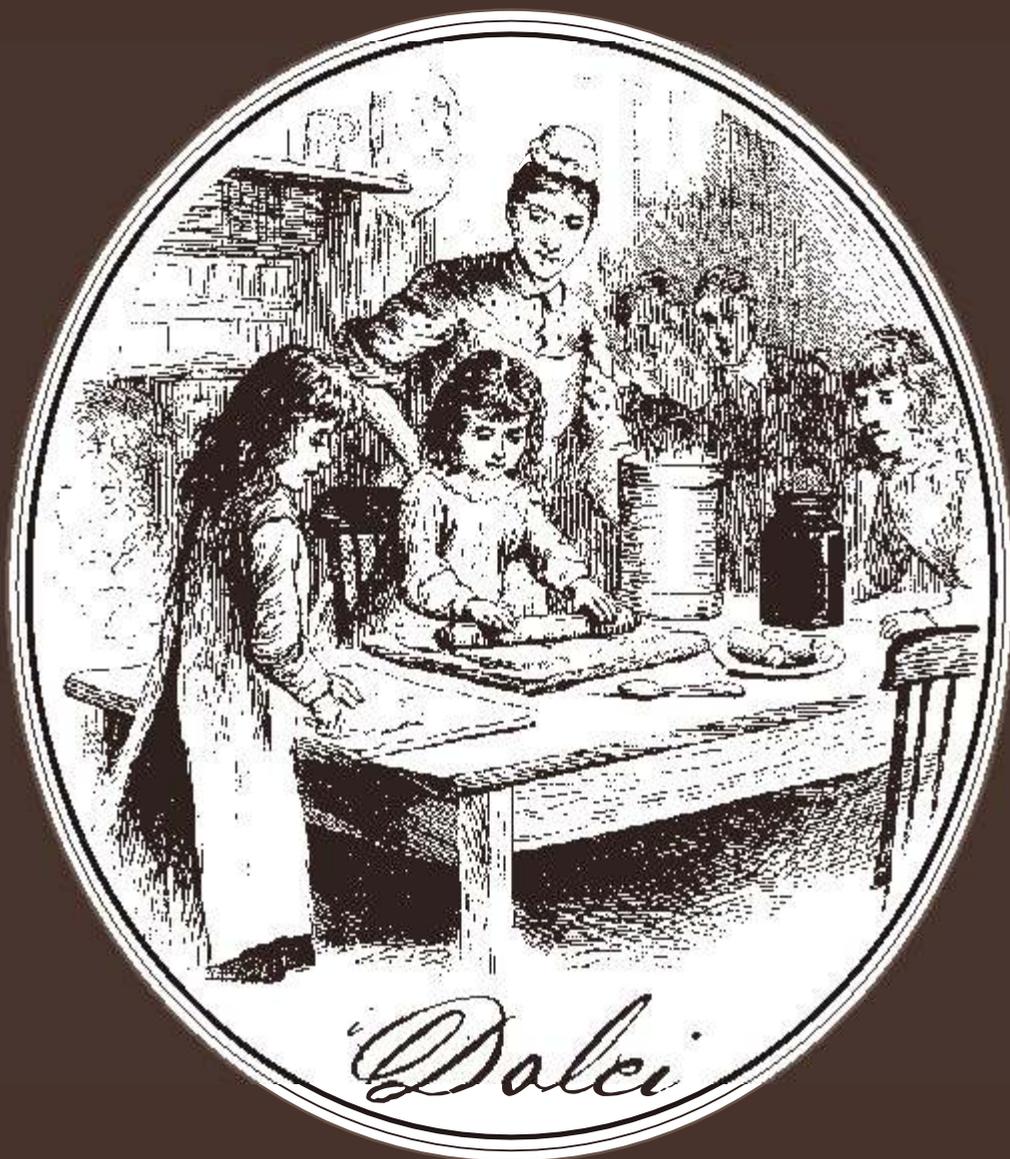


*Le Ricette
di Zia
Amalia*



GAL

VALLE UMBRAESIBILLINI

Le di Ricette zia Amalia



Le di Ricette zia Amalia

Le ricette riproposte a cura del Gal Valle Umbra e Sibillini sono della Sig.ra Amalia Bonifazi, vissuta a cavallo tra la fine dell'ottocento e gli inizi del novecento.

Tra queste ci sono anche quelle che la Sig.ra Amalia trascriveva in occasione degli inviti che Le rivolgevano alcune famiglie amiche.

E' uno spaccato di vita che ci riporta indietro nel tempo alla scoperta di un territorio che si è sempre caratterizzato per la bontà e genuinità dei suoi prodotti e per la bravura e la passione delle sue cuoche.

Ai lettori il piacere di riproporle con lo stesso entusiasmo ai loro ospiti.

Ringraziamo Gianluigi e Paolo Battaglini che con grande sensibilità ci hanno concesso questa preziosa e simpatica testimonianza.

*Nando Mismetti
Presidente
Gal Valle Umbra e Sibillini*

Le di Ricette zia Amalia

Le ricette che ad una prima e superficiale lettura potrebbero sembrare disorganiche, in realtà ci offrono un ampio panorama delle conoscenze tecniche e delle possibili fonti da cui sono state attinte.

Infatti si va dalle note arcaiche della "torta di amandorle", con la citazione di unità di misura tipo le libbre e le once, all'uso di strumenti come il mortaio e con procedimento molto simile a ricette di "biancomangiare" tramandate da secoli da gastronomi quali Maestro Martino da Como (XIV sec.) fino a Bartolomeo Scappi e Cristoforo Messisbugo (XVI sec.).

Si procede verso la leggerezza della pasta bignet, codificata nella pasticceria ottocentesca, passando per le frappe e le castagnole e per la regina delle dolcezze casalinghe del nostro territorio ossia la pizza di Pasqua, qui nominata "pizza dolce".

Traspare infatti dalla eterogeneità delle preparazioni una ricerca spinta dalla passione per la perfezione formale (si sa: in pasticceria non si improvvisa) e l'amore per la propria famiglia che poteva bearsi di cotanta bontà e varietà

Interessante notare che alcune ricette, noi sospettiamo volontariamente, risultano incomplete: vuoi per la necessità di non dover scrivere l'intero procedimento poiché l'autrice è certamente molto preparata nella materia e ha bisogno di pochi punti di riferimento per la buona riuscita, ma addirittura questo risulterebbe essere un ottimo sistema "antispionaggio", qualora la ricetta cadesse nelle mani della comare sbagliata.

Quasi tutte queste ricette fortunatamente sopravvivono ancora nei ricettari delle casalinghe folignati, anche se non più assiduamente realizzate: spetterebbe ai cuochi che quotidianamente nei loro ristoranti parlano di tradizione e territorio, riscoprire e riproporre queste conoscenze affinché non vadano perdute ma abbiano un quotidiano esercizio nel perpetuare l'antica bontà.

Crostata di Ammandorle

Si prende una libra di Ammandorle, e levandogli la pelle con l'acqua bollita e poi asciugandole si pestano nel mortaio e se nel pestarle facciamo dell'olio ci si pone una chiara d'uovo -
Quando sono ben peste si mettono in un piatto con mischiandoci due uova e poi maneggiare il tutto con 7 o 8 bacchettine unite insieme, e nel maneggiare che si fa metterci dei rossi di ova in N° 10; finiti i detti rossi di uova metterci della cannella, due oncie candito trito, due oncie di zucchero, e poi prendendo mezza libra di zucchero in pani si strufinerà in un limone, finchè gli abbia levata tutta la superficie della scorsa, e poi con un coltello gliene se ne leverà per mezz'oncia di detto zucchero dolcificato dal limone, e metterlo nel detto composto di ammandorle, e poi maneggiarlo per una buona mezz'ora; e poi prendendo un piatto di rame ci si formerà la crostata nel modo già spiegato qui sopra nella prima crostata.



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Leucine di Viter

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione	P. Deguali	
				<i>Pasta frotta</i>			
				Una libra farina = Oncie 5 zucchero = Oncie 5 distutto 2 uova - Un cucchiaio Rum = Si deve servire per cottata con marmellata di mele nella marmellata si di miscela due pezzi di spezia e la scorza grattata del arancio Prima si inforna la si dà l'uovo sbattuto			
				<i>Pasta Pigne</i>			
				Prendete delle patate ben cotte e passatele per la staccio - Metti il burro in una cassetta e quando è sciolto uniscivi le patate con un poco di sale Quando le patate hanno assorbito il burro metterle al latte e fallo cuocere in bagnomaria -			
				<i>Pudi di latte</i>			
				Per un mezzo di latte 6 uova intere, mezza libra zucchero Scorza di limone, si sbattono bene gli uova con lo zucchero poi si si unisce il latte si maneggia ancora un poco si getta il tutto nella cassetta dove prima si è stato brugiato un poco di zucchero - Si mette a bagnomaria col fuoco sotto e si copra e si cuoce, quando è cotta mettendoci una paglietta che deve fermare su asciutto -			
				<i>Costa di riso</i>			
				Si cuoce bene il riso con acqua salata e latte a fuoco del lento in quantità sufficiente da riempire una teglia - Mettovi insieme dopo la cottura qualche cucchiaio di farina bianca 3 once di burro - L'uovo			

Cencine di Tilde

Le
Ricette
di
Zia
Amalia
i
Dolci

Pasta Frolla

Una libra farina = Oncie 5 zucchero - Oncie 5 distrutto
2 uovi - Un cucchiaino Rum = Se deve servire per
crostata con marmellata di mele nella marmellata
ci si unisce due prese di spezia e la scorsa grattata del
arancio. Prima d'infornarla ci si dà l'uovo
sbattuto

Pasta Bigné

Prendete delle patate ben cotte e passatele per
lo staccio = Mettete il burro in una casseruola e quando
è sciolto uniscivi le patate con un poco di sale.
Quando le patate hanno assorbito il burro mettimi
il latte e fallo cuocere a bagnomaria -

Budì di Latte

Per un mezzo di latte 6 uovi interi, mezza libra
zucchero scorza di limone, si sbattono bene gli
uovi con lo zucchero poi ci si unisce il latte
si maneggia ancora un poco si getta il tutto nella
cazzaruola dove prima sia stato brugiato un
poco di zucchero = Si mette a bagnomaria col fuoco
sotto e sopra e si conosce quando è cotto mettendoci
una paglietta che deve tornare su asciutta =

Torta di Riso

Si cuoce bene il riso con acqua salata e latte a
fuoco lento in quantità sufficiente da empire
una teglia = Mettevi insieme dopo la cottura qualche
cucchiaino di farina bianca 3 oncie di burro 2 oncie



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		#			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizioni			
								<p>di zucchero, lava la pentola dal fuoco e uniscivi due o 3 terzi d'uovo colle chiare battute a foena ed un poco di scorza di limone. Unta col burro un foglio di carta bianca mettila nel primo fondo della pentola.</p> <p>Lecca asprigita con zucchero e cannella</p> <p>Ordini di pasta</p> <p>Bigne</p> <p>Mescolate in una ciotola a mezza di latte, 5 ucciali di fecola di farina con una presa di sale 2 ucciali di zucchero e la scorza secca di mezzo limone. Metti la pasta al fuoco sempre rimettendo perduto che abbia il sapore di farina togliela dal fuoco e falla freddare. Uniscivi allora 4 terzi d'uovo e la chiara montata a foena.</p> <p>Versa questa pasta in una tortiera unta di burro e mandala al forno Servila spolverizzata di zucchero e cannella.</p> <p>Crema (Pucchino)</p> <p>Un litro latte 8 ucciali d'uovo, 4 once di zucchero e due di farina</p>

