

TEOFILO BARLA

**IL CONFETTURIERE
L'ALCHIMISTA
IL CUCINIERE
PIEMONTESE
DI REAL CASA SAVOIA**

A cura di Giancarlo Roversi



ARNALDO FORNI EDITORE

TESTI ANTICHI
DI GASTONOMIA ED ENOLOGIA

N. 37

L'opera di Teofilo Barla è stata trascritta e pubblicata
in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia

In copertina: Francesco Codino, *Tavola imbandita*

TEOFILO BARLA

IL CONFETTURIERE
L'ALCHIMISTA
IL CUCINIERE
PIEMONTESE
DI REAL CASA SAVOIA

(Torino, 1854)

A cura di Giancarlo Roversi

Presentazione di Roberto Rabachino

Introduzione e trascrizione di Bruno Armano Armani

Postfazione di Vittorio Ubertone



ARNALDO FORNI EDITORE
2011

CENTO RICETTE PERDUTE CHE VALGONO PIÙ DELLA SCOPERTA DI ALTRETTANTE NUOVE STELLE

C'è un fantasma che si aggira sulla scena della grande cucina italiana, un fantasma che finora aveva un volto corrucciato, che se ne stava lontano dai clamori, anzi era atterrito al solo pensiero di affacciarsi alla ribalta, di declinare la propria identità terrena.

E questo perché il suo spirito, quando era ancora incastonato nel suo corpo vivente, aveva dovuto subire tali e tante umiliazioni e un destino così crudele da rimanere annientato e vagante in un'altra dimensione cosmica in attesa di un'improbabile *revanche*.

È il fantasma di un grande e sfortunato cuoco che un giorno conobbe i fasti di corte, le adulazioni di nobiluomini e gentildonne e che poi, per uno di quei tiri mancini che una sorte infame sa rifilare, cadde nella polvere fino a fare perdere di sé ogni memoria.

Ma di lui, scampato al dileguamento della sua impronta umana e pervenuto a noi per uno di quei casi fortuiti che fanno gridare al prodigio, restava un unico esemplare – ignorato da tutti – della raccolta di ricette che aveva dato alle stampe, dedicandola al proprio sovrano per potere rientrare nelle sue grazie. E che invece finì per marcire in una lurida stalla dove lo sventurato era stato relegato a vivere e ad accudire alle bestie per guadagnarsi il pane.

Un'opera che, se non fosse stata condannata all'oblio e alla dissoluzione, avrebbe meritato al cuoco sabaudo di sedere nella eletta schiera dei maestri cuochi famosi. Ma il destino a volte ha dei ravvedimenti, seppure tardivi, e dà via libera alla nemesi, facendo uscire dall'ombra quell'unico libro superstite che torna a dare una sembianza, a connotare la figura, a materializzare l'infelice cuoco di casa Savoia.

Il suo nome è Teofilo Barla e il libro è questo, seppure esemplato sull'originale, perché le sue condizioni di conservazione non consentivano una ristampa anastatica pena la sua polverizzazione e perdita definitiva.

«La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella», scrive Anthelme Brillat-Savarin nella *Fisiologia del gusto*, apparsa nel 1825. In queste pagine i piatti «scoperti» sono ben 100, quindi valgono più del ritrovamento di altrettante nuove stelle! Sono ricette che ignoravamo di possedere e che invece abbiamo ritrovate, è proprio il caso di dire, cammin facendo. Infatti è proprio presso una bancarella di libri d'antiquariato che è stato acquistato il misterioso libretto originale.

Misterioso perché per rintracciare il fortunato possessore di quella che è quasi certamente la sola copia serbatasi fino a noi è stata un'impresa complessa, ma coronata felicemente.

È un oggetto misterioso perché il proprietario lo custodisce gelosamente sottraendolo agli sguardi concupiscenti di studiosi e cultori dell'arte della tavola. Ma il motivo c'è.

Le traversie incontrate dal suo autore, lo sventurato Barla, di cui Bruno Armanno Armani traccia un profilo preciso e vibrante, e quindi anche quelle del suo libro, hanno nuociuto drammaticamente alla sua conservazione. E, come mi ha confessato il suo possessore, basta una mossa maldestra per sfaldarne irrimediabilmente le pagine con una perdita perciò irreparabile.

Quindi solo grazie all'amorevolezza di Armanno Armani suo custode e trascrittore, che l'ha maneggiato con estrema delicatezza, è stata possibile la sua fedele riproduzione e la successiva ricomposizione in caratteri moderni. Questa soluzione forse deluderà qualche incallito bibliofilo integralista, ma era l'unica maniera per porgere al godimento di tutti questo singolare *unicum* della tradizione culinaria piemontese dei primi anni del secondo '800.

Certo che a leggere le scarne e tormentate vicende della vita di Teofilo Barla, così attentamente rievocate nel saggio introduttivo, si prova un profondo senso di tristezza che accresce il valore intrinseco dell'opera recuperata.

Specialmente di fronte all'incidente di una polenta *concia*, presentata con incapace e inetta irruenza sul desco di affamati cavalierizzi, atto forse intollerabile per la vita di corte di un tempo, ma pur sempre involontario e sproporzionato al castigo inflitto *manu regis* allo sfortunato maestro pasticcere, degradato prima a sgualterro e infine giubilato dalle cucine reali e spedito a fare lo stalliere. A evitargli questa umiliazione a nulla valsero l'amicizia e le premure del grande Vialardi il cuoco *monstre* dell'epoca al servizio dei Savoia.

In particolare lascia sgomenti la coincidenza della drammatica morte del Barla avvenuta lo stesso giorno di quella del suo maestro e amico, il Vialardi appunto: il primo inghiottito dai flutti dopo un inseguimento dei gendarmi che lo avevano colto a pescare di frodo, il secondo morto nel suo letto circondato dall'affetto di famigliari e amici.

E lascia sbigottiti la crudeltà del sovrano che non volle mai accettare, come gesto riparatore di un atto di insignificante sventatezza commesso dal Barla, il libro che per ingraziarsi di nuovo il suo favore il cuoco aveva fatto stampare a sue spese, attingendo a tutti i risparmi di una vita di lavoro fra i fornelli. Un libro dove aveva raccolto il frutto della sua lunga esperienza presso le cucine della stessa casa Savoia.

Per fortuna il tempo fa sempre giustizia e oggi l'opera esce di nuovo alla luce, facendo finalmente sbocciare un sorriso sulle labbra del fantasma del Barla, cui dobbiamo chiedere venia di eventuali errori di trascrizione delle sue ricette.

Giancarlo Roversi

UN FORTE LEGAME FRA CUCINA E VISSUTO

Indubbiamente la cucina è lo specchio della cultura di un determinato territorio in un periodo specifico. L'opera culinaria poi potrebbe essere definita come un'operazione nel linguaggio scritto che coinvolge contemporaneamente più livelli di realtà: un livello teorico, un livello pratico e uno emozionale.

Quest'opera ha il privilegio di racchiudere tutti i tre livelli perché non è di fattura comune e credo che costituirà un avvenimento importante nella vita culturale gastronomica piemontese e non solo.

Il presentare un personaggio come Teofilo Barla, *Maître Pâtissier et Confiseur* e collaboratore di Giovanni Vialardi, propone una quantità di informazioni che conferiscono un'importanza che va oltre il semplice ambito culinario o storico e coloro che avranno la curiosità di immergersi nella lettura converranno che la mia non è semplice retorica.

Storia particolare quella del Barla. Declassato a sguattero per colpa di una polenta, non fu mai reintegrato nel ruolo che gli competeva. Autore di un pregiato ricettario da lui solo editato, trova solo nel rogo il suo lettore più attento.

Riscoprire i legami forti tra la cucina e il vissuto è la peculiarità di questo volume.

Roberto Rabachino

INTRODUZIONE

Era il dicembre 2004 e visitai presso la Fiera di Milano, padiglione 3 se ben ricordo, il 1° Salone del libro usato.

Fra i numerosissimi libri esposti, uno attrasse in particolar modo la mia attenzione anche se, o forse perché, era in deplorabile stato di conservazione, sbrindellato, privo di numerose pagine, con veste tipografica dimessa e di insolito formato.

Titolo? Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia.

Autore? Teofilo Barla.

Luogo e anno di pubblicazione? Torino, 1854.

Lo acquistai e, complici i miei molteplici interessi, mi appassionai nel leggere le ricette riportate nel volume – alcune in verità molto insolite – e quindi mi posi all'opera per ricercare informazioni sull'autore, sconosciuto ai più.

Poche e frammentarie notizie si hanno su Teofilo Barla: oltre a quanto egli talvolta accenna circa le sue vicende nel corso del citato libro, è grazie a quanto scrisse in 18 lettere indirizzate alla madre Margherita Occhiena che è possibile tracciare a grandi linee la storia della sua vita.

Queste missive, facenti forse parte di un plico ben più consistente e smembrato, furono ritrovate alla fine del 1930 sotto le piastrelle del pavimento della cucina della casa dove la

madre trascorse la vita, in seguito ad alcuni interventi edilizi effettuati nel quartiere San Rocco di Asti e successivamente pubblicate su un libricino intitolato *Lettere a mamma Margherita dalla Corte Sabauda* edito in esiguo numero di copie presso la Tipografia Vinassa (Asti, anno XI e.F., s.i.p.) a cura del geometra e storico Niccola Gabiani e che ho avuto modo di consultare grazie alla cortesia del suo possessore Giovanni Angelo Maria Burini, bibliofilo astigiano.

Infatti il cosiddetto «Fondo Niccola Gabiani» – acquisito dalla Biblioteca Civica di Asti nell'anno 1940 alla morte dello storiografo, già conservatore della medesima – purtroppo non contempla la raccolta di queste lettere, al pari di molte altre sue pubblicazioni di piccolo formato.

Come detto, ho potuto visionare il volumetto, ma di esso riporto solo due brevissimi stralci. Il gentile collezionista mi ha infatti lasciato intendere che forse potrebbe ripubblicare il testo a seguito dell'edizione del presente libro e ciò sarebbe una cosa veramente meritoria perché in esso sono riportate molte curiosità circa la vita della Corte Sabauda del tempo: una *storia minima* che viene narrata alla madre da un insolito testimone oculare.

Ho rintracciato poche altre informazioni su Teofilo Barla successive al 1854, anno dell'edizione del suo libro, nelle *brutte copie* di alcune lettere da lui inviate quasi certamente a Giovanni Vialardi e allegate agli atti dell'inchiesta sulla morte per annegamento del nostro autore (cfr. AA.VV., *Almanacco dei principali eventi accaduti in Torino nell'anno 1872*, Torino, Tipografia

eredi Botta, s.d., s.i.p.) e poche altre ancora in una breve notizia di cronaca in merito a tale disgrazia apparsa sul settimanale astigiano *Il Cittadino*.

Come da *Prefazione Autoriale* al suo libro, Teofilo nacque ad Asti il 29 marzo 1796 nel quartiere di San Rocco e rimase orfano all'età di due anni quando suo padre, il nizzardo Jean Baptiste Barla, perì nel corso di una rissa causata da presunte violazioni di diritti di pesca alla carpa nel vicino fiume Tànaro.

Fu allevato dalla madre Margherita Occhiena e con lei rimase fino a quando la vedova conobbe nel 1810 un ufficiale che prestava servizio nel Corpo Reale degli Ingegneri di Casa Savoia, tale Filiberto Bodritti, che era stato inviato ad Asti da Torino con il compito di progettare la destinazione d'uso a caserma di tre antichi edifici di culto dismessi che sorgevano nel quartiere astigiano: il monastero di Sant'Anna e i conventi del Carmine e di San Giuseppe.

Filiberto Bodritti si adoperò affinché l'orfano trovasse impiego presso la Corte Reale e in effetti, nel corso dello stesso anno, il giovane Teofilo venne accolto in qualità di *guattero* presso le cucine di Casa Savoia: da notare che a quei tempi il termine *guattero* (o *sguattero*) non aveva l'odierno significato spregiativo, ma stava a indicare uno dei numerosi e invidiati *Ajutanti* che collaboravano con il *Capo di Cucina* di Casa Reale.

Barla ricoprì questo incarico per 37 anni, regnanti Vittorio Emanuele I, Carlo Felice e Carlo Alberto fintanto che quest'ultimo, in seguito alla preparazione di una confettura da lui ideata

che gustò con enorme piacere, gli conferì nel 1848 l'incarico di *Maître Pâtissier et Confiseur Royal* e lo pose alle dirette dipendenze del *Capo di Cucina* Giovanni Vialardi che in quell'occasione fu promosso *Capo Cuoco e Pasticcere*, grazie alla ricetta del suo collaboratore.

Il lavorare a fianco di un superiore che più che tale era un amico da lunga data – forse maggiormente abile di lui nel far valere a Corte il proprio operato – segnò l'esistenza lavorativa di Barla, specie quando Vialardi evitò che il suo sottoposto fosse allontanato con ignominia dalle cucine reali in seguito a un serio incidente occorso nel febbraio 1851 durante un banchetto che ebbe luogo nel castello di Garessio. In occasione di una battuta di caccia condotta in prima persona da Vittorio Emanuele II, Barla insistette per preparare una *polenta alla moda della Valle di Aosta*, ma la presentò maldestramente in tavola rovesciandone in parte sulle gambe di sette commensali, fortunatamente ancora in tenuta da cavalieri.

Declassato seduta stante a guattero, cercò di superare la cocente esperienza e, sperando di ritornare nelle grazie reali, decise di pubblicare un trattato di cucina: «Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia», come scrisse all'anziana madre (... *al pari di quanto si narra circa il Santo di cui porto il nome m'adopererò fintanto che diverrò il siniscalco di questa Real Corte* ...).

E in effetti nel 1854 – prosciugando i propri risparmi – diede alle stampe un migliaio di copie del libro, suddiviso in tre tomi, presso un anonimo tipografo che era quasi con certezza

qualcuno che ricopriva un incarico di alto rango nella stamperia reale di Torino.

Implorando di essere riconfermato nell'incarico che gli era stato revocato tre anni prima, dedicò l'opera a Sua Altezza Reale Vittorio Emanuele, Re di Sardegna (poi d'Italia) e all'Aiutante Capo Cuoco e Pasticcere di Real Casa Savoia Giovanni Vialardi, più volte citato nel corso di alcune ricette, che poco tempo prima si era ritirato a vita privata.

Non si sa quali furono le reazioni da parte di Casa Savoia, salvo quella di mandare al rogo un centinaio di copie che erano state destinate da Barla alla biblioteca reale e soprattutto non è dato sapere di come il libro venne accolto dai lettori, ammesso che ne abbia avuti, in quanto risulterebbe che quasi tutte le copie residue siano state ritrovate nell'ultima dimora dell'autore.

Però è noto che in quello stesso anno, pochi mesi prima e forse a insaputa di Barla, Giovanni Vialardi aveva pubblicato il suo «Trattato di Cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confettureria» contenente oltre 2.000 ricette. Questo libro, effettivamente moderno e innovativo rispetto ad analoghi del tempo, ebbe grande successo e le sue numerose ristampe inducono a ritenere che in quel periodo non vi fosse molto spazio commerciale per altri testi su analoghi argomenti.

Teofilo Barla, che aveva sperato di rinverdire i favori reali con la sua pubblicazione, non raggiunse lo scopo prefissosi e il suo carattere, da riservato e solitario quale era, divenne abulico, indolente e litigioso (lo ammise in una corrispondenza con la

madre) e ciò causò il suo allontanamento dalle cucine dei Savoia come risulta da una delle *brutte copie* di alcune lettere forse inviate a Giovanni Vialardi e da un Regio Biglietto del settembre 1865: *L'accidia e la superbia con le quali il guattero Barla ammesso nel 1810 al Nostro Servizio attende al disimpegno dei propri doveri ha incontrato la Nostra riprovazione, epperanto egli sia destinato quale stalliere di lettiera presso la Nostra Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi coll'annuo stipendio di lire trecentosessanta.*

Se si considera che nel 1816 Barla percepiva 400 lire annue che divennero 1.050 quando ricoprì l'incarico di *Maître Pâtissier et Confiseur* (per poi essere ridotte prima a 560 e poi a 360 quando fu declassato), che il cibo e l'alloggio erano ben diversi da quelli cui era abituato e soprattutto che la sua mansione lo portava ad annusare profumi che certo non erano quelli delle amate cucine, si può comprendere quale potesse essere il suo stato d'animo dopo sette anni di servizio con l'incarico di *stalliere di lettiera* quando, in una torrida giornata dell'agosto 1872 (giovedì 29), si recò sulle rive del fiume Sangone per praticare l'abituale pesca di frodo alla carpa con cui integrava l'esiguo stipendio.

Scoperto, inseguito e catturato da due Carabinieri Reali, anzichè arrendersi ingaggiò una furibonda e tanto immotivata quanto drammatica colluttazione con le forze dell'ordine. Come riportato sul settimanale astigiano *Il Cittadino*, una delle guardie inciampò in un arbusto e, perso l'equilibrio, spinse involontariamente in acqua Teofilo Barla che, inabile al nuoto, però tra i flutti.

Nell'articolo si dice inoltre che *con sommo stupore degl'inquirenti tra i miserrimi beni del malandrino furon rinvenute molte centinaia di copie d'un identico libro di cucina a suo nome o di un suo omonimo, tutte in pessimo stato di conservazione in quanto rose dai ratti e dalle muffe per cui la Gendarmeria reputò necessario dar loro le fiamme.*

Dopo vent'anni, il 29 agosto 1872 i destini dell'ex *Maître Pâtissier et Confiseur* e dell'ex *Capo Cuoco e Pasticcere* di Casa Savoia si incrociarono nuovamente: infatti nello stesso giorno Giovanni Vialardi si spegneva serenamente nella sua casa di Brusasco munito dei conforti religiosi, ricco, famoso e circondato dall'affetto dei sette figli e di oltre un centinaio fra nuore, generi, nipoti e pronipoti.

Come accennato, il libro di Teofilo Barla consta di tre tomi: «Il Confetturiere piemontese di Real Casa Savoia ovverosia del modo di confettare frutti diversi in diverse maniere», «L'Alchimista piemontese di Real Casa Savoia ovverosia del modo d'ottenere diversi elixir in diverse maniere» e «Il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia ovverosia del modo di cucinare diverse carni di terra, di aria e di acqua in diverse maniere seguito da: il modo d'approntare quattro bianco mangiare in quattro diverse maniere». Le ricette contemplate sono cento, 32 per ognuno dei primi due tomi e 36 per il terzo, di cui 4 espressamente dedicate al *bianco mangiare*.

Lo stato di conservazione del volume, probabilmente uno dei pochi esemplari che sono scampati ai due roghi che hanno perseguitato la pubblicazione, non è dei migliori: vi sono pagine

mancanti o parzialmente strappate, nicchie e gallerie di anobidi, muffe, polvere ecc.

Purtroppo del I tomo sono intelligibili solamente 18 ricette e analogamente accade per quanto riguarda il II; del III tomo, 20 ricette su 36. Quest'ultimo è a sua volta suddiviso in: carni di terra (sono salve 10 ricette su 12), carni di aria (mancano le pagine di tutte e otto le ricette), carni di acqua (sono salve 6 ricette su 12) e bianco mangiare (salve 4 su 4).

Secondo quanto è riportato in alcune *brevi notazioni* poste dall'autore all'inizio di qualche ricetta, è possibile attribuire a esse i seguenti anni di riferimento in base a questi accadimenti:

1815 – nn. 11 e 12, tomo I: Gioachino Bellone e Giovan Battista Sales sono alla Corte dei Savoia;

1824 – nn. 7 e 8, tomo I: Carlo Alberto ritorna a Torino con la moglie e il figlio Vittorio Emanuele;

1826 – nn. 3, 4, 15 e 16, tomo I: Henri Braconnot divulga la sua scoperta della pectina;

1831 – nn. 7 e 8, tomo III: Giuseppe Gabetti compone la Marcia Reale d'Ordinanza;

1840 – nn. 27 e 28, tomo II: Gian Battista Pezziol ottiene il brevetto per il suo *Vov*;

1847 – nn. 19 e 20, tomo II: Michele Novaro compone la musica de *Il Canto degli Italiani*, detto anche Inno di Mameli;

1848 – nn. 1 e 2, tomo I: Teofilo Barla è promosso *Maître Pâtissier et Confiseur Royal*;

1848 – nn. 1 e 2, tomo III: Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana cenano alla Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi;

1848 – nn. 7 e 8, tomo II: Gino Ferrero viene internato presso il Cottolengo;

1850 – nn. 11 e 12, tomo III: Maria Anna di Savoia, esule a Praga, si reca a Torino;

1851 – nn. 9 e 10, tomo I: Teofilo Barla viene declassato alla mansione di *Guattero*;

1852 – nn. 23 e 24, tomo II: Giovanni Nepomuceno Maria d'Asburgo-Lorena viene alla luce;

1852 – nn. 9 e 10, tomo III: Giovanni Vialardi viene declassato alla mansione di *Aiutante Capo Cuoco e Pasticcere*;

1853 – nn. 35 e 36, tomo III: Maria Clotilde di Savoia si comunica per la prima volta.

Per le restanti ricette è difficile individuare con certezza a quali anni si possano riferire, anche perché quando Teofilo Barla accenna a Sua Maestà, a Sua Altezza Reale, al Sire, ecc. non specifica mai il nome del regnante.

Per quelle in cui Giovanni Vialardi è citato con la qualifica di Aiutante di Cucina, il periodo temporale è compreso tra il 1824 - 1845; di Aiutante Capo di Cucina, tra il 1845 - 1847; di Capo di Cucina, 1847 - gennaio 1848; di Capo Cuoco e Pasticcere, 1848 - fine 1852.

A proposito della carriera di Vialardi, la ricetta 9, tomo III

svela un piccolo mistero: molte delle sue biografie accennano al fatto che rassegnò nel 1853 le dimissioni dal suo incarico presso Casa Savoia con la qualifica di *Aiutante Capo Cuoco e Pasticcere* e in effetti quando pubblicò l'anno successivo il suo libro «Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria», si definisce tale pur avendo ricoperto per 5 anni un ruolo gerarchicamente superiore.

Che cosa mai era accaduto? Grazie al libro di Barla ora è noto che nel 1852 e molto probabilmente verso la fine dell'anno, tenuto conto del tipo di ricetta eseguita, Vialardi fu declassato per ordine di Vittorio Emanuele II, come già capitato l'anno prima a Barla, a causa di un'affermazione giudicata dal Re più consona a un capo popolo che a un capo cuoco e forse è anche in seguito a questo fatto che, non ancora cinquantenne, decise di lasciare Casa Savoia e di ritirarsi a vita privata.

Per quanto riguarda Barla, si può notare che, forse ancora addolorato e adirato per quanto accadutogli, cita nella ricetta 9, tomo I, i nomi di coloro che ritiene essere stati la causa della sua disgrazia e sempre a proposito di consapevoli o inconsapevoli delazioni – salvo che si tratti di un errore di stampa – si veda la ricetta 23, tomo II in cui afferma di essere stato autorizzato da Vialardi al pagamento di 7.000 lire d'argento per conoscere gli ingredienti di una ricetta definita *segreta* e poche righe dopo si può leggere che il Re loda Vialardi per averne spese *solo* 9.000.

Per contro, un'apparente bontà d'animo (o rassegnazione?) trapela leggendo alcune ricette, ad esempio quelle in cui egli afferma di essere orgoglioso che la sua preparazione è stata

apprezzata a Corte e di essere felice di quanto accaduto anche se il merito, e talora il conseguente compenso economico, è stato attribuito ad altri.

Sarà ingenuità o malizia quando narra nella ricetta 2, tomo III, di aver giurato che non avrebbe mai parlato con alcuno di una *scappatella* di Sua Maestà, ma nel contempo informa il lettore di quanto accaduto alla Palazzina di Caccia di Stupinigi. In ogni caso, è molto probabile che fu a causa di ciò – e forse anche di quanto è riportato nella ricetta 7, tomo I – che le copie del suo libro destinate alla biblioteca reale siano state mandate al rogo per ordine di Vittorio Emanuele II.

Sempre nella ricetta 2, Barla accenna di supporre che l'amante del Re sia miope (le cronache e i pettegolezzi di Corte ci informano invece che a quel tempo era analfabeta) e di essere stato mosso al sorriso da alcune parole del sovrano, ma non specifica se la causa sia stata dovuta a un *lapsus* del re, alla sua vanteria amorosa o al fatto che il cibo *coadiuvante d'Afrodite* sia stato ritenuto erroneamente quello cucinato da Vialardi.

Vi sarebbero altre piccole curiosità e molti pettegolezzi narrati da Barla circa la convivialità della Corte Sabauda, ma lascio al lettore il piacere di rintracciarli.

Le ricette di Barla hanno una caratteristica peculiare e insolita, cioè la duplice versione di una medesima preparazione: quella *ordinaria* e quella *sublime*, cosa che non si riscontra in alcun trattato di cucina precedente e successivo al suo. L'esposizione di ogni ricetta *ordinaria* termina facendo riferimento a

quella successiva (*sublime*) con l'esplicita menzione che si tratta di una preparazione afrodisiaca: in effetti viene suggerito l'utilizzo di una miscela di spezie ed erbe alcune delle quali oggi potrebbero essere sicuramente definite come stupefacenti e/o psicotrope, ma che nel corso del XIX secolo non erano considerate tali.

Secondo quanto afferma Barla, queste ricette riscossero un notevole successo presso la Corte Sabauda e talvolta accenna ad alcuni *effetti collaterali* indesiderati ma conseguenti allo scopo cui era destinata la loro esecuzione.

Oltre alle due versioni di una medesima ricetta, si può anche notare che ve ne sono alcune simili fra loro e, quasi per prevenire una critica a tale proposito, Barla ne fa cenno nella sua *Prefazione Autoriale*.

Da notare anche che sia in tale prefazione, sia nel corso di qualche ricetta compaiono alcune frasi che Barla presenta come proprie, ma che in realtà altro non sono che citazioni di varia fonte non menzionata.

Questa particolarità può far ritenere che avesse letto molte opere di carattere letterario, filosofico e religioso, come d'altronde scrisse in diverse occasioni alla madre, ad esempio in una lettera del febbraio 1848 con cui comunica alla settuagenaria congiunta la sua promozione a *Maître Pâtissier et Confiseur* (... *è da lunga pezza che m'applico su qualsivoglia libro io riesca a rinvenire e tanta è la mia brama del sapere che, come digià ammannii al Regio Bibliotecario Michele Saverio Provana del*

Sabbione, oggi ammannisco al Regio Bibliotecario Domenico Casimiro Promis i più ghiotti bocconi pei suoi pasti al fine che mi sieno procurate pel tramite suo acconce opere per lenire tale brama e eziandio trascuro Morfeo per questo studio matto e disperatissimo avendo disio di arrampicarmi vieppiù sull'albero della conoscenza ...).

Barla e Vialardi pubblicarono nello stesso anno i loro libri, ma quanta differenza nella stesura delle ricette! A parte il numero (100 dell'uno contro le oltre 2.000 dell'altro, corredate da più di 300 incisioni), Vialardi è il primo autore di un ricettario in lingua italiana che utilizza il sistema metrico decimale, adottato dai Savoia nel 1845, per esprimere i pesi e le misure degli ingredienti.

Il suo linguaggio, pur superato col trascorrere degli anni, è quanto meno coerente con quello del suo tempo – anche se su questo punto quell'Olindo Guerrini citato da Pellegrino Artusi non sarebbe stato d'accordo – mentre quello di Barla, forse anche a causa dei suoi tanto volenterosi quanto disordinati studi da autodidatta, è impregnato di arcaicismi lessicali, di alcuni errori grammaticali e di numerose ripetizioni.

Da rimarcare anche che nel testo di Barla si raccomanda più e più volte di porre particolare attenzione all'igiene nell'eseguire le preparazioni alimentari, cosa abbastanza rara per analoghi trattati dell'epoca, ma tralascio ulteriori considerazioni per non privare chi mi ha seguito fin qui del piacere e della curiosità che può riservare la lettura di quel che resta di 100 ricette che il nostro sfortunato autore aveva sperato di tramandare ai posteri e

per qualcuna di esse si potrebbe anche avere la fondata impressione che sia giunta fino ai nostri tempi, seppure con altro nome e diversa attribuzione.

E si potrebbe anche fondatamente ipotizzare che Teofilo Barla abbia conosciuto personalmente Alexandre Dumas (père) come accenna, senza citarne il nome, al termine della sua *Prefazione Autoriale* e che fra loro si sia concordata una collaborazione editoriale, peraltro mai realizzata. È assodato che lo scrittore si trovava a Torino nell'agosto 1852 e una tenue traccia a suffragio di questa tesi può essere data dalla citazione che si trova all'inizio dell'elenco alfabetico del suo «Grande Dizionario di Cucina», pubblicato postumo: *l'homme ne vit pas de ce qu'il mange, mais de ce qu'il digère*, come già perentoriamente affermato da Teofilo Barla.

Un'ultima curiosità: sia il padre, sia la madre di Giovanni Vialardi e di Teofilo Barla hanno lo stesso nome.

Bruno Armano Armani

NOTE AL TESTO

Con Regio Editto dell'11 settembre 1845 Carlo Alberto stabilì di uniformare nel Regno Sabauda le numerose e differenti unità di peso e di misura allora in uso con l'adozione del sistema metrico decimale, obbligatorio dal 1° gennaio 1850. Il termine venne spostato con la legge del 6 gennaio 1850 al 1° aprile dello stesso anno.

Teofilo Barla, a differenza di Giovanni Vialardi, menziona ancora nelle sue ricette le vecchie unità di massa e di capacità utilizzate nell'area torinese, per cui si ritiene utile fornire la loro equivalenza con quelle decimali:

1 oncia = 31,10 grammi; 12 once = 1 libbra; 1 libbra = 373,24 grammi;

1 brenta = 49,32 litri = 36 pinte; 1 pinta = 1,37 litri = 2 boccali; 1 boccale = 0,68 litri = 2 quartini; 1 quartino = 0,34 litri (cfr. *Tavole di ragguaglio degli antichi pesi e misure degli Stati di S. M. in terraferma coi pesi e misure del sistema metrico decimale compilate dalla Commissione dei Pesi e Misure e pubblicate dal Ministero di Agricoltura e Commercio secondo il prescritto dell'art.11 del R. Editto 11 settembre 1845*, Torino, dalla Stamperia Reale, 1849).

Per quanto riguarda gli emolumenti percepiti da Teofilo Barla nel corso della sua carriera presso i Savoia – tenuto conto che non esistono fonti da cui attingere per poter quantificare quanto abbia inciso la svalutazione della moneta prima della

Unità d'Italia – si può affermare con sufficiente approssimazione che la paga annuale potesse essere nel periodo 1816 - 1848, in qualità di *guattero* e al compimento dei vent'anni, pari a 1.800 euro; quale *Maître Pâtissier et Confiseur Royal*, a 4.700 euro; nuovamente quale *guattero*, dal 1851 al 1865, a 2.500 euro per poi ridursi a 1.600 euro quando divenne *stalliere di lettiera*. Come termine di paragone, nel 1831 Giovanni Vialardi venne nominato con Regio Biglietto *aiutante di cucina coll'annuo stipendio di lire novecento sessanta*, quasi 4.500 euro. (cfr. ISTAT – Coefficienti per tradurre valori monetari del 1861 e seguenti in valori attuali).

Circa le *età della vita*, più volte citate da Teofilo Barla nella sua *Prefazione Autoriale* e nel corso del libro, sappiamo che esse sono il frutto della «sestupla partizione» fatta in merito da Sant'Isidoro di Siviglia e che qui si riassume:
I età = infanzia (da 0 a 7 anni); II età = puerizia (da 8 a 14); III età = adolescenza (da 15 a 28); IV età = giovinezza (da 29 a 45); V età = maturità (da 46 a 59); VI età = vecchiaia (oltre 60 anni).

Nel trascrivere il testo di Teofilo Barla, grazie anche al discreto stato di conservazione degli indici dei tre tomi, si è potuto rispettare la numerazione delle pagine – così come voluta dall'Autore – e il loro formato originale. A tal fine sono stati utilizzati dei caratteri tipografici simili per corpo a quelli impiegati nell'edizione ottocentesca, anche per quanto riguarda sia la copertina del libro, sia quelle riferentesi alle tre parti di cui è composto. In questa edizione sono anche riportati i titoli delle ricette mancanti o intelligibili e la relativa numerazione delle pagine.

