

# LA RUOLA E IL TAMESO

---

Ricette senza tempo di un'antica famiglia bolognese

*a cura di*

Silvia Lenzini  
Gabriella Minelli

EDIZIONI  
**ETS**



[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

© Copyright 2010

Edizioni ETS  
Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa  
[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com)  
[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

Distribuzione PDE

ISBN 978-884672742-8

*Le curatrici ringraziano:*

Biancamaria Rizzardi, per la generosità e la pazienza con cui si è resa disponibile a seguire attivamente questo lavoro;

Laila Lenzini, per la collaborazione affettuosa e competente offerta nella stesura del *Repertorio delle erbe e sostanze officinali*;

Arnalda Guia Forni (Libreria SEAB – Libri antichi, Bologna) per la disponibilità con cui si è prodigata nel reperire e condividere materiale di grande utilità;

la Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna, per aver concesso la riproduzione della Preparazione della Triaca;

il Museo Civico del Risorgimento di Bologna, per aver concesso la riproduzione del cartoncino originale dell'Acqua di Felsina;

la Biblioteca Comunale di Budrio (Bologna) per il materiale su Augusto Maiani (Nasica) e per la riproduzione del suo *Bozzetto per un menu*.

# SOMMARIO

---

Presentazione	19
Alcune osservazioni	25
Guida alla consultazione del testo	29

## *Primo servizio*

---

### GLI ANTIPASTI

---

Cassettine di pane ripiene di fegati di pollo	35
Crostini agrodolci	35
Crostini col fegato	36
Crostini di fegatini e acciughe	36
Crostini di sardine all'olio	36
Ova colla salsa di capperi	37
Pasticetti di pasta sfogliata per il primo servizio	37
Salatini autarchici	38
Tartine	38

## *Primi piatti*

---

### MINESTRE IN BRODO E ZUPPE

---

Brodo di rane	41
Minestra di palline di carne	41
Minestra di quadrini verdi	41
Minestra di patate e pasta fritta	42
Minestra di ricotta	42
Minestra di semolino	42
Minestra francese	43
Pagnottine piene	43
Passatelli I	43
Passatelli II	44
Passatelli III	44
Passatelli (di semolino) IV	44
Passatelli verdi	45
Ripieno per tortellini	45
Ripieno per tortellini che si possono tener fatti per quindici giorni	46
Zuppa alla regina	46
Zuppa cuppé	47
Zuppa di ballottine sostanziose I	48
Zuppa di ballottine sostanziose II	48
Zuppa di patate con crostini	48
Zuppa Grismel	49
Zuppa reale	49
Zuppa sostanziosa e spungosa	50





### *Primi piatti*

#### MINESTRE ASCIUTTE

Gnocchi di patate	53
Gnocchi di riso I	53
Gnocchi di riso II	53
Gnocchi d'oro	54
Lasagne verdi autarchiche	54
Maccheroni veri alla Rossini	54
Ravioli	55
Spaghetti alla cacciatora	55
Tagliatelline d'ova con la forma e il burro	56
Vermicelli con salsiccia	56
Vermicelli, tagliatelle o spaghetti con le acciughe	56

### *Secondi piatti*

#### ARROSTI IN CASSERUOLA E IN GRATELLA

Baccalà alla gratella	59
Bistecche vestite	59
Carne alla polacca	59
Cefali con verdure	60
Costolette all'ungherese	60
Filetto di manzo o di maiale arrosto	60
Gallina piena	61
Pollo alla Marengo	62
Pollo, anatra, piccione e tacchino brasé	62



### *Secondi piatti*

#### COTTURE IN UMIDO

Anatra con olive	65
Cotolette al sugo	65
Filetto di manzo in umido	65
Gallina, o altro pieno	66
Lesso rifatto	66
Manzo uso selvaggina	67
Pollo alla cacciatora	67
Polpettine in umido	67
Polpettone con piselli	68
Scaloppine alla comasca	68
Stufato alla fiorentina	68
Umido allo stampo	69



### *Secondi piatti*

#### BOLLITI

Carne per bolliti	73
Galantina	73
Lesso composto	73
Lingua di bue aromatizzata	74
Lombo di maiale pieno buonissimo	75
Pollo, anatra, piccione o tacchino ripieni	76

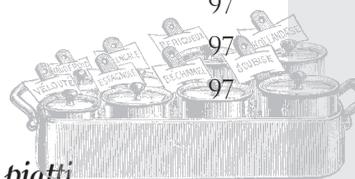


**Secondi piatti****FRITTURE**

Bignet	79
Bignet di patate	79
Cavolfiore fritto	79
Costolette di vitella di latte, vestite	80
Crema fritta	80
Fritto con collet	81
Fritto di polso di vitello	81
Fritto di vitello alla Negret	81
Fritto di fegato	81
Fritto abrios	81
Fritto craffer	82
Fritto di animelle	82
Fritto di cervella	83
Fritto di patata buonissimo	83
Fritto di spinaci	84
Fritto di tacchino	84