*di zucchero, leva la pentola dal fuoco e uniscivi due
o 3 torli d'uovo colle chiare sbattute a fiocca ed un
poco di scorsa di limone. Unta col burro un foglio di
carta bianca metterla nel fondo della padella.*

Cotta aspargila con zucchero e cannella =

Bodini di pasta

Bignè

*Stemprate in una foglietta e mezza di latte, 5
cucchiai di fiore di farina con una presa di sale.
2 cucchiali di zucchero e la scorsa verde di mezzo
limone. Metti la pasta al fuoco sempre rimestan-
do perduto che abbia il sapore di farina togliela
dal fuoco e falla freddare = Uniscivi allora dei torli
d'uovo e la chiara montata a fiocca =*

*Versa questa pasta in una tortiera unta di
burro e mandela al forno. Servila spolverizzata
di zucchero e cannella.*

Crema (Checchino)

*Un litro latte 8 rossi d'uovo, 4 onces di zucchero
e due di farina*



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* _____			D. Degani	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
		<i>Pasta Signet</i>						
		Prendete delle patate ben cotte e passatele per lo staccio. Mettete il burro in una casseruola, e quando è sciolto unnavi le patate con un poco di sale. Quando le patate hanno assorbito il burro, mettesi il latte e fatele cuocere a bagnomaria.						
		<i>Torta di riso</i>						
		Lasciate bene il riso in acqua salata e latte a fuoco lento in quantità sufficiente, da riempire una teglia. Mettesi a fine poco alla volta qualche cucchiaino di farina bianca, once di burro 2 di zucchero, leva la pentola dal fuoco, uniscete due o 3 tordi d'uovo, con chiara battuta a fuoco e un poco di scorza di limone. Untata col burro un foglio di carta bianca mettila nel fondo della padella. Cotta spargila con zucchero e cannella.						
		<i>Pasticcini di pasta Bignot</i>						
		Stampate in una foglietta e mezza di latte scucchiato di fiore di farina con una presa di sale, due cucchiaini di zucchero e la scorza verde di migro limone. Metti la pasta al fuoco sempre rimenando, quando che abbia il sapore di farina toglietela dal fuoco e falla freddare. Uniscete allora 4 tordi d'uovo e la chiara montata a fuoco. Versa questa pasta in una torbiera unta di burro e mandala al forno. Servitela spolverizzata di zucchero e cannella.						

Pasta Mignet

Prendete delle patate ben cotte e passatele per lo staccio. Mettete il burro in una casseruola, e quando è sciolto univole le patate con un poco di sale. Quando le patate hanno assorbito il burro, metti il latte e fatele cuocere a bagnomaria.

Torta di riso

Si cuoce bene il riso in acqua salata e latte a fuoco lento in quantità sufficiente, da empire una seggia. Mettici assieme poco alla volta qualche cucchiaino di farina bianca, 3 once di burro 2 di zucchero, leva la pentola dal fuoco, uniscici due o 3 torli d'uovo, coi chiari battuti a fiocca e un poco di scorza di limone. Unta col burro un foglio di carta bianca mettila sul fondo della padella. Cotta aspargila con zucchero e cannella.

Bodini di pasta Bignet

Stemprate in una foglietta e mezza di latte 5 cucchiaini di fiore di farina con una presa di sale, due cucchiaini di zucchero e la scorza verde di mezzo limone. Metti la pasta al fuoco sempre rimenando, perduto che abbia il sapore di farina toglietela dal fuoco e falla freddare. Unisci allora 4 torli d'uovo e la chiara montata a fiocca. Versa questa pasta in una tortiera unta di burro e mandela al forno. Servitela spolverizzata di zucchero e cannella.



Ciambelle di Mamma

Ogni Ovo un pizzico Zucchero si impastano molle,
si lessano doppo lessate si tengano per mezza ora
nell'acqua tiepida si unta poi il testo con un
pochetto di olio ('), o farina si mandano al forno.
se ci si vuol mettere l'anaso a piacere =
(') meglio il distrutto =

Ciambelle Col Lievito

Ovi sei, mezza libra zucchero, mezza
libra lievito di fonte - Oncie 4 distrutto si
fanno prima lievitare, quando la pasta è
ben lievitata si torna a maneggiare e si
fanno le ciambelle, si torna a farle lievita-
re poi si mandano al forno entro testo unto
di distrutto =

Altre Ciambelle

Ogni libra di farina occorre 3 oncie di zuc-
chero. 2 oncie di burro, un uovo oncie 3 pas-
ta lievita, molto lievita. Raspatura di li-
mone. La pasta va maneggiata assai.

Ciambelle col Lievito

Si prende 2 soldi di lievito e la sera si
mette in una fonte come il pane. La matti-
na poi si impastano con olio un pochetto
di sale ma quando poi per insaporire
un poco la pasta. Zucchero, anaso bagnato
col vino bianco si maneggiano si fanno



LIBRO DI CONSEGNA

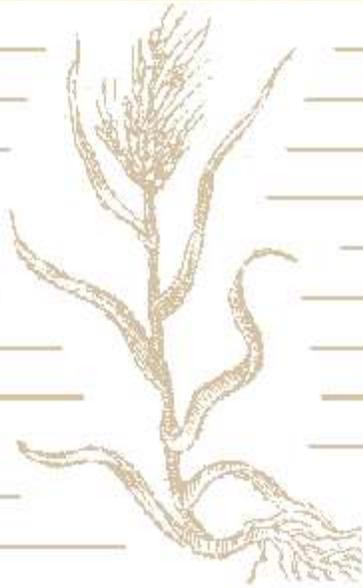
Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del raso	STAZIONE		* _____			FIRMA o OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione	D. Deganti	
							<p>le ciambelle quando sono levate si mandano al forno =</p> <p>Pistuccia di maiale fatta da Teresa Balboni =</p> <p>Si prendono le braci si arrostitano alla spiedo. Quando sono cotte e colorite si gettano nella salsa. Salsa si fa con battuto con un poco d'aria e maggiorana, un tantino d'olio quando ha un poco soffritto ci si mette l'auto e un mazzetto con finocchio trussino salsa si lasciano evaporare ben bene =</p> <p>= Pistuccia =</p> <p>Si batte molto la carne ci si mettano formano le bistucchine si uniscono con olio e burro ci si butta subito levate dal fuoco il limone spremito =</p> <p>Sole di Nicotia</p> <p>Si prendono delle mozzine a taglie aguzze due ci si mette 3 forbi d'uovo si condice a piacere con pommaro, uva spina, cioccolato caffè o si vuole ci mette l'uovo a sufficienza, si battono tanto tanto si mettono si panini bagnati di rum o rosolio =</p> <p>Costa di riso =</p> <p>Si prendono 20 centesimi di latte si lunga con altrettanta acqua ci si mette una libbra</p>

*le ciambelle quando sono lievito si mandano
al forno =*

R I S O.



Dolci di Ricotta

*Si prendono delle ricottine a tazza ogni
due ci si mette 3 torli d'uovo si condisce
a piacere con zucchero, vaniglia, cioccolata
caffè ciò che si vuole ci mette Rum
a sufficienza, si battono tanto tanto si
mettono i panini bagnati di rum o
rosolio*

Torta di riso =

*Si prendono 20 centesimi di latte si slunga con
altrettanta acqua ci si mette una libra*



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*				D. Deganti	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione				
									<p>un foglio di carta bianca mettola nel fondo della cassetta colta mettici il zucchero sopra. cannella</p> <p>Podigni di pasta Pigne</p> <p>Stemperate in una foglietta e mezza di latte 5 unchieri di fiore di farina con una presa di sale. 2 unchieri di zucchero e la scorsa verde di mezzo limone.</p> <p>Stette la pasta al fuoco sempre rimovendo, perché che abbia l'odore di farina, toglila dal fuoco e falla freddare - Versarvi allora si dolci d'uova e di chiare montate a fiocca - Versa questa pasta in una tortiera untata di burro e mandala al forno - Servita spof arricchata di zucchero e cannella</p> <p>Fiori di Lische Parmigiano Labi</p> <p>Si prendono dei fiori di zucca e si riempiono con il solito impasto di carne, uova, parmigiano battuto, pane grattato, sale, pepe e aceto a piacere. Si indorano e si frigono. Si fanno in umido, e si condiscono con burro, parmigiano, aceto di cannella e pezzetti di ricotta fatti spure in umido.</p>

*un foglio di carta bianca mettela nel fondo della casseruola
cotta metti il zucchero sopra e cannella.*

Podigni di pasta

Bignè

*Stemperate in una foglietta e mezza di latte 5 cucchiari
di fiore di farina con una presa di sale, 2 cucchiari
di zucchero e la scorsa verde di mezzo limone.*

*Metti la pasta al fuoco sempre rimestando, perduto
che abbia l'odore di farina, togliela dal fuoco e falla
freddare = Uniscevi allora di torli duova e di chiare
montate a fiocca = Versa questa pasta in una tortiera
unta di burro e mandela al forno - Servila
spolverizzata con zucchero e cannella.*

OLIVA DOMESTICA.



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Deguali	FIRMA e OSSERVAZIONI		
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione					
				<i>Lavoriardi</i>						
				<p>6 uova - 3 once farina - mezza libbra quercia si monta la chitarra e quando si ha fatto si mettono i rotoli con la quercia - Finito che sia di battere si si mette la farina si versa nella teglia dove sia stata fatta la forma di carta nera. Per montare prima di servire si si mettono pochi pezzi di limone.</p>						
				<i>Quello</i>						
				<p>si spuga la spalla di agnello si lava si lavasi asciugarsi l'agnello - si fa un battuto e vi si mette metà battuto e metà olio e si mette l'agnello con un poco di salvia o rosmarino aglio si fa prendere del colore e si mette vino e volendo conservare si olea dolci</p>						
				<i>Merignani</i>						
				<p>Si lessano e si pongono in acqua fredda e si fegge l'anima con un cucchiaio - si batte questa anima e vi si mette pan grattato Cava, uvetta, basilico, olio a qualibet ora si lascia che il ripieno sia piuttosto molle sale e pepe si riempie il guscio dei merignani e si friggono con olio.</p>						
				<i>Jabaroni</i>						
				<p>Un uovo - una cucchiainata di zuccera e un uovo di vino - uno metà malaga e metà malaga -</p>						

Savoardi

6 uova - 3 oncie farina - mezza libra zucchero.