Dall'inconsueto *Indice alfabetico dei nomi di coloro che sono citati nella presente Opera* – che inaspettatamente segue la *Prefazione Autoriale* – sono stati espunti quelli menzionati nelle ricette mancanti.

Alcune ricette andate parzialmente perdute avrebbero potuto già essere riportate in questo libro, ma si è ritenuto opportuno escluderle essendo ancora necessario sottoporre a verifica la correttezza filologica della loro ricostruzione: si è preferito editare in tal modo il testo di Teofilo Barla in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, seppure in veste incompleta.

B. A. A.

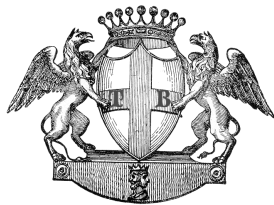


Teofilo Barla

dagherrotypo con custodia richiudibile in cuoio, velluto e vetro
1850 ca. – realizzazione di Enrico Federico Jest e Figlio
con negozio in Torino, via Po 46 – collezione privata

**IL CONFETTURIERE
L'ALCHIMISTA
IL CUCINIERE
PIEMONTESE
DI REAL CASA SAVOIA**

per
TEOFILO BARLA
digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal



**AUGUSTA TAURINORUM
a.D. M D C C C L I V
a spese dell'Autore**

Dedico questo mio innovativo Ricettario
e il mio pluriennale e silente operare

a Sua Altezza Reale
Vittorio Emanuele
Maria Alberto Eugenio
Ferdinando Tommaso
di Savoia
Principe di Piemonte
Duca di Savoia
Re di Sardegna

certo della Sua benevolenza

a Giovanni Vialardi
Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Savoia
pria discepolo
poscia maestro

Sire! dedico a Voi questo mio scritto
e spero che sarà di buon diletto:
da esso io non vo' trarre alcun profitto,
ma che desìo? questo è presto detto.

Agogno di tornare quel ch'io fui,
ovverosia Maestro Pasticciere,
spero che cessin questi tempi bui
e possa il mio valore far valere.

Sublime cosa è la perdonanza!
che solo il Rege e Iddio puote donare.
Sire! esaudite questa mia speranza:
nel rango che fu mio bramo rientrare.

PREFAZIONE AUTORIALE

L'uomo savio si riconosce da poche parole e io sarò quell'uomo e pertanto parafraserò volutamente il sommo Vate: nella città d'Asti in Piemonte, il dì 29 di marzo dell'anno 1796, io naccui da plebei, poveri e onesti parenti nel popolare e popoloso quartiere di San Rocco.

Vaghi ricordi conservo del Padre mio inquantochè io era infante quand'egli perì miserrimamente tra i flutti del fiume che ci procurava sostentamento e fu l'amatissima Madre mia che mitigò la di lui assenza col suo sorriso, talora triste, talaltra radioso e col suo inesausto amore fintanto che accadde che per causa della nostra indigenza Ella ebbe l'impellenza d'accoglier nella nostra casa quale pensionante un Ufficiale del Regio Esercito che mi disse esser suo congiunto e che era pervenuto in Asti dalla capitale del Regno quand'io era al termine della II età di mia vita, ovverosia quella della puerizia.

La Madre mia diletta e costui ritennero pel mio

bene esser d'uopo ch'io abbandonassi gli studii ch'intrattenea con gran profitto in qualità di unico orfano maschile appo l'Opera Pia Caissotti fondata da quel Paolo Maurizio che Casa Savoia fece Principe del Regno e il Pontefice nominò Vescovo d'Asti, e che migrassi alla volta delle Cucine di Corte Reale quale Servente Ajutante di Cucina overosia guattero e in tale mansione trascorsi la III, la IV e sette anni della V età di mia vita e nel corso di tale periodo forgiai il mio carattere, molto appresi e compresi e molto insegnai senza nulla pretendere.

A tal proposito esplico a uso dei profani ch'io faccio dei periodi di mia vita una sestupla partizione e tale enumerazione promana da quello che imparai vuoi da molteplici antichi filosofi ellenici vuoi da gran congerie di successivi eruditi e infra essi menziono il Santo Isidoro di Siviglia il quale divulgò il suo pensiero nel mezzo del primo secolo poscia la nascita di nostro Signore Gesù Cristo e ch'io feci mio.

Nel periodo in cui fui guattero non feci sciupio della mia vita e pertanto non dissipai il mio vigore e i

miei stipendi con baldracche e al giuoco d'azzardo siccome si costuma da parte di molti di coloro che prestan opera appo le Regie Cucine e neppur caddi nel peccato di trar piacere da me medesimo su me medesimo oppur di cedere a quelle pratiche cui le malelingue dissero fosse talora dedito il Principe della Chiesa e Vescovo d'Asti Filippo Artico che ebbi l'onore di servire allorquando egli fu ospite di Sua Maestà nel Castello Reale di Racconigi nell'anno in cui io divenni Maître Pâtissier et Confiseur Royal.

In quel lungo periodo unico mio piacere fu quello di sorbire un ebdomadario bicerin recandomi nella bottega del caffè che trovai innanzi al Santuario detto della Consolata a breve distanza dal Palazzo Reale e ivi ebbi a frequentare personaggi di gran vaglia che saputomi guattero talvolta mostravan maraviglia di com'io potessi discettare con cognizione di molteplici argomenti e tale svago è mio costume eziandio nel tempo presente.

In effetti in tale periodo che perdurò per trentasette anni proseguì da me medesimo negli studii ch'io

avea dovuto abbandonare obtorto collo e accadde infra l'altre cose che ebbi a stringere amicizia con un mio pari a nome Giovanni Vialardi d'alcuni anni più giovin di me.

Egli mercè i miei insegnamenti divenne tempo per tempo Ajutante di Cucina, Ajutante Capo di Cucina e Capo di Cucina e mentr'io venia elevato al rango di Maître Pâtissier et Confiseur Royal egli fu nominato Capo Cuoco e Pasticciere a cagion del fatto che egli avea sovrinteso di persona alla preparazione d'una mia Confettura che piaccue sommamente alla Sua Altezza Reale e io di ciò ne fui lieto assai, ma poscia per sua sventatezza tornò a esser Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere e ciò mi dispiaccue del pari.

Mentr'egli era indaffarato sia per causa del suo uffizio, sia per causa della sua numerosa prole, io m'applicai nell'assimilare qualsivoglia aspetto dello scibile umano, non trascurando punto quello afferente al mio dovere e or che son pervenuto nella V età di mia vita mi son risolto nel divulgare alcune delle mie Ricette con cui deliziai i palati di numerose

Altezze Reali e di numerosissimi Commensali di Real Casa Savoia e donai loro allegrezza col mio operare nell'approntare sfarzosi convivi, valendo ancor la regola per la quale per star lieti si fan banchetti e il vino allieta la vita e pertanto chi vuol esser lieto sia, di doman non v'è certezza.

E è per causa del mio uffizio che è giuoco forza che io approvi la letizia e l'allegrezza poichè non v'è altra felicità sotto il sole che il mangiare e il bere e stare allegro e mi son da lunga pezza accorto che nulla v'è di meglio per l'uomo che il goder delle sue opere, inquantochè questa è la sua sorte.

E io che godetti delle mie opere, di esse ne divulgo cento puranco se al par di Scerazade potria narrarne millanta e una e se puote apparire che in questi miei Tomi sienvi Ricette che paion simili, confermo che ve ne sono inquantochè s'io a mo' d'esempio ho disio di saper di come s'apparecchia l'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 1 oppur il Sublime Elixir di Limonina, per qual motivo dovria legger quella di Limone n. 1 oppur quella di Limone?

Le preparazioni appaion simili, ma diversi son gl'elementi per approntarle e a tale proposito al Lettore io chieggo: di quanti d'essi abbisogna un confetturiere, un alchimista o un cuciniere al fine di realizzare le sue preparazioni?

Tempi orsono principiai a enumerarli e annotarli per celia e pervenni al numero d'oltre ottocento e per tedia posi termine al fruttuoso svago seppur io sapendo che ve n'eran numerosi d'altri che avea incolpevolmente trascurato e ben d'altri che avea volutamente tralasciato inquantochè utilizzati da altre genti e che non sarebber giammai stati stimati quali nostri cibi e a tal fine sien d'esempio il cane, la locusta, il serpente, et cetera.

Suppongasi pure che gl'elementi che compongon gl'alimenti sieno ben di più e in effetti son tali, ma nella storia dell'uomo si son cumulate nella forma orale e in quella scritta millanta e millanta ricette e ciò promana dal fatto che tali elementi son usati nelle preparazioni in tal fatta che essi si combinano senza sosta gli uni cogl'altri.

La maestria d'un confetturiere, d'un alchimista o d'un cuciniere s'appalesa dal modo con cui egli appronta le sue preparazioni.

Tale cosa s'ottiene solamente coll'inesausto studio del come saper coniugare incessantemente tali combinazioni allo scopo d'aver confetture, elixir e cotture che sieno di gran novità e del pari migliori o quanto meno al pari di quelle digià note.

E se qualcheduno ha l'ardire d'affermare che non v'è nulla di novo sotto il sole, io lo debbo tacciar d'ignoranza oppur di mala fide e in effetti per quanto attiene al mio operare quando mai puotesi da parte di qualsivoglia persona l'affermare che pria dell'anno 1815 potesse gustarsi l'Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo e quando mai s'appalesò che pria dell'anno 1831 l'Ordinaria Cottura di Filetto alla Gabetti potesse esser portata sul desco e quando mai accadde che qualcun altro all'infuori di me medesimo avesse sperimentato il modo di render l'aqua pétillant al pari del vino di Sciampagna pria dell'anno 1848 ?

E a proposito della Confettura pocanzi citata, mi corre obbligo di segnalare a chi di dovere che due anni orsono il signor Michele Prochet in combutta col signor Ernesto Alberto Caffarel han principiato a realizzare e a porre in vendita in Torino e con gran lucro d'entrambi tale mia preparazione senz'alcun Regio Brevetto di Commercio.

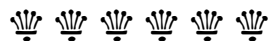
Eglino con tutt'evidenza e non so in qual fatta e con quali artifizi han potuto far plagio della mia Ricetta n. 11 che trovasi nel primo Tomo di questo Libro e non sonsi fatti scrupolo alcuno d'impiegare i medesimi elementi ch'io principiai a utilizzare più di sette lustri orsono appo le Cucine di Real Casa Savoia.

È pur vero che ciò che è stato sarà□ e che ciò che si è fatto si rifarà, ma reputo tale cosa essere somma-mente disdicevole.

E a proposito della Cottura che pria citai, debbo notiziare che mi crea somma stizza il sapere che essa viene menzionata da altri cuchinieri col nome d'un musico giudeo che, seppur di gran vaglia, non

è sicuramente colui pel quale l'approntai.

A ogni buon conto ambisco che sia la storia e non la cronaca a giudicare, come del pari ambisco che sia mio solo giudice il Lettore nel sentenziare la validità, la bontà e l'eccellenza di queste mie Ricette quand'egli s'adopererà nell'eseguirle pedissequamente al fine d'approntare le cento preparazioni alimentari al pari d'un valente confetturiere, d'un provetto alchimista o d'un cuciniere di gran vaglia.



Se è vero com'è vero che noi non siam Tantalo e che non v'è miglior cibo di quel che dissipa la fame e miglior bevanda di quella che placa la sete è puranco vero che l'approntar cibi e bevande è fuor di dubbio opera altamente meritoria inquantochè Domine Iddio dotò l'uomo e altresì la donna dei sensi del gusto, dell'olfatto, della vista e del tatto e è pel tramite d'essi che s'apprezzan maggiormente talune preparazioni in luogo d'altre, puranco se tutte han il fine di por fine alla fame e alla sete e a

tal proposito ritengo esser cosa veramente buona e giusta ch'io rimembri al Lettore che il nutrimento del corpo ha da avvenire sempre con moderazione senza giammai cedere a quell'ignobile vizio capitale che è di detrimento per l'anima.

E sempre a tal proposito dico che l'uomo rimpinzato di cibo e avvinazzato difficilmente concepisce la notizia di cose spirituali, ma nel contempo non son punto dell'opinione di coloro che, poscia lunghi e ostinati digiuni, credon di penetrare più a fondo nella contemplazione delle cose celesti.

Oh Lettore, in verità, in verità ti dico: fai che il cibo sia la tua medicina e che tale medicina sia di tuo sostentamento e datosi che in medio stat virtus e est modus in rebus fai che il tuo scopo sia la ricerca di un'aurea mediocritas ovvero sia di un'ottimale morigeratezza e che il tuo fine ultimo sia il goder dei piaceri della vita senza abusarne.

Pertanto non cedere alle insidie di Bacco, non soggiacere alla crapula e non esser schiavo della

libidine pur non rifuggendo da essa inquantochè se
ne rifuggi appieno giammai tu ne sarai libero ma ne
diverrai schiavo nella tua mente.



Che dire di questo mio Libro?

Che in esso le Ricette che compongono ciascun
Tomo appaiono in ordine alfabetico, eccezion fatta
per la n. 1 del Tomo I mercè la quale divenni Maître
Pâtissier et Confiseur Royal e che pertanto ritengo
meritevole d'esser la prima inter pares.

Che con esso, per primo infra tutti i confetturieri,
gl'alchimisti e i cuccinieri che mi han preceduto, io
propongo qualsivoglia Ricetta in duplice e audace
versione, ovverosia quella che definisco Ordinaria e
quella che ho battezzato Sublime essendo questa
ultima null'altro che l'elaborazione di quella che la
precede e nella cui preparazione debbono esser
aggiunti degl'elementi che chiamerò ingredienti che
han da esser combinati mirabilmente infra di loro in

tal fatta che essi apportino alla Confettura, all'Elixir e alla Cottura maggior vigore che sarà trasmesso al corpo umano mercè la loro assunzione: questa è la missione che deve esser portata innanzi e senza tema da chiunque ambisca divenire un moderno e abile facitore di ricette ovvero sia il saper approntare con gran perizia quel che offre la natura al fine di assecondare la natura umana.

Che in esso non intendo per ora far uso del novissimo sistema dei pesi e delle misure che s'appella metrico decimale inquantochè reputolo non esser ancor consono ai tempi pur avendolo digià appreso un lustro or è mercè gli scritti del Geometra Misuratore Pietro Bassano d'Asti pei tipi di Raspi e Riba, ma ligio al Regio Editto ne farò uso nella pubblicazione di questo Libro che sarà successiva a questa e pur necessaria al fine di soddisfare la pletora di coloro che ne faran di certo gran richiesta.

Che con esso intendo render edotto il Lettore di quanta importanza abbia l'operare d'un confetturiere, d'un alchimista e d'un cuciniere e in effetti a

quale pro il cacciatore s'inoltra nell'intricata selva per uccider la preda, il villano pasce con fatica le bestie, il pescatore trae dai flutti del procelloso mare il pesce, l'agricoltore s'abbrutisce nel coltivar la terra per coglierne i frutti se costoro poscia non sanno punto di come s'approntino una confettura, un elixir e una cottura e non han alcuno che in lor vece possa render edibile tutto quello che essi han procacciato?

Che con esso intendo affermare senza tema di smentita alcuna che qualsivoglia persona la quale appronta per necessità o per mestiere o per diletto cibo e bevande, si fa capezzolo per coloro i quali nella prima puerizia han dovuto, come accadde, accade e accadrà per l'umanità tutta, abbandonare il seno materno al fine di intraprendere il faticoso e periglioso cammino delle loro età.

Che con esso pertanto intendo divulgare di come debba essere condotta la preparazione di taluni cibi e di talune bevande che son necessari affinché l'essere prosegua nella sua esistenza inquantochè

è d'uopo che egli mangi quanto meno due fiate pro die poichè è da lunga pezza evidente che è mercè il quotidiano e diuturno processo digestivo e purificativo che l'uomo e eziandio la donna divengon tali e posson pervenire alla VI età di lor vita.

E è in virtù di tale processo che essi permangono in vita e quando cessa il processo, cessa pure la loro vita e quando questa cessa, cessa del pari il processo: l'uomo e eziandio la donna non vivon di quel che mangiano, bensì di quel che digeriscono per poscia purificarsi.

E se tale cosa è vera come è vera, affermo a fortiori che l'uomo e eziandio la donna non son quel che mangiano, siccome il saccente Jacopo Molescott stoltamente afferma e di tale concetto a lungo discettai con un pingue letterato francese di gran cultura e celebrità, non ostante egli fosse privo del nostro incarnato, che ebbi la ventura di conoscere nell'estate di due anni orsono appo la già menzionata bottega del caffè e col quale si è deciso di compilare congiuntamente e dare alle stampe un

dizionario di cucina e pertanto abbiamo principiato a essere vicendevolmente in contatto epistolare.

Oh Lettore, più non ti tedio col mio ragionare e spero che questo mio Ricettario in cui eziandio ho profuso l'arte del bello scrivere ti sia di dilettevole ajuto ma se in vece fossi riuscito a annoiarti, credi che non s'è fatto apposta inquantochè questo Libro non è punto scritto al pari di quello che l'Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina di Real Casa Savoia e di cui fui guattero, ebbe a compilare allorquando ottenne tal nomina e poscia un anno lo stampò in Torino e in Milano senza spendere il suo nome e traendo da tale misfatto laute prebende.

E che fece costui?

Egli fece plagio di gran parte di quel che fu scritto in un ricettario dato alle stampe in Parigi e di poi in Torino oltre venti lustri or sono, di esso ne fece due riscritture e in una d'esse apportò nuove aggiunte di ricette digià divulgate a uso della Lombardia ed ecco di come un soi disant cuoco piemontese

pubblicò in Torino e Milano, e altresì ebbe l'ardire di voler insegnare il vero metodo pel pasticciere e pel confetturiere!

A quel tempo io feci mie e puranco al presente io fò mie le sagge parole che allora lessi nell'Annotatore Piemontese e oggidì sprono il Lettore a far tesoro di quanto è stato or ora narrato.

Ma a qual fine il narrai?

Perchè puranco al presente avviene tal riprovevole costumanza, ovverosia quella per la quale son posti nel commercio libri truffaldini che trattan di cucina ma che altro non son che rubarizio d'altrui opera e che recan enorme nocumento a coloro che son al par mio probi Autori.

Vi è chi s'accaparra a man salva dell'altrui lavoro e da esso trae gran profitto e tal cosa accadde per talune mie Ricette come ebbi digià a narrare, e al presente pavento che tal cosa accada parimenti a talaltre di questo mio Libro.

Sii tu oh Lettore il mio strenuo difensore e in qual
fatta potrai esser tale?

Sarai tale se farai sfoggio della tua erudizione e
pertanto spronerai tutti color i quali ti sono amici a
possedere questo Libro nel quale è stata profusa la
miglior scienza e conoscenza dei tempi nostri circa
la cucina e l'arte del ben mangiare e a negligere le
altre opere a essa simili.

✎ Qui termina la Prefazione Autoriale ✎

Indice alfabetico dei nomi di coloro
che son citati nella presente Opera

Altezze Reali

Beata Margherita di Savoia - Tomo I alla pagina V.

Carlo Emanuele di Savoia - Tomo I alla pagina VI.

Emanuele Filiberto di Savoia - Tomo I alla pagina V.

Ferdinando Carlo Leopoldo Giuseppe Francesco
Marcellino di Asburgo e Lorena d'Austria - Tomo III
alla pagina LXX.

Ferdinando II delle Due Sicilie - Tomo III alla pagina
CCXLII.

Giovanni Nepomuceno Maria Annunziata Giuseppe
Giovanni Battista Ferdinando Baldassarre Luigi
Gonzaga et cetera - Tomo II alla pagina CXII.

Leopoldo II d'Asburgo e Lorena - Tomo II alla
pagina CXII.

Ludovica Teresa Maria Clotilde di Savoia - Tomo III
alle pagine V, CCXXXVII, CCXLIII, CCXLVII.

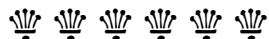
Margherita di Savoia - vedasi Beata Margherita di Savoia.

Maria Anna Carolina Pia di Savoia - Tomo III alla pagina LXX.

Principe di Carignano - Tomo I alla pagina XXXIII.

Principessa di Toscana e d'Ungheria e Boemia - Tomo I alla pagina XXXIII.

Vittorio Emanuele Maria Alberto Eugenio Ferdinando Tommaso di Savoia Principe di Piemonte, Duca di Savoia, Re di Sardegna - Dedicata.



- A -

Afrodite - Tomo III alle pagine X, XIII.
Anzino Valerio - Tomo II alla pagina LXXV; Tomo III alla pagina CCXXXVIII.
Arcangelo Gabriele - Tomo III alla pagina CCXXXVIII.
Artico Filippo - Prefazione Autoriale alla pagina 3.
Artom Isaia - Tomo II alla pagina VII.
Asinari Ermolao - Tomo III alle pagine LVI, LX.
Ayres Michele - Tomo III alla pagina XLVIII.
Ayres Tommaso - Tomo III alla pagina XLVIII.

- B -

Bacco - Prefazione Autoriale alla pagina 10.
Barberis Felice - Tomo III alla pagina XLVII.
Bassano Pietro - Prefazione Autoriale alla pagina 12.
Beata Fontanella Marianna - Tomo I alla pagina V.
Beato Carletti Angelo - Tomo I alla pagina V.
Beato Ramati Pacifico - Tomo I alla pagina V.
Bechis Carletto - Tomo II alla pagina CXIII.
Bela Rosin - Tomo III alla pagina XII.
Bellone Gioachino - Tomo I alla pagina LV.
Benso Camillo Filippo Paolo Giulio - Tomo III alle pagine II, LVI, LIX, LXI, LXVI, LXXIV.
Bernardo - vedasi Santo Bernardo.
Bettini Amalia - Tomo II alla pagina XXXVIII.

Bodoira Paolo - Tomo III alla pagina XLVI.
Borzino Ulisse - Tomo II alla pagina XCVI.
Bourdaloue Luigi - Tomo III alla pagina CCXXXVIII.
Braconnò Enrico - Tomo I alle pagine XVII, LXXIII.
Brancaccio Francesco Maria - Tomo I alla pagina LIX.
Brofferio Angelo - Tomo III alle pagine LVI, LVIII, LIX, LX.
Buscaglione Carlo Emanuele - Tomo II alla pagina CXIV.

- C -

Caffarel Ernesto Alberto - Prefazione Autoriale alla pagina 8.
Caissotti Paolo Maurizio - Prefazione Autoriale alla pagina 2.
Canavese Maurizio - vedasi San Maurizio Canavese.
Carême Marian Antonio - Tomo III alla pagina CCXXIX.
Carletti Angelo - vedasi Beato Carletti Angelo.
Carpano Antonio Benedetto - Tomo I alle pagine XIII, XXI, XXVIII, XLI, LII, LX, LXXVII, LXXXIV, CLIII; Tomo II alle pagine XI, XX, XXIX, XXXIX, LXXVII, XCVII, CVIII, CXVIII, CXLII; Tomo III alle pagine XVI, XXV, LII, LXVI, LXXX, CLVI, CLXXXII, CXCI, CCXLVII.
Catlina Maria - vedasi Maria Catlina.
Cavalcanti Ippolito - Tomo III alla pagina CCXLIV.
Charvaz Andrea - Tomo III alle pagine CCXXXVIII, CCXL, CCXLI.

Cirio Francesco - Tomo I alla pagina VI.
Cirio Ludovico - Tomo I alla pagina VI.
Colbert Falletti Giulietta Francesca Vittorina - Tomo III
alla pagina LXXIII.
Croiset Giovanni - Tomo III alla pagina CCXXXVIII.

- D -

De Nostre-Dame Michele - Tomo I alla pagina VI.
Diotallevi Eugenio - Tomo I alla pagina XLVII.
Drovetti Bernardino Michelemaria - Tomo II alla pagina
XXXIII.
Durando Giuseppe - Tomo I alle pagine XVIII, LXXIV.

- E -

Empedocle d'Agrigento - Tomo III alla pagina VI.
Esposito Fortunato - Tomo I alla pagina XLVII.

- F -

Ferrero Gino - Tomo II alla pagina XXXIV.
Fontanella Marianna - vedasi Beata Fontanella Marianna
Fritz - Tomo III alle pagine LX, LXXIII.

- G -

Gabetti Giuseppe - Prefazione Autoriale alla pagina 7;
Tomo II alla pagina XCVII; Tomo III alle pagine I, II XLVI,

XLVII, LII.

Gabriele Arcangelo - vedasi Arcangelo Gabriele.

Garbero Giuseppe - Tomo III alla pagina XLVIII.

Gerbaix de Sonnaz Ettore - Tomo III alla pagina XLVI.

Germano - vedasi San Germano.

Gerolamo - Prefazione Autoriale alla pagina 7; Tomo I alle pagine I, LV, LVI, LIX LX.

Gesù Cristo - Prefazione Autoriale alla pagina 2; Tomo I alle pagine V, VII; Tomo III alla pagina CCXXXVIII.

Gianduja - Tomo I alle pagine LV, LVI.

Gioana Maria - vedasi Maria Gioana.

Giovanni d'Acri - vedasi San Giovanni d'Acri.

Giovanni del boccale - Tomo I alla pagina LVI.

Giovanni della douja - Tomo I alla pagina LVI.

Gromont Domenico - Tomo III alle pagine XLVII, LXII.

- H -

Hieronimos - vedasi Gerolamo.

- I -

Isidoro di Siviglia - vedasi Santo Isidoro di Siviglia.

- L -

Luzzatto Moshe Chaim - Tomo II alla pagina VII.

- M -

Maccagno Ugo - Tomo II alle pagine XXXIV, XXXV.
Madamina Rosin - vedasi Bela Rosin.
Mameli Goffredo - Tomo II alla pagina XCVI.
Maria - Tomo I alle pagine LVII, LVIII, LXI; Tomo III alle pagine CCXXXII, CCXXXV.
Maria Catlina - Tomo III alla pagina LVIII.
Maria Gioana - Tomo III alla pagina LVIII.
Maria Novella - vedasi Santa Maria Novella.
Marmocchi Francesco Costantino - Tomo III alle pagine LVI, LIX.
Massaja Guglielmo - Tomo I alla pagina XXXIV.
Massaja Lorenzo Antonio - vedasi Massaja Guglielmo.
Massillon Giovan Battista - Tomo III alla pagina CXXXVIII.
Maurizio Canavese - vedasi San Maurizio Canavese.
Materdei Vittorio - Tomo I alla pagina XLVII.
Molescott Jacopo - Prefazione Autoriale alla pagina 14.
Montagu Giovanni - Tomo III alla pagina LXXI.
Moriando Francesco Giacinto - Tomo I alla pagina CL.
Morfeo - Tomo II alla pagina VII.

- N -

Nigra Costantino - Tomo III alle pagine LVI, LVIII, LX.
Novaro Michele - Tomo II alle pagine XCIV, XCV.
Novella Maria - vedasi Santa Maria Novella.

- O -

Oudart Luigi - Tomo III alla pagina LXXIII.

- P -

Pellico Silvio - Tomo III alla pagina LXXIII.

Pérignon Piero - Tomo II alle pagine XXXVI, XLI.

Petitti di Roero Ilarione - Tomo III alla pagina LVI.

Pezziol Firmino - Tomo II alla pagina CXXXVII.

Pezziol Gianbattista - Tomo II alle pagine CXXXVII, CXXXIX.

Pisacane Carlo - Tomo III alla pagina LXII.

Priamo - Tomo III alla pagina XIII.

Prochet Michele - Prefazione Autoriale alla pagina 8.

- R -

Ramati Pacifico - vedasi Beato Ramati Pacifico.

Ramorino Gerolamo - Tomo III alla pagina LIX.

Raspi e Ripa - Prefazione Autoriale alla pagina 12.

Riberi Alessandro - Tomo I alla pagina XXXVI.

Ripa e Raspi - vedasi Raspi e Ripa.

Ristori Adelaide - Tomo II alla pagina XXXVIII; Tomo III alla pagina CCXXXIX.

Rocco - vedasi San Rocco.

Rosin - vedasi Bela Rosin.

Rubattino Raffaele - Tomo I alla pagina VII.

- S -

Sales Gianbattista - Tomo I alla pagina LV.
San Germano - Tomo II alle pagine V, VII, CXIV.
San Giovanni d'Acri - Tomo II alla pagina VII.
San Maurizio Canavese - Tomo III alla pagina XLVII.
San Rocco - Prefazione Autoriale alla pagina 1.
Sanpère Elio - Tomo I alla pagina XLVII.
Santa Maria Novella - Tomo II alle pagine CXII, CXIV-CXV.
Santo Bernardo - Tomo I alla pagina XLVIII.
Santo Isidoro di Siviglia - Prefazione Autoriale alla pagina 2.
Scerazade - Prefazione Autoriale alla pagina 5.
Siccardi Giuseppe - Tomo III alle pagine LVI, LX.

- T -

Tantalo - Prefazione Autoriale alla pagina 9.
Taparelli Massimo - Tomo I alla pagina XXXIII; Tomo III alle pagine LVI, LIX, LX.

- U -

Uglieri Giuseppe - Tomo I alla pagina XXXIV.

- V -

Vialardi Giovanni - Dedicà; Prefazione Autoriale alla pagina 4; Tomo I alle pagine VII, VIII, IX, XI, XVIII, XXXIV,

XLVI, LXXIV, CL; Tomo II alle pagine VIII, XXXIV, XXXVIII, XCIV, XCVI, CXIII, CXIV, CXV, CXXXVI; Tomo III alle pagine IX, XI, XII, XIII, XLVII-XLVIII, LVI, LVII, LIX, LX, LXI, LXII, LXXI, LXXII, LXXIV, LXXIX, CCXXIX, CCXXXVII, CCXXXIX, CCXLII.

- Z -

Zanotti Teresa - Tomo I alla pagina XXXIII.
Zoroastro - Tomo III alla pagina VI.

**IL CONFETTURIERE
PIEMONTESE
DI REAL CASA SAVOIA**
ovverosia del modo di confettare
frutti diversi in diverse maniere

per
TEOFILO BARLA
digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal

AUGUSTA TAURINORUM
a.D. M D C C C L I V
a spese dell'Autore

TOMO I

Ricetta n. 1 alla pagina VII
L'Ordinaria Buntà di Sua Maestà

Ricetta n. 2 alla pagina XIII
La Sublime Buntà di Sua Maestà

Ricetta n. 3 alla pagina XVI
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 1

Ricetta n. 4 alla pagina XXI
La Sublime Confettura d'Arancia n. 1

Ricetta n. 5 alla pagina XXIV
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 2

Ricetta n. 6 alla pagina XXVIII
La Sublime Confettura d'Arancia n. 2

Ricetta n. 7 alla pagina XXXIII
L'Ordinaria Confettura di Caco

Ricetta n. 8 alla pagina XLI
La Sublime Confettura di Caco

Ricetta n. 9 alla pagina XLVI
L'Ordinaria Confettura di Castagna

Ricetta n. 10 alla pagina LII
La Sublime Confettura di Castagna

Ricetta n. 11 alla pagina LV
L'Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo

Ricetta n. 12 alla pagina LX
La Sublime Confettura di Cioccolato Gerolamo

Ricetta n. 13 alla pagina LXIII
L'Ordinaria Confettura di Giuggiola

Ricetta n. 14 alla pagina LXIX
La Sublime Confettura di Giuggiola

Ricetta n. 15 alla pagina LXXII
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 1

Ricetta n. 16 alla pagina LXXVII
La Sublime Confettura di Limone n. 1

Ricetta n. 17 alla pagina LXXX
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 2

Ricetta n. 18 alla pagina LXXXIV
La Sublime Confettura di Limone n. 2

Ricetta n. 19 alla pagina LXXXIX
L'Ordinaria Confettura di Patata Dolce

Ricetta n. 20 alla pagina XCVI
La Sublime Confettura di Patata Dolce

Ricetta n. 21 alla pagina C
L'Ordinaria Confettura di Pepperoncino

Ricetta n. 22 alla pagina CVI
La Sublime Confettura di Pepperoncino

Ricetta n. 23 alla pagina CXI
L'Ordinaria Confettura di Pera Madernassa

Ricetta n. 24 alla pagina CXV
La Sublime Confettura di Pera Madernassa

Ricetta n. 25 alla pagina CXVIII
L'Ordinaria Confettura di Pomodoro Verde

Ricetta n. 26 alla pagina CXXIV
La Sublime Confettura di Pomodoro Verde

Ricetta n. 27 alla pagina CXXX
L'Ordinaria Confettura di Rabarbaro

Ricetta n. 28 alla pagina CXXXV
La Sublime Confettura di Rabarbaro

Ricetta n. 29 alla pagina CXXXVIII
L'Ordinaria Confettura di Rosa Canina

Ricetta n. 30 alla pagina CXLV
La Sublime Confettura di Rosa Canina

Ricetta n. 31 alla pagina CXLIX
L'Ordinaria Confettura di Zucca

Ricetta n. 32 alla pagina CLIII
La Sublime Confettura di Zucca

Solamente Domine Iddio Onnipotente puote render incorruttibile ciò che per sua natura è soggetto a putrescenza e ne sien prova mirabile i cadaveri immarcescibili della Beata Margherita di Savoia nella città d'Alba, del Beato Pacifico Ramati nella città di Cerano, del Beato Angelo Carletti nella città di Cuneo, della Beata Marianna Fontanella nella città di Moncalieri che son esposti in bella vista all'adorazione dei fideli e ognun puote vedere che il putridume e la decomposizione non alligna in essi.

