

# *Antiche Ricette di Cucina Siciliana*

Ritrovate e trascritte da Arcangelo Franco



*Ricette della S.ra Vincenza Collotti in Genchi  
manoscritto al Finale al 1869 in Maggio*



# *Le Ricette*

## *Per voler fare una torta scorza*

Prendi rotolo uno farina majorca, once quattro zucchero, once quattro saime e numero otto rossi d'ova. Bianco per ripieno: un quartuccio di latte, once tre zucchero, once una amido.

## *Biscotti*

rotolo uno ed once tre lievito, once sei saime rotolo uno zucchero. Tutto s'impasta con poco cimino, essendo lievitati s'infornino nelle lande.

## *Pasta reale di Mistretta*

rotolo uno mendola, rotolo uno zucchero, si pesta ben fina e poi si replica a pestare con lo zuccaio

## *Scorza*

rotolo uno fior di majorca, duodeci rossi d'ova s'impasta (il forno che non sia tanto caldo)

## *Savoardi*

rotolo uno zucchero, dieci uova, rotolo uno majorca si battono bene e si pongono nelle lande e s'infornino.

## *Tirroncini*

rotolo uno zucchero, rotolo uno antrita, once tre fior di majorca once due saime, mezz'oncia pistacchio, grana dieci cannella di tasto e garofani.

## *Taralli*

rotolo uno zucchero, 24 uova, farina majorca quanto basta quali si battono riducendosi bianco, poi le si unisce la majorca, si prendono col cucchiaio e si mettono nelle lande.

## *Amarena*

rotolo uno amarena senz'ossa, rotolo uno zucchero, numero tre bicchieri d'acqua regolari, si fa lo gilebbe e si cuoce insieme indi poi si ritorna a cuocere e si conserva nelle bornie. (così ancora si fanno le azzaruole e prugni ma queste con l'ossa)

## *Crema di pere e poma*

rotolo uno e once tre zuccaio, altre tante pere o pomi quale si spaccano e mondano e si bollino sino che son cotti, si pestano e si passano a setaccio e poi si gettano nel gileppo, e si accotturano sino che restringono a crema

## *Conserva di Cetro*

rotolo uno zucchero, ed once sette cetro quale grattato si monta a crema.

## *Conserva di Cocuzze fresche*

Prendi delle cocuzze lunghe, si raschiano togliendovi la leggiera scorza, e si bolliscono tagliandole per lunghe a grossi pezzi, indi le si toglie il seme, si pestino poscia con un salvietto gli si leva il sugo smungendoli, finalmente si prende oncie 5 di detta cocuzza ridotta nel modo sopradetto e si mette in una casseruola con un quartuccio acqua e rotolo uno zucchero, indi si cuoce esaminando sempre la consistenza, poi si versa in un vasetto.

## *Detta di cocuzze salate*

prendi la cocuzza, dovrai prima scaldarla ma non farci aprire il bollore, dopo si dovrà cambiare l'acqua e si deve mettere di nuovo al fuoco fintantochè cuoce, dopo deve cambiarsi nuovamente l'acqua e deve stare ore 48 con cambiare spesso e la spremerai bene, peserai poi rotolo uno zucchero, oncie otto cocuzza, farai lo gileppo e lo farai cuocere, ci metterai un cannolo cannella e lo verserai in un vasetto.

## *Conserva di Pomodoro*

Per detta conserva deve usarsi la medesima preparazione togliendovi la sfoglia ed il seme e smungendoli meno delle cocuzze con una differenza che ogni rotolo di zucchero vi si deve porre once otto pomodoro, l'istesso si fa delle cotognate.

### *Pane di Spagna diverso*

prendi numero 4 uova, oncia una amido oncia una zucchero

### *Taralli di Castelbuono*

oncia una zuccaro, 3 uova e due rosso solo oncia una fior di majorca.

### *Taralle diverse*

rotolo uno zuccaro, 12 uova once 5 amido (ma quest'ultimo dovrai metterlo quando sono di medietà battute) quando sono vicino poi ad infornarli ci metterai once 7 fior di majorca.

### *Per fare tirroncini di Mistretta*

prendi delle mendole rotoli (sic) quale scalderei e monderai poi le farai un poco abbrustolire, zuccaro.

### *Altra per biscotti*

rotolo uno majorca (della quale ne levi onze due per farne levito) nel resto si mette: due once sajme once due zucchero, un po' di moscato, poi si scaldano e s'infornino nelle lande.

### *Per fare catrobisi da Spinola (sic)*

once 5 di pasta bianca, once 4 di pieno: passoli e noci.

### *Cose bianche*

ogni once nove di pasta once sei di pieno. Ripieno : nocille, mendorle atturrati impastati con miele.

### *Biscotti simile alla messinese*

rotolo uno farina majorca, once due meno una quarta sajme, once due levito, once due zuccaro, poco cimino involgonsi nella giuggiulena ed impastarsi prima d'impastarsi il pane.

### ***Biscotti di pane***

rotolo uno farina, olio quanto basta, cimino a gusto. Si fa a pane, tagliarsi solamente per imbiscottarsi, poi si rompono con le mani e si infornino nelle lande.