Si monta la chiara e quando e ben soda ci si mettono i rossi con lo zucchero. Finito che sia di battere ci si mette la farina. Si versa nella teglia dove sia stata fatta la forma di carta scura. Per montare prima le chiare ci si mettono poche gocce di limone =

L I M O N I



Zabaione

Un uovo - un cucchiaino di zucchero e un uovo di vino - vino metà metà marzala - metà malaga -



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Doganali	FIRMA o OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
								<p><i>Porta di patate</i></p> <p>Si prendono le patate oppure quante se ne vedono della grossolana si un' hora - ci si mettono 3 o 4 cucchiai di aceto oppure Rum e s'incorpora bene con le patate, che quali devono essere libbre e ben distate poi ci si mettono 6 rotoli di uovo e 1 mezza libbra zucchero, quando e bene dimollata e si deve maneggiare il più che sia possibile facendo una pasta molto molle ci si uniscono le chiare montate a fofo e sempre diminuendo l'uovo di l'uovo e subito si deve mandare al forno incastro a sformatura</p> <p><i>Dolci della pizza dolce</i></p> <p>2 libbre pasta lievitata finissima 8 Once di strutto 12 Uovi 2 libbre farina a sformatura bianca Una libbra zucchero</p> <p>Si fa una pasta molto molle e si maneggia tanto, tanto. Quando questo si stacca dalle mani e dalla materia e arrivata. Si mette a lievitare quando e ben lievitata si rimane di nuovo e poi si mette nei recipienti che quando sono lievitati si mandano al forno e si spalmi la superficie con un pochetto d'olio quando si mette al lievitare</p>

Torta di patate

Si prendono 6 patate oppure quante se ne credono della grossezza di un uovo = ci si mettono 3 o quattro cucchiari di alchemes oppure Rum e s'incorpora bene con le patate, le quali devono essere lesse e ben disfatte poi ci si mettono 6 rossi d'uovo e mezza libra zucchero, quando è bene dimenata e si deve maneggiare il più che sia possibile facendo una pasta molto molla ci si unisce le chiare montate a fiocca e sempre dimenando l'odore di limone e subito si deve mandare al forno cuocendolo a sfornatura.

Dose della pizza dolce

2 libbre pasta lievita finissima

8 Oncie distrutto

12 uovi

2 libbre fiore farina - Raspatura limone Una libra zucchero

Si fa una pasta molta molla e si maneggia tanto, tanto. Quando si stacca dalle mani e dalla mattera è arrivata. Si mette a lievitare quando è ben lievita si rimaneggia di nuovo e poi si mette nel recipiente che quando sono lieviti si mandano al forno =

Si spalma la superficie con un pochetto d'olio quando si mette a lievitare-



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
	8							
				Frittelle di riso				
				<p>Si mette a macerare gram. 200 di riso, quando è ben cotto si cava, si fa raffreddare, per si aggiunge 2 uova, zucchero gram. 100, mezza limone grattato, farina gram. 200, lievito fine di fatto gram. 40 (questo si deve difare con un dito d'acqua in un bicchiere) Il riso che sia molto sodo si mangia tutto insieme maneggiandolo bene. Dopo 3 ore si friggono mettendole in padella col acubino Volendo si si mette poco di cannella e rum.</p>				
	9			Croquet di riso =				
				<p>Si pone il riso nel latte e si bagna di mano in mano che si addenta, vi si mettono alcuni amaretti, scorza di limone grattugiato. 2 ettiogrammi di zucchero, sale, fior d'arancia e un pezzo di burro grosso come un uovo. Si lega il tutto con la mani. Il rosso però senza far ballire - Per le poffe d'uovi vi occorrono 300 gram. di riso: Si distende questo apparecchio e si taglia in pezzetti eguali che si inzuppano in uovi sbattuti e poi si mettono nel pane grattugiato. Si friggono e poi si si spolverizza sopra lo zucchero =</p>				
	10			Stappe				
				<p>Si impastano con uova, un cubito di rum, ogni 3 uova e rasatura di limone; si fa la</p>				

Frittele di riso

Si mette a cuocere gram: 200 di riso, quando è ben cotto si cava, si fa raffreddare, poi si aggiunge 2 uova, zucchero gram: 60, mezzo limone grattato, farina gram: 200, lievito bene disfatto gram: 40, questo si deve disfare con un dito d'acqua in un bicchiere. Il riso che sia molto sodo si unisce tutto insieme maneggiandolo bene. Dopo 3 ore si friggono mettendole in padella col cucchiaino. Volendo ci si mette odore di cannella o rum.

Croquet di riso =

Si pone il riso nel latte e si bagna di mano in mano che si addensa, vi si mettono alcuni amaretti, scorsa di limone grattugiato. 2 ettogrammi di zucchero, sale, fior d'arancio e un pezzo di burro grosso come un uovo. Si lega il tutto con 4 uova il rosso però senza far bollire. Per 4 rossi d'uovi ci occorrono 300 gram: di riso. Si distende questo apparecchio e si taglia in pezzetti uguali che si inzuppano in uovi sbattuti e poi nel pane grattugiato. Si friggono poi ci si spolverizza sopra lo zucchero =

Frappe

S'impastano con uova, un cucchiaino di rum, ogni 3 uova e raspatura di limone; si fa la



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione	D. Doganali	
		foglia non tanto fina, si tagliano al grande Marque, poi si intrecciano a piacere, poi si friggono. In ultimo si mette miele, zucchero e cannella.					
11		Castagnole					
		Per 5 uova si occorre un umbriajo di rimes, di uno d'olio finissimo, s'impastano molto attai poi s'infarinano prima di friggerli. Volendoli più aperti si mette un umbriajo di spirito di uno d'olio per ogni uovo e mezzo un chiaro di zucchero; la patita deve essere molto manipolata.					
12		Carniofi alla Salsas					
		Lavate i cariofi e tagliate le foglie due superiori, mettelili nell'acqua bollente, con sale e pepe, quando sono cotti estrateli e fateli gocciolare e si fanno scolare e conservano magior sapore anche in questo modo.					
		Quando avete preparato i cariofi come si è detto, mettelili in una casseruola con 2 bicchieri d'acqua, sale e pepe, Nicopartite con un pannolino il copercio, perché il sapore non esali. Serviteli con sopra dell'olio.					
13		Carniofi al burro					
		Quando sono cotti come si è detto, fate una salsa con burro fresco, aceto, sale, uovo montato e un poco					

sfoglia non tanto fina, si tagliano alquante larghe, poi s'intrecciano a piacere poi si friggono. In ultimo si mette miele, zucchero e cannella.

Castagnole

Per 5 uova vi occorre un cucchiaio di rum, ed uno d'olio finissimo; s'impastano molli assai poi s'infarinano prima di friggerli.

Volendoli più aperti si mette un cucchiaio di spirito ed uno d'olio per ogni uovo e mezzo cucchiaio di zucchero; la pasta deve essere molto manipolata =

OLIO.



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			FIRMA o OSSERVAZIONI	
		mittente	destinataria	Quantità	Num. di spedizioni	P. Deganali		
27			Costa col formaggio					
			<p>Farina compresa quella che si mette al lievito, 1000 grammi 2, il lievito si mette con la metà degli uova a 500 grammi d'acqua, formaggio grammi: 500, spezia a piacere = Il lievito si rivede 2. volte =</p>					
28			Pane di pane					
			<p>Farina grammi: 150, uova N.º 2, lievito di pane grammi: 100, burro fuso grammi: 100, semi: anisati 1, latte anisati 1, cannella e sale quando basta, uva di malaga grammi: 60, Edro edia candite grammi: 15, zucchero grammi: 50 = Appena la pasta sarà levata (circa 10 ore e mezza) se ne fa un pane e si mette nel forno immediatamente =</p>					
			<p>Modo di cottura</p> <p>1.º Si prepara il lievito con ^{due litri} 6 litri d'acqua tiepida ed un chilo di farina e si aspetta che abbia triplicato il volume = 2.º Si rinfresca il lievito con 6 o 7 decilitri d'acqua tiepida ed il resto della farina. 3.º Si scioglie il sale e si mescola con lo zucchero, si stempera il lievito coll'acqua e quindi si fa la pasta. 4.º Il burro, le uova ed l'uva si aggiungono nell'impastamento = 5.º Cottura impiega un'ora circa ed il fuoco del forno deve essere medio ed eguale =</p>					

M I E L E



*Le
Ricette
di
zia
Amalia
i
Dolci*

Panettone

*Farina gram: 150, uova N° 7, lievito di pane gram:
100, burro fuso gram: 100, Rum: cucchiali 1, latte
cucchiali 1, cannella e sale quanto basta, uva
di malaga gram: 60, cedro ossia candito gram: 15,
zucchero gram: 50 - Appena la pasta sarà levata
(circa 6 ore e mezza) se ne faccia un pane e
si metta nel forno immediatamente =*

Modo di cottura

*1° Si prepara il lievito con 8 decilitri litri d'acqua tiepida
ed un chilo di farina e si aspetta che abbia
triplicato il volume - 2° Si rinfresca il lievito
con 6 o 7 decilitri d'acqua tiepidina ed il resto
della farina. 3° si scioglie il sale e si mescola con
lo zucchero, si stempera il lievito coll'acqua e
quindi si fa la pasta. 4° Il burro, le uova ed
l'uva si aggiungono nell'impastamento - 5° Cottura
impiega un ora circa ed il fuoco del forno deve
essere mite ed uguale =*



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinataria	Quantità	Num. di spedizione			
	29							<p><i>Pan unciato</i></p> <p>Farina compresa quella che si mette il lievito grami 500, uovi freschi gram 100, zucchero gram 100 una pasticcina gram 100, limone e candito a piacere. Poi si fa una pasta e si mette nella teglia. L'acqua si mette quando si sta per mettere nella teglia.</p>
	30							<p><i>Ciambelle di Mosto</i></p> <p>Si fa 3 foggette di buon mosto di uva. L'olio dolce si si aggiunge una libra di lievito fresco di forno, si si unisce tanta farina fino a che si riduce una pasta consistente. Si lascia fermentare finita al suo grado si rimuove la pasta dibattendola molto, si si unisce una libra di zucchero ed arasi a piacere, si fanno lievitare di nuovo e poi s'infornano.</p>
	31							<p><i>Altre Ciambelle</i></p> <p>Per ogni libra di farina si occorrono 1 oncia di zucchero, 2 oncie di burro, un uovo, rasputura di limone, 3 oncie di lievito già difatto.</p> <p>N. B. La pasta deve essere molto densa e molto maneggiata, se si vuole anche un pochino d'acqua acquistata.</p>
	32							<p><i>Ciambelle di viaggio alla prugina</i></p> <p>Si mette il lievito con 200 grammi d'acqua, quando è bene rimestato si aggiunge, olio gram 60</p>

Pan nociato

*Farina compresa quella che ci si mette il lievito gram:
500, noci peste gram: 100, zucchero gram: 100,
uva passera gram: 100, limone o candito a pia-
cere. Poi si fa una pasta e si mette nella
teglia = L'uva ci si mette quando si stà per mettere
nella teglia =*

Ciambelle di Mosto

*In 3 fogliette di buon mosto ed una d'olio dolce
ci si scioglie una libra di lievito fresco di forno,
ci si unisce tanta farina fino a che si riduce
una pasta consistente = Si lascia fermentare.
Giunta al suo grado si rimuove la pasta
dibattendola molto, ci si unisce una libra di
zucchero ed anasi a piacere, Si fanno lievitare
di nuovo e poi s'infornano =*

Altre Ciambelle

*Per ogni libra di farina vi occorrono 4 once di
zucchero, 2 oncie di burro, un uovo, raspatura
di limone, 3 oncie di lievito già disfatto.*

*N° "B" La pasta deve essere molle assai e molto
maneggiata. Se si vuole anche un pochino d'uva
asciutta =*

Ciambelle di magro alla perugina

*Si mette il lievito con 200 gram: d'acqua, quando
è bene rinvenuto si aggiunge, olio gram: 40*



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* _____			D. Doganali	FIRMA o OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizioni			
								<p>zucchero gram: 100, candite e pignoli a piacere. La farina compresa quella che ci si mette il lievito gram: 340 un peccino di sale, ed anasi e se si vuole anche un poco di yibitte = Ciambelle di magro</p>
								<p>33 Mezza libro di vino bianco, mezza libbra di zucchero, mezza libbra d'olio ed anasi, si fa una pasta non tanto soda. Manicaggi</p>
								<p>Si prenda la pasta di fegolo, olio solo una foglietta, una libbra di zucchero, anasi a piacere, ci si può mettere pignoli, ammandorle, yibitte, si unisce tutto insieme con pochissimi di farina, si fanno lievitare, poi si fanno cuocere a forno aperto</p>
								<p>34 Pirotti d'anasi</p> <p>Si prendano le uova fresche, 7 oncie di zucchero si sbattono molto circa 3 quarti d'ora, ci si met- tano 9 oncie di fior di farina, poi ci si mette² un'oncia d'anasi, che si polverizza e strofinata con un panno e si prende un piatto di rame che ci sia l'orlo attorno, ci si versa il composto e si cuoce al forno e appena cotti si tagliano a pezzi e si rimettono al forno per farli prendere un bel colore.</p>

zucchero gram: 100, candito e pignoli a piacimento.