Per contro, da tempo immemore l'uomo s'ingegna a conservare quanto ha massimamente a core e sien d'esempio le mummie d'Egitto oppur le reliquie di nostro Signore Gesù Cristo quali il Sacro Lino che Lo aviluppò per due giorni e che è custodito in Torino ove fu portato dal Duca Emanuele Filiberto di Casa Savoia e digià Conte d'Asti o il Santissimo Prepuzio che residuò dalla Sua Circoncisione e che è stato venerato e smarrito in Calcata.

Siffatta cosa avviene pure pei cibi e per contrastare la lor naturale putrefazione essi vengon posti

al gelo, sotto il sale, in salamoja, sotto l'olio e l'aceto di vino, essiccati, fumigati, cucinati et cetera ma questa ultima modalità di conservazione è di breve durata salvo che essa assuma la veste di confettura e allora più il cibo permane sotto tale specie più esso divien gustoso sia com'io andrò a illustrare, sia come ben insegna nella seconda parte del suo *Traité des Confitures et Fardements* quel Michele De Nostre-Dame il quale utilizzò per le sue preparazioni miele, zucchero e vin cotto e che puranco preconizzò nascita e morte del bellicoso Carlo Emanuele di Savoia che dopo lunga attesa discese dai reali lombi del Duca sovra menzionato.

Vi è poi un metodo novissimo per conservare i cibi e che vado sperimentando congiuntamente ai fratelli Lodovico e Francesco Cirio provenienti da Nizza nel Monferrato e che fan commercio di verdure nel mercato di Porta Palazzo e a tale proposito siam pervenuti a commendevoli risultati nel porre in conserva fagiuoli, piselli e pomidori privi di buccia e stimo che tale cosa ci apporterà fama e danaro.

Ricetta n. 1
L'Ordinaria Buntà di Sua Maestà

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che esporrò concisamente e tale sarà eziandio il mio costume in prosieguo.

In occasione dell'Epifania di nostro Signor Gesù Cristo a Sua Altezza Reale furon omaggiati numerosi frutti dell'orientale albero che nomasi cocco dal signor Raffaele Rubattino che è tenutario d'una rinomata società per la navigazione dei battelli a vapore sul Mare Nostrum e che trae gran lucro dal commercio di merci di remoti paesi e dal trasporto di passeggeri.

Tali frutti che son appellati cocchi pervennero alle Reali Cucine e furonmi affidati dal Capo di Cucina Giovanni Vialardi affinché io ne traessi uso alimentare difforme da quello che fosse l'usuale, ovvero sia il semplice manducare l'eburnea polpa che è di gusto assai piacevole e simile alla miglior mandorla o avellana, oppur il suggere il liquido zucarino che

ristagna entro tale polpa.

Pertanto mi posi all'opra e poscia essermi dedicato a plurime sperimentazioni pervenni alla presente Ricetta, di lunga elaborazione ma di facile fattura e che trae il suo nome dall'esclamazione che Sua Maestà profferì allorquando ebbe la ventura di degustarne dapprima un picciol cucchiajo e poscia numerosissimi d'altri, talmente essa Gli piacque.

Allorquando ne fu satollo decretò a voce spiegata per più fiate che quale guiderdone il Capo di Cucina Giovanni Vialardi fosse nominato Capo Cuoco e Pasticciere e che colui il quale l'avea approntata per suo comando, ciò è io, fosse posto alla sua diretta dipendenza coll'incarico di Maître Pâtissier et Confiseur Royal.

Tale cosa mi fece tremar le vene dei polsi, tant'era la responsabilità attribuitami pel mio operare ma poi ritenni che oltre sette lustri di tenace, silente, puntiglioso e inventivo lavoro potesser aver quale corollario il principiare della mia ascesa negli alti

ranghi delle Cucine di Real Casa Savoia similmente a quant'era accaduto a Giovanni Vialardi.

Orbene ciò premesso, frantumerai o meglio farai frantumare il legnoso guscio che difende la polpa di questo frutto e quindi svellerai o meglio farai svelle-re detta polpa che s'abbarbica caparbiamente al guscio medesimo e quindi la ridurrai o la farai ridurre in piccioli frammenti che porrai o farai porre in contenitori vitrei e li covrirai o li farai coprire d'alcole che sia d'ottimo gusto.

Poscia sigillerai o farai sigillare detti contenitori con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca e con forza li scoterai o li farai scotere quotidie fintanto che sieno trascorse quanto meno sessanta giornate principiando da quando essi furon sigillati.

Trascorse che sieno, svellerai o farai svellere i sigilli e aggiongerai o farai aggiungere nei contenitori tanta purissima aqua di fonte che sia di peso pari a quanto alcole impiegato e in cui sia stata previamente disciolta con somma cura una quantità di

zucchero che sia di peso pari a metà del peso di detta aqua.

Sigillerai o farai sigillare novellamente i contenitori e li scoterai o li farai scotere quotidie fintanto che sieno trascorse quanto meno sessanta giornate e trascorse che sieno, filtrerai o farai filtrare l'infuso nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole che han da trasmutarsi in elixir ovverosia mercè l'ausilio d'un panno di solo lino nettato con somma cura e che sia di trama e d'ordito finissimi.

Poscia d'un canto porrai o farai porre l'elixir di cocco in vitree e sigillate bottiglie e d'altro canto pestellerai o farai pestellare in acconcio mortajo la polpa del cocco rattenuta dalla filtrazione e tale cosa ha da farsi fintanto che questa non divenga simile alla più fine delle farine più fini.

A tale punto aggiongerai personalmente pari quantità di caccao della miglior specie a detta farina di cocco e mezza quantità di zucchero e tant'elixir di cocco quanto bastevole a render tali elementi un

composto simile a crema che tramenerai o meglio farai tramenare senza sosta per almeno cinque ore fintanto ch'esso non divenga col tempo un perfetto e soffice amalgama.

Porrai o farai porre detto amalgama in vitrei contenitori che sigillerai o farai sigillare con carta pergamena e ceralacca e che non dischiuderai fintanto che non sieno trascorse quanto meno trenta giornate da quand'essi furon sigillati.

Infine potrai degustare e far degustare questa ghiotta Confettura la quale rese giojoso il palato di Sua Maestà e mi venne riferito da persona di fiducia che Egli poscia averne degustata una coppa che ne contenea quanto meno 20 onze profferì più e più fiate con voce altisonante: buntà!, oh, quale buntà!

Pertanto mi son avvalso di tale accadimento e delle Regie parole per dar nome a questa Confettura che ebbi l'onore di confettare e che valse gran soddisfazione a me e a Giovanni Vialardi il quale sempre mi fu grato al punto che poscia alcuni anni ebbe

l'ardire di voler placare in mio favore un empito d'ira che Sua Altezza Reale ebbe nei miei confronti, come brevemente è cennato nella Ricetta n. 9 successiva a questa.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 2
La Sublime Buntà di Sua Maestà

Al fine di realizzare al meglio la Ricetta terrai tali comportamenti e farai ciò in memoria di me.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata oltre 13 lustri orsono dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *pestellerai o farai pestellare in acconcio mortajo la polpa del cocco rattenuta dalla filtrazione fintanto che questa non divenga simile alla più fine delle farine più fini*, aggiungerai le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma cura affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

A tale punto aggiungerai alla quantità di farina di cocco pari quantità di caccao della miglior specie e mezza quantità di zucchero e tant'elixir di cocco quanto riterrai bastevole a render i componenti un composto che sia simile a crema e che tramenerai senza sosta per almeno cinque ore fintanto ch'esso non divenga un perfetto e sofficie amalgama.

Porrai detto amalgama in vitrei contenitori che sigillerai con carta pergamena e ceralacca e che non dischiuderai fintanto che non sieno trascorse quanto meno trenta giornate principiando da quando essi furon sigillati.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai fortunati tuoi commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommanente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 3
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 1

Coglierai o farai cogliere arancie il primo dì in favor di luna nova e poscia sarà d'uopo che le sbuccierai o le farai sbucciare ponendo somma cura al fatto che la buccia sia ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e che sia privata della sottostante pellicchia eburnea che avvolge gli spicchi i quali a lor volta rattengono il sugo dell'agrume.

Del pari, priverai o farai privare gli spicchi della lor pellicchia e saran costoro i protagonisti di questa Ricetta sommamente ghiotta.

Pertanto porrai d'un canto le buccie in quanto che esse se tu il vorrai potran servirti per eseguire la Ricetta n. 3 e la Ricetta n. 4 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir e poscia, eseguite che sieno o l'una o l'altra o entrambe, per realizzare le Confetture che vengon insegnate con le Ricette n. 5 e n. 6 successive a questa e che potran esser

eseguite l'una, l'altra o entrambe, stante il fatto che sia dell'arancia e sia d'altri agrumi è possibile far utilizzo dell'intero frutto eccezion fatta pei semi e per la pellicchia che dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli spicchi allorquando questi sieno sottoposti a preparazione.

Spelleggiati che sieno gli spicchi, li pisterai o li farai pistare entro un acconcio mortajo al fine di ottenerne il sugo che passerai allo staccio di maglia finissima e porrai il ricavato in acconcia cuprea cazzarola e se l'arancie impiegate eran venti a esso aggiungerai personalmente 28 onze di zucchero e proporzionalmente ti atteggerai se l'arancie eran di più o di meno.

Poscia personalmente tramenerai la pozione fintanto che lo zucchero non siasi perfettamente disciolto e quindi ivi discioglierai puranco 1 onza e mezza di pettina owerosia di quel preparato che Enrico Braconnò disvelò quanto meno cinque lustri orsono e ch'io rattamente sperimentai per approntare questa Ricetta e tant'altre che seguitarono.

Egli descrisse di come ottener tale pettina in un trattato ch'ebbe vasta risonanza e le cui nozioni furon apprese dall'Ajutante di Cucina di Real Casa Giovanni Vialardi a seguito di ordine tassativo del Capo di Cucina Giuseppe Durando.

Questo, al fine di pervenire alla sua realizzazione e poterla in tal fatta utilizzare in tutte le preparazioni alimentari in cui necessita che qualsivoglia liquido pervenga a riduzione.

E tal cosa vien fatta al fine di far coagulare in breve tempo la preparazione evitando ch'essa sia posta a estenuante bollore affinché si rappigli, la qual cosa provoca costante vapore aqueo che trascina seco gran parte degl'aromi e degl'umori presenti in ciò che è posto a cottura, disperdendoli in tal fatta per l'aere anzichè nel palato.

Tale pettina s'ottiene massimamente dalle buccie degl'agrumi, ma nella presente Ricetta esse han da esser utilizzate diversamente, oppur dalle buccie di mela di preferenza quella cotognia: pertanto se

non sarai in grado di procurarti o di farti procurare la pettina perverrai al medesimo fine se utilizzerai due pomi cotogni pel sugo tratto da venti arancie.

Netterai o farai nettare tali pomi con somma cura in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e non li priverai o li farai privare per alcun motivo della loro buccia poichè è in essa che alligna allo stato naturale la pettina e nettati che sieno provvederai a spappolare i frutti o a far sì ch'essi sieno spappolati con apposita grattuggia fintanto che pervengasi alle lor interiora che non dovranno esser usate.

Porrai personalmente il grattuggiato nella cazzarola entro cui trovasi digià il sugo dell'arancie entro il quale è stato previamente disciolto con somma cura lo zucchero e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi.

Pervenuto a tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimevolmente al bollo-

re e giuntavi che sia porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai il tempo che necessita al fine che l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che potrai personalmente degustare nell'immediato.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 4
La Sublime Confettura d'Arancia n. 1

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai al disotto dei porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai personalmente il grattugiato entro la cazzarola entro cui trovasi digià il sugo dell'arancie entro il quale è stato previamente disciolto con somma cura lo zucchero e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e sarà ben d'uopo il porre somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur che sieno proporzionali a essa.

A tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimevolmente al bollore e allor

giuntavi che sia, porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai il tempo che necessita affinché l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che se tu il vorrai, potrai personalmente degustare nell'immediato.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 5
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 2

Eseguirai questa Ricetta s'avrai disponibili buccie d'arancia così com'esse son state elaborate secondo la Ricetta n. 3 e la Ricetta n. 4 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir.

In difetto ti sarà di gran piacere la lettura di questa come d'altre Ricette che compongon questo Libro ma verrai orbato da te medesimo della felicità che comporta d'un canto la sua realizzazione e d'altro canto e soprattutto la sua degustazione.

A ogni buon conto porrai o farai porre in acconcia cuprea cazzarola 1 libbra di zucchero se per ottener buccie son state impiegate venti arancie e porrai o farai porre al picciol foco la cazzarola e tramenerai o farai tramenare con gran cura lo zucchero fintanto ch'esso divenga fluido.

Trasmutatosi lo zucchero in tale fatta, s'avrai impiegato o avrai fatto impiegare 1 libbra di zucchero, in

esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quello che sia statoutto da laboriose api dal fior d'acacia e proporzionalmente ti comporterai s'avrai impiegato dissimili quantità dello zucchero e poscia sempre accuratamente tramenando o facendo tramenare, unirai o farai unire all'intruglio le buccie dell'agrumo.

E sempre tramenandole o facendole tramenare al picciol foco le cucinerai o le farai cucinare fintanto ch'esse appaian trasparenti avendo dismesso la loro acqua intrinseca e avendoutto in luogo d'essa quanto massimamente potea suggerirsi dell'intruglio.

A tale punto toglierai personalmente le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accomoderai a dovuta distanza l'una dall'altra su di un acconcio piano di marmo e le spianerai o le farai spianare con l'ausilio di un'arancia intonsa e ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, poichè esse tendon a divenir riccie e l'utilizzo dell'agrumo è necessario

poichè esso ostacola la trasmissione del calor alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrumo diverranno sode e, ancor tepide, con somma cura al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai o le farai scalzare dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o d'altro simile stromento.

Poscia le spolvererai personalmente con un poco di molto zucchero che previamente avrai pistato o fatto pistare al mortajo fintanto ch'esso divenga finissimo e porrai lo zucchero che ne residua in acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse s'appiccichino l'une all'altre e le porrai in elegante contenitore vitreo e le terrai a disposizione dei tuoi commensali allorquando si perverrà al termine del convivio.

Le buccie d'arancia confettate in tal modo han virtù carminativa e son d'ostacolo a quella formazione postprandiale d'aria entro lo stomaco e ai suoi con-

sequenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga al Cavaliere e soprattutto alla Dama di retener massimamente l'invereconda flatulenza che preme per sortir dal corpo.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo allorquando la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 6
La Sublime Confettura d'Arancia n. 2

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *in esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quello che sia stato sutto da laboriose api dal fior d'acacia*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma cura al fine che le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità pria enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur che sieno proporzionali a essa.

Poscia, sempre accuratamente tramenando unirai all'intruglio le buccie dell'agrume e le cucinerai al picciol foco sempre tramenando fintantochè esse appaian trasparenti avendo dismesso la lor aqua intrinseca, avendo nel mentre sutto in luogo d'essa

quanto massimamente potea suggersi dell'intruglio medesimo.

A tale punto toglierai le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accommoderai a dovuta distanza l'una dall'altra s'un acconcio piano di marmo e le spianerai con l'ausilio di un'arancia intonsa e ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, inquantochè esse tendon a divenir riccie e l'utilizzo dell'agrume è necessario poichè esso ostacola la trasmissione del calor alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrume diverranno sode e, ancor tepide, con somma attenzione al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o di altro simile stromento.

Poscia le spolvererai con un poco di molto zucchero che previamente avrai pistato al mortajo fintanto

ch'esso divenga finissimo e porrai lo zucchero che residua in acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse si appicchino l'une all'altre e le porrai in elegante vitreo contenitore e le terrai a disposizione dei tuoi commensali buongustaj al terminare del convivio.

In tale fatta potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Tale Ricetta informa altresì che le buccie d'arancia confettate in tale fatta possiedono virtù carminativa in quanto prevengono la formazione postprandiale d'aria entro lo stomaco e pertanto i conseguenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga al Cavaliere e soprattutto alla Dama di retter massimamente l'invereconda flatulenza che anela sortir dal corpo.

Ricetta n. 7
L'Ordinaria Confettura di Caco

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta è d'uopo ch'io fornisca al Lettore talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente: multa paucis.

Avvenne un bel dì che il Principe di Carignano e la Principessa di Toscana e d'Ungheria e Boemia cessarono il loro esilio e fecero ritorno a Palazzo Reale portando seco dal Granducato di Toscana il fantolino che avean procreato e ch'era scampato nel mese di settembre dell'anno 1822 alle fiamme che l'incauta nutrice Teresa Zanotti avea stolatamente appiccato nella Sua chambre à coucher.

L'infante s'appalesava di sana, robusta, tozza e villosa complessione e crebbe in tale fatta da non simigliare punto al Padre Suo la qual cosa generò a Corte una ridda d'infami calunnie di cui ancor oggi si pasce il maldicente Marchese Massimo Taparelli.

E allorquando il Real fantolino pervenne alla III età

di Sua vita e pertanto compiutamente maschio non eravi alcuna simiglianza con Sua Maestà e indarno s'adoperò al fine di dissipare le maldicenze di Corte l'Assistente Spirituale della medesima, quel pio filosofo e teologo nomantesi Guglielmo Massaja nato Lorenzo Antonio ch'io ebbi l'alto onore di servire e nutrire quand'egli per più e più fiate dimorò appo la residenza estiva di Real Casa Savoia in Moncalieri.

Mais revenons à nos moutons.

Allorquando il Principino pervenne a Corte avea digià oltrepassato la metà della I età di Sua vita e io venni notiziato dall'Ajutante di Cucina Giovanni Vialardi che per la refezione mattutina e serotina del pargolo abbisognava approntare molte confetture inquantochè Egli era estremamente ghiotto d'esse e di dolciumi e sia dell'une e sia degl'altri ne facea uso in grande copia.

Rattamente obbedii e trassi dalle Regie Dispense numerose varietà di confetture che ammannii al Capo di Cucina di Real Casa Giuseppe Uglieri e egli

ne fece assaggio di tutte e ne scelse alcune infra le quali ve n'era una che niuno avea ancor degustato inquantochè essa era di mia recente fattura e per la quale io avea utilizzato il caco, un frutto giammai confettato pria nelle Regie Cucine.

E infra le tante il frugoletto predilesse la mia preparazione a tal punto che neglesse tutte l'altre e più non volle dolciumi e nel contempo accadde che Egli smise d'esser incontinente, le sue feci pria liquide si rassodarono, principiò a parlare, cessò di camminar carponi e di giuocar col suo membro e cotali accadimenti suscitaron gran maraviglia negl'uomini di Chiesa e nei preclari medici che s'affacciavano intorno alla creatura e eran in ambascie al pari del Principe e dalla Principessa circa il modo in cui s'andava evolvendo la crescita del fanciullo.

Alcuni d'essi stimarono che le mutate condizioni in cui versava il piccino eran frutto di preghiere che i Monaci Cistercensi giaculavano per conto della Reale Famiglia appo il Santuario detto della Consolata, altri ritennero che fosse stato salvifico l'allon-

tanarsi dal luogo ove si svolse il drammatico evento che turbava i sogni del Principino e Alessandro Riberi che era Medico di Corte di fresca nomina affermò che senz'ombra di dubbio il giovamento era stato apportato dall'aver variato i suoi costumi alimentari in special modo quelli che prevedean l'assunzione smodata di zucchero e ciò procacciò al Capo di Cucina un riconoscente guiderdone.

Che tutto quanto sovra esposto accadde mercè l'intercessione dell'invocata Consolatrix Afflictorum oppur per merito dei benefici apportati al corpicino dalla mia Confettura, quel che penso qui nol dico e a ogni buon conto tramando la mia Ricetta di come hanno da confettarsi i cachi.

Questi frutti divengon maturrimi nell'inverno e gustosissimi poscia che il gelo li avrà sorpresi ancor sovra l'albero e solo allor avran da esser colti.

Essi son sferici, di liscia, soda e rubizza buccia ma allorquando divengon maturrimi essi s'appalesano estremamente flaccidi, tumefatti, di non agevol

presa e di polpa simigliante a muco, sibbene essa sia edibilissima e nettarina.

Ma per questa Confettura tu farai uso esclusivo di cachi non maturi e quindi non tocchi dal gelo e che sieno turgidi e di bell'aspetto esteriore e interiore e che non sieno stati becchettati da volatili e del pari non abbian bacature.

Coglierai o farai cogliere cachi e mercè l'ausilio di purissima acqua di fonte li netterai o li farai nettare in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e poscia li abbandonerai per tanto tempo quanto necessario al fine ch'essi s'asciuttino da se medesimi.

A tale punto priverai o farai privare i cachi del solo picciuolo e li taglierai o li farai tagliare in semisfera e detta semisfera taglierai o farai tagliare a metà e detta metà ancor in quattro spicchi che debbono a lor volta esser dimezzati.

Tagliati che sieno in tale fatta, tu peserai o farai

pesare una quantità di zucchero equivalente alla metà del peso dei cachi mondati e tagliati come digià detto e quinci porrai detti cachi in acconcia cazzarola cuprea che li accolga agevolmente e a essi aggiungerai personalmente lo zucchero e dipoi attenderai quanto meno due ore e entro tale lasso di tempo tramenerai il tutto personalmente ogni fiata che sia trascorsa mezza ora.

Nel mentre taglierai o farai tagliare lo scorzone d'un limone ogni otto cachi che son stati utilizzati curando d'eliminar la pellecchia e taglierai o farai tagliare detto scorzone in quadrucci di dimensione che sia pari a quella dell'unghia d'un dito mignolo della mano e ti farai parte diligente per aggiungere personalmente a cachi e zucchero detti quadrucci.

Trascorse che sieno le due ore porrai personalmente la cazzarola al foco ardente affinché l'intruglio giunga rattamente al bollore e giuntovi che sia, porrai la cazzarola al foco dolce e tramenerai o farai tramenare con costanza per tanto tempo quanto necessita al fine che la pozione si rappigli

al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che dovrà permanere in cottura lieve per tanto tempo quanto i tempi poscia esposti.

Quinci rattamente porrai o meglio farai porre la Confettura bollente in acconci recipienti che sieno di vetro smeriglio e di acconcia dimensione e li incorporerai personalmente con la carta pergamena e del pari li sigillerai con ceralacca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura quanto meno per cinque ore, la potrai degustare trascorse che sieno quattro stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà asperrima e di pessimo gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno dieci ore la potrai degustare poscia tre stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà aspra e di sgradevole gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno ventiquattro ore la potrai degustare poscia alcuni giorni, almeno sette.

Tale Confettura risulterà essere medicamentosa e assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato digià la IV età avran il disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 8
La Sublime Confettura di Caco

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai ai porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica canabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le

pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *attenderai quanto meno due ore e entro tale lasso di tempo tramenerai il tutto personalmente ogni mezza ora*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra congiuntamente ai cachi mondati e tagliati e allo zuccaro e nel contempo porrai somma cura affinché le quantità delle spezie impiegate sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

Nel mentre taglierai lo scorzone d'un limone ogni otto cachi che son stati utilizzati curando d'eliminar la pellecchia e taglierai detto scorzone in quadrucci di dimensione che sia pari a quella dell'unghia d'un dito mignolo della mano e a tal punto aggiongerai a

cachi e a zucchero detti quadrucci.

Trascorse che sieno le due ore porrai la cazzarola al foco ardente affinché l'intruglio giunga rattamente al bollore e giuntovi che sia porrai la cazzarola al foco dolce.

Tramenerai con costanza per tanto tempo quanto necessita affinché la pozione si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che dovrà permanere in cottura col rispetto degl'indispensabili tempi che saran poscia esposti.

Quinci rattamente porrai la Confettura bollente in acconci recipienti che sieno di vetro smeriglio e di acconcia dimensione e li incoperchierai con carta pergamena e del pari li sigillerai con ceralacca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno cinque ore la potrai degustare trascorse che sieno quattro stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà asperrima e di pessimo

gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno dieci ore la potrai degustare poscia tre stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà aspra e di sgradevole gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno ventiquattro ore la potrai degustare poscia alcuni giorni, almeno sette e infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guattereri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel

palato e sommamente medicamentosa in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore e del pari sarà sommamente corroborante e medicamentosa pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 9
L'Ordinaria Confettura di Castagna

Per questa Confettura farai uso di farina ottenuta dalla castagna garessina.

Essa è quel frutto che cogliesi in quel di Garessio ove trovasi il Castello di Real Caccia detto di Casotto e entro le cui rinnovate muraglie il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi approntò il mese di febbraio dell'anno 1851 un sontuosissimo e memorabile banchetto al fine d'una battuta di caccia al cinghiale partecipata da Sua Altezza Reale qual Condottiero e da oltre duecento cavallerizzi.

A seguito di lunga perorazione ch'io feci al Capo Cuoco e Pasticciere mi venne concesso l'onore di presentare sul desco della salle à manger una mia preparazione di stagione ciò è la polenta di farina di granturco alla moda della Valle di Aosta.

L'effettuai e l'acconciai con butirro sovraffino di latte di vacca e gran varietà e quantità di formaggi di

latte della medesima, di pecora e di capra.

Ma il destino mi fu avverso e beffardo e in luogo di trarne laudi ebbi a esser rimbrottato con gran piglio di voce da Sua Altezza Reale e nel contempo fui oggetto di lazzi e frizzi da parte dei Commensali eccezion fatta per coloro i quali dovettero andar di gran fretta a mutarsi d'abito.

Avvenne che quattro ajutanti guatteri da me comandati e nomantisi Fortunato Esposito, Elio Sanpère, Eugenio Diotallevi e Vittorio Materdei presentarono maldestramente l'enorme teglia su cui era adagiato il ghiotto e fumante cibo il quale sbrodolò in larga copia sul desco, da esso colò e poscia inzaccherò tre Cavallerizze e quattro Cavallerizzi che erano fortunatamente ancor nella loro tenuta venatoria.

Tale accadimento fu cagione dell'asperrima riprovazione Reale che ricadde su di me e il Capo Cuoco e Pasticciere faticò non poco per placare l'iracondia del Sovrano che volea comandare ch'io fossi tosto estromesso da Corte.

Fui pertanto graziato ma venni orbato del ruolo ch'io svolgea appo le Reali Cucine e da allora anelo, bramo e agogno d'esser ancor quel soggetto che sarà oggetto di Sovrana benevolenza.

Ma il Lettore ha forse il disio d'esser reso edotto d'una ricetta d'alta gastronomia che mostri come confettare la farina tratta da castagne garessine e non delle doglianze di colui ch'ebbe l'onor d'esser nominato Maître Pâtissier et Confiseur Royal e che divenne tale per merito e non per piaggeria!

E pertanto ti procurerai o ti adopererai affinché ti sia procurata tale farina di tali castagne e la stempererai o la farai stemperare in purissima aqua di fonte, e ben atta sarebbe quella levissima delle fonti garessine dette di Santo Bernardo, in ragione d'una pinta ogni 34 onze di farina di castagna ovverosia all'incirca 3 libbre.

Tramenerai o farai tramenare con somma diligenza l'intruglio in tal fatta che non abbiano a formarsi alcune specie di grumi o di coaguli e detta mistura

dev'esser lasciata a riposare per quattro ore e se avesse a formarsi della spuma essa dev'esser tolta tante fiate quanto necessita.

Pervenuto a tale punto, peserai o farai pesare una quantità di zucchero che sia equivalente alla metà del peso della farina di castagna e al picciol foco lo discioglierai o lo farai disciogliere mercè l'ausilio di pochissima purissima acqua di fonte, e ben atta è quella pria citata, in acconcia cazzarola cuprea che possa agevolmente accogliere puranco l'intruglio riposato che avrai purificato o fatto purificare della sua affiorante spuma.

Discioltosi che sia lo zucchero e trascorse che sieno le quattro ore, verserai o farai versare l'intruglio riposato nella cazzarola che digià trovasi posta al picciol foco e tramenerai o farai tramenare rattamente la pozione.

Poscia porrai o farai porre la cuprea cazzarola al foco dolce e d'orinnanzi con cura tramenerai o farai tramenare la pozione per tanto tempo quanto ne-

cessita affinché essa pervenga al bollore e quindi si rappigli al par di sanbajonne e in tale fatta si trasmuti in Confettura.

E se avrai disio di sveltire il tempo della cottura potrai far uso di pettina in ragione d'una onza e mezza per ciascuna libbra di pozione.

Pervenuto a tale punto porrai o farai porre nella Confettura tanta semenza di vanilla quanta quella tratta da due baccelli ogni 34 onze di farina di castagna impiegata e uva appassita in ragione di mezza onza ogni libbra della medesima e poscia tramenerai o farai tramenare il tutto al picciol foco con somma diligenza.

Quinci rattamente porrai o meglio farai porre la Confettura bollente in recipienti di vetro smeriglio che sieno stati previamente umettati con la miglior dell'aquavitae e li incoperchierai personalmente con carta pergamena e li sigillerai con ceralacca e di poi attenderai che trascorran quanto meno due mesi per degustarla.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccita-mento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 10
La Sublime Confettura di Castagna

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai o farai porre nella Confettura medesima tanta semenza di vanilla quanto quella tratta da due baccelli ogni 34 onze di farina di castagna impiegata e uva appassita in ragione di mezza onza ogni libbra della medesima*, aggiungerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità sovra enunciata di Confettura che tu avrai disio di confettare oppur proporzionali a essa.

Poscia tramenerai il tutto al picciol foco con somma diligenza e quinci rattamente porrai la Confettura bollente in recipienti di vetro smeriglio che sieno

stati previamente umettati con la migliore delle aquavitae e infine li incoperchierai con carta pergamena e li sigillerai con ceralacca e attenderai quanto meno due mesi per degustarla.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 11
L'Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente, com'è mio costume: multa paucis.

Io era nella mia III età allorquando creai tale Ricetta in onor degl'amici di mia puerizia Gioachino Bellone e Gianbattista Sales burattinai di gran vaglia, allorquando essi pervennero alla Corte di Savoia poscia innumerevoli peripezie che non vado a narrare e furon nelle grazie di Sua Altezza Reale.

Dapprima intesi titolar la Ricetta coll'attuale nome del lor burattino, ovverosia Gianduja, ma poscia preferii l'originario onomastico ch'essi diedero alla marionetta ciò è quello di Gerolamo, stante il suo etimo Hieronymos, id est nome sacro, dizione che ben s'attaglia a quello del caccao donde promana il cioccolato ovverosia teobroma, ciò è cibo degli dei.

Pertanto diedi a questa Ricetta l'altisonante appel-

lativo di Cioccolato Gerolamo overosia il cibo degli dei dal nome sacro, in luogo di quello plebeo di Cioccolato Gianduja overosia il cibo degli dei di Giovanni della douja oppur di Giovanni del boccale da vino inquantochè stimo che tale appellativo non puote e neppur potrà giammai aver alcun successo appo i preclari buongustaj, in specie se essi son uomini di lettere.

Orbene, al seguito di tali brevi notazioni pervengasi senz'indugio alcuno alla Ricetta.

