

beverlo allora , senza attendere que' bizzarri apparecchi che ne alterano la natura.

Ma i Greci hanno un gusto diverso ; non mangiano volentieri il latte se non che allor quando ne han fatto del *jogurth* che si compone facendo rimescolare il latte in una caldaia al fuoco. Onde farlo rapprendere vi si pone un pezzo di *iogurth* , ed in mancanza di questo serve il fiore di carcioffo. Quindi il fermento primitivo proviene da questa pianta , e non è stato recato da un angelo , come *Villiam-Eton* vuol farlo dire ai Greci , che sanno benissimo ove trovarlo quando manca il *iogurth*. Si versa poi quel latticinio entro vassetti conici di legno. Della crema fanno il *chaimak* che altro non è fuorchè una crema cotta. S'odono esaltare tali preparazioni con epiteti atti a decantare l'ambrosia , mentre