(La farina compresa quella che ci si mette il lievito

gram: 340 un pochino di sale, ed anasi - Se si vuole

anche un poco di zibibbo =

Ciambelle di magro

mezzo litro di vino bianco, mezza libra di zucchero

*mezza libra di olio di anasi. Si fa una pasta non tanto
soda.*

Maritozzi

Libre 10 pasta di forno,, olio dolce una foglietta,

una libra di zucchero, anasi a piacere, ci si può

mettere pignoli, ammandorle, zibibbo; Si unisce

tutto insieme con poschissima farina, Si fanno

lievitare, poi si fanno cuocere a forno aperto

Biscotti d'anaso

Si prendono 6 uova fresche, 7 oncie di zucchero

si sbattono molto circa 3 quarti d'ora, ci si met-

tono 9 oncie di fior di farina, poi ci si mette

un oncia d'anasi, ben politi e strofinati con

un panno = Si prende un piatto di rame che

ci sia l'orlo attorno, ci si versa il composto e

si cuoce al forno - Appena cotti si tagliano a fette

e si rimettono al forno per fargli prendere

un bel colore =



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* _____			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
								<p>che formano una pallina gettata in terra suoni come una breccia, allora le cotte, poco avanti che arrivi a cottura si si mettono in un ammancio sempre maneggiabile; questi sono i farrocin. Si poi si prendano i due rotoli con la mezza chiasa uniti ad imbiancare il miele, l'ente dono con tanta farina per quanto si prendono e di questa pasta se ne formano tante palline, si friggono in olio poi si mettono nel miele imbiancato, si levano dal fuoco mettendoli in stampo bagnato con acqua. Questi sono i strufoli.</p>
15								<p><i>Croucande</i> Una libra di mandorle, 4 oncie di zucchero, una chiasa d'uovo, 4 soldi di castagnoli, ras patura di un limone. Le mandorle devono es sere sane, poi si ammaccano in una teglia a una roccia con tutta l'occhio. N. B. Le mandorle si mandano facendole un paio volte e poi si attaccano in teglia molte volte.</p>
16								<p><i>Pastine di Miele</i> Prendete delle mele fresche tagliate a fette, fatene uccire in una cassetta senza unido, quando sono cotte levatele e regolatele a piacere siccome</p>

MANDORLE.



Crocante

*Una libra di mandorle, 4 oncie di zucchero,
una chiara d'uovo, 4 soldi di cannella, ras-
patura di un limone. Le mandorle devono es-
sere sane, poi si accomodano in una teglia
a uso roccio con sotto l'ostia =*

*N°; B, Le mandorle si mondono facendole un
poco bollire e poi si abbrustoliscono in teglia
molto polita =*

Pastine di Mele

*Prendete delle mele fresche fatele a fette, fatele
cuocere in una casseruola senza umido, quando
sono cotte levategli l'acqua che avranno ricavato,*



LIBRO DI CONSEGNA

Nome di _____

Servizio a _____

Numero del treno	STAZIONE		*				D. Degani	FIRMA e OSSERVAZIONI
	Mittente	Destinatario	Quantità	Num di spedizione				
			<p>passabile per stazio, poi aggiungere tanto pane per quanto pesa la marmellata, cannella, mandorle e 3 chiazze d'uova. Battete tutte insieme per fare che si addorzi. Poi fatelo curare a fuoco lento in cassette di carta. Ogni libbra di mandorle si mettono 3 chiazze d'uova =</p>					
47			<p><u>Budino di riso</u> Prendete mezza libbra di riso, un bucale di latte grosso. Mettete di zucchero in polvere, un pezzo di burro, del cardo trinciato sottile, un oncia di uova passerina e una stecca di cannella = Ponete il tutto sul fuoco, in una casseruola e quando sia bene caddorato, aggiungete la stecca di cannella e aggiungete le castagne con le chiazze ben montate quando sia raffreddato. Mescolate bene il tutto, versate in una impastiera e cassetta bene inta di burro e spolverizzate con pane grattato, mettete in forno a Stornelli di campagnac con fuoco sotto e sopra e fate macerare =</p> <p>Dopo rovesciate sopra una piastra e servite a caldo o freddo =</p> <p>Detto budino si può fare ancora di bismacco e di midolla di pane grattato finissima, si fa di semolino per un pondono le uova =</p>					

passatele per setaccio, poi aggiungeteci tanto zucchero per quanto pesa la marmellata, cannella mandorle peste e 3 chiare d'uova. Battete tutte insieme per fino che si assodi. Poi fatele cuocere a fuoco lento in cassette di carta. Ogni libra di mandorle ci si mettono 3 chiare d'uovo =

Budini e Timballi

Budino di Riso

Prendete mezza libra di riso, un bucale di latte, 6 grosse cucchiariate di zucchero in polvere, un pezzo di burro, del candito trinciato sottilmente, un oncia di uva passerina e uno stecco di cannella = Ponete il tutto sul fuoco, in una casseruola e quando sia bene assodato, togliere lo stecco di cannella e aggiungete 6 rossi d'uovo con le chiare ben montate quando sia raffreddato.

Mescolate bene il tutto, versate in una compostiera o casseruola bene unta di burro e spolverizzata con pane grattato, mettete in forno a fornello di campagna con fuoco sotto e sopra e fate cuocere =

Dipoi rovesciate sopra un piatto e servite a caldo o freddo =

Detto budino si può fare ancora di semmola o di midolla di pane grattata finissima, se si fa di semmolino se ne prendono 4 oncie



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Numero del treno	STAZIONE		*				FIRMA e OSSERVAZIONI
	Mittente	Destinataria	Quantità	Num. di spedizioni		D. Doganali	
							<p>si fa unire bene con il latte, & unchiate di zucchero, un paio di burra, rasatura di budone o arancia, o cannella, a piacere, quando il semolino è ben cotto si lascia raffreddare finché non sia molto denso, allora s'aggiungono le uova come il budino di riso e procedete egualmente per fatto il resto.</p> <p>Per vostra norma potrete arricchire i budini con ogni sorta di dolci e frutti sechi opacitati purché siano cose morbide e si distanno facilmente.</p> <p><i>15</i> Budino di Caffè & cioccolato In una tazzina di buon caffè & unchiate conitivi 3/4 rossi d'uova, il bianco di uno, ^{1/2} ^{1/2} unchiate di zucchero, rum e poco di cannella. Battete il tutto insieme e versatelo in una compostiera, unta di burro, e cuocetelo a bagno Maria.</p> <p>Crema di Caffè Abbiate solto il caffè e quando fuma mettete un pezzo dentro il latte, quando è freddo levatelo quindi si fate la crema come al solito.</p>

si fa cuocere bene con il latte, 6 cucchiataie di zucchero, un poco di burro, raspatura di limone o arancio, o cannella, a piacere. Quando il semolino e ben cotto si lascia raffreddare finchè non sia molto denso. Allora aggiungetevi 6 uova come il budino di riso e procedete egualmente per tutto il resto =

Per vostra norma potrete arricchire i budini con ogni sorta di dolci e frutti secchi o canditi purchè siano cose morbide e si disfanno facilmente.

Budino di Caffè e cioccolata

*In una tazza di buon caffè e cioccolata unitevi 3 rossi d'uova, il bianco di uno, uno cucchiataie di zucchero, rum e odore di cannella. Battete il tutto insieme e versatelo in una compostiera, unta di burro, e cuocetelo a bagno -
Maria =*

Crema di Caffè

Abbrostolite il caffè e quando fuma mettetene un pugno dentro il latte,, quando è freddo levatelo quindi fate la crema come al solito -



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* STAZIONE			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
51								<p>Arrotolato di cioccolato</p> <p>Si unisce cinquantotto grammi di cioccolato in pezzi piccoli, aggiuntovi un mezzo cucchiaino di fecola di Cassia (di patate), di semi di sesamo, 2 etti grammi di zucchero, 4 forli d'uovo, battuti nel bianco, di le, mescolate il tutto in una cassetta, fatto cuocere al forno per inguenerabile.</p>
52								<p>Miechi di latte</p> <p>Un libro di latte, 3 oncie di zucchero, 4 oncie di semola di grano duro, 3 forli d'uovo, uova di cannetta o limone.</p> <p>Quando l'impasto è freddo si taglia a quadrati, i quali poi si mettono in una cassetta bene unta con burro e poi impanata; e perché stanchi meglio si mette nel forno un foglio di carta. Ciò fatto si condiziona ad ogni strato con pezzi di burro, parmigiano, zucchero, pangrattato finissimo, uova di cannetta o altre.</p>
53								<p>Miechi</p> <p>Altri Miechi di latte</p> <p>Un libro di latte e 160 grammi di farina e 4 forli d'uovo, un pezzo di parmigiano il resto si fa come sopra.</p>

Timballo di Cioccolata

*Liquefate cinquanta gram: di cioccolata in poca
acqua, aggiungete un mezzo cucchiaino di fegola (
farina di patate) di pomi di terra, 2 ettogram-
mi di zucchero, 4 Torli d'uova, sbattete il
bianco di 4, mescolate il tutto in una cas-
seruola, fatelo cuocere al forno poi inzuccheratelo.*

Niocchi di latte

*Un litro di latte, 3 oncie di zucchero, 4 oncie di
semmolino, 3 torli d'uovo, odore di cannella
o limone =*

*Quando l'impasto è freddo si taglia a quadretti
i quali poi si mettono in una casseruola bene
unta con burro e poi impanata; e perché
stacchi meglio si mette nel fondo un foglio di
carta = Ciò fatto si condiscono ad ogni strato
con pezzi di burro, parmigiano, zucchero, pangrat-
tato finissimo, odore di cannella od altro =*

Niocchi

Altri Niocchi di latte

*Un litro di latte e 160 gram di farina e
4 torli d'uovo, un poco di parmigiano
il resto si fa come sopra =*



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Natura del carico	STAZIONE		*			D. Deguali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
49								<p>Timbello di rivetta</p> <p>2 libbre di rivetta, 6 uova, mezza libbra di zucchero, rasputura di limone, un foglio di cisvolata, due di cannella, un uovo, 3 once di farina, il tutto si mischia bene, bene.</p> <p>Si prende una cassinoletta di rame che sia di 2/3 guata, si unge di burro, un foglio di carta un quadrato si similmente e ponendolo intorno alla cassinoletta, vi si pone il composto coprendolo con una carta unita e poi il coprochio con il fuoco sotto e sopra e si lascia per circa un ora. Finché manda l'ovaro, si copre si lascia fridare e poi si leva.</p>
50								<p>Timbello di patate</p> <p>Fate lessare delle patate per schiavitate bene, scolatele con rum, mettendone una cucchiaiata per ogni patata della grossizza d'una noce = Poi faride dei rotoli d'uova, ogni rotolo una patata, ed un cucchiai di zucchero =</p> <p>Battete tutto insieme perfino che venga una lenta polentina, poi aggiungetevi delle mandole ben pestate e rasputura di limone = La schiava che avete sopra fatela a fuoco, mettete al tutto quando è ora di metterlo al fuoco in una cassinoletta spalmata con il burro. Cuocetelo con fuoco sotto e sopra per circa due ore e un colore d'uovo rosato =</p>

Timballo di ricotta

2 libbre di ricotta, 6 uova, mezza libra di zucchero, rasatura di limone, un pezzo di cioccolata, odore di cannella, rum, 3 oncie di farina, il tutto si mischia bene, bene.

