

done; ma queste si cuociono più presto di quelle perchè queste sono di pane grattato e quelle di farina, uova buttiro e materie che ricercano più lungo fuoco.

Rosada. N. 5 rossi d'uovo ben sbattuti con quattro cucchiari di zucchero in polvere mescolato con poca vaniglia, in seguito vi si versa un bozzino di latte, poi si cuoce in catino a bagnomaria.

Il punto si conosce quando immersavi una paglia vi rimane diritta.

«*Bodino per otto persone.* Un quarto di mandorle, buttiro lotti 4, Cibibo car(antani) 2. Uva passa car. 1. Latte un bozzino, 2 Kifel (lunette), 3 rossi d'uovo, il tutto involto in una salvietta unta con burro, e cuocerlo in una caldaia».

Ed a proposito de *l'aureo satò*, ecco la sua ricetta:

«*Satò di naranza.* Si prendono venti rossi d'uova, tre scorze d'uova piene di rosolio. 24 simili di vino bianco, il succo di quattro aranci, e zucchero a piacere».

Nel ricettario vi è inserito inoltre un prontuario degli *apprestamenti ordinari e comuni* per la padrona di casa, dal quale possiamo apprendere la lista cibaria delle famiglie borghesi.

«*Minestre comuni di grasso.* Suppa semplice; suppa con fegato ed altro; trippe; fagioli, orzo; orzo tedesco; lenti; Knedel-Specknedel; riso; tagliatelli; tagliatelli con riso; patate; patate con fagioli ecc. piccivoli; maccheroni; pasta grattata; cappucci e verze, con riso; ecc.; erbe, cicoria ecc.; spinacci in suppa; ravi; piselli; pasticcio di polenta; con sguazzetti ecc.

Salse comuni. Salsa di pomodoro; salsa di sardelle; peverata; senape; peperoni; cocomeri; cerase in aceto; salse diverse.

Minestre di forchetta. Radicchio cotto; radicchio crudo; insalata; erbe rosse; erbe; asparagi; verze in insalata; cappucci garbi; patate; fagioli; carote; ravi; cavoli; broccoli.

Magro. Pesce; baccalà; formaggio; sardelle fresche; sardelle salate; arringhe; sardelloni; bisatto marinato; caviale; tonno in olio; gamberi; uova; tartarughe; bovoli; ostriche.

Minestre di magro. Brodetto con suppa; polenta con brodetto; polenta e baccalà; suppa con formaggio e burro; polenta di riso; maccheroni; gnocchi; riso in pilose; riso con burro e formaggio; bigoli colla salsa; polenta di saraceno colla salsa; lenti; fagioli; suppa con rane; suppa con capparozzoli; polenta con burro e formaggio; struccoli allessi.

Cene. Salame, formaggio, uova, insalata; vitello in umido, arrosto, cotolette; manzo - in stufato, in uccelli; selvatico - uccelli, pollame domestico, sguazzetti di pollame, di vitello; ecc.; agnello, capretto, castrato; frittata con erbe, e semplice; fegato, lingua, testa di vitello; pesce, rane, seppie ecc.; cervelle, piè di manzo, filetti; lombo di manzo, rognoni; coratella; lingua salmistrata; polpette; pomi e peri cotti; prosciutto cotto e crudo; fagioletti verdi fritti.

Paste comuni. Pasticcio di maccheroni; torta di pomi; fritelle di pomi; crostoli; bignè; bianco mangiare; cock di riso; cock di gries ecc.; fior di zucca, e di sambuco fritti; pan di Spagna; bodino al latte; raffioli; struccoli».

*

Uno tra i farmaci più antichi, usati dal popolo dei nostri luoghi sino una cinquantina d'anni fa, era la teriaca o triaca, che vantava per suo inventore nientemeno che l'archiatra di Nerone, Andromaco, nato a Creta verso l'anno Sessanta dell'era volgare.

La Theriaca Andromachi, che furoreggiò per oltre diciassette secoli, e, per la quale l'inventore esprime delle istruzioni in un poemetto di centosettantaquattro versi, dedicato allo stesso imperatore, veniva fabbricata nelle età passate, principalmente a Venezia, dove