Ti procurerai o ti adopererai affinchè ti sieno procurati caccao della miglior specie, butirro di caccao anch'esso della miglior specie, nocciuole rotonde del Monferrato e zucchero secondo tali quantità al fine d'ottenere oltre 3 libbre, overosia 36 onze di detto cioccolato: di caccao 1 libbra e 1 onza, di butirro del medesimo 9 onze, di nocciuole mondate 8 onze, di zucchero 1 libbra.

Monderai o farai mondare le tonde nocciuole dal lor ligneo involucro che l'attanaglia e poscia le tosterai

o le farai tostare alla bracia piccina e quinci le spellecchierai o le farai spellecchiare e in tale fatta esse oltrechè tonde saran puranco gentili al gusto.

Spellecchiate che esse sieno le pestellerai o le farai pestellare in un acconcio mortajo e ciò fintanto che in luogo di nocciuole avrai farina della più fine.

A tale punto porrai o farai porre la farina di tali nocciuole in un pajolo necessariamente cupreo che possa agevolmente accogliere gl'ingredienti che seguono e nel contempo trovi buona accoglienza entro un altro pajolo eziandio non cupreo in cui siavi dell'aqua che porrai o farai porre al picciol foco e che perverrà al moderato bollore al fine di praticar quella moderata cottura che gl'utilizzatori soglion nomare bagno Maria.

Entro il primo pajolo aggiongerai il butirro di caccao e allorquando l'aqua del secondo pajolo giongerà al picciol bollore, tramenerai o farai tramenare con somma cura gl'ingredienti fintanto che il butirro di caccao non siasi perfettamente disciolto.

Quinci aggiongerai o farai aggiungere lo zucchero e tramenerai o farai tramenare il tutto con somma attenzione fintanto ch'esso non siasi perfettamente disciolto e l'intruglio divenga un perfetto amalgama.

A tal punto aggiongerai o farai aggiungere il caccao e tramenerai o farai tramenare il tutto fintanto che non s'abbia una crema che tramenerai o meglio farai tramenare da nerboruti guatteri quanto meno per settantacinque ore senz'interruzione alcuna e sempre al bagno Maria per cui sarà d'uopo esser accorti nel mantener costante il livello dell'aqua nel secondo pajolo aggiongendone altra bollente.

Poscia dovrà cessare la cottura e allorquando la Confettura diverrà tepida la porrai personalmente in tanti recipienti di vetro smeriglio quanti necessari che incoperchierai con carta pergamena e sigillerai sempre personalmente con ceralacca e attenderai quanto meno trenta dì per degustarla.

Essa sarà assai gradevole al palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè

prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo.

Esposta la presente Ricetta, è d'uopo ancor una notazione indispensabile

La Confettura di Cioccolato Gerolamo non è per sua natura bevanda e pertanto essa frangit jejunum siccome mirabilmente ci ammaestrò il De chocolatis potu diatribe vergato dal Cardinal Francesco Maria Brancaccio ma al pari della cioccolata che è detta bevanda di delizia, essa ripristina il calore naturale, genera sangue puro, rianima il core, massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 12
La Sublime Confettura di Cioccolato Gerolamo

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai ai porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica canabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le

pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *a tale punto aggiongerai o farai aggiungere il caccao*, aggiongerai nel contempo le nove spezie pestellate come sopra e porrai somma cura affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

Poscia e sempre al bagno Maria tramenerai il tutto fintanto che non s'abbia una crema che tramenerai quanto meno per settantacinque ore senz'interruzione alcuna per cui sarà d'uopo il mantener con costanza il livello dell'aqua nel secondo pajolo.

Infine porrai termine alla cottura e allorquando la Confettura sarà tepida la porrai in recipienti di vetro

smeriglio che sieno tanti quanto necessita e che incoperchierai con carta pergamena e sigillerai con ceralacca e attenderai quanto meno trenta dì per degustarla.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tu oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 13
L'Ordinaria Confettura di Giuggiola
I - LXIII

Ricetta n. 14
La Sublime Confettura di Giuggiola
I - LXIX

I - LXXI

Ricetta n. 15
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 1

Coglierai o farai cogliere limoni il primo dì in favor di luna nova e poscia li sbuccierai o li farai sbucciare ponendo somma attenzione al fatto che la buccia sia ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e privata della sottostante pellicchia eburnea ch'avviluppa gli spicchi i quali a lor volta rattengon il sugo dell'agrume.

Del pari, priverai o farai privare gli spicchi della lor pellicchia e a tal punto saran costoro i protagonisti di questa Ricetta.

Pertanto porrai d'un canto le buccie in quanto che esse se tu il vorrai potran servirti per eseguire la Ricetta n. 19 e la Ricetta n. 20 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir e poscia, eseguite che sieno o l'una o l'altra o entrambe, per eseguire quelle Confetture che son realizzabili con le Ricette n. 17 e n. 18 successive a questa e che potran esser realizzate l'una, l'altra o entrambe, stante il

fatto che sia del limone e sia d'altri agrumi è possibile utilizzare l'intero frutto eccezion fatta pei semi e per la pellicchia che dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli spicchi se sottoposti a preparazione.

Spelleggiati che sieno gli spicchi, li pisterai o li farai pistare entro un acconcio mortajo al fine d'ottenerne il sugo che passerai personalmente allo staccio di maglia finissima e porrai il sugo in acconcia cuprea cazzarola e se i limoni eran venti aggiongerai personalmente 28 onze di zucchero a esso e proporzionalmente se i limoni eran meno o più di tale quantità.

Poscia personalmente tramenerai con somma cura la pozione fintanto che lo zucchero non siasi perfettamente disciolto e quindi ivi discioglierai puranco 1 onza e mezza di pettina ovverosia di quel preparato che Enrico Braconnò disvelò quanto meno orson cinque lustri e ch'io rattamente sperimentai al fine di approntare sia questa Ricetta sia tant'altre che a essa seguirono.

Egli descrisse di come ottener tale pettina in un trattato di vasta risonanza le cui nozioni furon apprese per ordine del Capo di Cucina Giuseppe Durando dall'Ajutante di Cucina di Real Casa Giovanni Vialardi per giungere alla sua realizzazione e utilizzarla per tutte quelle preparazioni alimentari in cui necessita che il sugo pervenga a riduzione e questo al fine di far coagulare in breve lasso di tempo qualsivoglia liquido evitando ch'esso sia posto a estenuante bollore affinchè si rappigli, la qual cosa provoca costante vapore aqueo che seco trascina gran parte degl'aromi di ciò che è posto a cottura, disperdendoli nell'aere anzichè nel palato.

Tale pettina s'ottiene massimamente dalle buccie degl'agrumi, ma nella presente Ricetta esse han da esser utilizzate diversamente, oppur dalle buccie di mela che sia di preferenza cotognia: pertanto se non sarai in grado di procurarti o di farti procurare la pettina perverrai al medesimo fine se utilizzerai due pomi cotogni pel sugo tratto da venti limoni.

Ora netterai o farai nettare tali pomi con somma

attenzione in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e non li priverai o li farai privare per motivo alcuno della lor buccia poichè è in essa che risiede allo stato naturale la pettina e nettati che sieno provvederai a spappolare i frutti o a far sì ch'essi sieno spappolati con apposita grattuggia fintanto che pervengasi alle lor interiora che non dovranno esser usate.

Porrai personalmente il grattugiato entro la cazzarola entro cui trovasi digià il sugo dei limoni entro cui è stato previamente disciolto lo zucchero con somma cura e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi.

A tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimevolmente al bollore e allor giuntavi che sia, porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai tanto tempo quanto necessita al fine che l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che tu potrai personalmente degustare puranco nell'immediato.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccita-mento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 16
La Sublime Confettura di Limone n. 1

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza detta del Castello e nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tana-ceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai personalmente il grattugiato entro la cazzarola entro cui trovasi digià il sugo del limone entro cui è stato previamente disciolto lo zucchero con somma cura e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra ponendo somma attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che avrai disio di confettare oppur proporzionali a essa.

A tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimevolmente al bollore e allor

che giuntavi sia, porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai tutto il tempo che necessita al fine che l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si muti in Confettura che potrai degustare nell'immediato.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guattereri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommanente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 17
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 2

Eseguirai questa Ricetta s'avrai disponibili buccie di limone così come son state elaborate secondo la Ricetta n. 19 e la Ricetta n. 20 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir

In difetto ti sarà di gran piacere la lettura di questa come d'altre Ricette che compongon questo Libro ma verrai orbato della felicità che comporta d'un canto la sua realizzazione e d'altro canto e soprattutto la sua degustazione.

In primis porrai o farai porre in acconcia cuprea cazzarola 1 libbra di zucchero se per ottener le buccie son stati impiegati venti limoni; in secundis porrai o farai porre al picciol foco la cazzarola e tramenerai o farai tramenare con cura lo zucchero fintanto ch'esso divenga fluido.

Trasmutatosi lo zucchero in tale fatta, s'avrai impiegato o avrai fatto impiegare 1 libbra di zucchero in

esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior dell'acacia, e proporzionalmente ti comporterai s'avrai impiegato dissimili quantità dello zucchero, e poscia e sempre accuratamente tramenando o facendo tramenare unirai o farai in tal fatta che sieno unite all'intruglio le buccie dell'agrumo.

E sempre tramenandole o facendole tramenare al picciol foco le cucinerai o le farai cucinare fintanto ch'esse appaian trasparenti avendo dismesso la loro acqua intrinseca e avendoutto in luogo d'essa quanto massimamente potea suggerirsi dell'intruglio medesimo.

A tale punto toglierai personalmente le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accomoderai a dovuta distanza l'una dall'altra s'un acconcio piano di marmo e le spianerai o le farai spianare con l'ausilio d'un limone intonso e ben nettato in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, poichè esse tendon a

divenir riccie e l'utilizzo dell'agrume è necessario poichè esso ostacola la trasmissione del calor alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrume diverranno sode e, ancor tepide, con somma cura al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai o le farai scalzare dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o d'altro simile stromento.

Poscia le spolvererai personalmente con un poco di molto zucchero che previamente avrai pistato o fatto pistare al mortajo fintanto ch'esso divenga finissimo e porrai lo zucchero residuale in un acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse s'appiccichino l'une all'altre e le porrai in elegante contenitore vitreo e le terrai a disposizione dei tuoi commensali allorquando si perverrà al termine del convivio.

Le buccie di limone confettate in tal modo han virtù carminativa e prevengono la disdicevole formazione

postprandiale d'aria entro lo stomaco e i conseguenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga al Cavaliere e soprattutto alla Dama di rattener l'invereconda flatulenza che preme per sortir dal corpo.

Tale Confettura risulterà esser puranco assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 18
La Sublime Confettura di Limone n. 2

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai ai porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica canabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *in esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior dell'acacia*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno sommamente rispettose della quantità enunciata di Confettura che vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

Poscia, accuratamente tramenando unirai all'intruglio le buccie dell'agrume e al picciol foco le cucinerai fintanto ch'esse appaian trasparenti avendo

dismesso la lor aqua intrinseca e avendo sutto in luogo d'essa quanto massimamente potea suggersi dell'intruglio medesimo.

A tal punto toglierai le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accomoderai a dovuta distanza l'una dall'altra s'un acconcio piano di marmo e le spianerai con l'ausilio d'un limone intonso e ben nettato in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, poichè esse tendon a divenir riccie e l'utilizzo dell'agrumo diviene necessario poichè esso è di ostacolo per la trasmissione del calore alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrumo diverranno sode e, ancor tepide, con somma cura al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o d'altro simile stromento.

Poscia le spolvererai con un poco di molto zucchero

che previamente avrai pistato al mortajo fintanto ch'esso divenga finissimo e porrai lo zuccaro che residua in acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse s'appicchino l'une all'altre e le porrai in un elegante vitreo contenitore e ivi le terrai a disposizione dei tuoi commensali al termine del convivio.

In tale modo potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che assai ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari

sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa la quale informa altresì che le buccie del limone che son confettate in tale fatta han virtù carminativa in quanto prevengono la formazione postprandiale d'aria entro lo stomaco e i consequenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga sia al Cavaliere e sia alla Dama di rattener l'invereconda flatulenza che anela sortir dal corpo.

Ricetta n. 19
L'Ordinaria Confettura di Patata Dolce
I - LXXXIX

Ricetta n. 20
La Sublime Confettura di Patata Dolce
I - XCVI

Ricetta n. 21
L'Ordinaria Confettura di Pepperoncino
I - C

Ricetta n. 22
La Sublime Confettura di Pepperoncino
I - CVI

Ricetta n. 23
L'Ordinaria Confettura di Pera Madernassa
I - CXI

Ricetta n. 24
La Sublime Confettura di Pera Madernassa
I - CXV

I - CXVII

Ricetta n. 25
L'Ordinaria Confettura di Pomodoro Verde
I - CXVIII

Ricetta n. 26
La Sublime Confettura di Pomodoro Verde
I - CXXIV

Ricetta n. 27
L'Ordinaria Confettura di Rabarbaro
I - CXXX

Ricetta n. 28
La Sublime Confettura di Rabarbaro
I - CXXXV

Ricetta n. 29
L'Ordinaria Confettura di Rosa Canina
I - CXXXVIII

Ricetta n. 30
La Sublime Confettura di Rosa Canina
I - CXLV

I - CXLVIII

Ricetta n. 31
L'Ordinaria Confettura di Zucca

Conciosiacosachè tutti i frutti promanano dalla terra sia da alberi o da piante o d'arbusti sia sopra sia sotto la medesima, illustro la Ricetta d'una Confettura che s'ottiene da un frutto che s'adagia al suolo e pertanto non penzola sovr'esso e neppur si cela sott'esso.

A tale fine sarà d'uopo che tu colga o che tu faccia cogliere una zucca al fine di poter approntare la presente Ricetta.

Detta zucca ha da esser solamente quella detta d'inverno, ciò è quella che appartiene alla specie cucurbita maxima che presentasi a buccia costoluta di gran spessore, di polpa gialla e farinosa e dolce, ovverosia la zucca così detta la grigia di Bologna la quale si disvela ottimale al fin di confettare quanto vado a esporre.

Monderai o farai mondare la zucca dello scorzone e

dei semi e dei filamenti in tale fatta da ottener da essa la sola polpa.

Al fine d'ottenere quanto meno 4 libbre di Confettura ti necessiteranno 3 libbre della polpa sopra menzionata, 1 libbra di zucchero e del sugo di limone tanto quanto possa esser tratto da un frutto per ciascuna delle 12 onze di polpa impiegata e 1 libbra di quei dolciumi detti amaretti di Monte Baruzzo che furon creati da un pasticcere di colà nomantesi Francesco Giacinto Moriondo.

Accenno brevemente che Moriondo e coloro i quali a lui succedettero furon i ben retribuiti fornitori di tale dolce per questa Real Casa fintanto che il Capo Cuoco e Pasticciere Giovanni Vialardi, a seguito di perigliose vicende cui non posso e non voglio far cenno, ebbe ventura di compulsare le infino ad allora segrete carte autografe del ricettario che il pasticcere vergò pria di spirare il trascorso secolo e pertanto produsse amaretti tali quali, se non migliori, e ottenne il plauso di Sua Altezza Reale, della Corte e soprattutto dell'Economo di Palazzo.

Quanto, per dire che tali amaretti richiedono sia scienza e sia conoscenza per esser prodotti per cui sarà più agevole il procurarteli dal commerciante: comunque che sia ridurrai personalmente in minute briciole detti amaretti, ma pria tu taglierai o farai tagliare tutta la polpa della zucca in tocchi che sien di grandezza simile a quella d'un pollice e porrai o farai porre detti tocchi in acconcio cupreo pajolo che porrai o farai porre al foco dolce fintanto che la zucca si disciolga entro la sua aqua medesima.

A tale punto aggiongerai o farai aggiungere nel pajolo lo zucchero e con esso il sugo di limone e lo sbriciolone d'amaretto.

Tramenerai la pozione o la farai tramenare senza interruzione alcuna per tanto tempo quanto necessita affinché questa pervenga al bollore e quindi si rappigli lentamente al par di sanbajonne.

Se avrai il disio di sveltire il tempo della cottura tu potrai far uso di pettina in ragione d'una onza e mezza per ciascuna libbra di pozione.

Poscia la porrai ancor bollente o meglio la farai porre in recipienti di vetro smeriglio che incoperchierai personalmente con carta pergamena e che sigillerai con ceralacca e che non ti periterai punto di dischiudere fintantochè non sien trascorsi quanto meno due mesi.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 32
La Sublime Confettura di Zucca

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza detta del Castello entro la bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai o farai porre detti tocchi in acconcio cupreo pajolo che porrai o farai porre al foco dolce fintanto che la zucca si disciolga entro la sua aqua medesima*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra descritto ponendo somma cura affinchè le quantità delle spezie sieno rispetto- se della quantità enunciata di Confettura che vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

A tale punto aggiongerai nel pajolo lo zucchero e congiuntamente a esso il sugo di limone e lo sbri- ciolone d'amaretto.

Tramenerai la pozione senz'interruzione alcuna per

tanto tempo quanto necessita affinché questa pervenga al bollore e quindi si rappigli lentamente al par di sanbajonne.

Se per azzardo avrai disio di sveltire il tempo della cottura potrai far uso di pettina in ragione d'una onza e mezza per ciascuna libbra di pozione.

Poscia torrai rattamente dal foco la pozione e la porrai ancor bollente in recipienti di vetro smeriglio che incoperchierai personalmente con carta pergamena e che sigillerai con ceralacca e che non ti periterai di dischiudere fintanto che non sieno per lo meno trascorsi quanto meno due mesi.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto vien enunciato nella Ricetta che precede questa.

👑 Qui termina il Tomo I 👑

I - CLVI

**L'ALCHIMISTA
PIEMONTESE
DI REAL CASA SAVOIA**

**ovverosia del modo d'ottenere
diversi elixir in diverse maniere**

per

TEOFILO BARLA

digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal

AUGUSTA TAURINORUM

a.D. M D C C L I V

a spese dell'Autore

TOMO II

Ricetta n. 1 alla pagina VI
L'Ordinario Elixir d'Alquermes

Ricetta n. 2 alla pagina XI
Il Sublime Elixir d'Alquermes

Ricetta n. 3 alla pagina XV
L'Ordinario Elixir d'Arancia

Ricetta n. 4 alla pagina XX
Il Sublime Elixir d'Arancia

Ricetta n. 5 alla pagina XXIV
L'Ordinario Elixir d'Archebuse

Ricetta n. 6 alla pagina XXIX
Il Sublime Elixir d'Archebuse

Ricetta n. 7 alla pagina XXXIII
L'Ordinario Elixir di Cola e di Coca

Ricetta n. 8 alla pagina XXXIX
Il Sublime Elixir di Cola e di Coca

Ricetta n. 9 alla pagina XLIV
L'Ordinario Elixir di Dattero

Ricetta n. 10 alla pagina L
Il Sublime Elixir di Dattero

Ricetta n. 11 alla pagina LIV
L'Ordinario Elixir di Finocchio Selvatico

Ricetta n. 12 alla pagina LXI
Il Sublime Elixir di Finocchio Selvatico

Ricetta n. 13 alla pagina LXIV
L'Ordinario Elixir di Ginepro

Ricetta n. 14 alla pagina LXIX
Il Sublime Elixir di Ginepro

Ricetta n. 15 alla pagina LXXII
L'Ordinario Elixir di Latte di Capra

Ricetta n. 16 alla pagina LXXVII
Il Sublime Elixir di Latte di Capra

Ricetta n. 17 alla pagina LXXXI
L'Ordinario Elixir di Lauro

Ricetta n. 18 alla pagina LXXXVIII
Il Sublime Elixir di Lauro

Ricetta n. 19 alla pagina XCIII
L'Ordinario Elixir di Limone

Ricetta n. 20 alla pagina XCIV
Il Sublime Elixir di Limone

Ricetta n. 21 alla pagina CIII
L'Ordinario Elixir di Limonina

Ricetta n. 22 alla pagina CVIII
Il Sublime Elixir di Limonina

Ricetta n. 23 alla pagina CXII
L'Ordinario Elixir di Lunga Vita

Ricetta n. 24 alla pagina CXVIII
Il Sublime Elixir di Lunga Vita

Ricetta n. 25 alla pagina CXXII
L'Ordinario Elixir di Noce

Ricetta n. 26 alla pagina CXXX
Il Sublime Elixir di Noce

Ricetta n. 27 alla pagina CXXXVI
L'Ordinario Elixir d'Ovo di Gallina

Ricetta n. 28 alla pagina CXLII
Il Sublime Elixir d'Ovo di Gallina

Ricetta n. 29 alla pagina CXLVI
L'Ordinario Elixir di Sanbuco

Ricetta n. 30 alla pagina CLIII
Il Sublime Elixir di Sanbuco

Ricetta n. 31 alla pagina CLIX
L'Ordinario Elixir di Vino Abbruciato

Ricetta n. 32 alla pagina CLXVIII
Il Sublime Elixir di Vino Abbruciato

Queste son Ricette di liquori corroboranti di facile esecuzione e in questa sede tralascio volutamente di propalare quelle afferenti i molteplici preparati medicamentosi che sono in grado d'approntare con destrezza e tal cosa subisco obtorto collo al fine di non irritare l'occhiuta corporazione degli speciali.

Naccui in terra astigiana al pari del Conte di San Germano e essendo suo estimatore e gran conoscitor dell'opera sua ho procurato cogli studii d'esser pria di tutto alchimista e poscia speciale ma ahimè, in qualità d'alchimista sono incatenato per omnia saecula saeculorum al giuramento al quale scientemente mi sottoposi e quindi in tema d'elixir io posso divulgare unicamente quelli di IV Classe i quali non richiedon pertanto che sieno approntati il nigredo, l'albedo e il rubedo che sono i necessari prodromi per pervenire al compimento della Grande Opera per mezzo di quegli elementi che non son alimenti.

Ricetta n. 1
L'Ordinario Elixir d'Alquermes

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente com'è mio costume: multa paucis.

Il vocabolo elixir promana dall'arabo al iksir in uso appo gl'alchimisti d'Arabia e con esso designavasi il lapis philosophorum, ma siccome io non intendo punto discettare di faccende esoteriche tralascerò la Pietra per parlar di questa preparazione per la quale necessitano alcole, spezie, erbe e sostanze medicinali e che funge sia da tonico, sia d'aperitivo e sia da digestivo, a seconda di quando e di quanto ne vien bevuta.

Rinvenni fortuitamente tale ricetta e altre mirabili cose dello scibile umano che qui tralascio d'esporre allorquando poco temp'addietro io percorrea la via Po e sotto il porticato di mancina che mena al fiume mi soffermai a esaminar per tedia i libri e le carte vendute da un marrano sovra un sudicio banco.

La mia attenzione fu attratta da un malloppo di missive inviate all'indirizzo di Isaia Artom di Asti: trattandosi della mia città natale e essendo quella degl'Artom la maggior notabile famiglia del ghetto, fui spinto da curiosità mi procacciai il plico poscia non breve contrattazione che stremò l'infidele.

Ritornato a Palazzo Reale e assolti i miei obblighi, in vece d'abbandonarmi nelle braccia di Morfeo mi disposi a legger le lettere ch'eran state inviate a Isaia Artom nella metà del trascorso secolo dalla terra di Francia da un suo e mio concittadino overo-rosia dal Conte di San Germano il quale gli chiedea lumi per praticar l'arte della cabbala e di esser posto in contatto epistolare con tale Moshe Chaim Luzzatto dimorante in San Giovanni d'Acri.

Dal canto suo il Conte in tali lettere esponea numerosi insegnamenti a seguito di richieste del giudeo e ch'eran da tenersi segreti a chi non era al par di loro un Rosa Croce e io non li divulgo eccezion fatta per la seguente versione essoterica di IV Classe d'uno d'essi inquantochè questo Tomo del Libro

tratta unicamente d'elixir d'alcole e non di quelli che richiedono pel loro approntamento che si pratici l'opera al nero, al bianco e al rosso.

Pertanto espongo la Ricetta dell'Elixir d'Alquermes detto puranco di Lunga Vita, similare alla Ricetta n. 23 che segue e ottenuta in circostanze ben diverse e mercè il mio ausilio dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi.

La eseguirai personalmente principiando col procurarti quella polvere di cocciniglia che vien nomata dagl'Arabi al kemir e da noi Cristiani alquermes e che è una polverosa sostanza di color cremisi assai colorante e di essa ne userai 2 onze se userai 4 pinte d'alcole che sia d'ottimo gusto.

Poscia, per la medesima quantità d'alcole ti procurerai di zucchero 13 libbre e 6 onze, di tanta semenza di vanilla quanto quella tratta da cinque baccelli, di ramoscelli di cynamomo 3 onze e mezza, di coriandolo 1 onza, di chiodi detti del garofalo in numero di 17, di fiori d'anice poco meno

di 1 onza, di semi di cardamomo 1 onza e mezza, di semi di noce muscata 1 onza e mezza, di semi di macis 2 onze e di giulebbe 28 gocce.

Eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga finissima polvere che verserai in un vitreo contenitore ove digià trovasi l'alcole.

Poscia sigillerai con somma cura il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le spezie possan intraprender la lor macerazione che avrà il termine poscia quattro settimane durante le quali agiterai con somma cura il contenitore tre fiate pro die, alle laudi, al vespro e a compieta o per tale incombenza t'avvarrai d'un famiglio.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero in 4 boccali di purissima aqua di fonte, aprirai il contenitore e ivi verserai il siroppo di zucchero e il giulebbe, poscia lo richiuderai come pria detto, l'agiterai per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette di

trascorsi i quali filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lino e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori e esso, trascorse che sieno tre settimane sarà di pronta beva.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 2
Il Sublime Elixir d'Alquermes

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 33 pinte d'Elixir che vorrai produrre principierai col procurarti personalmente le seguenti cinque spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale sotto i porticati della piazza del Castello nella bottega impiantata oltre 13 lustri orsono dal signor Antonio Benedetto Carpano: d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga finissima polvere*, in esso aggiongerai le cinque spezie pestellate come sopra ponendo somma attenzione che la lor quantità sia rispettosa della quantità enunciata d'Elixir che tu vorrai accingerti a produrre oppur che sia sempre a essa proporzionale.

Verserai tutte queste spezie pestellate in vitreo contenitore ove digià trovasi l'alcole e poscia lo sigillerai accortamente con la carta pergamena e la ceralacca acciocchè l'alcole non abbia a disperdersi nell'aere e le spezie possan intraprender la lor macerazione che avrà il termine poscia 4 settimane durante le quali agiterai il contenitore tre fiate pro die, alle laudi, al vespro e a compieta.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero con l'ausilio di 4 boccali di purissima aqua di fonte,

aprirai il contenitore e ivi verserai il siroppo di zucchero e il giulebbe.

Poscia lo richiuderai come pria detto e l'agiterai per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette giorni trascorsi i quali filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori e esso, trascorse che sieno tre settimane sarà di pronta beva.

Pertanto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special fatta se non sarà ingollato ma verrà libato

con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 3
L'Ordinario Elixir d'Arancia

Coglierai o farai cogliere arancie il primo dì in favor di luna nova e le netterai o le farai nettare con somma cura come daltronde vien consigliato per qualsivoglia preparazione in quanto che l'igiene ne è l'ingrediente principe.

Taglierai o farai tagliare la buccia dell'arancie e curerai occhiutamente che la medesima giammai rattenga la sottostante pellecchia eburnea ch'avviluppa gli spicchi i quali a lor volta rattengon il sugo dell'agrumo.

Porrai o farai porre gl'agrumi privati della buccia in loco fresco in quanto che gli spicchi potran servirti per eseguire con sollecitudine la Ricetta n. 3 e la Ricetta n. 4 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura stante il fatto che sia dell'arancia e sia d'altri agrumi è possibile utilizzare l'intero frutto con l'eccezion dei semi e della pellecchia la quale dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli

spicchi se sottoposti a preparazione.

Nel contempo esporrai le buccie o le farai esporre all'aria per l'intero giorno in cui furon colte e le ricovererai o le farai ricoverare al tramontar del sole in un loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata.

Allorquando vedrai sorgere il mattino in compagnia dell'alba, porrai personalmente dette buccie in acconcio contenitore vitreo che empirai d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragion di 3 boccali ogni venti arancie che saran state impiegate per la preparazione di quest'Elixir.

Poscia sigillerai personalmente e con accuratezza il detto contenitore con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le buccie intraprendan il processo di lor macerazione che terminerà allorquando sarà trascorso il tempo sotto indicato.

Porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco

e oscuro e quotidie con vigore lo scoterai o meglio lo farai scotere fintanto che pervenga il primo dì nel quale la luna giunge al suo primo quarto.

A tale punto apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che sia pari a tre quarti di quanto alcole impiegato e a essa aggiongerai o farai aggiungere tanto zucchero pari a tre quinti del peso di detta aqua e poscia porrai o farai porre al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai o la farai tramenare fintanto ch'essa giunga al picciol bollore e pertanto si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai o farai porre in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua personale cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai o lo farai sigillar nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e personalmente scoterai dolcemente il contenitore

per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi.

Quinci porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori mentre le buccie potran esser candite come da Ricetta n. 5 e Ricetta n. 6 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura e porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro.

Infine potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza.

Del pari esso sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 4
Il Sublime Elixir d'Arancia

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di buccie d'arancia che vorrai porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che sia pari a tre quarti di quanto alcole impiegato*, in essa aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra congiuntamente allo zucchero, ponendo somma cura al fine che le quantità di aqua, di zucchero e di spezie sieno rispettose della quantità enunciata di buccie d'arancia che vorrai porre al macero oppur proporzionali a essa e a essa aggiongerai zucchero che sia pari a tre quinti del peso di detta aqua.

Porrai al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e tramenerai fintanto ch'essa giunga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso

di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Verserai il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e poscia lo sigillerai novellamente con carta pergamena e ceralacca e di poi lo porrai in loco fresco e oscuro e scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole.

Poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori mentre le buccie potran esser candite come da Ricetta n. 5 e Ricetta n. 6 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati

commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 5
L'Ordinario Elixir d'Archebuse

All'alba del primo dì in favor di luna nova e allorquando le foglie dell'arbusto tanacetum vulgare han alla lor sommità le tenere, tonde e dorate infiorescenze, coglierai o farai cogliere dette foglie.

Trattasi di foglie che tempi orsono solean esser impiegate quale empiastro cicatrizzante per tutte quelle ferite non mortali causate da quell'arma da foco nomantesi archibugio e da tal fatto promana l'appellativo della pianta le foglie della quale son impiegate per approntare la preparazione di tale Elixir che da esse prende il nome.

Poscia che le foglie di archebuse sieno state colte, le netterai o le farai nettare con somma cura in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione.

Poscia l'essorrai o le farai esporre all'aria per l'intero giorno in cui furon colte e le ricovererai o le

farai ricoverare al tramontar del sole in loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata.

Ti desterai allorquando sorgerà il mattino in compagnia dell'alba innanzi al sol che di poi grande appare su l'estremo orizzonte e personalmente porrai dette foglie in acconcio contenitore vitreo.

Empirai personalmente detto contenitore d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra e 6 onze di dette foglie, overosia 2 boccali ciò è 3 quartini d'alcole in ragione di 18 onze di foglie, et cetera.

Poscia sigillerai o farai sigillare il contenitore con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le foglie intraprendan il processo di lor macerazione.

Quinci porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie con estremo vigore lo scoterai, o meglio lo farai scotere, fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna perviene al suo

primo quarto.

A tale punto apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato e a essa aggiongerai o farai aggiungere tanto zucchero che sia pari al mezzo peso di detta aqua.

Porrai o farai porre al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai o la farai tramenare fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai o farai porre in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua personale cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai o lo farai sigillar nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e personalmente scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e

poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lido e di trama e d'ordito finissimi.

Quinci porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori.

Porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro e infine potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di degustare quanto puotesi realizzare mercè la

successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 6
Il Sublime Elixir d'Archebuse

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di foglie d'archebuse che vorrai porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato*, in essa aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra e porrai somma attenzione affinché la lor quantità sia rispettosa dell'enunciata quantità delle foglie di archebuse che vorrai porre al macero oppur proporzionale a essa.