*Si prende una casseruola di rame che sia stagnata, si unge di burro, un foglio di carta un-
gendolo similmente e ponendolo intorno alla cas-
seruola, vi si pone il composto coprendolo con una
carta unta e poi il coperchio con il fuoco
sotto e sopra = Si lascia per circa un ora finchè
mandi l'odore, si scopre si lascia freddare
e poi si leva =*

Timballo di patate

*Fate lessare delle patate poi schiacciatele bene
bene, scioglietele con rum mettendone un cucchiaino
per ogni patata della grossezza di un uovo =
Così farete dei rossi d'uova, ogni rosso una patata ed
un cucchiaino di zucchero =*

*Battete tutto insieme persino che venga una
lenta polentina, poi aggiungetevi delle mandorle
ben peste e rasatura di limone = Le chiare
che avete tolte fatele a fiocca, unitele al
tutto quando è ora di metterlo al fuoco in una
casseruola spalmata con il burro = Cuocetelo
con fuoco sotto e sopra per sino che prenda un
colore d'uovo carico.*



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num di spedizione			
	54		Spuma					
				5 Uova d'uovo, 3 chiare, un litro di latte, un oncia amido, 6 oncie di zucchero azzurre fatte bollire la cortina del Chimone - Se si vuole la gelatina Supra, si fa la focca con 5 chiare, sago di limone o zucchero e dopo versata la crema sul recipiente, sotto il pane di Spagna bagnato con rum, sopra al tutto la focca.				
			Pasta frolla Marmellate					
	55		Pasta frolla a libbre 4 libbre di focca, mezza per la spolvero, mezza di zucchero, 1 libbre 2 distinte, ov 3 Non trillare vino bianco.					
	56		Altra pasta frolla					
				2 libbre di farina, 1 spolvero, una distinte di Uova d'uovo e la chiara di 2 - 2 cucchiaini di rum, dose di limone o ranio.				
	57		Costata					
				Farina gram 360, zucchero gram 180, 2 Uova d'uovo 6, rasputtura d'un limone, cannella gram 15, distinte gram 90, burro gram 180, rosolia per aggiustare la pasta.				
			Stipendo					
				D'immancare per costata partecipi si mette in una cassetta di famiglia mandore				

Crema

8 Torli d'uova. 3 chiare, un litro di latte, un' oncia amido, 6 oncie di zucchero assieme fateci bollire la corteccia del limone = Se si vuole la gelatina Supra, si fa la fiocca con 5 chiare sugo di limone e zucchero e dopo versata la crema sul recipiente, sotto il pane di spagna bagnato con rum, sopra al tutto la fiocca =

Pasta frolla Marmellata

Pasta frolla = libre 4 fiore, mezza per lo spolvero, mezzo chilo zucchero, libre 2 distrutto, ovi 3 un bicchiere vino bianco =

Altra pasta frolla

2 libre di farina, 1 zucchero, una distrutto 4 Torli d'uova e la chiara di 2 = 2 cucchiari di rum, odore di limone o arancio =

Crostata

Farina gram 340, zucchero gram: 160, Torli d'uovo 6, raspatura d'un limone, cannella gram: 15, distrutto gram: 80, burro gram: 80, rosolio per aggiustare la pasta

Ripieno

d'ammandorle per Crostata pasticci

Si mette in una casseruola di stamigna mandorle



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* _____			FIRMA o OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinataria	Quantità	Num. di spedizione	D. Doganali	
				<p>paste gram 360, pane grattato 160, zucchero gram 180, un pochino d'acqua e un bicchierino di cannella si fa scaldare 5 minuti poi si mette a freddare e si mette rotolo a ruota per liscivolare la pasta.</p>			
	58	Marinellata		<p>Si prendono delle mele, e si puliscono bene, poi si fanno bollire col vino, zucchero, odore di cannella ed un poco di mandorle picche. Questa serve per ripieni di crostate.</p>			
	59	Conserve di Pesche		<p>Pesche 12 ben mature, zucchero 10 unchiar ben colate, mandorle amare 20. Il tutto si fa bollire in una cassetta finché questi ingredienti hanno preso un colore rossiccio scuro.</p>			
	60	Pattacoti		<p>Si prendano delle carote rosse quelle piuttosto grosse, si fanno asciugare al forno poi si affettano in un recipiente qualunque, si fa bollire del buon aceto con papaverina, spignoli, zucchero e cannella a Stufe oppure abate e si versa il tutto sopra le carote digia pronte.</p>			

*peste gram 340, pane grattato 160, zucchero gram:
180, un pochino d'acqua e un odorino di
cannella si fa scaldare 5 minuti poi si mette
a freddare e ci si mette rosolio e rum per
accomodare la pasta =*

Marmellata

*Si prendono delle mele, e si puliscono bene, poi
si fanno bollire col vino, zucchero, odore di can-
nella ed un poco di mandorle peste
Questa serve per ripieni di crostate.*

Conserva di Pesche

*Pesche 12 ben mature, zucchero 10 cucchiari
ben colmi, mandorle amare 20
Il tutto si fa bollire in una casseruola finchè
questi non hanno preso un colore rossiccio
carico =*



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Deguali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizioni			
			Liambette di Gode					
			3 uovi, 3 oncie di burro 3 di zucchero e una libbra di farina e 5 oncie di lievito. Si procederà come per le pizze dolci facendo la pasta (più sotto)					
			Uto Teradardi					
			Coraci sotto lo spirito					
			Si prendono delle belle <i>is. san. erate</i> si mettono dentro un barattolo di cristallo. Poi ci si versa buon spirito e poco rum: zucchero un pochetto, cannella a steche e un pizzico di uva uva doli che si sono spese dai <i>discubili</i> 2					
			Albicche conservate					
			Un litro d'acqua e un chilo zucchero si fa bollire in un recipiente nuovo oppure stagnato di terra, quando fa la schiuma si ritira indietro e si fa freddare. Si fanno fare dei barattolini di latta piuttosto piccoli, si riempiono di buone abbi- cuche e si mette più della metà del barattolo di questo sciroppo. Si chiude il barattolo facendolo stagnare e si fa bollire per mezza ora. Lo stagnare bisogna che sia <i>bi. finché</i> non abbiamo bollito. Per paura che vi sia qual qualche buchina. Lo sciroppo sopra il <i>bi. al</i> <i>bicoue</i> deve essere <i>essere</i> freddissimo 2					

Ciambelle di Tilde

3 uovi, 3 oncie di burro, 3 di zucchero e una libra di farina e 5 oncie di lievito = Si progrediscie come per le pizze dolci facendo la pasta più soda

Uso Tradardi

Cerese sotto lo spirito

Si prendono delle belle e sane cerase si mettono dentro un barattolo di cristallo. Poi ci si versa buon spirito e poco rum: zucchero un pochetto, cannella a stecche e un pizzico di curiandoli che si comprano dai drochieri =

Albicocche conservate

Un litro d'acqua e un chilo di zucchero si fa bollire in un recipiente nuovo oppure stagnato di fresco quando fa la schiuma si ritira indietro e si fa freddare. Si fanno fare dei barattolini di latta piuttosto pienini. si riempono di buone albicocche e si mette più della metà del barattolo di questo sciroppo. Si chiude il barattolo facendolo stagnare e si fa bollire per mezza ora. Lo stagnino bisogna che stia li, finchè non abbiamo bollito per paura che vi sia qualche buchino = Lo sciroppo sopra le albicocche deve essere freddissimo =



Conserva Visciole (Tilde)

(.)
bisogna dimenarla spesso messo lo zucchero

Si prendono delle visciole si mettono nei capestii ben larghe e possibilmente in grotta. Quando son ben mature si prendono e si fanno bollire in un recipiente nuovo. Saranno fatte quando il nocciuolo verrà fuori dalla visciola senza polpa.

Si passano poi e si rimettono di nuovo a bollire in una teglia e

meglio di coccia e non di rame e mettendoci

zucchero che sia in abbondanza = la regola sarebbe tanta polpa e tanto zucchero ma questa

dose e troppa se ne mette ad occhio =

Fredda che sia si mette nei barattoli ricoprendoli con cannella in polvere = (.)

Sciropo per bevande (Levi)

Si prendono 2 bicchieri di buon vino nero

ci si spremono 3 limoni di giardino e mezzo

chilo di zucchero. Si fa bollire dimenando

sempre 26 minuti in una casseruola con la porcellana.

C I L I E G I E



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Degatti	FIRMA o OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinataria	Quantità	Num. di spedizione			
								<p><i>Prociata</i></p> <p>Spoglia si fa con un uovo, latte e burro e una presina di sale. Il dentro si fa con tutte frutta fresche la quale si fa la soubretti. La spoglia si stende sopra una tegamino e si farroccia alzando questo ad ogni alzata si mette una strato di frutta quibus e burro a piccoli pezzettini. Si manda al forno si spof schizza di quibus al ritorno (S. Levi)</p> <p><i>Passatelli</i></p> <p>Si progridisce come gli altri passatelli solo ogni uovo si si mette un bel pezzo di burro e del presinello tritato finissimo e del erbeta e dose di cannella =</p> <p>Si fa cuocere il sembolano con il latte si fa freddare poi si si mettono delle uova burro presinone e erbeta si progridisce come gli altri passatelli</p>

Rocciata

Sfoglia si fa con un uovo, latte e burro e una presina di sale. Il dentro si fa con tutti frutta fresche la quale si fa a tocchetti.

La sfoglia si stende sopra una tovagliuolo e si arroccia alzando questo, ad ogni alzata si mette uno strato di frutta zucchero e burro a piccoli pezzettini. Si manda al forno si spolverizza di zucchero al ritorno (S. Levi)

N O C I.