Cipolle ripiene	89
Flan di latte	90
Gelatina di accompagnamento	
per secondi saporiti	90
Gelatina di sostanza per rifreddi	91
Gelatina dolce di cotiche di maiale	91
Insalata in bella vista	92
Insalata socialista	92
Pane di patate	93
Patate alla duchessa	93
Patate alla panna	93
Patate ripiene	94
Riccioli verdi	94
Salame dolce alla gelatina	95
Sancaus per codeghino o zampone	96
Sformato di semolino	96
Sformato di sostanza	97
Soufflé di patate	97
Yorkshire pudding	97

**Secondi piatti****CONTORNI**

Budino verde di sostanza	87
Cardi alla balsamella	87
Cardi trippati al sugo	87
Cavolfiore crostato	88
Cavoli pieni	88
Cetrioli sott'aceto I	89
Cetrioli sott'aceto II	89

**Secondi piatti****SALSE**

Acciugata piccante	101
Aceto aromatico per l'insalata	101
Crema d'ova in salsa piccante	101
Mostarda	102
Majones	102
Salsa a guisa di mostarda	103
Salsa di croccante	103
Salsa di zucchettini	103
Salsa fredda per il lesso	104

*Golosità*

## TORTE E BISCOTTI

Amaretti	107	Savoardi	118
Biscotti o ciabatte di Sant'Antonio	107	Schiumini	119
Biscotti Negroni	107	Sfrappole I	119
Bocca di dama	108	Sfrappole II	120
Ciambella alla bolognese	108	Torta al cioccolato	120
Ciambella Loengrin	109	Torta alla Regina Margherita	120
Ciambelle all'olio	109	Torta di bida o spinaci	121
Ciambellette di M. <sup>m</sup> e Rothschild	109	Torta di mandorle	121
Ciambelline all'anice	110	Torta di mandorle e ricotta	122
Ciambelline egiziane	110	Torta di mandorle e ricotta con cioccolato	122
Crocante	110	Torta di marzapane	123
Crocante all'uso toscano	112	Torta di pasta sfogliata	123
Fave dei morti fini	112	Torta di riso I	124
Fave dei morti di 2° qualità	113	Torta di riso II	124
Focaccia di marroni	113	Torta di riso III	125
Focaccia di Savoia	113	Torta eccellente	125
Frittelline con le uova scappate	114	Torta economica autarchica	126
Offelle (buone)	114	Torta secca	126
Pagnottelle all'uso francese	115	Zuccherini montanari	126
Pasta frolla I	115	Velatura di zucchero (glassare)	127
Pasta frolla II	115	Modo per dare i colori ai dolci	128
Pasta frolla crostata	116		
Pasta Margherita	116		
Pasta Margherita economica	117		
Paste di cioccolato	117		
Paste di frumentone	117		
Pasticcio dolce molto facile	118		
Pinza alla montanara	118		

*Golosità*

## DOLCIAL CUCCHIAIO

Blans-manxé	131
Budino alla gabinetto I	131
Budino alla gabinetto II	132
Budino croccantato	132
Budino di bianchi d'uovo	132
Budino di cioccolato (buono)	133





Budino di limone I	133
Budino di limone II	133
Budino di ricotta	134
Budino di ricotta ad uso toscano	134
Budino di semolino	134
Budino uso spumone	135
Budino Virginia	136
Charlotte	137
Coppo	137
Crema	137
Crema alla russa	138
Crema alla tedesca	138
Crema all'inglese	139
Crema toscana all'acqua sbattuta	139
Dolce al cucchiaino	139
Dolce di cioccolata (Monastero)	141
Dolce di panna I	141
Dolce di panna II	141
Dolce Giannina di Ferrara	142
Dolce limone	142
Flan dolce di patate	143
Latte alla portoghese	143
Latte brulé	143
Sorbetto di fragole	144
Spuma Minelli I	144
Spuma Minelli II	144
Spumone I	145
Spumone II	146
Spumone Minelli	146
Spumone semplice d'arancio	147
Zabajone	147
Zabajone gelato	148

## *Golosità*

### FRUTTA PER DESSERT

Marrons glacés	151
Mele alla regina	152
Mele in sorpresa	152
Mele Minelli	153
Pesche ripiene	153

## *Golosità*

### GELATINE, CONSERVE E MARMELLATE

Cedro candito a pezzi	157
Composta di albicocche	157
Conserva di fichi	157
Conserva di frutta	158
Conserva liquida di pomodoro	158
Delle marmellate	158
Gelatina di cotogne	159
Gelatine di frutta	159
Marmellata di fiori diversi	159
Marmellata di frutti sugosi	160
Marmellata di ogni specie di agrumi	160
Marmellata di ogni qualità di frutti in polpa	161



## *Golosità*

### BIBITE

Aranciata	165
Bevanda americana semplice	165
Bevanda giapponese	165
Bibita ad uso gelato	166