Poscia aggiongerai tanto zucchero che sia pari a mezzo peso di detta aqua e porrai al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la rimestolerai fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno

siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e lo scoterai dolcemente per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e di ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che andran posti in loco fresco e oscuro.

Potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 7
L'Ordinario Elixir di Cola e di Coca

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente com'è mio costume inveterato: multa paucis.

Il Diplomatico Bernardino Michelemaria Drovetti, nelle grazie di Sua Altezza Reale e ben accetto a Corte con cui intrattenea ben remunerati affari attinenti alle antichità che egli avea rinvenuto in terra egizia, era solito omaggiare Casa Reale di doni insoliti e curiosi provenienti da vegetali di terre lontane e ch'egli commerciava in virtù di traffici che dispiegava con l'orbe terraqueo.

E pertanto egli ebbe un dì a far regalia di frutti, foglie e noci sin'allora ignoti e provenienti d'Africa, d'Oriente e dal Novo Mondo e questi pervennero come d'uso alle Regie Cucine e infra essi eranvi frutti di piante che ci dissero esser nomate licis, avocado, carambola, rambutan, sapodilla, et cetera e foglie di piante nomate aloe vera, aloe

falsa, coca, salvia mazateca, amamelide, et cetera e noci delle piante nomate acagiù, cola, betel, pecan, acai, et cetera.

Venni pertanto spronato dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi a produrre un elixir dissetante e di poco alcole utilizzando le possibili combinazioni di quest'insoliti ingredienti e a tale fine m'affidò due giovini ajudanti guatteri in qualità d'assaggiatori a nome Ugo Maccagno e Gino Ferrero che qui rimembro con mestizia in quanto accomunati da un funesto destino.

Il giorno successivo a quello della degustazione dei numerosi elixir da me elaborati ma da me punto libati come mi venne comandato dal Capo Cuoco e Pasticciere al fine di non influenzare l'opinione degli ajudanti guatteri, Gino principiò nell'avere visioni Mariane e comunicò a qualsivoglia persona egli incontrasse nel suo frenetico deambulare che volea prender voti ma siccome insistea anco nel dire che volea farsi suora, venne tosto ospitato nella Piccola Casa della Divina Provvidenza sita in borgo Dora.

Nell'istesso giorno, fattasi notte, Ugo precipitò se medesimo dalle finestre del dormitorio delle Regie Cucine asserendo d'esser in grado di volare al pari d'augello a tutti coloro i quali che s'erano appropinquati al fine di dissuaderlo dall'insano gesto.

Ma pria che tali mesti accadimenti accadessero, decretaron entrambi e sotto giuramento che la miglior bevanda era la settima ovvero sia quella per ottenere la quale posi alla macerazione noci di cola e foglie di coca e pertanto vado a esporre la Ricetta di quest'Elixir dissetante che a Corte riscosse, al presente riscote e riscoterà ancor gran favore e che tu produrrai personalmente.

Ti procurerai noci di cola e foglie di coca, pisterai al mortajo i gherigli di dette noci e li porrai unitamente a dette foglie in acconcio contenitore vitreo entro cui siavi alcole d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra di gherigli e di foglie ch'avrai impiegato.

Poscia sigillerai con carta pergamena e ceralacca il

contenitore acciocchè l'alcole non disperdasi per l'aere e gherigli e foglie intraprendan il processo di lor macerazione e lo porrai in loco fresco e oscuro e ogni dì e per venticinque dì lo scoterai e poscia filtrerai la pozione con l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e in tale fatta avrai l'Elixir.

Pervenuto a tal punto volgerai al caramello 5 libbre di zuccaro in acconcio cupreo pajolo che toglierai dal foco allorquando avrai il caramello e ivi aggiungerai 4 pinte di purissima bollentissima aqua di fonte e poscia tramenerai fintanto che l'intruglio si raffreschi e con esso diluirai l'Elixir e tramenerai ancor con cura il tutto.

Ora ti procurerai bottiglie al par di quelle che son usate pel vino spumante ottenuto alla moda del monaco Piero Pérignon e acconci tappi di sughero e verserai il blando Elixir entro dette bottiglie ma ne lascerai sgombero il collo al fine di versarvi una miscela in polvere di mia invenzione che renderà la bevanda pétillant poichè quando tale polvere si

discioglierà entro l'acqua dell'Elixir in essa andrà a crearsi della carbonica anidride.

Pertanto appronterai una bottiglia alla volta che chiuderai col tappo quanto più rattamente ti sia possibile affinché la carbonica anidride non disperdasi nell'aere allorquando verserai la miscela in polvere che è composta in tale fatta per ciascuna bottiglia: 1 onza di carbonato acido di sodio, 1 onza di acido malico e 1 onza di acido tartarico.

E sarà puranco d'uopo il tenere con una mano il collo della bottiglia e con l'altra il tenere pressato il tappo, il capovolgerla più fiate al fine di disciogliere al meglio la miscela e poscia legare il tappo al collo al fine che non si sturi.

Tale bevanda non abbisogna d'invecchiamento e pertanto è di pronta beva e quando essa venne presentata a Corte, fu assai lodata e mi venne riferito da persona di fiducia che talmente piaccue a Sua Altezza Reale che ebbe a affermare che l'Elixir di Cola e di Coca, in ispecie quello della seguitante

Ricetta, era di gran ristoro nell'alleviare le Sue fatiche venatorie e amatorie in ispecie quelle che sostenea nell'appagare quell'Amalia Bettini che primeggiò sul palcoscenico del Regio Teatro al pari di Adelaide Ristori e tale cosa fu per me di gran guiderdone morale e fui lieto che in tal frangente lo stipendio di Giovanni Vialardi s'accrescesse di 2000 lire quale segnale di soddisfazione del Sovrano per quanto elaboratosi nelle Regie Cucine.

A ogni buon conto quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 8
Il Sublime Elixir di Cola e di Coca

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di noci di cola e foglie di coca che vorrai porre alla macerazione, overosia 7 libbre e mezzo dell'una e altrettante dell'altra, principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *pisterai al mortajo i gherigli delle noci e li porrai unitamente a dette foglie in acconcio contenitore vitreo entro cui siavi alcole d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra di gherigli e foglie ch'avrai impiegato*, in esso aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra e porrai somma attenzione affinché le lor quantità sieno rispettose della quantità enunciata di noci di cola e foglie di coca oppur proporzionali a essa.

A tale punto sigillerai con somma cura il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e gherigli e foglie intraprendan a macerarsi e quindi lo porrai in loco

fresco e oscuro e ogni dì e per venticinque dì lo scoterai e poscia filtrerai la pozione con l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lino e di trama e d'ordito finissimi e in tale fatta avrai l'Elixir.

Pervenuto a tal punto volgerai al caramello 5 libbre di zucchero in acconcio cupreo pajolo che toglierai dal foco allorquando avrai il caramello.

Ivi aggiongerai 4 pinte di purissima bollentissima aqua di fonte e tramenerai fintanto che l'intruglio si raffreschi e poscia con esso diluirai l'Elixir e tramenerai ancor con cura il tutto.

Ora ti procurerai bottiglie al par di quelle che son usate pel vino spumante ottenuto alla moda del monaco Piero Pérignon e acconci tappi di sughero e verserai il blando Elixir entro dette bottiglie ma ne lascerai sgombero il collo al fine di versarvi una miscela in polvere di mia invenzione che renderà la bevanda pétillant poichè quando tale polvere si discioglierà entro l'aqua dell'Elixir in essa andrà a crearsi della carbonica anidride.

Pertanto appronterai una bottiglia alla volta che chiuderai col tappo quanto più rattamente ti sia possibile affinchè la carbonica anidride non disperdasi nell'aere allorquando verserai la miscela in polvere composta in tal fatta per ciascuna bottiglia: 1 onza di carbonato acido di sodio, 1 onza di acido malico e 1 onza di acido tartarico.

E sarà puranco d'uopo il tenere con una mano il collo della bottiglia e con l'altra il tenere pressato il tappo, il capovolgerla più fiate al fine di disciogliere al meglio la miscela e poscia legare il tappo al collo al fine che non si sturi.

Tale bevanda non abbisogna d'invecchiamento e pertanto è di pronta beva.

In ragione di ciò, potrai con malcelato orgoglio far subito degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso

dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri
o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne
lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato
in special modo se non sarà ingollato ma verrà
libato con quella riflessiva e compiacente lentezza
che ben s'addice ai commensali buongustaj e del
pari sommamente corroborante pel corpo secondo
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 9
L'Ordinario Elixir di Dattero
II - XLIV

Ricetta n. 10
Il Sublime Elixir di Dattero
II - L

Ricetta n. 11
L'Ordinario Elixir di Finocchio Selvatico
II - LIV

Ricetta n. 12
Il Sublime Elixir di Finocchio Selvatico
II - LXI

Ricetta n. 13
L'Ordinario Elixir di Ginepro
II - LXIV

Ricetta n. 14
Il Sublime Elixir di Ginepro
II - LXIX

II - LXXI

Ricetta n. 15
L'Ordinario Elixir di Latte di Capra

Mungerai o farai mungere capra o capre in favor di luna nova per ottenere latte: avutolo, ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurati della buccia di limone, dello zucchero, della semenza di vanilla e dell'alcole che sia d'ottimo gusto.

Se di latte di capra n'avrai 3 quartini t'abbisogneranno queste quantità degl'altri ingredienti: un limone, 32 onze di zucchero, 3 quartini d'alcole e tanta semenza di vanilla quanto quella tratta da due baccelli ogni 32 onze di zucchero impiegato e terrai con accortezza tali proporzioni s'avrai più latte di capra o meno del medesimo.

Taglierai o farai tagliare la buccia del limone since-
randoti ch'essa sia stata nettata con somma cura in
quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni
preparazione e ch'essa non rattenga la sottostante
pellecchia eburnea e la porrai personalmente entro
un acconcio contenitore vitreo congiuntamente allo

zucchero e alla semenza di vanilla.

Poscia verserai personalmente il latte di capra e l'alcole entro tale contenitore e di poi lo sigillerai con somma cura a mezzo di acconcia carta pergamena e di acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere.

Quinci porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie per due fiate e con estremo vigore lo scoterai o meglio lo farai scotere fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna perviene al suo primo quarto.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nella usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro.

Infine potrai degustare quest'Elixir trascorsi che

sieno per lo meno venticinque di principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Ma ti farai puranco parte diligente nel dover tener d'acconto tutto quello che residua nel panno poscia la filtrazione e che par crema e ne farai il seguente uso: toglierai o farai togliere le buccie di limone dalla crema la quale non avrà punto sentor di latte di capra e la farai tramenare con vigore affinchè divenga ancor più soffice e essa sarà fortemente pregna d'alcole.

Quest'elaborato potrà esser gustato quale bianco mangiare e in tale caso il suo ottimo e inusuale sapore susciterà l'ammirata curiosità dei commensali buongustaj i quali s'interrogheranno con gran meraviglia circa quali potran esser stati gl'ingredienti della vellutata crema.

Oppur tale crema potrà esser usata quale farcia per empire bignè di pasta choux e puranco in tale caso i commensali buongustaj saran con gran diletto stupiti sia dall'inattesa bontà della farcia sia dal

vigoroso e aromatico sentore d'alcole che da essa promana.

Queste elaborazioni saran sia l'una, sia l'altra, sia entrambe di ottimo contorno per la degustazione di quest'Elixir il quale non avrà punto sentor di latte di capra e il suo nitore susciterà stupore e curiosità dei commensali buongustaj i quali indarno s'interrogheranno circa la composizione di quest'ottima e insolita bevanda.

A tale proposito rimembro ancor allorquando il Monsignore Valerio Anzino che era il Cappellano di Corte, ebbe a gustare copiosamente l'Elixir di Latte di Capra e la crema che deriva dalla sua elaborazione e mi fece chiamare in sala e mi benedisse e mi chiese di cos'eran fatti l'uno e l'altra.

Mi genuflessi e gliel dissi essendo lui mio confessore e saputo che il Monsignore principiò a declamar un sonetto che presumo esser di sua fattura e poscia lo cantò accompagnandosi al cembalo e a gola spiegata come fan gl'ebberi.

E lo cantò per tante fiate ch'esso mi permase
impresso in memoria e in tale fatta facea: se non lo
sai, o bellissima tra le donne / segui le orme del
gregge / e mena a pascolare le tue caprette / appo
le dimore dei pastori.

E lo cantò ancor e ancor, fintanto che i valletti lo
traslarono obtorto collo nelle sue stanze.

A ogni buon conto, quest'Elixir sarà assai gradevole
al palato, specie s'esso non venga ingollato ma
bensì libato con lentezza e del pari sommamente
corroborante pel corpo massimamente se la Dama
o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran
disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la
successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un
durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione
della ratio medesima fintanto che non pervengasi di
gran necessità a prolungata estasi di carnale
consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi
dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 16
Il Sublime Elixir di Latte di Capra

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che avrai disio esser pari a 13 brente di latte di capra che vorrai utilizzare per giunger alla realizzazione di quest'Elixir, principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale owerosia al disotto dei porticati della piazza detta del Castello nella bottega che fu impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Di esse ne prenderai tali quantità: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e allorquando sarai pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *verserai personalmente latte di capra e alcole entro tale contenitore e lo sigillerai con somma cura con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere*, aggiongerai nel contenitore le nove spezie pestellate e porrai somma attenzione affinché le lor quantità sieno rispettose della quantità enunciata di latte di capra oppur proporzionali a essa.

Quinci porrai detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie e per due fiate e con estremo vigore lo scoterai fintanto che non appaia il primo

dì nel quale la luna perviene al suo primo quarto.

Poscia filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lino e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che andran celati in un loco fresco e oscuro e infine potrai degustare l'Elixir trascorsi che sieno per lo meno venticinque dì principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza tosto oblierai la gran fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special fatta se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che

ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari
sarà sommamente corroborante pel corpo secondo
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 17
L'Ordinario Elixir di Lauro
II - LXXXI

Ricetta n. 18
Il Sublime elixir di Lauro
II - LXXXVIII

II - XCII

Ricetta n. 19
L'Ordinario Elixir di Limone

Eseguirai o farai eseguire questa Ricetta secondo i dettami di quella che segue e allorquando perverrai laddove dicesi che *ti procurerai le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale*, tu nol farai affatto e poscia proseguirai nella sua elaborazione.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 20
Il Sublime Elixir di Limone

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente al Lettore: multa paucis.

Accadde che Sua Altezza Reale attribuì al Maestro Michele Novaro da Genova la nomina di Maestro dei Cori del Regio Teatro e del Teatro Carignano e ad abundantiam puranco quella di Secondo Tenore.

Costui era nelle grazie di Sua Maestà che sovente lo faceva cantare a Corte omaggiandolo del suo plauso e una sera del mese di novembre dell'anno 1847 che era assai gelida lo trattenne al desco e al termine del convivio lo volle seco nella sala del caffè e comandò al Capo di Cucina Giovanni Vialardi che fosse servito un elixir che osteggiasse il rigore dell'incombente inverno e che riscaldasse il corpo come se questi fosse irradiato dal sole.

Il Capo di Cucina mi domandò s'io avessi appron-

tato per azzardo un elixir che potesse appagare tale disio e destino volle che proprio in quel tempo il mio Sublime Elixir di Limone era pervenuto a maturazione poscia il necessario invecchiamento e che a mio avviso esso potea esser consono per soddisfare alla bisogna e egli lo mescè a Sua Altezza Reale, ne ricavò laudi e qual guiderdone mi fece indossare la divisa da cerimonia al fine ch'io fossi valletto mescitore.

Alcuni bicchieri d'Elixir che mescei furon bastevoli per scaldare il corpo e l'animo di Sua Maestà e dell'Ospite e entrambi principiarono a comportarsi come fossero amici da gran pezza e a motteggiare e a sganasciarsi e sbellicarsi pel ridere circa degli argomenti che a me parean esser privi di costrutto e a liberare gli stomachi dell'inverecondo flato che s'è creato per causa dei processi digestivi.

Poscia parve che s'assopissero sui divani ma d'un tratto il Maestro Michele Novaro posesi in erezione, sbattè militarmente i tacchi e porse all'assonnato Sovrano un foglio che avea tratto da una tasca del

panciotto e disse che pel tramite del pittore Ulisse Borzino avea ricevuto questa missiva dall'amico e concittadino Goffredo Mameli con la quale il poeta l'esortava a musicare in forma d'inno la poesia ivi riportata e titolata Canto degl'Italiani e avendola musicata nel dormiveglia chiese licenza di cantarla e avutala la cantò.

Al che Sua Altezza Reale dimostrò sommo interesse e principiò a canticchiare l'inno seguendo la voce tenorile e l'apprese in picciol tempo e entrambi lo cantaron più fiate a voce spiegata fintanto che venni comandato di procacciare qualche stromento che potesse funger d'accompagnamento.

Io rattamente obbedii e coadiuvato da Giovanni Vialardi portai nella sala del caffè due cazzarole d'ampia fattura che principiammo a percolare virilmente al par di tamburini Sardi con due forchettoni per ciascheduno e poscia ci trasferimmo nella sala da ballo e ivi trascorremmo l'intera nottata, libando, cantando quel Canto nel mentre noi si marciava con passo da parata e Sua Maestà affermò che il Canto

degli Italiani gli piaceva al pari della Marcia Reale d'Ordinanza composta da più di tre lustri dal Capo Musica Giuseppe Gabetti.

Ma non indugio oltre e trascuro i successivi accadimenti per porgere la Ricetta di quest'Elixir che forse ispirò chi musicò quel Canto che vien ancor cantato al presente e al fine di realizzarla al meglio terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di buccie di limone che vorrai porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie che vado a enumerare.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo

mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetum 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite.

Poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre e porrai tale mistura d'un canto al fine d'impiegarla come oltre specificato.

Avendo ciò eseguito, coglierai limoni all'alba del primo dì in favor di luna nova e li netterai con somma cura come daltronde vien consigliato per qualsivoglia preparazione in quanto che l'igiene ne è l'ingrediente principe e taglierai la buccia dei limoni curando con attenzione che la medesima giammai rattenga la sottostante pellicchia eburnea ch'avviluppa gli spicchi i quali a lor volta rattengon il sugo dell'agrume.

Porrai gl'agrumi privati della buccia in loco fresco in quanto che se tu il vorrai gli spicchi potran servirti per eseguire con sollecitudine le Ricette individuate col n. 15 e col n. 16 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura e tale cosa è possibile stante il fatto che sia del limone e sia d'altri agrumi è possibile l'utilizzo dell'intero frutto eccezion fatta pei semi e per la pellicchia che dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli spicchi se sottoposti a preparazione.

Esporrai le buccie all'aria per l'intero giorno in cui esse furon colte e le ricovererai al tramontar del sole in un loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata e allorquando sorgerà il mattino in compagnia dell'alba porrai dette buccie in acconcio contenitore vitreo che empirai d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragione di 3 boccali ogni venti limoni che saran stati impiegati per la preparazione di quest'Elixir.

Poscia sigillerai con accuratezza il contenitore con acconcie carta pergamena e ceralacca acciocchè

l'alcole non disperdasi nell'aere e le buccie possan intraprendere in tal fatta il processo di macerazione e quindi porrai detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie con vigore lo scoterai fintanto che pervenga il primo dì nel quale la luna giunge al suo primo quarto.

A tale punto apparecchierai tanta purissima aqua di fonte che sia pari a tre quarti di quanto alcole sia stato impiegato e a essa aggiongerai tanto zucchero pari a tre quinti del peso di detta aqua e le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma cura affinché le loro quantità sieno rispettose dell'enunciata quantità di buccie di limone che vorrai porre al macero oppur proporzionali a essa.

Porrai al picciol foco la pozione in un'acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai fintanto ch'essa pervenga al picciol bollire e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che poscia porrai in loco fresco e ivi dovrai tenerla fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà massima la tua cura nel versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo che tu l'abbia, novellamente lo sigillerai nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca.

Poscia lo porrai in loco fresco e oscuro e scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi posti in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lino e di trama e d'ordito finissimi.

Quinci porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori mentre le buccie potran esser candite come da Ricetta n. 17 e Ricetta n. 18 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura.

Porrai poscia i vitrei e sigillati contenitori in loco che sia fresco e oscuro e potrai degustare quest'Elixir

trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene
principiando da quando i contenitori vitrei furon
sigillati.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far
degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi
fortunati commensali buongustaj e a fronte delle lor
congratulazioni in breve tempo oblierai la gran
fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente,
non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'im-
pedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser
carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato
in special modo se non sarà ingollato ma verrà
libato con quella riflessiva e compiacente lentezza
che ben s'addice ai commensali buongustaj e del
pari sommamente corroborante pel corpo secondo
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 21
L'Ordinario Elixir di Limonina

All'alba del primo dì che sia in favor di luna nova e allorquando han digià alle lor sommità le tenere infiorescenze ch'assumono forma di pannocchia, tu coglierai o farai cogliere foglie di limonina.

Esse son quelle foglie che, pervenuti al termine di una sostanziosa refezione, soglion esser impiegate per approntare un infuso aqueo che sia d'ausilio allo stomaco di coloro i quali al fine d'onorare il desco sonsi cibati sia in eccesso di quantità sia con soverchia sveltezza e pertanto non voglion trovarsi innanzi agl'altri commensali nell'impellente necessità di dissipare con la bocca o con altro orifizio corporale l'inverecondo flato che s'è creato nello stomaco per causa dei processi digestivi.

Colte che sieno queste foglie, le netterai o le farai nettare con somma cura in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e poscia l'esporrà o le farai esporre all'aria per l'intiero

giorno in cui furon colte e le ricovererai o le farai ricoverare al tramontar del sole in un loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata.

Allorquando sorgerà il sole per allietare gl'uomini, gl'animali, le piante, i campi e l'onde, porrai personalmente dette foglie in acconcio contenitore vitreo e ti comporterai come segue.

Empirai personalmente detto contenitore d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra e 6 onze di dette foglie, overosia 2 boccali ciò è 3 quartini d'alcole in ragione di 18 onze di foglie, et cetera.

Poscia sigillerai o farai sigillare il contenitore con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le foglie intraprendan il processo di lor macerazione.

Quinci porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie con estremo vigore lo scoterai o meglio lo farai scotere fintanto che non

appaia il primo dì nel quale la luna perviene al suo primo quarto.

A tale punto apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato e a essa aggiongerai o farai aggiungere tanto zucchero che sia pari al mezzo peso di detta aqua.

Porrai o farai porre al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai o la farai tramenare fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che avrà da permanere nella cazzarola medesima e che porrai o farai porre lontana dal foco in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua personale cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai o lo farai sigillar nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e

personalmente scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori.

Porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro e infine tu potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran il disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la succes-

siva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol
eccitamento dei sensi i quali avran ragione della
ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran
necessità a prolungata estasi di carnale consolo e
confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean
esser la piccola morte.

Ricetta n. 22
Il Sublime Elixir di Limonina

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di foglie di limonina che tu avrai disio di porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le

pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato*, in essa aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma attenzione affinchè le quantità delle spezie impiegate sieno rispettose della quantità enunciata di foglie di limonina che vorrai porre al macero oppur proporzionali a essa.

Poscia aggiongerai tanto zucchero che sia pari al mezzo peso di detta aqua e porrai la pozione in acconcia cazzarola cuprea che andrà al picciol foco e la tramenerai fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nel necessario lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola che

toglierai dal foco e porrai in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

A tale punto verserai il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai con carta pergamena e ceralacca e poscia lo porrai in loco fresco e oscuro e lo scoterai dolcemente per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

Poscia filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che andran posti in loco fresco e oscuro e infine potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor

riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne in tal fatta lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 23
L'Ordinario Elixir di Lunga Vita

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente com'è mio costume: multa paucis.

Di quest'elixir Sua Altezza Reale fu omaggiato da Sua Maestà Leopoldo II d'Asburgo e Lorena Granduca di Toscana qual ringraziamento a seguito d'un dono ch'Egli avea inviato in occasione della nascita del decimo figliuolo nomantesi Giovanni Nepomuceno Maria Annunziata Giuseppe Giovanni Battista Ferdinando Baldassarre Luigi Gonzaga et cetera.

E tanto esso piaccue al Sire ch'Egli comandò che venisse convocato l'Ambasciator di Toscana e gli chiese che ne procurasse numerose bottiglie ma questi con sommo imbarazzo notiziò a Sua Altezza Reale che l'Elixir di Lunga Vita veniva prodotto in esigua quantità appo l'antichissima e rinomatissima Officina Profumo Farmaceutica detta di Santa Maria Novella in Firenze e che tutta la produzione era

appannaggio del Granduca che talvolta l'utilizzava quale dono mirabile.

A tale punto Sua Altezza convocò il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi e gli comandò d'approntare un elixir analogo a quello di Lunga Vita e che a tal fine se ne procurasse in qualsivoglia modo e prezzo la ricetta originale.

Il Capo Cuoco e Pasticciere, che non volea esporsi personalmente a negozi di tal fatta stante l'alto ufficio ch'egli rivestia, mi pregò di porgergli ajuto e me ne fece far assaggio d'una modica quantità al fine ch'io sapessi di qual cosa si trattasse.

Libato l'elixir, d'istinto volea dirgli che digià io conosceva una ricetta per tale preparazione ma stimai esser callido il non intromettermi il tali faccende e comandai all'ajutante guattero Carletto Bechis ch'io sapea esser frammassone d'infimo rango, di pormi segretamente in contatto con qualcheduno d'alto rango che a sua volta fosse segretamente in contatto con affiliati dimoranti nel Granducato.

Egli m'indirizzò al libero muratore Carlo Emanuele Buscaglione al quale esposi la bisogna e costui poscia breve tempo m'assicurò che la Prima Loggia di Firenze avrebbe assolto il mio disio dietro il compenso di 7000 lire argentee ch'egli avrebbe poscia destinato a chi di dovere.

Riferii tale cosa al Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa e questi m'autorizzò al negozio.

Poco tempo appresso gli chiesi il danaro e egli me lo diede e tale danaro io diedi nottetempo al franc maçon e costui mi diede un cartiglio sigillato con ceralacca che diedi a Giovanni Vialardi.

Allorquando egli svolse il cartiglio e mi lesse gli ingredienti di cui componevasi l'elixir li stimai senza ombra di dubbio esser similari a quelli che son impiegati nella mia Ricetta n. 1 e nella mia Ricetta n. 2 che precedono questa e che trattano d'Elixir d'Alquermes essendomi assai ben noti gli scritti del conterraneo Conte di San Germano e stimai che l'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria No-

vella facesse uso di tali scritti, ma non gliel dissi temendo il rimbrotto per lo sciupio di lire del quale lui sarebbe risultato esser responsabile.

Pertanto taccui e Sua Altezza Reale fu ben lieto di come s'eran svolte le cose e mi venne riferito da persona di fiducia che lodò assai Giovanni Vialardi asserendo che 9000 lire eran ben spese per aver accaffato la ricetta per produrre la bevanda che gli piaccue assai e io fui comandato d' eseguirla.

A tale punto espongo come l' eseguii e tu l' eseguirai personalmente.

Per ogni 4 pinte d'alcole che sia d'ottimo gusto ti procurerai di zucchero 13 libbre e 3 onze, di vanilla tanta semenza quanto quella tratta da cinque baccelli, di ramoscelli di cynamomo 2 onze e mezza, di coriandolo 1 onza, di chiodi detti del garofalo in numero di 15, di fiori d'anice poco men di 1 onza, di semi di cardamomo 1 onza e mezza, di polvere di cocciniglia 2 onze, di semi di noce muscata 1 onza e mezza e 23 gocce di giulebbe.

Eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga polvere che verserai entro un vitreo contenitore ove trovasi l'alcole e poscia sigillerai con accuratezza il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le spezie intraprendan la macerazione che avrà termine poscia due settimane durante le quali agiterai il contenitore due fiate pro die, all'alba e al tramonto.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero in 4 boccali di purissima aqua di fonte, aprirai il contenitore e ivi verserai il siroppo di zucchero e eziandio il giulebbe.

Poscia lo richiuderai come pria detto, l'agiterai per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette giorni trascorsi i quali filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori e esso sarà di pronta beva.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 24
Il Sublime Elixir di Lunga Vita

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 33 pinte d'Elixir che vorrai produrre principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai cinque: d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan

al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga polvere che verserai in vitreo contenitore ove trovasi l'alcole*, in esso aggiongerai le cinque spezie pestellate come sopra ponendo gran attenzione che la quantità di spezie sia rispettosa della quantità enunciata d'Elixir che tu vorrai produrre oppur proporzionale a essa.

Poscia sigillerai con accuratezza il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le spezie intraprendan la lor macerazione che avrà termine poscia due settimane durante le quali agiterai il contenitore due fiate pro die, all'alba e al tramonto.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero in 4

boccali di purissima aqua di fonte e sarà d'uopo che aprirai il contenitore e che ivi verserai eziandio il siroppo di zuccaro e il giulebbe.

Poscia lo richiuderai come pria detto, l'agiterai solo una fiata e per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette giorni e allorquando trascorsi essi sieno filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir in vitrei e sigillati contenitori e esso sarà di pronta beva.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza tosto oblierai la gran fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti per nulla avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato

in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 25
L'Ordinario Elixir di Noce
II - CXXII

Ricetta n. 26
Il Sublime Elixir di Noce
II - CXXX

II - CXXXV

Ricetta n. 27
L'Ordinario Elixir d'Ovo di Gallina

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente puranco perchè ancor mi duole il core per gli accadimenti a essa legati che se non fosser stati tali, al presente io saria ricco, riverito, celebre e celebrato alchimista al pari del furfante che fece sua questa Ricetta che era mia e sol mia.

Io era ancor nel fulgore della IV età di mia vita, sibbene quasi pervenuto al suo naturale termine, allorquando venni spronato dal Capo di Cucina di Real Casa pel tramite del suo Ajutante Giovanni Vialardi a approntare un elixir che simigliasse al sanbajonne, un cibo di cui era sommamente ghiotto Sua Altezza Reale e del quale facea gran consumo mattutino coadiuvandosi con un copioso numero di biscotti nomantisi in Casa Reale savoiardì sin dal XIV secolo e che Egli usava in luogo del cucchiajo.

A tal fine mi fu affidato un giovine ajutante guattero

a nome Firmino Pezziol il quale avea l'incarico di coadiuvarmi nella realizzazione di quanto richiestomi, la quale cosa necessitò d'innumerevoli esperimenti poichè non è agevole mutare in bevanda un cibo da cucchiajo, sia esso biscotto oppur stoviglia.

Egli mi disse che provenia dal Regno del Lombardo Veneto e che il padre suo a nome Gianbattista avea bottega in Padova; era di buon comando, curioso circa quello che venia approntato nelle Cucine Reali e lesto nell'eseguire e nell'apprendere.

Lavorai senza sosta e trascorsi che furon alcuni giorni, presentai all'assaggio del Capo di Cucina nove elixir, ciò è quelli ch'io ritenea esser maggiormente meritevoli infra le oltre due dozzine ch'io avea creato ex novo e quand'egli pervenne a libare il settimo d'essi, m'abbracciò d'impeto e s'affrettò a sottoporlo all'approvazione di Sua Altezza Reale e se ne tornò raggiante di gran letizia.

Grand honneur! il Sovrano l'avea sommamente gradito e quale guiderdone gli avea donato la Reale

Licenza di produrne sia per la Corte, sia pei sudditi del Regno.

E pertanto Sua Altezza Reale dispose che l'elixir fosse posto in commercio a un equo prezzo, con appropriato nome e con quello del produttore e con la dizione Fornitor della Real Casa e che i proventi sarebber stati suddivisi come d'uso: la settantacinquesima parte per l'Economo di Palazzo, la decima parte pel commerciante autorizzato, la quindicesima parte pel produttore ciò è pel Capo di Cucina il quale avrebbe ceduta la trentesima parte all'Ajutante di Cucina il quale ne avrebbe ceduta la trentesima parte a me medesimo che avrei ceduta la trentesima parte all'ajutante guattero che m'era stato affidato per la bisogna: unucuique suum.

Dimentichi d'ogni gerarchia, il Capo di Cucina, il suo Ajuto, io e il mio ajuto facemmo bisboccia per gran parte della notte quasi fossimo in Cuccagna, digià fantasticando circa i guadagni che ci attendean e io proposi di appellare il mio Elixir d'Ovo di Gallina col nome Ov e si decise che avea da farsi in tal fatta.