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			FIRMA e OSSERVAZIONI
		Origine	Destinataria	Quantità	Num. di spedizioni	D. Doganali	
							<p>2 Ricette riportate da Maria di Ugo Pizza d'atata sola</p> <p>Ovi 5 battuti a forza, mezza libbra zucchero, mezza libbra farina, ovale 3 distribute, questo è un po' troppo, una stanza d'acido tartarico, una di bicarbonato di soda. Dopo maneggiata bene si mette in ultimo la roba di farina e si maneggia presto presto e si vuol a fare molto presto. Il distributo si scioglie in un tegamino a fuoco lentissimo Ciambella</p> <p>Uovo chilo di farina, 2 once di distributo 10 grammi di zucchero, rasatura di limone 2 uova un bicchiere da tavola di latte. 10 grammi di cremore, grammi 10 di bicarbonato di soda. Si impasta il tutto in pieno e nel tempo che si maneggia vi si aggiunge altre 3 o 4 once farina. La pasta d'atata Ciambelle (Tilde)</p> <p>Per 10 uova mezza libbra zucchero 2 once di limone e la farina quando ne volete facendo una pasta giusta. Dell'altro che queda basta per untare le mani e la spianatora. Si liscia e quando ^{degnano} ogni a galla, si passano un po' d'infornare.</p>

2 Ricette riportate da Maria di Ugo

Pizza dolce

*Ovi 5 battuti a fiocca, mezza libbra zucchero,
mezza libbra farina, oncie 3 distrutto (questo
è un poco troppo) una ottava d'acido
tartarico, una di bicarbonato di soda =*

*Dopo maneggiata bene si mette in ultimo la
roba di farmacia e si maneggia presto presto.
e si cuoce a foco molto lento. Il distrutto
si scioglie in un tegamino a fuoco lentissimo.*

Ciambella

*Mezzo chilo di farina 2 oncie di distrutto
75 grammi di zucchero, raspatura di limone
2 uova un bicchiere da tavola di latte.*

*Grammi 10 di cremore. grammi 10 di
bicarbonato di soda. Simpasta il tutto in
sieme e nel tempo che si maneggia vi si
aggiunge altre 3 o 4 oncie farina.*

La pasta durezza

Ciambelle (Tilde)

*Per 10 uova mezza libra zucchero odore di limone e
la farina quanda ne raccoglie facendo una pasta
giusta dell'olio quando basta per untare le
mani e la spianatora Si lessano e quando vengano
a galla, si passano un poco e s'infornano*



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Doganali	FIRMA o OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
								<p><i>Criscione, u. melle nei crostini come sopra e si frigge. Ci si formano anche suppelletti.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Crostini di Mandorle</i></p> <p><i>Staccate le mandorle con acqua calda e abbrustoliscono un poco come il caffè, quando cominciano a colorirsi si putano, mettendovi zucchero, cannella e rasputura di limone. Si unge il tutto con retaglio di cannella o di albumi. Si bagnano pure i bigiamenti, i crostini e distendendoli sopra il mattino composto, si mandano in tavola con foglie di limone. In egual maniera si fanno quelli di pignoli o ricotta.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gottonata</i></p> <p><i>Si prendono le melle catoche si fanno a spirali e si toglie i semi e il sarto, non gli si fa sentire l'acqua. Raffate e stendete piano si stropiciano con un panno umido mano che si spingano si putano sul mattino sotto, si deve far bollire appena sul vapore.</i></p> <p><i>Quando hanno bollito qualche ora ci si mette qualche mela umida umida preparata in egual maniera.</i></p> <p><i>Quando si è asciugato il sarto si mette il mattino sotto si deve far bollire molto ore per renderlo a lungo, ci si mette tanto zucchero sulla per quando c'è e la marmellata. Ci si toglie anche senza zucchero ma con la marmellata fatta.</i></p>

Crostini di Mandorle

Sbocciate le mandorle con acqua calda si abbrostoliscono un poco come il caffè quando cominciano a colorirsi si pestano, mettici zucchero, cannella e raspatura di limone ,, Sciogli il tutto con rosolio di cannella o di alcermes,, Bagnaci pure leggermente i crostini e distendici sopra il composto, si mandano in tavola con foglie di limone = In egual maniera si fanno quelli di pignoli o ricotta ,,

Cotognata

Si prendono le mele cotogne si fanno a spicchi ci si toglie i semi e il torso, non gli si fa sentire l'acqua affatto volendole polire si strofinano con un panno man mano che si spezzano si gettano nel mosto cotto,, si deve far bollire oppure nel vino nuovo = Quando hanno bollito qualche ora ci si mette qualche mela comune preparata in egual maniera.

Quando si e asciugato il vino ci si mette il mosto cotto si deve far bollire molte ore per conservarla a lungo,,, Ci si unisce tanto zucchero messo per quante oncie e la marmellata. È buona anche senza zucchero ma conviene mangiarla fresca,,



Per due bocche di dama

*Si prendono 16 uova una libra di zucchero una
di ammandorle, la scorsa di un bel limone
di Giardino, cannella candito se si vuole
Si rompono gli uovi in una conca ben polita
i rossi in un piatto ove sia stato messo lo
zucchero le ammandorle che prima si pesano
poi si pistano nel mortaio il limone grattato
Ci vogliono 2 persone una batte le chiare a fiocca, quat-
tro rossi per farle stringere prima ci si unisce
il sugo di mezzo limone. L'altra maneggia i
rossi con gli altri ingredienti. Quando i rossi
son ben maneggiati ci si uniscono 2 o 3 pugni
di fiore di farina e qualche cucchiaino di fiocca. si versa
lentamente il tutto nella conca
ove è la fiocca e l'altra maneggia sempre.
Il tutto si versa nelle teglie unte di distrutto
e coperte di carta pure unta di distrutto si
mandano al forno e devono essere subito in-
fornate. Il forno deve essere non troppo caldo e
non troppo freddo =*

Per guarnirle

*Si disfano 2 mattoni di cioccolata con poca acqua
si fanno bollire al fuoco per qualche tempo
ci si unisce un poco di polvere di caffè ben pestato
quando si comincia a raffreddare si spandano
nelle bocche di dama. Si disfà dello zucchero in polvere*



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Dogaroli	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinataria	Quantità	Num. di spedizione			
								<p>passate per la stazio del fiume una mezza libra di man- gia forte con una sbianca d'uovo e 2 libbre la quantità che se ne vuol fare e uzzo di limone per inspicciare lo zucchero si mette in un catorotto di carta e si pun- ziona e dolci come si fa della panna di latte ci si uniscono confetti. <i>Figurine piccole pastacelle</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Biscotti</i></p> <p>Si prende mezza libra zucchero un soldo anato, biancato amariaca che si pesta e si unisce alla zucchero 3 o 4 once di strutto mezza libra ammandata pistata e spurata col coltello e 1/2 libbre di sale con poco, sapatura limone se poco circa uno e mezzo di acqua si mangia col poco di farina se ne fa. Non pastone non molto duro, l'impasto ogni pezzo piuttosto quando si toglie dal fuoco si folla poi si torrano a fare abbrustolire la fetta con poco sopra il pastone ci si da l'uovo sbattuto prima d'infornarlo.</p> <p style="text-align: center;"><i>Pasta sfoglia</i></p> <p>Si prende 1 libra burro buono si detta la uva con acqua si mangia ben bene se ne fa una pizga che si pone in un piatto. La materia si prende 1 libra forse l'impasto con acqua tiepida ci si può mettere pure una piccola cola di rosso d'uovo e un poco di sale se ne fa poi una pasta lunga piuttosto che si ripiega poi come la sfoglia dei mantecari. si torna a stendere nuovamente prima con poco in alto poi nuovamente in lungo poi si torna a ripiegare come la sfoglia dei mantecari.</p>

passato per lo staccio del fiore circa una mezza libra si maneg-
gia forte con una chiara d'uovo o 2 secondo la quantità
che se ne vuol fare e agro di limone per imbianchire
lo zucchero si mette in un cartocello di carta e si guar-
niscono i dolci come si fa della panna di latte ci
si uniscono confetti figurine piccole pastarelle =

i Dolci

Biscotti

Si prende mezza libra zucchero un soldo anaso, bicarbonato
amoniaco che si pesta e si unisce allo zucchero 3 o 4oncie
distrutto mezza libra ammandorle polite e spezzate col
coltello e abbrostolite un poco, raspatura limone 4
uova circa uno e mezzo di acqua si maneggia col fiore
di farina se ne fa un pastone non molto duro, s'inforna
con fuoco piuttosto gaiardo si toglie dal forno si fetta
poi si tornano a fare abbrustolire le fette un poco. Sopra
il pastone ci si da l'uovo sbattuto prima d'infornarlo =

Pasta sfoglia

Si prende 1 libra burro buono si disfà la sera con acqua
si maneggia ben bene se ne fa una pizza che si pone in
un piatto = La mattina si prende 1 libra fiore s'impasta
con acqua tiepida ci si può mettere pure una piccola
cosa di rosso d'uovo e un poco di sale se ne fa poi
una pasta lunga piuttosto che si ripiega poi come la
sfoglia dei maccheroni. Si torna a stendere nuovamente
prima un poco in alto poi nuovamente in lungo poi
si torna a ripiegare come la sfoglia dei maccheroni



Stazione di _____

Servizio a _____

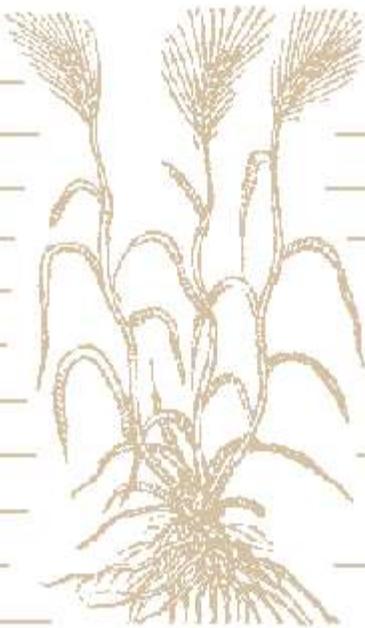
Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinataria	Quantità	Num. di spedizione			
								<p>Questo lavoro si prepara per 3 ch. colte. Si ne forma poi una pizze che si taglia poi col coltello caldo bene a quadri e come si vuole si tagliano prima gli oli attorno, l'infors mano col forno caldissimo si pollano cuocer insieme al pane. Bisogna stendere questa pasta in tavolino di seta spolverizzarlo spesso con farina.</p> <p style="text-align: center;">Modi Colte</p> <p>Si prendono 12 ovi 12 uncie di zucchero, 4 spatture di bino no o cannella 4 o 5 uncie di olio, l'impasta il tutto si formano delle ciambelle. Si fa bollire l'acqua con un poco di sale ci si mettono le ciambelle quando vermano a galla si tolgono, si lasciano scolare si cuociono al forno.</p> <p style="text-align: center;">Modi di fare le focaccine</p> <p>Prendesi due o 3 soldi di lievito fresco, quindi preparato che sia due chilogrammi di farina se in teglie una pizze porzione per impastarsi il lievito, questo si suglia con acqua tiepida, si pone a lievitare per poi lievitato che sia si riimpasta con quella quantità di farina poco a poco che il pane impasto si può porre a questo uso o 2 uovi. Questo impasto deve aver il medesimo lavoro che il pane. È da osservare che l'impasto deve essere piuttosto te molle più che si può. Si prende distretto l'olio una doz. di zucchero una libbra e insieme al lievito pre parato e al pane impasto si forma un solido solido impasto e quindi si taglia la cubita 2</p>

questo lavoro si replica per 3 o 4 volte Se ne forma poi
una pizza che si taglia poi col coltello caldo bene a quadri
o come si vuole si tagliano prima gli orli attorno, s'infor-
nano col forno caldissimo. Si possono cuocere insieme
al pane. Bisogna stendere questa pasta in tavolino di
pietra spolverizzarlo spesso con farina

Rocci Colle

Si prendono 12 ovi 12 cucchiari zucchero, raspatura di limo-
ne o cannella 4 o 5 cucchiari di olio, s'impasta il tutto
si formano delle ciambelle. Si fa bollire l'acqua con
un poco di sale ci si mettono le ciambelle quando
tornano a galla si tolgono, si lasciano scolare si cuociono
al forno =

G R A N O.



