che si fa il lavoro, che si prepara e si finisce la farina.

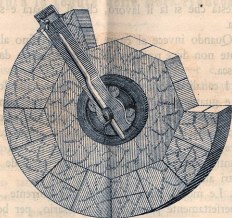
Quando invece al cuore della mola fino alla pietra macinante non deve rompere che il grano senza dar danno alla crusca.

9. I canali devono mantenersi sempre alla loro profondità e guardare che sieno bene retti e che non restino tondi; sarà perciò necessario farci passare una piccola riga di legno, della larghezza di centimetri 4 all'incirca, tinta di colore rosso, e di poi raddolcire la pietra col martello sulle puntine rosse: la profondità che si richiede è di sei millimetri all'incirca.

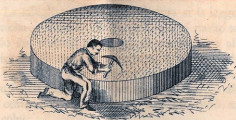
10. Le mole, salvo l'entrata alla corrente, devono essere perfettamente piane, ed è necessario, per bene assicurarsene, di passarvi sopra più volte una riga di legno noce tinta di rosso. Detta riga, dovendo essere precisamente dritta, sarà bene passarla sopra un regolatore di ghisa.

Le mole che lavoreranno al cuore non daranno che della farina calda, non finita e cattiva.

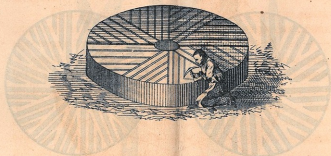
Macina in fabbricazione



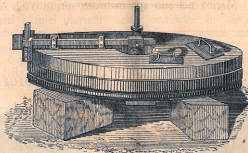
Macina nel suo appianamento primitivo.



Macina cui si stanno facendo le righe
(vulgo *canalette*)

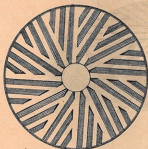


Macina alla quale si fa il sopracarico



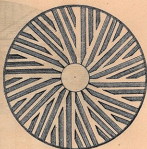
N° 1.

Macina per girare a destra
cioè come l'orologio



N° 2.

Macina per girare a sinistra
cioè contro l'orologio

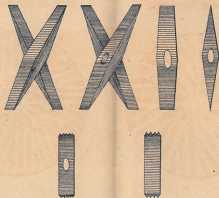


Queste due figure servono di regola per i Signori
Committenti, sia per il N. 1 come per il N. 2.

DEPOSITO DI MOLE D'AFFILARE
VERE DI **LANGRES** A PREZZI MODICI



FABBRICA DI MARTELLI DA MOLINI.
DI ACCIAJO FUSO INGLESE.



Alla mia fabbrica di mole io ho aggiunto un' officina speciale pei martelli da rabigliare, e dopo accurati esperimenti da me fatti sono arrivato a possedere la conoscenza perfetta della qualità di acciaio che meglio conviene al lavoro delle nostre mole ed alla natura del nostro silice.

Tutti i miei martelli, senza eccezione di sorta, sono provati sopra le mie pietre prima di sortire dalla mia officina.

Ed è per questo che mi permetto di offrire e di garantire della buona qualità e del buon risultato dei miei martelli.

PS. — La S. V. facendo acquisto di qualche mia macina oppure di N.° 2 dozzine martelli, verrà regalata del metodo per temperare i martelli, quale metodo le tornerà di grande profitto.

Temperatura dei martelli a centesimi 40 ciascuno, spese di trasporto a carico del Mittente.

Della S. V.

DEVOTISSIMO

MORANDO GIUSEPPE fu Nicolò

Memorandum
for the male