Ma il mattino seguente il mio ajutante guattero era sparito e siccome mi venne riferito da persona di fiducia seppi ch'egli non toccò giaciglio e che pria che sorgesse l'alba il malandrino s'era dileguato impossessandosi d'un agile destriero asserendo che avea da recarsi precipitevolissimamente dal padre suo che stava spirando.

E come mi venne riferito da altra persona di fiducia seppi che trattavasi di menzogna e che il genitore godea d'ottima salute al punto che al ritorno a casa del fuggiasco principiò lestamente a produr l'elixir secondo i dettami della mia Ricetta, lo appellò Vov e lo presentò appo la Corte d'Austria e da questa ottenne l'Imperiale Brevetto di Commercio.

E forse fu per beffa o forse per riconoscenza, avvenne che il lestofante Gianbattista Pezziol ne omaggiò copiosa quantità a Sua Altezza Reale che ne fu lieta ma nel contempo rimbrottò aspramente il Capo di Cucina pel mancato guadagno e costui rimbrottò asperrimamente il suo Ajutante e questi rimbrottommi in analogo modo per lungo tempo e

da severo ma giusto qual'era, mi privò vita natural durante e a favor suo della decima parte delle mie prebende e a mia volta io non ebbi qualsivoglia persona da rimbrottare e sulla quale rivalermi.

A ogni buon conto e senz'ajuto d'alcuno, ti procurerai dodici ova freschissime di gallina, quanto meno 30 limoni, 2 libbre e 8 onze di zucchero, 1 litro di vino di Marsala della miglior specie e mezza onza di ramoscelli di cynamomo.

Netterai con somma cura i gusci dell'ova poichè sai donde promanano e sai che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le porrai in vitreo contenitore e le affogherai col sugo dei limoni.

Sigillerai il contenitore e lo porrai in loco fresco e oscuro e allorquando vedrai che i gusci dell'ova di gallina siensi liquefatti espellendo i torli e gl'albumi, lo aprirai e aggiongerai zucchero e vino di Marsala e cynamomo e tramenerai l'intruglio per discioglier lo zucchero e fare un perfetto amalgama del tutto e poscia filtrerai la pozione mercè l'ausilio d'un pan-

no di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e porrai l'Elixir che ne deriva in bottiglie di coccio al fine ch'esso sia preservato dalla luce e attenderai quanto meno cinque dì e poscia lo berrai e rimembra che ogni qual volta lo berrai dovrai pria scotere la bottiglia.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 28
Il Sublime Elixir d'Ovo di Gallina

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a quindici dozzine d'ova freschissime di gallina che vorrai porre alla macerazione del sugo di limone, tu principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procacerai otto: di semi di noce muscata 3 onze, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *netterai con somma cura i gusci dell'ova poichè sai donde promanano e sai che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le porrai in vitreo contenitore e le affogherai col sugo dei limoni*, aggiongerai le otto spezie pestellate ponendo somma cura affinchè le quantità sieno rispettose dell'enunciata quantità d'ova di gallina che impiegherai oppur proporzionali a essa.

Sigillerai il contenitore e lo porrai in loco fresco e oscuro e allorquando vedrai che i gusci dell'ova di gallina siensi liquefatti espellendo i torli e gl'albume, lo aprirai e aggiongerai zucchero e vino di Marsala e cynamomo e tramenerai l'intruglio per discioglier

lo zucchero e fare un perfetto amalgama del tutto.

Poscia sarà d'uopo che tu filtri la pozione mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e da ultimo porrai l'Elixir in bottiglie di coccio al fine ch'esso sia preservato dalla luce e a tal punto sarà d'uopo l'attendere quanto meno cinque dì.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor sincere congratulazioni tosto oblierai la gran fatica ch'affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del

pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa e avrai da tener a mente che ogni qual volta ne berrai o ne farai offerta a chicchessia dovrai pria scotere la bottiglia.

Ricetta n. 29
L'Ordinario Elixir di Sanbuco
II - CXLVI

Ricetta n. 30
Il Sublime elixir di Sanbuco
II - CLIII

Ricetta n. 31
L'Ordinario Elixir di Vino Abbruciato
II - CLIX

Ricetta n. 32
Il Sublime elixir di Vino Abbruciato
II - CLXVIII

👑 Qui termina il Tomo II 👑

II - CLXXV

**IL CUCINIERE
PIEMONTESE
DI REAL CASA SAVOIA**

**ovverosia del modo di cucinare diverse carni
di terra, di aria e di acqua in diverse maniere
seguito da:
il modo d'approntare quattro bianco mangiare
in quattro diverse maniere**

**per
TEOFILO BARLA
digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal**

**AUGUSTA TAURINORUM
a.D. M D C C C L I V
a spese dell'Autore**

TOMO III

Le Carni di Terra

Ricetta n. 1 alla pagina VII
L'Ordinaria Cottura d'Anitra selvatica

Ricetta n. 2 alla pagina IX
La Sublime Cottura d'Anitra Selvatica

Ricetta n. 3 alla pagina XX
L'Ordinaria Cottura di Bas de Soie di Majale

Ricetta n. 4 alla pagina XXV
La Sublime Cottura di Bas de Soie di Majale

Ricetta n. 5 alla pagina XXIX
L'Ordinaria Cottura di Bollito di Langa

Ricetta n. 6 alla pagina XL
La Sublime Cottura di Bollito di Langa

Ricetta n. 7 alla pagina XLVI
L'Ordinaria Cottura di Filetto alla Gabetti

Ricetta n. 8 alla pagina LII
La Sublime Cottura di Filetto alla Gabetti

Ricetta n. 9 alla pagina LVI
L'Ordinaria Cottura di Finanziera alla Benso

Ricetta n. 10 alla pagina LXVI
La Sublime Cottura di Finanziera alla Benso

Ricetta n. 11 alla pagina LXX
L'Ordinaria Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo

Ricetta n. 12 alla pagina LXXX
La Sublime Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo

Le Carni di Aria

Ricetta n. 13 alla pagina LXXXIV
L'Ordinaria Cottura d'Aquila Reale

Ricetta n. 14 alla pagina XCIII
La Sublime Cottura d'Aquila Reale

Ricetta n. 15 alla pagina C
L'Ordinaria Cottura di Beccaccino

Ricetta n. 16 alla pagina CIX
La Sublime Cottura di Beccaccino

Ricetta n. 17 alla pagina CXV
L'Ordinaria Cottura di Fagiano

Ricetta n. 18 alla pagina CXXVII
La Sublime Cottura di Fagiano

Ricetta n. 19 alla pagina CXXXV
L'Ordinaria Cottura di Nibbio Reale

Ricetta n. 20 alla pagina CXLV
La Sublime Cottura di Nibbio Reale

Le Carni di Aqua

Ricetta n. 21 alla pagina CLI
L'Ordinaria Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Ricetta n. 22 alla pagina CLVI
La Sublime Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Ricetta n. 23 alla pagina CLXI
L'Ordinaria Cottura di Carpa

Ricetta n. 24 alla pagina CLXX
La Sublime Cottura di Carpa

Ricetta n. 25 alla pagina CLXXVII
L'Ordinaria Cottura di Luccio

Ricetta n. 26 alla pagina CLXXXII
La Sublime Cottura di Luccio

Ricetta n. 27 alla pagina CLXXXVI
l'Ordinaria Cottura di Merluzzo

Ricetta n. 28 alla pagina CXCI
La Sublime Cottura di Merluzzo

Ricetta n. 29 alla pagina CXCIV
L'Ordinaria Cottura di Rana

Ricetta n. 30 alla pagina CCII
La Sublime Cottura di Rana

Ricetta n. 31 alla pagina CCIX
L'Ordinaria Cottura di Testuggine

Ricetta n. 32 alla pagina CCXXII
La Sublime Cottura di Testuggine

Il Bianco Mangiare

Ricetta n. 33 alla pagina CCXXIX
L'Ordinaria Cottura di Bodino

Ricetta n. 34 alla pagina CCXXXIV
La Sublime Cottura di Bodino

Ricetta n. 35 alla pagina CCXXXVII
L'Ordinaria Cottura di Pizza Ludovica

Ricetta n. 36 alla pagina CCXLVII
La Sublime Cottura di Pizza Ludovica

Ripudio le facili dottrine dei nostri tempi e ritengo al pari d'Empedocle d'Agrigento che per crear tutte le realtà note sieno bastevoli i quattro Elementi e che pertanto tale cosa è valevole puranco per le carni d'animali che vivono in tre degl'Elementi ovverosia in Terra, in Aria e in Aqua e che son di grande ajuto pel nostro sostentamento solamente quando esse divengon edibili mercè l'impiego oculato del quarto Elemento che è il Foco.

E in effetti pel tramite d'esso trasmutansi in modo mirabile gli elementi e infra di essi gl'alimenti e nel contempo trasmutansi puranco coloro i quali dopo inesauste preparazioni e permutazioni pervengono alla polvere di proiezione, ma tal cosa attiene solo e unicamente alla Grande Opera dell'alchimista e giammai alla piccola opera del cuciniere, come ci ammaestrò Zoroastro il teurgico.

Ricetta n. 1
L'Ordinaria Cottura d'Anitra Selvatica

Ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurate anitre selvatiche d'almeno 5 libbre cadauna e sieno frollate quanto meno per due dì e poscia le spennerai o le farai spennare, le passerai o le farai passare rattamente sovr'alla fiamma vivace, le netterai o le farai nettare in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le priverai o le farai privare sia d'ogni loro interiora sia dell'estremità delle zampe e sia dell'ali.

Eseguirai o farai eseguire questa Ricetta secondo i dettami di quella che segue e allorquando perverrai laddove dicesi che *ti procurerai le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale*, tu nol farai affatto e pertanto proseguirai nella sua elaborazione.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato in specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e

del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se il Principe, oppur la Dama, oppur il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età o a essa s'appropinquino avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 2
La Sublime Cottura d'Anitra Selvatica

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune notazioni che però son tenuto a esporre in maniera incompleta a seguito di giuramento.

Era la stagione successiva a quella in cui Sua Altezza Reale avea celebrato in pompa magna la nascita della Quartogenita, e altra figliolanza dicean che s'appropinquasse, allorquando di nottetempo fui destato di sovrassalto dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi il quale mi disse che noi ci si dovea recare senz'indugio appo la Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi al fine d'approntare una cena di poche ma succulentissime portate pel Sovrano e che vi sarebbe eziandio stata un'Ospite.

Mi disse pure che tale cosa avea da esser talmente segreta che saremmo stati solo noi due alle cucine e al servizio e ch'io avrei avuto da occuparmi d'un cibo carneo il quale avea da esser nel contempo di sostanza, di pronta digestione, di squisita fattura

sia intrinseca sia estrinseca e da ultimo ma non per importanza, esser coadiuvante d'Afrodite e che lui si sarebbe occupato del restante.

E mi fece giurar su la Sacra Bibbia ch'io non avrei giammai parlato con alcuno di tale cosa e tal giuramento ho mantenuto e manterrò inquantochè voce dal sen fuggita poscia richiamar non vale.

Entrambi ci recammo pertanto nelle Regie Dispense di Palazzo Reale e mentr'egli si facea consegnare dagl'assonnati guatteri quanto avea da servirgli alla bisogna, io comandai ai medesimi che mi fosser procacciate le mercanzie che andrò a esporre per realizzar senza fallo la Ricetta della Sublime Cottura d'Anitra Selvatica.

Per somma mia fortuna pochi giorni pria avea digià apparecchiato tre anitre selvatiche al fine di sperimentare una ricetta da tempo meditata e non ancor realizzata poichè io avea da eseguire ben altre e gravose incombenze ma a tal punto ne colsi l'occasione con malcelata trepidanza.

Tutto quanto serviva alla bisogna d'entrambi venne caricato su una carrozza trainata da una pariglia di veloci destrieri e alle prime luci dell'alba giungemmo alle Cucine della Reale Palazzina e entrambi tosto ci ponemmo all'opra, dedicandoci ognuno a ciò ch'era stato deciso esser di sua competenza.

Poscia con tovagliato dei più fini e mirabili stoviglie e fiori a profusione apparecchiammo il desco in una delle dépendances del vasto parco ove dimorava l'Ospite di Sua Altezza Reale e all'ora convenuta ecco comparire nella salle à manger una fanciulla che digià dimostrava gl'attributi di donna.

Ella s'appalesava alta, di prosperoso seno, forse callipigia, un poco ponderosa e col volto rubizzo, volitivo e paffuto ma ohibò sicuramente affetta da miopia inquantochè allorquando Giovanni Vialardi le porse il menù ch'io avea compilato con calligrafia, ella disse che non era in grado di leggerlo e se lo fece legger dal Capo Cuoco e Pasticciere.

Ella non avea quell'altezzosità che sfoggiano molte

Dame di Corte e rimembro che, allorquando venni a Lei presentato dal Capo Cuoco e Pasticciere, Ella per pormi gentilmente a mio agio e forse reputando ch'io comprendessi solamente il dialetto e saputomi nativo d'Asti mi disse: ciau, mi sun cula là cha disu la Bela Rosin e me pari a l'è ad Moncalv.

Nel contempo pervenne nella salle à manger Sua Altezza Reale il Principe con indosso una virilissima tenuta da cacciatore e a Lui venni presentato da Giovanni Vialardi che Gli notiziò che il Padre Suo mi avea da poco tempo insignito dell'Ordine Reale di Maître Pâtissier et Confiseur, e Sua Maestà nel mentre ch'io m'inchinava fecemi ganascino dicendo: m'asmija ca sia un fieu an poc piciu, speruma bin.

Forse Egli ritenea ch'io essendo pasticcere non fossi puranco cuoco di vaglia, ma stimo senz'ombra di dubbio che di tale cosa dovette ampiamente ricredersi allorquando sul desco pervennero le cotture dell'anitre selvatiche e in specie allorquando Madamina Rosin battè due fiate le mani per la gioia: allorquando vide l'anitre di colore cremisi e

allorquando Giovanni Vialardi le porzionò abilmente con la lor farcia.

E l'indomani Sua Altezza Reale s'accomiatò da noi comandandoci di giurare che noi giammai avremmo parlato con chicchessia di quel ch'erasi tenuto nella Palazzina di Caccia, cosa ch'io sempre feci e farò, e lodò il Capo Cuoco e Pasticciere asserendo che in quell'insonne notte Egli s'era trasmutato in Priamo, l'inesausto figlio d'Afrodite e ciò per merito della sua soupe à l'oignon y croûtons.

All'udir tale cosa il mio volto s'atteggiò al sorriso a causa di quanto detto ma fu bastevole che Giovanni Vialardi mi guatasse con gran severità per renderlo imperscrutabile e il Capo Cuoco e Pasticciere non ebbe il tempo o forse l'ardire di notiziare a Sua Altezza Reale che in verità Egli divenne inesausto per merito della farcia che trovavasi entro l'anitre.

Ma non indugio oltre e trascurò i successivi accadimenti che ebber luogo allorquando noi facemmo ritorno a Corte, per porgere la Ricetta della Sublime

Cottura dell'Anitra Selvatica che eseguirai personalmente e con la massima soddisfazione inquantochè ottima è la carne di questa bestia.

Pertanto ti procurerai anitre selvatiche d'almeno 5 libbre cadauna e sieno frollate quanto meno per due dì e poscia le spennerai, le passerai rattamente sovr'alla fiamma vivace, le netterai di interiora e sterco in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le priverai sia dell'estremità delle zampe e sia dell'ali.

A tale punto praticherai un'incisione che sia di poco sopra laddove trovasi lo sfintere della bestia e similmente a zampognaro soffierai vivacemente con la bocca entro il pertugio artificiale tappando col pollice quello naturale e vedrai con gran meraviglia che la pellecchia dell'anitra si distaccherà dalla carne sottostante pur continuando a avvilupparla.

Poscia strofinerai con purissimo miele di favo, che sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior d'acacia, la pellecchia delle bestie fintantochè

essa ne possa suggerire e le porrai appese in loco che sia ben areato fintanto ch'esse grondino del superfluo e s'asciuttino.

In attesa che l'anitre s'asciuttino, e era a tale punto che le bestie pervennero quand'io le trassi dalle Reali Cucine, ti procurerai i seguenti ingredienti in misura tale che sia confacente per comporre una farcia che andrà a empire il ventre dell'anitre: fegato e core d'anitra ciò è quelli che son stati tolti dalle medesime, tanto fegato di majale che sia di peso pari a quello di detti fegato e core, molte punte d'asparago provenienti dalla città di Santena, plurime castagne garessine previamente allessate e mondate di lor buccia e pellecchia, cipolla quanto bastevole, molto aglio, poco sale, pepe di Cajenna macinato e alcune bacche di lauro ben pistate.

Poscia porrai il tutto in acconcia cuprea cazzarola e lo cucinerai al picciol foco con butirro sovraffino di latte di vacca e con l'ausilio di vino di Marsala della miglior specie e tramenerai fintanto che il tutto si spappoli nel tempo richiesto.

Ora, per una quantità pari all'incirca a 15 libbre di anitra, overosia tre anitre che vorrai presentare sul desco, ti procurerai le quantità di spezie che vado a enumerare e che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza del Castello nella bottega impiantata oltre 13 lustri orsono dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

Curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite e poscia le pestellerai tutte insieme in acconcio mortajo fintanto ch'esse sieno divenute al pari di polvere e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

Pervenuto a tal punto porrai le spezie polverizzate nella cazzarola ove digià trovasi quella che sarà la farcia che andrà a empire il ventre dell'anitre e tramenerai tutti gl'ingredienti con cura e sempre al picciol foco fintanto che non pervengasi a perfetto e denso amalgama che passerai allo staccio che sia di maglia grossa e attenderai che si raffreschi.

Raffrescatosi che sia, l'impasterai coi torli di ventiquattro ova freschissime di gallina e ivi puranco porrai lo sbriciolone di nove tartufi bianchi del Monferrato che sien di taglia gagliarda.

Insaccherai quanto sovra descritto entro i cadaveri dell'anitre che poscia cucirai con refe in tale fatta che non siavi fessura alcuna dalla quale possa fuoriuscire il composto.

Ora avvoltolerai ciascuna bestia entro acconcia carta pergamena e la porrai entro un forno che abbia temperatura costante tale da non abbruciar la carta ma da cocere la carne e ivi le lascerai quanto meno per due ore.

Poscia svoltolerai gl'involucri e proseguirai la cottura delle bestie in acconcia teglja fintanto che la pellecchia dell'anitre divenga croccante e di colore cremisi e l'irrorerai più fiate col fondo di cottura che sarà gocciolato entro la teglja medesima.

Infine presenterai l'anitre sul desco tali quali uscite di cottura e principierai col servire la pellecchia tagliata in striscioline, poscia la carne anch'essa tagliata in tale fatta e da ultimo porzionerai la farcia che potrà esser eziandio degustata sovra crostoni di pane rostiti nel butirro sovraffino di latte di vacca con un poco di sale.

E con malcelato orgoglio potrai far degustare tale afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e dinanzi alla lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblirai tutta quanta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti punto avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne un lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 3
L'Ordinaria Cottura di Bas de Soie di Majale

Sgozzerei o farai sgozzare uno o plurimi majali a seconda di quanti sieno i tuoi commensali valutando che per quattro d'essi necessita un majale che non sia lattonzolo e sia di mole superiore alle 5000 libbre e che grufolò ghiande, tuberì, radici e quanto altro abbia potuto esser ingerito, digerito e espulso nel corso del felice e libero pascolo.

Tale majale avrà da esser sgozzato nel mese di novembre inoltrato che è il periodo migliore per la mattanza.

Di tale bestia debbon esser utilizzati i soli zampini e pertanto ne otterrai quattro per ciascuna bestia e quindi uno per ognun commensale e quanto sovravanza sarà utilizzato a josa per uso alimentare poichè dicesi a buon ragione che del majale non buttasi via alcunchè e ciò è acclarato.

Pria di principiare l'esposizione è d'uopo il dire che

le parole bas de soie che danno il nome a questa Ricetta e che il volgo ha storpiato in batsoà, baciua, bassuà et cetera, promanano dal francese e hanno il significato di calze di seta poichè allorquando i zampini saran compiutamente elaborati la lor polpa risulterà al palato delicata e fine, gelatinosa e serica al pari della calza di seta d'una Dama.

Ciò premesso, brustolirai o farai brustolire i zampini in tale fatta che la rozza peluria che li contorna ne risulti consunta, poscia li netterai o li farai nettare in purissima aqua di fonte fluente in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e quindi li raschierai o li farai raschiare con acconcia lama al fine d'eliminare la residuale peluria.

Mondati che sieno, li porrai in un acconcio pajolo cupreo e li sommergerai o li farai sommergere con siffatta pozione che è da approntarsi per quattro zampini: di vin bianco 3 quartini, d'aceto di vino nebbiolo idem, 12 quartini di purissima aqua di fonte ove sia stato disciolto con somma cura del sale quanto reputi bastevole, di sellero 2 onze, di

petrose-molo 1 onza, di lauro 2 foglie, di carote 1,
di cipolla idem.

Porrai o farai porre il cupreo pajolo al picciol foco e
allorquando l'intruglio perverrà al bollire ag-
giungerai mezza onza di zucchero e ivi lo manterrai al
picciol bollire quanto meno per tre ore.

Allorquando i zampini sieno ben cotti, li scolerai o li
farai scolare, attenderai che sieno raffrescati al fine
d'agevolare la fuoruscita dell'osso e li priverai o li
farai privare di detto osso ottenendo in tale fatta
tocchi di carne del zampino che han da esser con
somma cura asciuttati con dei panni che sien stati
previamente mondati.

Nel mentre apparecchierai o farai apparecchiare in
acconcio contenitore sei ova freschissime di gallina
prive del guscio che sian vigorosamente sbattute
congiuntamente a 4 onze di butirro sovraffino di
latte di vacca previamente disciolto, a sale e pepe
di Cajenna macinato, a numerose foglie di petrose-
molo e a 4 onze di farina di frumento.

Asciuttati che sieno i tocchi di carne, l'immergerai o li farai immergere con accortezza nel composto che è sovra descritto e che chiamasi pastella, al fine d'impastellarli e poscia tu li cospargerai o li farai cospargere di pan disseccato che pria avrai pistato o fatto pistare finissimamente al mortajo.

Impastellati e impanati che sieno essi appariranno al pari di bozzoli che libereranno la lor prelibatezza poscia cottura e a tale fine porrai o farai porre i tocchi di carne di zampino di majale sovra acconcia gratella accomodata sovra un picciol foco.

Quand'essi saran ben gratellati in ogni lor superficie li presenterai personalmente e rattamente ai tuoi commensali buongustaj senz'altro alimento che possa distogliere il palato dal lor serico sapore.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato in specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore.

Essa sarà del pari sommamente corroborante pel

corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 4
La Sublime Cottura di Bas de Soie di Majale

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Bas de Soie che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tana-ceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto che tu sia nell'elaborazione laddove dicesi che sieno approntate *in acconcio contenitore sei ova freschissime di gallina prive del guscio che sian vigorosamente sbattute congiuntamente a 4 onze di butirro sovraffino di latte di vacca previamente disciolto, a sale e pepe di Cajenna macinato, a numerose foglie di petroselinolo e a 4 onze di farina di frumento*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai oppur proporzionali a essa.

Asciuttati che sieno i tocchi di carne l'immergerai con accortezza nel composto che è sovra descritto

e che chiamasi pastella, al fine d'impastellarli e poscia li cospargerai o li farai cospargere di pan disseccato che da pria avrai pistato o avrai fatto pistare finissimamente al mortajo.

Impastellati e impanati che sieno essi appariranno al pari di bozzoli che libereranno la lor prelibatezza poscia cottura e a tale fine tu porrai o farai porre i tocchi di carne di zampino di majale sovra acconcia gratella accomodata sovra un picciol foco.

Quand'essi saran ben gratellati in ogni lor superficie li presenterai rattamente e personalmente ai tuoi commensali buongustaj senz'altro alimento che possa distogliere il palato dal lor serico sapore.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor palese riconoscenza oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e

farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 5
L'Ordinaria Cottura di Bollito di Langa
III - XXIX

Ricetta n. 6
La Sublime Cottura di Bollito di Langa
III - XL

III - XLV

Ricetta n. 7
L'Ordinaria Cottura di Filetto alla Gabetti

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre con quella concisione che mi è propria: multa paucis.

Avvenne un dì che Sua Altezza Reale comandò al Colonnello dell'Esercito Sabauda Ettore Gerbaix De Sonnaz che venisse composta una Marcia Reale in quanto la vigente più non gli piaceva, soprattutto allorquando il sacerdote Paolo Bodoira, organista in Racconigi, fece comprendere al Sovrano che fors'era non opportuna la presenza di molti suon di pifferi nell'esecuzione di tale brano musicale.

Il Colonnello diede tale incombenza al Capo Musica del Primo Reggimento Savoia nomantesi Giuseppe Gabetti e confinò il musicista al castello di Verduno affinché non gli venisser distrazioni dalla vita di Corte e costui, da fecondo artista qual era, compose due Marce Reali nell'arco di due anni che furon sottopose all'attenzione di Sua Altezza Reale che

fece la Sua scelta infra le due e la novissima Marcia Reale d'Ordinanza fu eseguita al Campo di Corpo d'Armata che trovasi in San Maurizio Canavese ove presenziaron le Eminenze di Corte.

Talmente piaccue tale Marcia che Sua Altezza Reale vaticinò ch'essa avrebbe allietato i sudditi per tanto tempo quanto fosse perdurato il Regno e per non svilir con moneta sonante il meritorio operato del Capo Musica comandò al Capo di Cucina di Real Casa Domenico Gromont di titolare al suo nome una preparazione culinaria.

Mi venne riferito da persona di fiducia che a tale nunzio Giuseppe Gabetti sbiancò, pianse incredulo e forse la gioja di ricever tale onorificenza della Corona squassò a tale punto il suo intelletto ch'egli trascurò sempre più il pentagramma e principiò a dedicarsi allo studio del pomodoro.

Al fine di soddisfare i Reali desiderata, il Capo di Cucina comandò il suo Ajutante che nomavasi Felice Barberis e questi comandò ai suoi Ajutanti Giovanni

Vialardi, Giuseppe Garbero, Ayres Tommaso e Ayres Michele d'approntare un'acconcia ricetta la quale avesse da restar memorabile al pari della Marcia Reale d'Ordinanza e costoro mi comandarono tale cosa e io allor mi posi all'opra.

Reputai che sarebbe stata gran novità il presentar un cibo che fosse nel contempo sia panatico sia companatico e pervenni a questa preparazione che ottenne gran plauso della Corte tutta e che ora vado a esporre e che se tu il vorrai, potrai eseguire personalmente.

Ti procurerai filetto di manzo, ovverosia di quella bestia che giammai potrà divenir toro e neppur giungerà a esser bove e per ciascun commensale taglierai detto filetto d'uno spessore che sia pari a due dita della mano e di peso d'almeno 10 onze e ne serrerai accortamente a mezzo di spago la sua naturale tondità.

Poscia darai a fette di pane di generosa mollica e alte un dito della mano una forma che sia di pari

diametro a quella del filetto e ti comporterai analogamente per quanto concerne un fegato grasso d'oca che sia anch'esso alto due dita della mano e ti abbisognerà puranco del butirro sovraffino di latte di vacca, del vino di Marsala della miglior specie e per ciascun filetto 2 onze di tartufo bianco del Monferrato e a tale punto si parrà la tua abilità in quanto dovrai operare con tre padelle per ognun dei primi tre ingredienti.

Nella prima padella porrai le fette del pane a dorarsi col butirro al foco allegro.

Nella seconda padella porrai il filetto pria infarinato con farina di frumento della miglior specie e lo dorerai al foco vivace d'ambo le parti con l'ausilio di butirro e solo allorquando riterrai consono por fine alla sua cottura, lo salerai e lo peperai di pepe di Cajenna macinato.

Nella terza padella dorerai il fegato grasso d'oca al foco vivace e sempre con l'ausilio di butirro e solo allorquando riterrai consono il por fine alla cottura

lo salerai con poco sale e lo peperai con poco pepe di Cajenna macinato.

A tale punto collocherai s'un piatto di portata una fetta del pane e sovr'essa porrai un filetto privato dello spago e sovr'esso un fegato grasso e sul tutto le due onze di tartufo lamellato e procurerai di tener al caldo tale preparazione.

Nel contempo terrai le tre padelle di cottura ancor al picciol foco e in esse aggiongerai un poco di vino di Marsala della miglior specie che mescerai coi fondi di cottura che andran addensati e posti in una sola padella e cocerai gl'ingredienti sovra esposti per non lungo tempo e addensatisi che sieno anche coll'uso di pettina, li passerai allo staccio di maglia finissima allo scopo d'ottenere una salsa densa e cremosa che scalderei al picciol foco e se del caso a essa aggiongerai vino di Marsala e farina di frumento al fine di vellutarla al meglio.

A tale punto verserai la salsa sovra il tartufo che è posto sovra il fegato grasso che è posto sovra il

filetto che è posto sopra una fetta di pane che è posta sopra il piatto di portata.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quel che puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 8
La Sublime Cottura di Filetto alla Gabetti

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Filetto alla Gabetti che vorrai presentare principierai col procurarti le seguenti spezie che son tanto necessarie quanto son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e allorquando tu sia pervenuto nell'elaborazione laddove dicesi che *terrai le tre padelle di cottura ancor al picciol foco e in esse aggiongerai un poco di vino di Marsala della miglior specie che mescerai coi fondi di cottura che andran addensati e posti in una sola padella*, aggiongerai entro essa le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai presentare oppur proporzionali a essa.

Cocerai per non lungo tempo gl'ingredienti sovra esposti e addensatisi che sieno li passerai allo staccio di maglia finissima allo scopo d'ottenere una

salsa densa e cremosa che scalderei al picciol foco e se del caso a essa aggiongerai vino di Marsala della miglior specie e farina di frumento al fine di vellutarla al meglio.

A tale punto verserai la salsa sovra il tartufo che è posto sovra il fegato grasso che è posto sovra il filetto che è posto sovra una fetta di pane che è posta sovra il piatto di portata.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblirai tutta quanta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che

ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 9
L'Ordinaria Cottura di Finanziera alla Benso

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente, come da parte mia costumasi: multa paucis.

Essa fu approntata quale insolito piatto per un desinare a Corte al quale Sua Altezza Reale invitò il Conte Camillo Filippo Paolo Giulio Benso, il Marchese Massimo Taparelli, il Conte Giuseppe Siccardi, il Conte Ermolao Asinari, l'Avvocato Angelo Brofferio, l'Avvocato Costantino Nigra, il Conte Ilarione Petitti di Roero e il Geografo Francesco Costantino Marmocchi ch'era in quel tempo esule dal Granducato di Toscana in Torino ove seguiva l'approntamento a stampa del suo Dizionario di Geografia Universale.

Il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi venne incaricato d'approntare cibo e desco e egli propose un servizio alla russa o all'ambigù ma Sua Maestà dissentì e ingiunse che in lor vece necessitava un servizio a mano inquantochè nel

corso del desinare si avea da parlare di argomenti sommamente importanti pel futuro del Regno e pertanto nella sala non avean da esservi altre orecchie che quelle dei sovra menzionati invitati e che inoltre il desinare non avea da esser sontuoso ma bensì approntato in tal modo da non distogliere l'attenzione dei Commensali dai loro ragionamenti volti al benessere de' sudditi.

E Giovanni Vialardi mi comandò d'eseguire una preparazione austera che s'adattasse alla gravità del momento e io meditai d'approntare quello che di più austero e nel contempo ghiotto potesse esservi per una frugale mensa Reale, owerosia un cibo in uso da tempo immemore nelle nostre terre ch'io avea appreso cucinar da mia Madre che, in ambascie di povertà, l'eseguia con perizia e che noi si mangiava con gran gusto e che al presente nomasi Finanziera.

E stimai puranco esser opportuno il presentare pochi e semplici dolciumi e infra questi i bignè di pasta choux e quale digestivo il Sublime Elixir di

Latte di Capra, elaborati come da Ricetta n. 15 e come da Ricetta n. 16 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir e in tale modo feci.