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*				FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione		D. Doganali	
<i>Offette alla Mantovana</i>								
<p><i>Si fa un componimento di ammandorle come nella crostata di ammandorle, e dopo prendendo due libbre di farina, una di destratto, quattro chiare di ova, quatt'once di zucchero e il detto s'impasterà insieme con un poco di acqua divenendo una pasta dura. Poi la detta pasta si distenderà ben fina e poi detto componimento di ammandorle facendone 24 polpette si involgerà ad una ad una con la detta pasta, e poi ricoprendole e unendo bene la pasta intorno al tagliare e battendo quattro chiare di ova e quando avranno fatte una spuma si stenderà sopra alle dette polpette e poi spargendoci del zucchero si mettono a cuocere nel forno sopra un piatto di rame che non sia spaiolato e cotte che sono si fanno freddare e dopo servirle in tavola</i></p>								

Offelle alla Mantovana

Si farà un componimento di ammandorle come nella crostata di ammandorle, e dopo prendendo due libre di farina, una di distrutto, quattro chiare di ova, quattr'onçe di zucchero e il detto s'impasterà insieme con un poco di acqua divenendo una pasta dura. Poi la detta pasta si distenderà ben fina e poi detto componimento di ammandorle facendone 24 polpette si involgerà ad una ad una tra la detta pasta, e poi ricoprendole e unendo bene la pasta intorno al tagliame e sbattendo quattro chiare di ova e quando avranno fatte una spuma si stenderà sopra alle dette polpette e poi aspargendoci del zucchero si mettono a cuocere nel forno sopra un piatto di rame che non sia assai caldo e cotte che sono si fanno freddare e dopo servirle in tavola



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* D. Doganali			FIRMA o OSSERVAZIONI	
		Originale	Destinataria	Quantità	Num. di spedizione			
			Dottoressa Pastianelli Cortina del Paradiso					
			1/2 dose =					
			Burro	Grammi	125			
			Tecola di patate	"	200			
			Uova intere	n°	2			
			Zucchero	Gram	200			
			Zucchero vanigliato	Lo	10			
			<p>Si scioglie bene il burro con una spatola mangiando ben bene in una cassetta ripida circa mezz'ora. Unite lo zucchero ai rossi d'uovo e battete un bel po'. L'albume montatelo a neve. Unite la pasta al burro e battete quindi lo zucchero con le uova e ad ultimo le chiare mangiate. Lavorate per un paio di tempo tutto l'impasto, unite la tartina di burro e spalmatela di pane grattato. Ponte al forno a fuoco moderato =</p>					

Dott. Bastianelli

Cucine

Torta del Paradiso

$\frac{1}{2}$ dose =

Burro - Grammi 125

Fecola di patate ,, 200

Uova intere n°,, 2

Zucchero Gram 200

Zucchero vanigliato - £ 0,,10

Si scioglie bene il burro con una spatola maneggiando ben bene in una catina tiepida circa mezz'ora. Unite lo zucchero ai rossi d'uovo e sbattete un bel pò. L'albume montatelo a neve.

Unite la fecola al burro e sbattete quindi lo zucchero con le uova e da ultimo le chiare montate. Lavorate per un poco di tempo tutto l'impasto, ungete la tortiera di burro e spalmatela di pane grattato. Cocete al forno a calore moderato =

VITE BIANCA.



Dolce Signora Sorbi

Un bicchiere di buona marmellata poi si montano 6 chiare quando sono ben montate si uniscono alla marmellata = Si cuoce a bagno - maria Cotto che sia ci si versa sopra il zabaglione

Cannucciata

Si fa la pasta frolla si stende ad uso sfoglia = Si prendono dei pezzetti di canna si arrotolano in questa sfoglia si friggono. Poi si prepara la crema. Quando sono fritti si arrotolano allo zucchero cristallizzato. Si toglie la canna si riempie il buchino di crema oppure panna. Questo a piacere =

Torta dolce (ultima imparata)

Si prendono 4 cucchiaini di zucchero 2 tuorli d'uovo e si battono assieme poi ci si mette mezzo bicchiere di latte. (Ogni cosa che ci si mette si deve sempre sbattere) - un etto di burro disciolto, un pizzico di sale, limone grattugiato; meno e non più di mezzo Kilo di farina; 7 grammi di bicarbonato; 15 di cremore; candito; uva passa; in ultimo si prendono 2 chiare d'uovo montate a fiocca; che già devono essere preparate e si uniscono all'altra roba seguitando a maneggiare bene bene.



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Doganali	FIRMA e OSSERVAZIONI	
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione				
			Dolci riportati da Colle						
			Corte						
			<p>Torta di latte - Ad ogni foglietta di latte si devono mettere 5 uova e 4 oncie zucchero - Di queste uova i rossi si sbattono ben bene insieme allo zucchero e la chiara separatamente finché non si sarà formata una schiuma assai dura. Sudi queste chiare unte di ai rossi si gettano insieme e quando tutte si sarà mescolate bene allora si metterà il latte con la scorza del limone e qualche pezzo di cannella e così si porrà sulla brace, agitando sempre e scaldato fino al punto di scalfire il calore di un dito si passerà questa composizione per un panno non tanto stretto di tessuto - Monte una casseruola con un po' di zucchero che debba in liquefare, indi gettatevi la decomposizione. Mettete questa casseruola sulla cenere molto calda, parimenti intorno e sul coperschio - Richiusa una coltura di tre ore -</p> <p>Fave da morto</p> <p>Pelate fave pestate colto zucchero e un po' di chiara d'uovo, delle mandorle cioè: 4 oncie di mandorle dolci e 2 amare, 9 oncie di zucchero. Mettete sulla spianatoio 6 oncie fave fave, 2 oncie di burro, uova a discrezione ne potete mettere due, unite la gomma e le mandorle pestate al mortaio di pietra, mettete un odore di limone e formate una pasta maneggevole.</p>						

Dolci riportati da Colle

Tilde

Torta di latte = Ad ogni foglietta di latte si devono mettere 5 uova e 4 oncie zucchero = Di queste uova i rossi si sbattono ben ben insieme allo zucchero e le chiare separatamente finchè non si serà formata una fiocca assai dura. Indi queste chiare uniti ai rossi si gettano insieme e quando tutto si sera mescolato bene allora si metterà il latte con la scorsa di limone e qualche pezzo di cannella e così si porrà sulla bragia, agitando sempre e, scaldata fino a potersi soffrire il calore di un dito si passerà questa composizione per un panno non tanto stretto di tessuto = Ungete una casseruola con un po di zucchero che farete ivi liquefare, indi gettatevi la composizione. Mettete questa casseruola sulla cenere molto calda, parimenti intorno e sul coperchio = Richiederà una cottura di tre ore =

Fave da morto

Pelate\indi pestate collo zucchero e un pò di chiara d'uovo, delle mandorle cioè: 4 oncie di mandorle dolci e 2 amare, 9 oncie di zucchero. Mettete sullo spianatoio 6 oncie fior farina, 2 oncie di burro, uova a discrezione ne potete mettere due, uniteci lo zucchero e le mandorle pestate al mortaio di pietra, metteteci un odore di limone e formate una pasta maneggevole,



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinataria	Quantità	Num di spedizione	D. Doganali	
							<p>fare pasta le fare e mandarle in una teglia con un poco d'olio fino sotto corno fuso di farina = Coperte con un foglio di carta acio non si arrossiscano e mandate al forno moderato =</p> <p style="text-align: center;">Amaretti</p> <p>Ogni libbra di zucchero prendete once 3 ammandole dolci ed once 3 ammandole amare, pestate e pestate le con chiara d'uovo al mortaio, passate per setaccio; unte le zucchero lo zucchero con una chiara d'uovo, in senso del vainiglia, e limone grattato mischiato il tutto, fate ne dei pezzetti, poneteli sopra un piatto di rame e fateli cuocere al forno tepido = Il piatto che sia unto d'olio fino, coprite i mortaccioli con foglio di carta se volete gli amaretti meno amare fate in questo modo: Una libbra di zucchero, 3 once di mandole dolci e 3 once di mandole amare,</p> <p style="text-align: center;">Biscotti (Biscuitti)</p> <p>Farina gialla Kg. mezzo chilo Zucchero Et. 2 grammi: 200 buono " 2 " 200 Uova 2 con chiare, un et. poco di sale e una buccia di limone grattugiata, si distende la pasta della grobbizza di un dito e si taglia a forma di biscotti, si cuoce al forno =</p>

fate poscia le fave e accomodatele in una teglia con un poco d'olio fino sotto ovvero fior di farina = Coprite con un foglio di carta acciò non si avvampino e mandate al forno moderato =

Amaretti

Ogni libra di zucchero prendete oncie 3 ammandorle dolci e oncie 3 ammandorle amare, pelatele e pestatele con chiara d'uovo al mortaio, passatele per setaccio, uniteci lo zucchero con una chiara d'uovo, un senso di vaniglia, o limone grattato, mischiate il tutto, fatene bene a pezzetti, poneteli sopra un piatto di rame e fateli cuocere al forno tepido = Il piatto che sia unto d'olio fino, coprite i mostaccioletti con foglio di carta = Se volete gli amaretti meno amari fate in questo modo. Una libra di zucchero, 9 oncie di mandorle dolci e 3 oncie di mandorle amare =,,

Tortini / Barluzzi

Farina gialla Cg: ½ mezzo chilo

Zucchero Ett: 2 grammi: 200

burro ,, 2 ,, 200

Uova 2 con chiare, un poco di sale e una buccia di limone grattugiata,, Si distende la pasta della grossezza di un dito e si taglia a forma di biscotti, si cuoce al forno =

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			FIRMA o OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione	D. Doganali	
				Detti per fare la torta			
				di S. Nunivandorle			
				Oncia 4 mandarole dolci e 2 amare - Oncia 5			
				burro, oncia 7 fiori di farina, oncia 6 zucchero			
				grosso e mezza buccia di limone grattugiato			
				Spellare le ammandorle e pestarle fine sul			
				mortajo indi impastarle con tutto il resto,			
				mescolando l'impasto per 6 o 7 minuti quindi			
				metterlo entro ad una teglia unta col burro,			
				e stenderlo bene eguale col palmo della mano			
				finché non sia della grossezza d'un dito in			
				quadrato poi metterla al forno, di ambo col			
				fuoco sotto e sopra finché non sia unita			
				color nocciola scario. L'avverta essere molto			
				facile abbruciare, quindi si vuole molta			
				attenzione			
				I Ricette della povera Nunna			
				Pasta finissima molto lievitata libbre - 2			
				Zucchero " 1			
				Uova " 12			
				Districato oncia " 3			
				Raspatura di limone di Giardino "			
				Farina fine finissima libbre 2			
				La pasta deve essere assai molle e si deve			
				maneggiare tanto trito, poi si deve tutto			
				impastare alla mattina e si mette a lievitare			
				Quando la sera la pasta è molto lievitata, allora			