Punch alla scozzese	166	Acquavite di Appenzel	180
Punch caldo spongato	166	Acquavite di cent'erbe	181
Punch naturale	167	Acquavite di ciliegie	181
Punch naturale al vino	167	Acquavite di mille fiori	181
Sciroppo di arancio naturale	167	Acquavite geniale	182
Sciroppo di arancio passato	168	Acquavite verdolina	182
Sciroppo di caffè	168	Lacrime delle vedove del Malabar	182
Sciroppo di fiori	168		
Sciroppo di limone	169		
Sciroppo di limone naturale	169		
Sciroppo di limone passato	169		
Sciroppo di frutti sugosi in conserva	169		
Sciroppo di marena	170		
Sciroppo di orzata o semata	170		
Sciroppo di Punch	171		
Sciroppo di tamarindo I	171		
Sciroppo di tamarindo II	171		
Sciroppo di tamarindo III	172		
Sod-Water	172		
Zabaglione alla milanese	173		

*Pour la bonne bouche*

ACQUAVITI

Acquaviti composte	179
Acquavite alla barbaresca	179
Acquavite alla dalmata	179
Acquavite all'inglese	180
Acquavite cordiale	180
Acquavite d'Andaye	180

*Pour la bonne bouche*

RATAFIÀ E ALTRI LIQUORI

Alkermes liquido	185
Anisette Bordeaux	185
Crema cordiale	185
Crema di assenzio	185
Alcune osservazioni sull'uso dei fiori nella composizione dei liquori	186
Crema di fiori d'arancio al latte e al vino bianco	186
Crema di gelsomini e di altri fiori lillacei	187
Crema di torrone	187
Curaçao	187
Elisir di camomilla cerulea (Minelli)	188
Elisir di lunga vita	188
Liquore stomatico di noci	188
Liquore stomatico peruviano	189
Ratafià di angelica	189
Ratafià di geranio rosa e di verbena	189
Ratafià di Grenoble	190
Ratafià imperiale	190
Ratafià di sei semi	190
Rhum artificiale	191





### *Pour la bonne bouche*

#### ROSOLI

A proposito dei rosoli	195
Rosoli per infusione	195
Maniere di addolcire gli spiriti con lo zucchero	195
Metodi semplicissimi per fare rosoli bianchi e limpidissimi	196
Della filtrazione dei liquori	197
Maniera di chiarificare i liquori	197
Maniera economica e facile per chiarificare lo zucchero per i rosoli	198
Escubac inglese	198
Rosolio Acqua d'oro	199
Rosolio Acqua moscata	199
Rosolio Alchermes	199
Rosolio alla turca	199
Rosolio Barbados	200
Rosolio Chiaretto di Armenia	200
Rosolio di caffè	200
Rosolio di china I	200
Rosolio di china II	201
Rosolio di noci verdi	201
Rosolio Fiamma di fuoco	201
Rosolio Hipocras	202
Rosolio Indovinar lo devi	202
Rosolio Latte di vecchia I	202
Rosolio Latte di vecchia II	202
Rosolio Mille odori	202
Rosolio Minelli I	203
Rosolio Minelli II	203

Rosolio Mississipi	203
Rosolio Mistra di Levante	204
Rosolio Non lo saprai	204
Rosolio Persico	204
Rosolio Piacere delle dame	204
Rosolio Sospiro di ninfa	204
Rosolio Torroncino	205
Rosolio Vainiglia	205
Rosolio Verdolino di Persia	205



### *Pot-pourri*

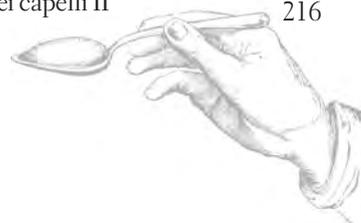
#### CURIOSITÀ

Caramelle	209
Carciofi di Porretta	210
Gelato di pollo	210
Modo per mantenere fresca l'uva	210
Pane inglese	211
Tavolette di glas di brodo	212

### *Cura del corpo*

#### RIMEDI E FARMACI CASALINGHI

Balsamo Santa Maddalena	215
Balsamo inglese	215
Balsamo per calli e occhi di pernice	215
Balsamo per le scottature	216
Contro la caduta dei capelli I	216
Contro la caduta dei capelli II	216





### *Cura del corpo*

#### CREME E PROFUMI

Elisir dentifricio I	216		
Elisir dentifricio II	218		
Elisir atto a rassodare i denti	218		
Elisir di eucalipto	218	Acqua di Colonia I	225
Elisir ferruginoso	218	Acqua di Colonia II	225
Elisir stomatico I	219	Acqua di Colonia III	226
Elisir stomatico II	219	Acqua di Colonia IV	226
Gargarismo per i mali di bocca I	219	Acqua di Felsina bianca	226
Gargarismo per i mali di bocca II	219	Acqua di Felsina rossa	226
Pastiglie del Serraglio	219	Acqua di miele	227
Polvere per denti che tentennano	220	Cold cream alla rosa I	227
Pomata contro l'alopecia	220	Cold cream alla rosa II	228
Pomata per le screpolature delle labbra e delle mani	220	Patchouly	228
Tintura d'assenzio	220		
Tintura per le debolezze di stomaco	221	Repertorio delle erbe o sostanze officinali	229
Vino calibrato, cioè preparato con l'acciaio	221		
Vino chinato ferruginoso	221		
Vino ferro chinato	222	Elenco delle opere consultate	243
Vino stomatico	222	Indice alfabetico	244