Approntato quanto occorre pel servizio a mano, il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa, io e sei valletti attendemmo a lungo nell'attigua sala del caffè che Sua Altezza Reale e gl'illustri Commensali ivi si portassero per proseguire nei lor conciliaboli che in verità avean principiato a esser tenuti con voci squillanti al punto che esse oltrepassavano le serrate porte della salle à manger.

E in effetti s'udian provenire frizzi, lazzi e cachinni che s'affievoliron e taccuero solamente allorquando gli Avvocati Angelo Brofferio e Costantino Nigra che avean grande intonazione e timbro di voce principarono a cantar sguajatamente canzoni del volgo delle quali io conosceva unicamente Maria Gioana e Maria Catlina e allorquando cantarono quest'ultima udimmo pure provenire un cadenzato rumor di scalpiccio, inequivocabil segno che gl'illustri Commensali stavan danzando la danza Monferrina.

Tutto d'un tratto il Geografo Francesco Costantino Marmocchi spalancò con furia inaspettata la porta della salle à manger, travolse i valletti e con fare allarmato s'approcciò a Giovanni Vialardi dicendogli che fin al termine del desinare essi avean discettato amabilmente d'Iddio, della Patria e d'altro ancora ma che all'improvviso l'atmosfera era mutata.

E dissegli puranco che allorquando gl'altri Commensali principiaron a bere un niveo elixir ch'egli rifiutò in quanto astemio, essi man mano mutarono d'umore, divenner facili al riso e al pianto, all'ira e alla serenità d'animo, all'odio e all'amore.

E gli riferì a mo' d'esempio che improvvisamente Sua Altezza Reale avea rimproverato l'Avvocato Brofferio d'aver assunto temp'addietro le difese di tale Gerolamo Ramorino che avea portato disgrazia il Padre Suo; che il Marchese Taparelli s'era intromesso dicendo ch'Egli avea avuto ben altro padre che l'allampanato Sovrano; che il Conte Benso avea rampognato Sua Maestà per l'abituale frequentazione di baldracche e ch'era stato a sua

volta rampognato dal Conte Asinari per tal costume; che il Conte Siccardi avea affermato che il Marchese Taparelli s'era guadagnato infra le Dame di Corte Sabauda l'appellativo di sporcaccione e tant'altre cose ancor, fintanto che l'Avvocato Brofferio e l'Avvocato Nigra, quest'ultimo ancor in lagrime per la sorte toccata all'elefante Fritz, avean principiato a cantar canzoni e pervenuti a tale punto i Commensali, da gentiluomini quali erano, avean posto termine al contenzioso infra di loro e avean principiato a danzare l'un coll'altro.

Al che il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi rassicurò il Geografo affermando che tali accadimenti eran usuali a Corte allorquando i Commensali libavano un'eccessiva anzichè una modica quantità d'alcuni elixir.

Ma soggiunse che entro breve tempo ognun d'essi avrebbe assunto novellamente il suo ruolo e la cosa massimamente importante non era tanto ciò che facean i potenti nelle lor stanze ma quella per la quale i sudditi non avesser giammai a saperlo e

pertanto dubitare assai di coloro i quali per grazia d'Iddio e volontà della Nazione dicean d'adoperarsi pel bene comune.

Sbiancai in volto udendo profferir tali incaute parole inquantochè nel medesimo istante era comparsa Sua Maestà la qual era seguita dal Conte Benso e dagl'altri Commensali per recarsi alla sala del caffè.

Passandoci innanzi il Conte affermò che giammai avea mangiato Finanziera sì buona e completa e allor io decisi che questa Ricetta avrebbe portato il suo nome nel Ricettario ch'io volea dar alle stampe affinchè Sua Altezza Reale potesse novellamente apprezzare nella sua interezza il lavoro di colui che era stato elevato al rango di Maître Pâtissier et Confiseur Royal e a tale punto accadde che dei di che furon m'assalse il souvenir.

Ma mentr'io ragionava di ciò, Sua Maestà guatò a lungo negl'occhi Giovanni Vialardi e con irato volto atteggiato a sommo disprezzo dissegli che le parole da lui profferite e da Lui udite parean esser

quelle pronunciate da un capo popolo anarchico al par di Carlo Pisacane e non quelle di un capo cuoco e che dovea esser punito e che pertanto sarebbe tornato a esser Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere.

E il giorno appresso il Capo di Cucina di Real Casa Domenico Gromont fu il latore di un Regio Biglietto col quale si comandava che immantinente Giovanni Vialardi tornasse a esser quel ch'era stato e egli mi disse infra singhiozzi che digià meditava di abbandonare le Regie Cucine e io lacrimai con lui.

Ma il Lettore brama d'esser reso edotto circa una ricetta d'alta gastronomia e non delle sventure occorse a un Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa e a un Maître Pâtissier et Confiseur Royal e pertanto al fine di poter eseguire tale Ricetta per tanti Commensali quanti furon quelli del servizio a mano appronterai personalmente gl'ingredienti che vado di seguito a elencare.

Di manzo: 2 libbre e 2 onze di collo, 1 libbra e 2 onze di cervella, idem di quegli attributi che i villani

gli fan dismetter per divenir bove, idem di filoni, idem di animelle, idem di filetto e idem di quante altre sue frattaglie edibili che potrai rinvenire.

Di gallo: 1 libbra e 2 onze di fegato, idem di quegl'attributi che i villani gli fa dismetter al fine di divenir cappone, idem di creste e bargigli e idem di precordi e di quante altre sue frattaglie edibili che potrai rinvenire.

E inoltre 3 onze di funghi porcini seccati e resuscitati in latte di vacca, 8 onze di butirro sovraffino di latte di vacca, 1 boccale di vino di Marsala della miglior specie, 1 quartino d'aceto di vino che sia nebbiolo, 2 onze di farina di frumento, 4 ova freschissime di gallina, 3 onze di quel formaggio di latte di vacca cosiddetto grana che non sia tardivo o vernengo e che avrai passato alla grattuggia e a piacer tuo noce muscata macinata, lauro, pepe di Cajenna macinato e sale.

Monderai con cura i precordi e tutte le frattaglie e li taglierai sia a fettine e sia a tocchetti secondo la

lor natura e del pari farai tocchi col filetto.

Batterai alla lama di coltello il collo del manzo e con tale carne trita e l'ova e il formaggio e la noce muscata e il pepe di Cajenna macinato e il sale comporrai ballottine di dimensione pari a quella d'una noce di noce e che terrai d'un canto.

Poscia, in acconcia cuprea cazzarola entro cui farai spumeggiar mezzo peso del butirro unirai i tocchi di filetto e allorquando essi saran rostiti aggion-gerai le fettine e i tocchetti di precordi e di fratta-glie ch'avrai infarinato con la farina di frumento e terrai la cottura di questa Cottura per una dozzina di minuti e quindi aggiongerai il vino di Marsala e i funghi porcini ch'avrai strizzato e minuzzolato.

Lasceraì al picciol foco questa Cottura per un'altra dozzina di minuti durante i quali preparerai un'altra Cottura in altra acconcia cuprea cazzarola ove porrai il restante butirro, lo farai spumeggiare e in esso cocerai al foco vivace le ballottine fintanto ch'esse sieno ben rostite.

Ora porrai le due Cotture in una sola cazzarola, tramenerai dolcemente e unirai aceto di vino nebbiolo e foglie di lauro e terrai la cazzarola al fuoco fintanto che s'innalzi il bollore e a tale punto la preparazione sarà terminata e per essa potrà esser impiegato il nome di Finanziera.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 10
La Sublime Cottura di Finanzia alla Benso

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Finanzia che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti otto spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ciò è: di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Pervenuto nell'elaborazione laddove dicesi che *in acconcia cuprea cazzarola entro cui farai spumeggiar mezzo peso del butirro unirai i tocchi di filetto e allorquando essi saran rostiti aggiongerai le fettine e i tocchetti di precordi e di frattaglie ch'avrai infarinato con la farina di frumento e terrai la cottura di questa Cottura per una dozzina di minuti e quindi aggiongerai il vino di Marsala e i funghi porcini ch'avrai strizzato e minuzzolato, aggiongerai le otto spezie pestellate come sovra è stato descritto.*

E sarà tua somma cura il porre la necessaria e la massima attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità pocanzi enunciata di

Finanziera che vorrai presentare ai commensali
oppur proporzionali a essa.

Lascerei al picciol foco questa Cottura per un'altra
dozzina di minuti durante i quali preparerei un'altra
Cottura in altra acconcia cuprea cazzarola ove
porrai il restante butirro, lo farai spumeggiare e in
esso cocerai le ballottine al foco vivace fintanto
ch'esse sieno ben rostite.

Ora porrai le due Cotture in una sola cazzarola,
tramenerai dolcemente e unirai aceto di vino che
sia nebbiolo e foglie di lauro e terrai la cazzarola al
foco fintanto che s'innalzi il bollire e a tale punto la
preparazione sarà terminata e per essa potrà esser
impiegato il nome di Finanziera.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa
afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati com-
mensali buongustaj e a fronte della lor riconoscien-
za e delle lor congratulazioni oblierai tutta quanta la
fatica ch'affrontasti per approntarla personal-
mente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine

d'impedire saggiamente che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se essa non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compia-cente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 11
L'Ordinaria Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo

Pria d' esporre la presente Ricetta son d'uopo talune necessarie notazioni che vado a esporre con la concisione che m'è propria.

Avvenne che la Principessa e poscia Imperatrice d'Austria ovverosia Sua Altezza Reale Maria Anna Carolina Pia di Savoia, esiliata in Praga e colta da nostalgia per la Corte in cui crebbe, decise di pervenire a Palazzo Reale con l'augusto Consorte l'Imperatore Ferdinando Carlo Leopoldo Giuseppe Francesco Marcellino di Asburgo e Lorena d'Austria anch'Egli esule e con molti Cortigiani anch'essi esuli e al seguito d'entrambi.

A tale notizia Sua Maestà dispose che vuoi per l'Imperatrice, vuoi per l'Imperatore e vuoi per gli illustri Ospiti fosser organizzati fastosi festeggiamenti e puranco una battuta di caccia di cinque giorni di durata da tenersi alla Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi.

E fece comandare al Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi d'organizzar le Salmerie Reali al Regio Campo Base e di curare i Carriaggi Reali e dispose puranco d'approntare panetti o qualsivoglia cibo simile a quello alla moda del Conte Giovanni Montagu in fatta tale che molteplici agili vivandieri cavallerizzi, galoppanti al seguito dei venatori potesser porger loro sostentamento di cibo e bevande qualora talun d'essi fosse stato colto d'appetenza e pertanto la potesse soddisfare senza dover far ritorno al Campo Base.

Saputa tal cosa, il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa mi comandò di realizzare un prêt-à-manger che fosse consono ai desiderata di Sua Altezza Reale e io ne fui lusingato e mi posi all'opra e come mio costume espressi il meglio di me medesimo.

Reputando che sarebbe stata gran novità il riuscire a approntare un panatico e un companatico che non fosse imitazione d'altri, ne cogitai uno il quale parmi potesse esser realizzato con facilità appo le cucine delle Salmerie Reali e nel contempo esser

ghiotto e leggero per lo stomaco di colui che deve ballonzolare per lungo tempo in sella a un destriero per inseguir le mute dei cani che a lor volta inseguon l'ambita preda e non intende perder tempo per discender d'arcione e far uso di stoviglie.

Esposi tale Ricetta al Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi il quale approvò che fosse eseguita e pertanto io ne curai personalmente l'esecuzione.

Diedi perciò rigorosissime disposizioni, overosia di come il mastro fornajo avesse da approntare un panetto soffice e sapido e di generosa mollica e di come il macellajo dovesse predisporre pel cuciniere delle Salmerie Reali una carne che fungesse da farcia pel panetto e che poscia cottura risultasse morbida, succulenta e d'agevole e presta digestione in quanto approntata come se essa fosse stata digià manducata.

E disposi altresì che il panetto e la carne fosser allietati vuoi da corposo vino, vuoi da un dissetante

Elixir di poco alcole e di mia fattura, overosia dal Sublime Elixir di Cola e di Coca della Ricetta n. 8 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir.

Tale cibo suscitò, com'io avea sperato, l'ammirato stupore dei Real cacciatori e del seguito tutto, e più se ne faceva e più se ne mangiava e stante la gran calura ognuno avea disio di libare sia il mio pétillant Elixir, sia il vino che contenea ben più alcole e forse fu per cagion sua o forse per suo merito che pel Regio Campo diffusesi grande allegrezza e ognuno s'abbandonò a frizzi, a lazzi e a cachinni senza ritegno alcuno con un clamore che superò di gran lunga i barriti dell'elefante Fritz il quale pareva esser colto da gran timore per causa di quello che stava accadendo.

Tale vino che proviene dalle Regie Cantine è un vino di ammirevole qualità che la Marchesa Giulietta Francesca Vittorina Colbert Falletti produce col nome di nebbiolo in quel di Barolo con l'ausilio del Conte Luigi Oudart e del bibliotecario Silvio Pellico e che vien commerciato con gran lucro dal Conte

Camillo Benso e libato in grande copia nei convivi della Real Casa e con grand'affanno dell'Economo di Palazzo.

A ogni buon conto, questo cibo veloce e entrambe queste bevande talmente piacquero all'Imperatore d'Asburgo e Lorena d'Austria che Costui vivamente complimentossi con Sua Altezza Reale che a Sua volta lodò il Capo Cuoco e Pasticciere e mi venne riferito da persona di fiducia che gli conferì Regio Brevetto di Commercio per eseguire tale panetto al di fuori delle mura del Regio Palazzo.

Giovanni Vialardi reputò che fosse cortesia nei miei confronti ch'io potessi donare il nome a tale mia Ricetta nel Ricettario ch'io volea redigere da lunga pezza e io lo feci, appellandola Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo da eseguirsi in duplice versione, ovverosia quella Ordinaria e quella Sublime.

Anch'egli per parte sua s'ispirò al nome del casato dell'illustre Ospite e nomò tale cibo veloce Panetto d'Asburgo e questo fu poscia brevemente appellato

a Corte e fuor d'essa come Asburgo o Asburger o Asburgher o Amburgher o Sburgher et cetera e divenne entro e fuori delle mura del Regio Palazzo il prêt-à-manger prediletto sia da coloro i quali son massimamente affaccendati, sia da coloro i quali intendono interrompere il digiuno pomeridiano in special fatta giovini, nobili o plebei che sieno.

Ora vado a esporre come feci eseguire tale Ricetta dai guatterri delle Regie Salmerie e potrai eseguirla personalmente oppur farla eseguire o parimenti gustarla appo alcuni caffè restaurants ch'ebbero dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa la licenza di somministrazione agl'avventori e egli trasse da tale faccenda gran guiderdone.

Per ottener quanto meno cinquecento panetti, che tanti furon quelli prodotti giornalmente alla battuta di caccia, comandai al mastro fornajo che fosser utilizzati tali ingredienti: di farina di frumento della miglior specie 137 libbre, di latte di vacca appena munto 2 brente e 17 boccali, di butirro sovraffino di latte di vacca 8 libbre e 1 onza, di sugna di majale

non rancida 2 libbre e 8 onze, di zucchero 5 libbre e 4 onze, di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior d'acacia 2 libbre e 8 onze, di quel lievito detto madre 2 libbre e 2 onze, di sale 2 libbre e 8 onze e di tanto bianco seme dell'indico sesamo da ricoprire al meglio la superficie dei panetti medesimi.

E gli comandai che la farina di frumento fosse posta in acconcio contenitore e che ivi fosse versato il latte di vacca pria intepidito e nel quale fosser stati previamente disciolti con somma cura quel lievito detto madre e il miele e gli dissi che poscia si avean d'aggiungere lo zucchero, il sale, il butirro e la sugna e che l'impasto dovea esser lavorato vigorosamente da tanti guatteri quanti necessari fintanto ch'esso avesse cessato d'appiccicarsi alle mani e quindi fosse divenuto liscio, morbido e elastico similmente al gluteo d'un infante.

A tale punto volli che con tale impasto s'avesser da creare cinquanta sfere quanto più simili infra di loro e che su ognuna d'esse dovesse esser inciso un

taglio a croce, similmente al pane.

Poscia comandai che ognuna d'esse avesse da esser ricoperta con un acconcio telo che potea esser puranco canovaccio purchè fosse lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e fosse umettato e che fosser poste a lievitare in loco tepido fino al raddoppio, per tanto tempo quanto necessario.

Infine volli che con ciascuna di dette sfere fosser confezionati dieci panetti che avesser da esser spennellati d'un velo di latte di vacca e spolverati di semi bianchi di indico sesamo e disposi che fosser lasciati riposare quanto meno due ore e infine posti al forno fintanto che divenissero dorati e morbidi nell'istesso tempo.

Quand'ebbi terminato col mastro fornajo, principiai col macellajo e gli comandai che fosser battute alla lama di coltello 250 libbre di polpa e di fusello di spalla di manzo, overosia di quella bestia che giammai potrà giungere a divenir toro e neppur

giungerà a esser bove e che tale carne avesse da esser frolla al punto ottimale e con poco grasso e che il trito non risultasse poltiglioso.

Poscia disposi che colla carne trita venisser preparate cinquecento porzioni di 6 onze ognuna e che ciascuna d'esse fosse sapientemente impastata con sale, con pepe di Cajenna macinato, con sugo d'aglio e di cipolla e con un poco di salvia e che con ognuna di tali porzioni fosse costruito un disco di carne schiaccia che presentasse un diametro pari a quello d'un panetto tagliato alla sua metà in modo orizzontale ciò è in due parti esatte.

A tale punto volli che tali dischi di carne schiaccia fosser posti alla piastra rovente per tanto tempo quanto necessario per la lor cottura interna e al formarsi d'una crosta dorata all'esterno d'essi.

Infine comandai che ciascun panetto venisse farcito con un disco di carne cotto in tale fatta e che ogni panetto venisse avvolto in carta oleata e posto cogli'altri in capienti bisacce collocate sulla groppa

di veloci destrieri cavalcati da agili vivandieri che seguitassero la battuta di caccia e rifocillassero eziandio di bevande i venatori secondo il loro disio.

La Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo posta entro un panetto è assai gradevole al palato in special fatta s'essa non sarà ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo.

E se la Cavallerizza e il Cavallerizzo che abbian trabalzato la IV età avran disio di degustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta, della quale il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi non detiene alcun Regio Brevetto di Commercio, ne trarrai gran rinomanza: trattasi d'un panetto farcito il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 12
La Sublime Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Trito di Manzo che vorrai porre in cottura principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi tu te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto che tu sia nell'elaborazione laddove dicesi che le porzioni di carne trita han da esser di 6 onze e ch'ognuna d'esse sia *sapientemente impastata con sale, con pepe di Cajenna macinato, con sugo d'aglio e di cipolla e con un poco di salvia*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra e porrai del pari somma attenzione affinché le quantità delle citate spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai presentare ai tuoi commensali oppur proporzionali a essa.

Poscia, con ognuna di tali porzioni comporrai un disco di carne schiaccia che porrai alla piastra rovente per tanto tempo quanto necessario alla sua

cottura interna e al formarsi d'una crosta dorata all'esterno.

Servirai la Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo tale quale oppur che sia di farcia per panetti col sesamo bianco realizzati secondo i dettami della Ricetta che precede questa e quale libagione potrai offrire il Sublime Elixir di Cola e di Coca, dissetante e di poco alcole, che vien riportato alla Ricetta n. 8 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura e questo afrodisiaco Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza oblirai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarli personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne le Ricette e farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente len-

tezza che ben s'addice ai commensali buongustaj
inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari essa
sarà sommamente corroborante pel corpo secondo
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 13
L'Ordinaria Cottura d'Aquila Reale
III - LXXXIV

Ricetta n. 14
La Sublime Cottura d'Aquila Reale
III - XCIII

Ricetta n. 15
L'Ordinaria Cottura di Beccaccino
III - C

Ricetta n. 16
La Sublime Cottura di Beccaccino
III - CIX

Ricetta n. 17
L'Ordinaria Cottura di Fagiano
III - CXV

Ricetta n. 18
La Sublime Cottura di Fagiano
III - CXXVII

III - CXXXIV

Ricetta n. 19
L'Ordinaria Cottura di Nibbio Reale
III - CXXXV

Ricetta n. 20
La Sublime Cottura di Nibbio Reale
III - CXLV

III - CL

Ricetta n. 21
L'Ordinaria Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Preliminarmente è d'uopo ch'io fornisca una breve descrizione di quel pesce che vien nomato acciuga inquantochè per questa Ricetta esso dev'esser utilizzato poscia ch'è stato posto sotto sale e quindi deve esser riconosciuto dagl'altri a lui simili ma non eguali e pertanto di minor pregio e che son stati conservati in tale fatta e talvolta spacciati per esso dal commerciante mariuolo.

L'acciuga come tutti gl'altri esseri viventi che non sieno vegetali è dotata di bocca e la sua mascella inferiore è più corta rispetto a quella superiore la qual cosa è invero singolare in ispecie per gli esseri aquatici che son pesci; essa è di colore verde e azzurro, il ventre è argenteo come pure i due fianchi e lungo d'essi trovansi due linee marroni, una per ciascun fianco.

Pertanto al fine di eseguire al meglio questa Ricetta ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurate

accioghe le quali debbon esser quelle che son poste sotto sale e provengono dai Reali possedimenti di Nizza detta la Marittima ovverosia quelle spagniuole inquantochè esse son maggiormente carnose dell'altre e di assai miglior sapore rispetto a quelle della Via del Sale e ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurati puranco teste d'aglio della miglior qualità e olio di olive sovraffino.

Dissalerai o farai dissalare l'accioghe nettandole con un panno che sia lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e in tale fatta che tolga la maggior salinità possibile e non le laverai punto come stoltamente talora vien fatto.

Poscia le priverai o le farai privare del capo, della coda e d'ogni loro interiora e le taglierai o le farai tagliare pel verso della lunghezza ottenendo in tal fatta due filetti per ciascun pesce.

Monderai o farai mondare l'aglio della sua ruvida pellicchia e taglierai o farai tagliare gli spicchi in fette quanto più sottili sia possibile.

Per ciascun commensale che vorrai nutrire necessitano quanto meno 2 onze di filetti d'acciughe, 2 onze d'aglio affettato come pria detto e mezzo quartino d'olio di olive sovraffino e secondo tali proporzioni porrai o farai porre l'olio di olive e l'aglio in cupreo e largo pajolo che andrà al picciolissimo foco in tale fatta che l'aglio non si frigga ma sia posto alla più dolce cottura possibile e questa durerà fintanto ch'esso disciolgasi perfettamente nel mentre che tramenerai pazientemente o farai tramenare l'intruglio.

Poscia porrai o farai porre le acciughe nel pajolo e nel mentre che tu tramenerai o farai tramenare il tutto, esse si discioglieranno in un battibaleno: a tal punto la cottura degl'ingredienti è terminata e pertanto porrai personalmente sul desco l'intingolo che permarrà nel medesimo pajolo in cui cosse e sotto cui farai porre della bracia ardente in tale fatta che lo mantenga caldissimo ma non in cottura per tutta la durata del convivio.

Ecco servita la Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

che in tale fatta vien nomata inquantochè nel caldo intingolo han da essere bagnati tutti gli alimenti che seguono.

E in effetti, allorquando avrai portato sul desco l'intingolo, avrai digià approntato o fatto approntare e portato o fatto portare sul medesimo i cibi che vado a enumerare e fai in modo che essi sieno di copiosa quantità per ognun commensale il quale li tufferà nell'intingolo a piacer suo.

Essi son: cardi gobbi di Nizza nel Monferrato, in difetto cardi spadoni di Chieri, e pepperoni sia crudi, sia rostiti, sia conservati sotto aceto di vino nebbiolo e raspe d'uva, e topinambour, e cavoli verdi e rossi, e cuori d'insalata scarola e d'indivia, e porri freschi, e cipolle, e cipollotti, e barbabietole rosse cotte al forno, e cavoli e cavoli fiori allessati, e cipolle cotte al forno, e patate bianche allessate con la lor buccia, e pere madernasse, e mele cotognie, e fette di zucca e di polenta di farina di granturco cotte rostite o cotte fritte, e selleri, e finocchi, et cetera ovverosia tutto quanto tu riterrai

possa esser mangiato di gusto bagnandolo profittevolmente nella Bagna Calda.

Allorquando i tuoi Commensali ti parranno sazi, nell'intingolo che residua, semmai ne sopravvanzerà, porrai bastevoli torli d'ova freschissime di gallina e li tramenerai e quando si saran rappigliati al calor della bracia l'amalgama sarà da assumersi con crostoni di pane che avrai fritto o fatto friggere vivacemente in butirro sovraffino di latte di vacca.

Questa Cottura risulterà assai gradevole pel palato specie se non ingollata ma manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran il disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintantochè non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 22
La Sublime Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Bagna Calda che vorrai presentare, principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite.

Poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *poscia porrai o farai porre le acciughe nel pajolo*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra, ponendo somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai presentar oppur proporzionali a essa.

Tramenerai le spezie coll'acciughe e vedrai che esse si discioglieranno in un baleno e a tale punto la cottura degl'ingredienti è terminata e pertanto porrai sul desco l'intingolo che avrà da permanere nel medesimo pajolo in cui cosse e al disotto del

quale porrai della bracia ardente in tal fatta che lo mantenga al picciolissimo foco per tutta la durata del convivio.

Ecco servita la Cottura d'Acciuga in Bagna Calda che in tale fatta vien nomata inquantochè in tale intingolo caldo ha da bagnarsi una copiosa quantità di alimenti.

Infatti allorquando tu avrai presentato sul desco l'intingolo, avrai digià diligentemente approntato e portato sul medesimo i cibi che vado a enumerare e che sien come detto di copiosa quantità per ogni commensale e che andran tuffati nell'intingolo a piacer di ciascuno d'essi.

Essi son: cardi gobbi di Nizza nel Monferrato, in difetto cardi spadoni di Chieri, e pepperoni sia crudi, sia rostiti, sia conservati sotto aceto di vino nebbiolo, e raspe d'uva, e topinambour, e cavoli verdi e rossi, e cuori d'insalata scarola e d'indivia, e porri freschi, e cipolle, e cipollotti, e barbabietole rosse cotte al forno, e cavoli e cavoli fiori allestati,

e cipolle cotte al forno, e patate bianche allessate con la lor buccia, e pere madernasse, e mele cotognie, e fette di zucca e di polenta di farina di granturco cotte rostite o cotte fritte, e selleri, e finocchi, et cetera ovverosia tutto quanto tu riterrai possa esser mangiato di gusto bagnandolo profittevolmente nella Bagna Calda.

Allorquando i tuoi Commensali ti parranno sazi ma non ancor satolli, nell'intingolo che residua porrai bastevoli torli d'ova freschissime di gallina e li tramenerai e quando si saran rappigliati al calor della bracia otterrai un amalgama degl'ingredienti che sarà da assumersi con crostoni di pane che avrai fritto vivacemente in butirro sovraffino di latte di vacca.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta quanta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine

d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne un lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non ingollata ma manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 23
L'Ordinaria Cottura di Carpa
III - CLXI

Ricetta n. 24
La Sublime Cottura di Carpa
III - CLXX

III - CLXXVI

Ricetta n. 25
L'Ordinaria Cottura di Luccio

Preliminarmente fornisco una breve descrizione di tale pesce inquantochè esso deve esser utilizzato quanto pria poscia ch'esso è stato tratto dall'acqua e inoltre non ha da esser confuso con altre specie simiglianti che allignano nel fiume Po o in altre aque non salmastre.

Inoltre è da preferirsi quello che vive nell'aque correnti e non in quelle che ristagnano: quello che sguazza in aque ferme ha pellicchia oscura mentre l'altro ha il dorso di color verdastro e il ventre di color bianco argenteo e è di gran lunga il più atto da sottoporre a cottura.

Come la più parte degl'esseri viventi che non sieno vegetali puranco tale pesce è dotato di bocca e questa è fornita di moltissimi denti, taluni poco visibili e puote aver una lunghezza d'oltre 2 piedi e puote esser di peso di gran lunga superiore alle 50 libbre specie se femmina e ha testa grande rispetto

al corpo il quale è di forma lunga e schiaccia.

Dicon ch'esso si nutra solo d'altri pesci e che forse a cagion di ciò la sua carne s'appalesa assai delicata al gusto; il corpo è fornito di molte lisce e affinché riesca agevole il toglierle è d'uopo porre a cottura lucci che sieno d'almeno 7 libbre.

Infine, oltre che delle lisce e di quanto andrò di poi a illustrare è cosa buona e giusta il toglier gl'organi di riproduzione sia del pesce maschio sia del pesce femmina inquantochè tali parti della bestia han mostrato d'avere un effetto dirompente che risulta sommamente risolutivo per la costipazione dello stomaco e non per quella del naso.

Pertanto qualora fosse d'uopo purificare il corpo e son mal'accetti i serviziali, la Dama o il Cavaliere ne potran fare uso previa cottura ma è altresì d'uopo il sapere che occorrerà esser molto lesti nell'abbandonare il desco ai primi sintomi.

A ogni buon conto ti procurerai o farai in modo che

ti sia procurato un luccio appena pescato che sia d'almeno 7 libbre e avutolo, tu raschierai o farai raschiare le scaglie con acconcia lama, lo priverai o lo farai privare di pinne, testa, coda, interiora e quante più lische possibili e lo dividerai o lo farai dividere in quattro tozzi che saran bastevoli per due commensali, in modo tale che ciascheduno ne abbia due tozzi.

Poscia agirai personalmente.

Spellecchierai ciascun tozzo di pesce e in luogo della sua pellecchia l'avvilupperai con sottili fette di lardone di majale detto della vena che condirai di sale e di pepe di Cajenna macinato e che fermerai con la ficelle de cuisine.

Ora sarà tempo di preparar un battuto d'aglio, di cipolla, di sellero e di carota che sia proporzionale a quanti tozzi avrai approntato e porrai il battuto in acconcia cuprea cazzarola ove siavi dell'olio di olive sovraffino e porterai il tutto a friggere con lentezza al dolce foco.

Allorquando gl'ingredienti principieranno a prender colore, aggiongerai del sugo di pomodoro che sia di ristretta fattura e che non deve giammai mancar nella dispensa e se non l'hai, l'avrai pria preparato e attenderai il bollore dell'intingolo e lo restringerai con butirro sovraffino di latte di vacca priamente ammorbidito e infarinato di farina di frumento e d'esso ne userai quanto necessita.

A tal punto porrai i tozzi di luccio in cuprea cazzarola che andrà posta al foco vivace fintanto che le fette del lardone della vena divengan trasparenti e nel contempo passerai allo staccio di maglia fine l'intingolo che verserai sovra i tozzi di luccio che ora avran da sobbollire lentamente in esso fintanto che sieno cotti.

Cotti che sieno, li poserai s'un piatto di portata, porrai nell'intingolo del vino di Marsala della miglior specie, tramenerai velocemente il tutto e con esso covrirai i tozzi di luccio.

Questa Cottura risulterà assai gradevole al palato

specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 26
La Sublime Cottura di Luccio

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di tozzi di luccio che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto che sia nell'elaborazione laddove dicesi *che allorquando gl'ingredienti principieranno a prender colore, aggiongerai del sugo di pomodoro di ristretta fattura*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma cura affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di tozzi di luccio che vorrai presentar sul desco oppur proporzionali a essa.

Poscia attenderai il bollore e restringerai l'intingolo con tanto butirro sovraffino di latte di vacca che sia ammorbidito e infarinato di farina di frumento e d'esso ne userai quanto necessita.

A tale punto porrai i tozzi di luccio in una cuprea cazzarola che andrà al foco vivace fintanto che le fette del lardone della vena divengan trasparenti

e nel contempo passerai allo staccio di maglia fine l'intingolo col quale covrirai i tozzi di luccio che avran da sobbollire lentamente in esso fintanto che sieno cotti.

Cotti che sieno, li poserai s'un piatto di portata, porrai nell'intingolo del vino di Marsala della miglior specie, tramenerai velocemente e con esso covrirai i tozzi di luccio.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza oblierai tutta quanta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se essa non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali

buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e
essa sarà del pari sommamente corroborante pel
corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che
precede questa.