***Dosi per fare la torta
= d'Ammandorle =***

*Oncie 4 mandorle dolci e 2 amare = Oncie 5
burro, oncie 7 fiore di farina, oncie 6 zucchero
rosso e mezza buccia di limone grattugiato*

*Spellare le ammandorle e pestarle fine nel
mortaiò indi impastarle con tutto il resto,
menare l'impasto per 6 o 7 minuti quindi
metterlo entro di una teglia unta col burro,
e stenderlo bene eguale col palmo della mano,
finchè non sia della grossezza d'un dito mi-
gnolo poi metterla al forno., od anche col
fuoco sotto e sopra finche non sia venuta.
color nocciola carico. S'avverta essere molto
facile abbruciare, quindi ci vuole molta
attenzione =*

= Ricette della povera Mamma =

Pasta finissima molto lievita libre - 2

Zucchero „ 1

Ova „ 12

Distrutto oncie „ 8

Raspatura di limone di Giardino

Farina fiore finissimo libre 2

*La pasta deve essere assai molla e si deve
maneggiare tanto tanto, poi si deve tutto
impastare alla mattina e si mette a lievitare.*

Quando la sera la pasta e molto lievita, allora



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* _____			D. Paganali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
								<p>si rimangiata di nuovo e si fanno le pizze di pasta a un'ora perfetta purché crescano assai nelle cassero. La pasta la mattina si può mettere a levitare anche in una mastelletta di legno si conserva la pasta che è rimangiata quando si principia a stac- carla dalle mani e dalla madia //</p> <p>Morta delle ciambelle</p> <p>Ogni uovo un pizzico di zucchero si impastano molle, si lessano dopo l'ebollizione si tengono per mezza ora nell'acqua tiepida. Si unge poi il tutto con un pochetto di olio, la farina si manda al forno se si vuol mettere l'araso si pinocci</p> <p>Ciambelle col lievito</p> <p>Ogni libbra, mezza libbra zucchero, mezza libbra lievito di fonte, once 4 di strutto, si fanno prima levitare quando la pasta è ben levitata si fanno a man- giare e si fanno le ciambelle, si fanno a frotte struttate poi si mandano al forno entro il tutto entro di strutto //</p> <p>Altre Ciambelle</p> <p>Ogni libbra di farina ovore 3 once, zucchero, 2 once burro, un uovo once 3 pasta levita, mezza libbra rasputura di limone. La pasta va ma- naggiata assai //</p>

*si rimaneggia di nuovo e si forma la pizza = Di pasta
ce ne va pochetta perché crescono assai nelle casseruole
La pasta la mattina si può mettere a lievitare anche
in una mastelletta di legno si conosce la pasta
che è maneggiata quando si principia a stac=
care dalle mani e dalla madia,,*

Nota delle ciambelle

*Ogni uovo un pizzico di zucchero si impastano
molle, si lessano dopo lessate si tengono per
mezza ora nell'acqua tiepida. Si unge poi il
tutto con un pochetto di olio, ho farina si mandano
al forno se ci si vuol mettere l'anaso a piacere*

Ciambelle col lievito

*Ovi 6, mezza libbra zucchero, mezza libbra lievito
di fonte, oncie 4 di distrutto. Si fanno prima lievitare
quando la pasta e ben lievitata si torna a maneg=
giare e si fanno le ciambelle. Si torna a fare
lievitare poi si mandano al forno entro il testo
unto di distrutto =*

Altre Ciambelle

*Ogni libra di farina occorre 3 oncie zucchero, 2
Oncie burro, un uovo once 3 pasta lievita, molto
lievita, rasatura di limone. La pasta va ma=
neggiata assai =*



= Ciambelle col lievito =

Si prende 2 soldi di lievito e la sera si mette in una fonte come il pane, la mattina si impastano con olio un pochetto di sale un quando per insaporire un poco di pasta, zucchero, anaso si maneggiano si fanno le ciambelle e quando sono lievite si mandano al forno =

Fine

Ciambelle (Tilde) col vino

2 soldi di anasi, 2 ettogrammi di zucchero mezzo litro di vino bianco, un quarto di litro d'olio fino; gram: 30 di cremor di tartaro, 10 di bicarbonato e fior di farina quando ne occorre per far venire una pasta leggera che si deve maneggiare circa un quarto d'ora e poscia si divide in 40 parti e si fanno le ciambellette che messe in teggia si debbono spalmare con uovo sbattuto con chiara = Le si cuoce col pane è bene cavarle un poco prima.

Pasta Margherita

Si rompono 6 uova separando i rossi dalle chiare le chiare si tirano a fiocca e i rossi si mischiano bene in un catino che stia sopra ad un recipiente ove bolla l'acqua e né rossi si aggiunga otto oncie di zucchero, il sugo di limone poi si mette mezza libbra di farina di patate e si fa una bella pasta uniforme, poi si versa in una teggia o casseruola



LIBRO DI CONSEGNA

Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		* _____			FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione	N. Doganali	
							<p>bella otto libbre sia già unita con olio buono.</p> <p>Si avverte che prima di aggiungere la farina di patate ai polli bisogna già stare bene amalgamati in buon grado almeno per poi di aggiungere la farina di patate, meglio prima che chiari la fave, poi la farina di seguita a mescolare per 5/6 ore minuti.</p> <p>Si cuoce a calore moderato e non si apre il forno prima di mezz'ora.</p> <p style="text-align: center;">Dolce di Sella Fazi</p> <p>Da riempirsi con la ricetta condita = Un chilo farina Nove otto composti di farina. Una libbra zucchero Una di strutto.</p> <p>Si fa una sfoglia si mette dentro la ricetta condita si cuoce al forno =</p> <p style="text-align: center;">Arrosti morti</p> <p>Si prende un bel pezzo di burro</p>

bella alta e che sia già unta con olio buono.

Si avverte che prima di aggiungere la farina di patate ai rossi bisogna già siano bene mischiati un buon quarto almeno poi si aggiunge la farina di patate, meglio prima le chiare a fiocca, poi la farina si seguita a mescolare per 5 o 6 minuti =

Si cuoce a calore moderato e non si apre il forno prima di mezz'ora =

Dolce di Lella Fazi

Da riempirsi con la ricotta condita = Un chilo farina

Uova otto comprese 2 chiare

Una libra zucchero

Una distrutto

Si fa una sfoglia si mette dentro la ricotta condita si cuoce al forno =

VITE VINIFERA



Stazione di _____

Servizio a _____

Data	Numero del treno	STAZIONE		*			D. Deguali	FIRMA e OSSERVAZIONI
		Mittente	Destinatario	Quantità	Num. di spedizione			
			Biscontini					
			Preparare una libra di Ammandese intero libbre di farina 1 libra - Odore di estratto cedrato 2/3 di albumi d'uova 2 - acqua quando basta per impastarli					
			Nova in neve					
			Si fa bollire un mezzo litro di latte, intanto si preparano 8 uova dividendo le chiare dai rosci e battendo le chiare in neve, dopo batte- te vi si uniscono 2 libbre di zucchero in polvere e si mescolano bene. Intanto, nel latte si mette un odore di fiori di arancio, e si mescola quindi si mettono le cucchiainate le chiare d'uova battute nel latte bollente, si fanno formare un pastello, si voltano di poi e si formano d' ambo d' ambo le parti. Dopo si mettono a scolare i rosci poi si sciolgono nel latte che è rimasto mettendovi dello zucchero se ve ne è bisogno, e colando questa crema e avendo cura che non si addensino, e che non bolli, dopo ciò si passa e si versa sulla neve già preparata a piramide					
			Mottarda					
			Si prendono Pere, mele o cotogne ben mature si mettono a bollire quindi si passano per setaccio quindi si stringono in cannuccia e quando è ben condensata si versa sopra il molo sotto nella					

Biscottini

Zuccaro una libra = Amandorle intere libre 1

Fiore farina 1 libra = Odore di cedrato raspa-

*to = Chiare d'uova 2 = Acqua quando basta per
impastarle*

Uova in neve

Si fa bollire un mezzo litro di latte, intanto si

rompono 8 uova dividendo le chiare dai

rossi e sbattendo le chiare in neve, dopo sbattu-

te vi si mischiano 2 cucchiali di zucchero

in polvere e si mescolano leggermente nel latte

si mette un odore di fiore d'arancio vaniglia, o scorza di limone

quindi si mettono a cucchiajate le chiare d'uova

sbattute nel latte bollente, si fanno fermare

un pochetto, si voltano dipoi onde si fermino

d'ambo le parti = Dipoi si mettono a scolare

I rossi poi si sciolgono nel latte che è rimasto

mettendoci dello zucchero se ve n'è bisogno, mes-

colando questa crema e avendo cura che non si

addensi e che non bolla, dopo ciò si passa e

si versa sulle uova già preparate a piramide.

L I M O N I



Le Ricette di Zia Amalia

Legenda

<i>Anaso</i>	<i>Anice, mistrà.</i>
<i>Bacchettine</i>	<i>Frusta per montare le uova.</i>
<i>Battuti a fiocca</i>	<i>Montare gli albumi "a neve".</i>
<i>Distrutto</i>	<i>Strutto.</i>
<i>Oncia</i>	<i>Unità di misura, gr. 30 circa.</i>
<i>Fiore di farina</i>	<i>Farina tipo 00.</i>
<i>Foglietta</i>	<i>Bicchiere tipico da vineria, 100 cc. circa.</i>
<i>Libbra</i>	<i>Unità di misura 1/3 Kg. circa.</i>
<i>Raspatura</i>	<i>Grattata.</i>
<i>Slunga</i>	<i>Si allunga.</i>
<i>Spirito</i>	<i>Alcool per liquori.</i>
<i>Staccio</i>	<i>Setaccio.</i>
<i>Stagnino</i>	<i>Personaggio che con le sue pentole e paioli svolgeva il lavoro di raccomodare quelle bucate con lo stagno e lo stagno utile per stagnar le mezzine doveva essere puro al cento per cento per non essere tossico, entrambi non esistono più.</i>
<i>Stamigna</i>	<i>Tessuto di lana usato per setacciare</i>
<i>Teglia - Teggia</i>	<i>Recipiente di rame, terracotta, ferro saldato, alluminio. Fondo piatto e sponda bassa per cuocere dolci nel forno.</i>
<i>Zibibo</i>	<i>Vino passito dolce o uva passa.</i>





COMUNITÀ
EUROPEA

LEADER
PLUS



REPUBBLICA
ITALIANA

REGIONE
UMBRIA

Pubblicazione realizzata
con il Contributo della
Unione Europea
Programma Leader +

progetto

© www.fabioroscini.it laboratoriocreativo

coordinamento
galvalleumbraesibillini

stampa
unionetipograficafolignate

foto
pierpaolometelli

MMVII
riproduzione vietata

*Le
Ricette
di Zia
Amalia*



GAL

VALLE UMBRA E SIBILLINA