Ricetta n. 27
L'Ordinaria Cottura di Merluzzo

Per questa Ricetta potrai far uso indifferentemente sia di merluzzo, sia di baccalà, sia di stoccafisso inquantochè il baccalà altri non è che il merluzzo che vien conservato sotto il sale e lo stoccafisso altri non è che il merluzzo che vien conservato per mezzo del suo essiccamento.

In ogni caso si tratterà della carne del medesimo pesce e dico carne poichè come la maggior parte degl'esseri viventi che non sieno vegetali puranco il pesce è dotato di occhi, di bocca, di narici, di core, di fegato, di sangue et cetera che son tutti rattenuti dalla carne e talor puranco dalle squame e nessuno dei massimi pensatori comprende perchè chi vuol astenersi dal mangiar carne nei giorni cosiddetti di magro mangia carne di pesce che sempre carne è.

A ogni buon conto, nell'approntare tale Ricetta tu agirai personalmente e se avrai merluzzo fresco l'userai tale quale e se per contro avrai baccalà, al

fine di dissalare la carne lo porrai in purissima aqua di fonte fluente per almeno tre giorni consecutivi a se medesimi oppure in acconcio bacile colmo di purissima aqua di fonte per analogo tempo e in tale caso l'aqua ha da esser mutata con gran frequenza e puranco durante la notte in tal fatta che i mutamenti sieno quanto meno una dozzina.

Trascorsi i tre giorni sarà d'uopo l'assaggiare a crudo la carne del merluzzo al fine di verificare ch'essa non sia più salata e pertanto agevolmente commestibile poscia averla posta a cottura.

Se da ultimo, in luogo dei due precedenti alimenti avrai stoccafisso lo porrai in acconcio bacile colmo di purissima aqua di fonte ma non sarà d'uopo il mutar l'aqua durante la notte inquantochè la carne non è salata ma deve solo sugger aqua per perder la secchezza che è dovuta alla perdita dell'aqua medesima e in tale caso l'aqua ha da esser mutata mezza dozzina di fiate pro die ovverosia 6.

Nei tre casi sarà d'uopo che tu tolga la pellecchia

che cove la carne del pesce con l'ausilio della lama affilatissima d'un coltello e sarà pure d'uopo lo svellere quante più spine sia possibile affinché i commensali non ne trovino alcune nel boccone e non debban farne disdicevole sputacchio.

Per ciascun commensale necessitano 15 onze di merluzzo, oppur di baccalà o di stoccafisso che sieno stati trattati coll'aqua, e t'occorreranno pure 2 quartini di latte di vacca munto da pochissimo tempo, i filetti di 2 acciughe ottenuti così come vien insegnato nella Ricetta n. 21 che precede questa, 1 spicchio d'aglio spelleccchiato, 1 quartino di olio di olive sovraffino e sale e pepe di Cajenna macinato e petrosemolo trito a piacer tuo.

Se in luogo di merluzzo avrai baccalà o stoccafisso curerai che l'uno o l'altro sieno ben gocciolati e poscia l'asciutterai con un panno che sia lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, com'ebbi a dir pria e dirò poscia.

Verserai il latte di vacca in acconcio cupreo pajolo

che porrai al picciol foco e allorquando il latte di vacca avrà preso il bollore v'immergerai la carne del pesce prescelto e ivi lo lascerai per mezza ora al tenue bollore e a pajolo coperto eseguendo la cottura che nomasi potacchio o potaggio.

A tale punto toglierai il pesce dal latte di vacca e lo porrai sovra un colatojo e attenderai ch'esso siasi asciuttato e allorquando lo sarà l'accomoderai in un acconcio mortajo ove aggiongerai gl'altri ingredienti eccetto il latte di vacca.

Poscia ti avvarrai dell'ausilio altrui e farai pestellare il tutto fintanto ch'esso divenga cremoso, la qual cosa abbisognerà di non men di tre ore e non più di sette e alla bisogna aggiongerai o farai aggion-gere il latte di vacca di cottura e farai tramenare il tutto con vigore e allorquando diverrà mousseux lo spalmerai personalmente su crostoni di polenta di farina di granturco che avrai precedentemente gril-lato e se per azzardo vedrai spine, le toglierai.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato in

specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 28
La Sublime Cottura di Merluzzo

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di merluzzo o di baccalà o di stoccafisso che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovvero sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite e poscia le pe-

stellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Allorquando sarai pervenuto nell'elaborazione ladove dicesi che *toglierai il pesce dal latte di vacca e lo porrai sopra un colatojo e attenderai ch'esso siasi asciuttato e allorquando lo sarà l'accomoderai in un acconcio mortajo ove aggiongerai gl'altri ingredienti tranne il latte di vacca*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra e porrai somma cura affinchè le quantità delle spezie impiegate sieno rispettose della quantità pria enunciata di merluzzo o di baccalà o di stoccafisso che vorrai presentare oppur proporzionali a essa.

Poscia pestellarai il tutto fintanto ch'esso divenga cremoso, la quale cosa abbisognerà di non men di

tre ore e non più di sette e al bisogno aggiongerai il latte di vacca di cottura e tramenerai il tutto con vigore e allorquando diverrà mousseux lo spalmerai su crostoni di polenta di farina di granturco che avrai precedentemente grillato e se per azzardo vedrai spine, le toglierai.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza oblierai tutta quanta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 29
L'Ordinaria Cottura di Rana
III - CXCIV

Ricetta n. 30
La Sublime Cottura di Rana
III - CCII

Ricetta n. 31
L'Ordinaria Cottura di Testuggine
III - CCIX

Ricetta n. 32
La Sublime Cottura di Testuggine
III - CCXXII

III - CCXXVIII

Ricetta n. 33
L'Ordinaria Cottura di Bodino

Puranco s'io son in grado di realizzarne a iosa, qui scriverò di soli quattro bianco mangiare che sono simbol di purezza e d'ascetismo nel modo di nutrire il corpo e che talora convien presentare sul desco inquantochè per lor natura saziano lo stomaco e pertanto riducono la smodata assunzione di quelle preparazioni che richiedono la cottura delle carni d'animali di terra, d'aria e d'aqua e che donano soverchio calore al corpo e l'infiammano eccessivamente puranco se omnia munda mundis.

A tale fine il bianco mangiare o blanche mangieri, o balmagier, o bramagére che dir si voglia è stato introdotto nei banchetti di Corte da lungo tempo e il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi ebbe a ispirarsi dagli scritti di Mariantonio Carême per la loro realizzazione, eccezion fatta per le successive Ricette che son opera mia e la cui versione volutamente discostasi dall'originario color bianco al fine di smorzare l'immagine di smodato

ascetismo come risulterà qualora vogliansi approntare sia la Ricetta che segue questa che vado a esporre, sia la successiva e la seguitante a essa.

Questo bianco mangiare vien servito alla fine del convivio e perciò se pria s'è mangiato in eccesso esso perderà il suo scopo originario, ma esso è talmente ghiotto e nel contempo moderatamente nutriente che il presentarlo otterrà il plauso dei commensali e non l'ingaglierà ulteriormente.

Pertanto ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurate mandorle della miglior specie, sia fresche sia secche e nel primo caso esse saran private solo del guscio mentre nel secondo è puranco d'uopo porre il seme a bagno in purissima aqua di fonte affinchè esso non sia più disseccato.

Poscia porrai o farai porre le mandorle in purissima aqua bollente di fonte, la quale cosa agevola il privarle della pellicchia della quale le priverai o le farai privare e ciò fatto le pisterai o le farai pistare al mortajo e porrai personalmente il pastone in

acconcia cuprea cazzarola e lo sommergerai di purissima aqua di fonte e ivi lo lascerai riposare quanto meno per quindici ore trascorse le quali filtrerai la pozione con un lindo panno che sia canovaccio, al fine che la pasta di mandorle goccioli dell'aqua di cui venne intrisa.

Terminata la colatura farai strizzare il canovaccio da due nerboruti famigli: l'un terrà un capo e l'altro, l'altro e avvolteranno con forza i due capi girando l'estremità l'una da una parte e l'altra dall'altra e ottenendo in tale fatta il gocciolio del latte delle mandorle che sarà accolto in apposito bacile e che servirà alla preparazione del Bodino.

E scrivo scientemente bodino e non budino affinché questa Ricetta non abbia a confondersi con quella del budino bianco o boudin blanc che trattasi d'una preparazione di carne, core e fegato di majale e d'altri ingredienti, la quale cosa null'attiene col cibo detto bianco mangiare, anzi l'offende.

Per ciascun commensale terrai queste quantità che

son quelle equivalenti per approntare una porzione, overosia 2 quartini di latte delle mandorle, 3 onze di zucchero e 4 torli d'ova freschissime di gallina.

Siccome si principia a far sanbajonne, tramenerai o farai tramenare i torli e lo zucchero in un acconcio cupreo pajolo fintanto che l'amalgama principii a incorporar dell'aria e questa erutti in bolle e pervenuto a tal punto verserai personalmente il latte delle mandorle e tramenerai senz'affanno alcuno siccome s'usa per approntare mayonnaise al fine d'ottenere un soffice preparato.

Ora porrai o farai porre il pajolo entro un altro pajolo eziandio non cupreo in cui siavi dell'aqua che porrai o farai porre al picciol foco e che perverrà al moderato bollore per praticar quel moderato tipo di cottura che nomasi bagno Maria.

Allorquando e sempre tramenando personalmente avrai ottenuto una densa crema, la verserai entro coppe di cristallo ove dovrà raffrescarsi e pertanto coagulare per esser poscia offerta ai commensali.

Tale bianco mangiare risulterà esser copiosamente gradevole pel palato, specie se non ingollato ma tutto con lentezza e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Bodino il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 34
La Sublime Cottura di Bodino

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Bodino che vorrai presentare provvederai a realizzare la Ricetta n. 16 della parte di questo Libro che tratta d'Elixir e appronterai pertanto 12 pinte e 1 boccale di Sublime Elixir di Latte di Capra.

In secundis ti procurerai 6 libbre e 3 onze di zucchero e otto dozzine di torli d'ova freschissime di gallina e con tali elementi è d'uopo che tu principi a far sanbajonne.

Pertanto tramenerai di buona lena i torli congiuntamente con lo zucchero entro un acconcio cupreo pajolo fintanto che l'amalgama principii a incorporar dell'aria e questa erutti in bolle sulla superficie.

A tale punto verserai con lentezza il Sublime Elixir

di Latte di Capra e tramenerai senz'affanno alcuno siccome s'usa per approntare mayonnaise al fine d'ottenere un soffice preparato.

Ora porrai il pajolo entro un altro pajolo eziandio non cupreo in cui siavi dell'aqua che porrai al picciol foco e che perverrà al moderato bollore al fine di praticar quel moderato tipo di cottura che nomasi bagno Maria.

Allorquando e sempre tramenando otterrai una densa crema, la verserai in coppe di cristallo ove dovrà raffrescarsi e pertanto coagulare per esser poscia offerta ai commensali.

E con malcelato orgoglio farai degustare tale afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte delle lor congratulazioni oblierai tutta quanta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti tu avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel
palato di chiccessia in specie se non sarà ingollata
ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente
lentezza che ben s'addice ai commensali buongu-
staj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari
sarà sommamente corroborante pel corpo secondo
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 35
L'Ordinaria Cottura di Pizza Ludovica

Pria d' esporre la presente Ricetta son d'uopo talune brevi ma necessarie notazioni che m'approccio a esporre concisamente com'è mio costume.

Essa fu creata in onore della Principessa Ludovica Teresa Maria Clotilde di Savoia e rimembro come se fosse jeri allorquando la Primogenita di Lor Altezze Reali vide la luce e del pari rimembro quanti e quali festeggiamenti furon tenuti a Palazzo in occasione del lieto evento e quanti e quali cibi e bevande furon approntati sotto il vigile guardo del Capo di Cucina di Real Casa e del suo Ajutante Giovanni Vialardi per festeggiar l'evento.

La Principessa naccue il giorno 2 del mese di marzo dell'anno 1843 e io a quel tempo era ancor guattero, sibbene digià nelle simpatie del Capo di Cucina in quanto persona dotta, precisa e puntuale, di lindo e gradevole aspetto, pulita, capace, sobria, devota, laboriosa, timorata d'Iddio, oculata e altresì

di sana e robusta complessione.

Ma qui s'ha da parlar di Lei e non di me.

Fin da infanta Ella mostrò grande inclinazione e trasporto e smodato amore per la dottrina Cattolica e le diurne letture che le faceva il Cappellano di Corte Monsignore Valerio Anzino, specie degli scritti dei Padri della Chiesa infra i quali Luigi Bourdaloue, Giovanni Croiset e Giovan Battista Massillon, furon mirabilmente propedeutiche per l'assunzione entro se medesima del Corpo Mistico di nostro Signore Gesù Cristo transustanziato in Ostia e tal cosa avvenne nel sacro rito della Prima Comunione la quale si tenne nel giorno 11 del mese di giugno dell'anno 1853 nella Reale Cappella del Castello di Stupinigi, officiante il Monsignore Andrea Charvaz.

Il giorno susseguente la Principessina annunziò radiosa alla sua femme de chambre che l'Arcangelo Gabriele era apparsole in sogno e che Le avea disvelato il mistero della transustanziazione e che pertanto Ella non potea aver altro cibo che l'Ostia.

A nulla valsero i ragionamenti che Le fecero le Altezze Reali e i precettori e in breve lasso di tempo Ella deperì a tal punto che dovette prender il letto e a nulla servì il consulto di preclari medici e neppur l'ammannirle qualsivoglia ghiotto manicaretto: Ella volea cibarsi unicamente di Ostie le quali come ogni buon Cristiano sa son di massimo sostentamento per l'anima ma di picciol nutrimento pel corpo in quanto han da essere assunte solo dopo il digiuno eucaristico e sutte e non manducate.

Grande era la disperazione di Sua Maestà, ormai dimentico delle grazie della fulgida Adelaide Ristori della Drammatica Compagnia Sabauda e pur quella del Capo di Cucina e dell'Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere Giovanni Vialardi che temeano il Regio biasimo per la loro incapacità nel vellicare l'appetito dell'ormai magerrima Principessina.

Essi pertanto mi si rivolsero incitandomi a reperire quella soluzione che essi non eran stati in grado di rinvenire e io poscia lunga e profonda meditazione cogitai che potea esser d'ausilio ch'io m'adoperassi

per approntare un cibo simile a quello bramato e pertanto mi posi all'opra e cossi al forno, al pari di come si è usi produrre il pane, alquanti dischetti di pasta lievita azzima ch'eran tanto grandi quanto è grande un'Ostia e pertanto la sua apparenza.

Tale bianco mangiare venne offerto alla Principessina e Monsignore Charvaz lo benedì mentr'Ella giacea esangue sovra il letto, incipiente catafalco.

Ella ingollò con riluttanza il primo dischetto e poscia con titubanza il secondo e poscia con appetenza il terzo fintanto che pervenne a consumarne, l'un di seguito all'altro, oltre una dozzina.

Tronfio pel successo ottenuto, il giorno seguente principiai a porre del sale sul dischetto e quello successivo un poco di condimento e quello seguente un altro condimento ancor e poscia un altro ancor fintanto che pervenni al perfetto approntamento di questo cibo come oltre specificato.

I dischetti furon offerti alla Principessina con tale

sequenza di preparazione e essi sempre furon benedetti in Sua presenza dal Monsignore.

Ella se ne cibò quotidie per oltre quindici settimane mentr'io continuai a produr dischetti che divennero a mano a mano sempre più conditi e sempre più grandi fintanto ch'assunsero la dimensione d'un piatto di portata e la Principessina quella d'una cicciarda fanciulla d'oltre 200 libbre.

A tale punto l'Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa mi disse che era tempo ch'io cessassi d'approntare questa medicamentosa preparazione alimentare in quanto la Principessina ormai cibavasi copiosamente di qualsivoglia cibo in qualsivoglia ora di qualsivoglia dì e che a causa di ciò purificava più fiate pro die il suo il corpo ma che altrettanto non potea dirsi per l'anima.

E in effetti Ella non volea più soggiacere a quel necessario digiuno che è prodromico all'assunzione della Particola e tanto s'impuntò che venne alfine dispensata dal comunicarsi da Monsignore Charvaz

il quale si sottopose al cilicio diurno per espiare la colpa di non esser stato in grado di convincere la Principessina a permanere nel viver la sua vita in odor di santità.

Nel frattempo questa mia preparazione avea riscosso gran successo puranco nel corso di numerosi banchetti ove fu servita talchè meditai, come ebbi la ventura di leggere, d'appellarla siccome nel Regno del Re Ferdinando II delle Due Sicilie nomasi una preparazione simile per forma ma non per condimento, owerosia pizza e ch'essa portasse il nome della Principessina.

Tal mio disio ebbe il beneplacito del Capo di Cucina pel tramite dell'Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi e in quel frangente io seppi ch'essi per aver portato a salvamento la Real Creatura ricevettero notevol aumento del lor digià cospicuo guiderdone annuale.

Ma di tale cosa affatto me ne calse allora e neppur me ne cale al presente, avend'io come disio non il

danaro ma la speme d'esser ancor quel soggetto che sarà oggetto della benevolenza di Sua Maestà.

Orbene, poscia tali necessarie notazioni, pervengo alla Ricetta della Pizza Ludovica: le quantità che qui fornisco son vevoli per approntarne una e quindi proporzionalmente per quante desideransi.

Provvederai a preparare personalmente il cibo e a effettuarne puranco la cottura poichè tutto ciò è d'agevole fattura e ti donerà gran soddisfazione.

Ti procurerai pertanto mezza onza di quel lievito detto madre e con esso e con 4 onze di farina di frumento della miglior specie e con sale a piacer tuo e con bastevole purissima aqua di fonte tu appronterai una pasta pari a quella che è del pane ma in essa porrai pure una generosa dose del più rinomato infra gl'olii di olive sovraffini.

Ne formerai un impasto e lo lavorerai fintanto ch'esso cessi d'appiccicarsi alle mani e fintanto che lo sentirai divenire al tatto liscio, morbido e elastico

similmente al gluteo d'un infante.

A tale punto formerai con tale impasto una sfera sulla quale farai un taglio a croce e la covrirai con un telo che puote esser puranco canovaccio purchè esso sia lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e che sia umettato e la porrai a lievitare in loco tepido e per tanto tempo quanto necessita affinchè il suo volume divenga quanto meno doppio rispetto a quello originario.

Raddoppiato che sia, stenderai l'impasto su di una spianatoja e gli darai la forma d'un disco che porrai entro acconcia teglja che sia ben oleata e che lo contenga perfettamente e che abbandonerai in loco tepido per quanto meno tre ore e la covrirai con un telo che puote esser puranco canovaccio purchè sia lindo e sia umettato.

Nel frattempo ti sarai digià procurato del pomodoro che sia maturo, siccome suggerisce Don Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino nel suo libro titolato Cucina Teorico Pratica epperò oltre a esso ti avvar-

rai com'io feci di altri due ingredienti che son quel formaggio fatto di latte di bufala della miglior specie e che è appellato mozzarella e di foglie di basilico in abbondanza e ti comporterai come segue.

Spellecchierai il pomodoro e ne farai dadolini che porrai al colatojo e di essi ne utilizzerai 2 onze e poscia sfilaccerai il formaggio mozzarella colle mani che sieno entrambe ben nettate in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, ottenendone una quantità che sia pari a 3 onze e disporrai pria la mozzarella sovra il disco di pasta che trovasi entro la teglja e poscia il pomodoro.

Porrai in forno previamente riscaldato la teglja e ivi la terrai fintanto che il disco di pasta risulti cotto e che il bordo del medesimo assuma la sembianza di un cornicione e tal cosa accadrà nel tempo d'una dozzina di minuti o più a seconda del calor che tu avrai donato al forno.

A tale punto estrarrai la Pizza e sovr'essa porrai una generosa dose di foglie di basilico e questo

originario bianco mangiare ora sarà d'un colore tricolore al pari di quello che compone la Bandiera Reale ovverosia verde, bianco e rosso!

Questa Pizza sarà assai gradevole al palato specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato digià la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta che tratta d'una Pizza la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fino a che non pervengasi di necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 36
La Sublime Cottura di Pizza Ludovica

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Pizza che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son di agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis ti curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Pervenuto nell'elaborazione laddove dicesi che *disporrai pria la mozzarella sopra il disco di pasta*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra ponendo somma attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Pizza che vorrai presentare sul desco oppur proporzionali a essa.

Poscia disporrai il pomodoro sopra la mozzarella e le spezie e porrai in forno previamente riscaldato le teglie che saran in numero di sedici o di diciassette a seconda dell'altezza con cui avrai forgiato i dischi di pasta per ottenere una quantità pari a 15 libbre di Pizza e ivi le terrai fintanto che i dischi di pasta risultino cotti e che il bordi dei medesimi assumano la sembianza d'un cornicione e questo accadrà nel

tempo d'una dozzina di minuti o più, secondo del calor del forno.

A tale punto estrarrai le Pizze e sovr'esse porrai una generosa dose di foglie di basilico e questo originario bianco mangiare ora sarà d'un colore tricolore al pari di quello che compone la Bandiera Reale: verde, bianco e rosso!

E con malcelato orgoglio potrai infine far degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti punto avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne un lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie s'essa non sarà ingollata ma bensì manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali che son

buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e
del pari sarà sommamente corroborante pel corpo
secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che
precede questa.

👑 Qui termina il Tomo III 👑

III - CCL

Indice alfabetico dei nomi delle Ricette
che son esplicate nella presente Opera

Le Ordinarie Confetture - Tomo I

Arancia n. 1, alla pagina XVI.
Arancia n. 2, alla pagina XXIV.
Buntà di Sua Maestà, alla pagina VII.
Caco, alla pagina XXXIII.
Castagna, alla pagina XLVI.
Cioccolato Gerolamo, alla pagina LV.
Giuggiola, alla pagina LXIII.
Limone n. 1, alla pagina LXXII.
Limone n. 2, alla pagina LXXX.
Patata Dolce, alla pagina LXXXIX.
Pepperoncino, alla pagina C.
Pera Madernassa, alla pagina CXI.
Pomodoro Verde, alla pagina CXVIII.
Rabarbaro, alla pagina CXXX.
Rosa Canina, alla pagina CXXXVIII.
Zucca, alla pagina CXLIX.

Le Sublimi Confetture - Tomo I

Arancia n. 1, alla pagina XXI.
Arancia n. 2, alla pagina XXVIII.
Buntà di Sua Maestà, alla pagina XIII.
Caco, alla pagina XLI.
Castagna, alla pagina LII.
Cioccolato Gerolamo, alla pagina LX.
Giuggiola, alla pagina LXIX.
Limone n. 1, alla pagina LXXVII.
Limone n. 2, alla pagina LXXXIV.
Patata Dolce, alla pagina XCVI.
Pepperoncino, alla pagina CVI.
Pera Madernassa, alla pagina CXV.
Pomodoro Verde, alla pagina CXXIV.
Rabarbaro, alla pagina CXXXV.
Rosa Canina, alla pagina CXLV.
Zucca, alla pagina CLIII.

Gli Ordinari Elixir - Tomo II

Alquermes, alla pagina VI.
Arancia, alla pagina XV.
Archebuse, alla pagina XXIV.
Cola e Coca, alla pagina XXXIII.
Dattero, alla pagina XLIV.
Finocchio Selvatico, alla pagina LIV.
Ginepro, alla pagina LXIV.
Latte di Capra, alla pagina LXXII.
Lauro, alla pagina LXXXI.
Limone, alla pagina XCIII.
Limonina, alla pagina CIII.
Lunga Vita, alla pagina CXII.
Noce, alla pagina CXXII.
Ovo di Gallina, alla pagina CXXXVI.
Sanbuco, alla pagina CXLVI.
Vino Abbruciato, alla pagina CLIX.

I Sublimi Elixir - Tomo II

Alquermes, alla pagina XI.
Arancia, alla pagina XX.
Archebuse, alla pagina XXIX.
Cola e Coca, alla pagina XXXIX.
Dattero, alla pagina L.
Finocchio Selvatico, alla pagina LXI.
Ginepro, alla pagina LXIX.
Latte di Capra, alla pagina LXXVII.
Lauro, alla pagina LXXXVIII.
Limone, alla pagina XCIV.
Limonina, alla pagina CVIII.
Lunga Vita, alla pagina CXVIII.
Noce, alla pagina CXXX.
Ovo di Gallina, alla pagina CXLII.
Sanbuco, alla pagina CLIII.
Vino Abbruciato, alla pagina CLXVIII.

Le Ordinarie Cotture - Tomo III

Acciuga in Bagna Calda, alla pagina CLI.
Anitra selvatica, alla pagina VII.
Aquila Reale, alla pagina LXXXIV.
Bas de Soie di Majale, alla pagina XX.
Beccaccino, alla pagina C.
Bollito di Langa, alla pagina XXIX.
Carpa, alla pagina CLXI.
Fagiano, alla pagina CXV.
Filetto, alla Gabetti, alla pagina XLVI.
Finanziera alla Benso, alla pagina LVI.
Luccio, alla pagina CLXXVII.
Merluzzo, alla pagina CLXXXVI.
Nibbio Reale, alla pagina CXXXV.
Rana, alla pagina CXCIV.
Testuggine, alla pagina CCIX.
Trito di Manzo all'Asburgo, alla pagina LXX.

L'Ordinario Bianco Mangiare - Tomo III

Bodino, alla pagina CCXXIX.

Pizza Ludovica, alla pagina CCXXXVII.

Le Sublimi Cotture - Tomo III

Acciuga in Bagna Calda, alla pagina CLVI.

Anitra Selvatica, alla pagina IX.

Aquila Reale, alla pagina XCIII.

Bas de Soie di Majale, alla pagina XXV.

Beccaccino, alla pagina CIX.

Bollito di Langa, alla pagina XL.

Carpa, alla pagina CLXX.

Fagiano, alla pagina CXXVII.

Filetto, alla Gabetti, alla pagina LII.

Finanziera alla Benso, alla pagina LXVI.

Luccio, alla pagina CLXXXII.

Merluzzo, alla pagina CXCI.

Nibbio Reale, alla pagina CXLV.

Rana, alla pagina CCII.

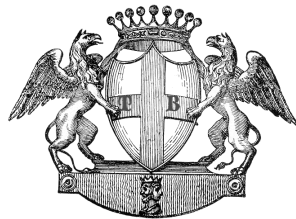
Testuggine, alla pagina CCXXII.

Trito di Manzo all'Asburgo, alla pagina LXXX.

Il Sublime Bianco Mangiare - Tomo III

Bodino, alla pagina CCXXXIV.

Pizza Ludovica, alla pagina CCXLVII.



👑 Qui termina il Libro 👑
- QUOD SCRIPSI, SCRIPSI -

POSTFAZIONE

Terminata la lettura delle ricette del Barla e delle *brevi notazioni* poste quale *incipit* ad alcune delle medesime, ecco sorgere nella mente del lettore considerazioni e correlati quesiti di non facile soluzione, e qui ne enumero alcuni.

Per esempio, si potrebbe avere l'impressione che la stesura di alcune delle sue ricette – vuoi di confetture, vuoi di elixir e vuoi di vivande – abbia fornito l'*input* per la realizzazione di simili preparazioni ad esse sia coeve, sia successive e che col tempo queste hanno acquistato vita propria in quanto conosciute ai giorni nostri con diverso nome.

E ciò premesso, sembra sia anche lecito il chiedersi: può essere possibile che qualche copia dello sfortunato libro circolò, oltre che in Italia, anche all'estero?

A questo proposito, merita ricordare che nel 1876 venne posto in commercio nel Vecchio Continente l'*Elixir Coca Buton* e nel maggio di dieci anni dopo venne ufficializzato nel Nuovo Mondo il brevetto per una bevanda chiamata *Coca-Cola*; che nel giugno 1889 in Napoli vide la luce la *Pizza Margherita* (anche se una simile ricetta è documentata a far tempo dal 1830), ecc.

E qui si accenna volutamente solo a due delle numerose ricette che sono state oggetto di apparente plagio. Da rimarcare che il Barla, a questo proposito, non ha voluto o potuto tutelarsi, anche adendo alle vie legali, come verificatosi spesso in quei

tempi a Torino.

Citasi quale esempio l'intricato caso che, a far tempo dal 1865, vide Giuseppe Bernardino Carpano *versus* Alessandro Martini e Teofilo Sola a proposito del brevetto di un vermouth: la soluzione richiese approfondimenti di non poco conto, per giungere infine a decretare a chi dovesse essere attribuita la paternità dell'opera dell'ingegno, al pari di quanto è accaduto in altre sedi a proposito della bussola, della polvere da sparo, della stampa a caratteri mobili, degli spaghetti, ecc.

È però indubbio che il Barla lamenta di esser stato plagiato sfacciatamente dalla *concorrenza* e invoca giustizia, al pari di quando lascia intendere di esser stato subdolamente privato dei frutti che avrebbe potuto trarre dal suo lavoro, dalla sua indubbia inventiva e dalle sue numerose e ben riuscite sperimentazioni.

A onor del vero, si deve però anche tener conto di un fatto: se si confrontano fra loro i ricettari comparsi nel corso del XIX secolo, quante preparazioni alimentari sono simili tra loro! Per molte di esse, al di là di come vengono presentate più o meno pomposamente al lettore, varia solo il titolo della ricetta e/o la presenza di qualche ingrediente sicuramente secondario e questa osservazione vale a grandi linee anche per i precedenti secoli e almeno per la prima metà di quello successivo.

Mutando tipo di considerazione, che dire circa gli scrittori dalle cui opere il Barla estrapola alcuni brevissimi brani e li fa propri, senza menzionare la fonte e l'autore? Che se ne individuano agevolmente almeno una decina!

E che pensare della sfrontatezza con cui, dopo aver citato ampiamente l'Ecclesiaste nel corso della *Prefazione Autoriale*, egli termina e suggella il suo libro attingendo addirittura a una locuzione che compare nel Vangelo secondo Giovanni?

E che dire del modo con cui il Barla talvolta tratteggia e commenta, con estrema disinvoltura, il comportamento di alcuni illustri, riveriti e amati personaggi del nostro Risorgimento sino a pervenire in qualche caso, forse involontariamente, al *gossip*?

A questo proposito, sarebbe interessante poter compulsare alcune lettere inviate dal Barla alla madre, quelle riportate nel citato libricino intitolato *Lettere a mamma Margherita dalla Corte Sabauda*, e speriamo che ciò sia a breve fattibile. Come già è stato auspicato, forse in qualcuna di esse potrebbero essere presenti preziose informazioni, non ancora a conoscenza degli studiosi di varie discipline.

Numerose possono essere pertanto le chiavi di lettura di questo libro del Barla, da cui provengono non pochi stimoli per approfondimenti che travalicano quelli dell'arte culinaria. Non siamo solo in presenza di uno dei tanti trattati di cucina, ma di un affresco letterario – che talvolta introduce di soppiatto il lettore nelle cucine e nelle stanze della corte sabauda – in cui il Barla afferma di aver profuso quella che definisce essere *la miglior scienza e conoscenza dei tempi nostri circa la cucina e l'arte del ben mangiare* e nel contempo invita il lettore *a neglegere le altre opere a essa simili* (cfr. II - LXXIV).

Un'ultima considerazione.

Trentasette anni dopo la stampa del libro del Barla, vide la luce «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» dell'Artusi,

e quasi quasi si potrebbe azzardare l'ipotesi che il titolo di questa opera riecheggi quanto sopra menzionato: forse che l'illustre autore abbia avuto modo di leggere e forse di apprezzare «Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia»?

Non è dato il saperlo: in ogni caso, al pari di quella del Barla, anche quella dell'Artusi – come spesso è stato rilevato da insigni studiosi – è un'opera che travalica il mero concetto di ricettario.

E soprattutto, come ha sagacemente puntualizzato Clara Vada Padovani nel mese di maggio 2011 nel corso di un intervento effettuato presso il Salone Internazionale del Libro di Torino, *non bisogna dimenticare tutta la tradizione culinaria a lui [all'Artusi] precedente e i molti cuochi, caduti nell'oblio, che 40 anni prima della pubblicazione della sua opera, seppero imprimere il gusto presso le corti sabaude. A questi l'Artusi deve molto.*

Vittorio Ubertone

Finito di stampare nel mese di ottobre 2011
dalla LI.PE di S. Giovanni in Persiceto (BO)
per conto della Arnaldo Forni Editore
di Sala Bolognese (BO)