### ***Pasta tenera pasticcera***

farina once sette, sajme once tre, zucchero once due per cannoli farina rotoli uno, sajme once due, rossi d'ova 2, crema di latte cartuccio uno, zucchero once tre, rossi d'ova 4, amido oncia una, cannella, cioccolatte e cocuzzata a piacere.

### ***Pasta reale diversa***

rotolo uno mandorle, rotolo uno zucchero, si scaldano e si spogliano indi si pestano finissimi e poi si gettano nel giuleppe e si fa ridurre a pasta di pane e poi si passa bene.

### ***Pane di Spagna***

una chiara d'ova, un'oncia alla sottile zucchero, si battono insieme, il torlo lo batterai poco dopo, dovrai unirlo mettendovi un'oncia d'amido poi le metterai in un cassetto di carta mettendolo nel forno a calor di pane.

### ***Biscotti della Monaca Catalfamo***

un rotolo farina majorca, due once e mezza zucchero fino, due once meno una quarta sajme, due once e mezza levito cimino quanto vuoi.

### ***Per fare mostardi Monaca Catalfamo***

ogni cartuccio di mezzo musto, metti oncia una ed una quarta di amido, ogni 9 cartucci once 6 ed una quarta.

### ***Mustazzoli di Napoli della Monica Catalfamo o "ossa di morti"***

dieci once farina, once 13 di mandorle turrefatte, once 14 zucchero e si ha un rotolo di mustazzoli: ve ne v'è once tre di giulebbe, cannella e garofani a gusto.

## *Mostardi di Spinola*

in ogni rotolo di amido quartucci 9 di mezzo mosto ed in ogni rotolo di fior di majorca metterai quartucci 8 di mezzomosto e lo dovrai bollire.

## *Cassatine della monaca Guarnieri di Castelbuono*

*(li 12 - Agosto - 1872)*

pasta tenera per cassatine : fior di majorca rotolo uno, sajme once 6, zuccaro once tre, rossi d'ova 4 Ripieno : mandorla antrita rotolo uno, sajme once 6 zucchero rotolo uno, acqua due, tre coppini poi si compongono tutti insieme e si cociono fino che fa la densità, fior di majorca rotoli 21, sajme once dieci, zuccaro once sei.

## *Pane di Spagna da detta*

zuccaro once 4, amido once 4, ova 10 si battono bene.

## *Per conservarsi li funghi e li carcioffoli*

per otto giorni si mettono nella salamoia e poi le si cambia una seconda volta la salamoia si fanno ancora sott'olio, si bolliscono prima con acqua e sale e poi si fanno asciuttare all'ombra e si pongono in vaso coperto d'olio. quest'ultimi si fanno ancora secchi al sole e poi asciutti si conservano.

## *Sfinci d'uova*

Prendi quanto due bicchieri d'acqua bollente, del fior di majorca quale si ramina bene, le si battono dell'ova quanto bastano, poi si prendono col cucchiaino e si pongono a friggere in olio bollente.

## *Ravazzatine*

dell' istessa maniera come le sopradette sfince, ma si aggiunge nell'acqua un po' di sajme, e questa pasta fassi più dura, le si mettono poi degli ingredienti cioè fellette caciocavallo, aromi, e si pongono col cocchiaino nelle lande e si infornino.

### ***Gattò di ricotta***

rotolo uno ricotta, quale per due volte si crivella, zucchero onces 4, quale si impasta bene con la detta ricotta, numero 4 uova, quale poi si situa in una casseruola o forno di campagna e s' inforna.

### ***Uova in cammicia***

prendi l'uova e si fanno rotti all'acqua poi s'involgono con uovo battuto, caciovallo e mollica di pane e si friggono.

### ***Zuppa a la santè***

prendi del latte, quale poi si cuoce con fior di majorca rimanando sempre per non appigliare, riducendosi dura indi le si battono tante uova che bastano, e indurita si tagliano a pezzetti piccolissimi, si friggono e poi si mettono nel brodo ben preparato.

### ***Aranci e Limoni canditi***

rotolo uno zucchero, due bicchieri d'acqua, l'arancio prima si mette in acqua fresca 24 ore, poi si scaldano e si gettano nel gileppo di mezza cottura e si torna a cuocere di nuovo ai quattro giorni.

### ***Riso ammantecato***

latte quartuccio uno, riso oncia una cocuzzata onces quattro, ova 4, si mette latte e riso e si fà accotturare, quando poi il riso è quasi cotto si mette medietà di zucchero ma subito che si scende, e poi si torna a mettere poco poco sul fuoco.

### ***Sfoglie di Polizzi***

fior di majorca rotolo uno, zucchero onces 4, sajme onces 4, rossi d'ova numero 4, ripieno: scaldato bene cotto rotoli due zucchero rotolo uno, cannella mezz'oncia, pistacchio e pignoli a piacere, cocuzzata onces quattro, bianchi d'ova battuti per mescolarsi con lo scaldato e zucchero che sarà triturato e passato al vaglio più volte.

### ***Salsa nera detta scè***

prendi cipolla, quale taglierai minutissima, che ingrancerai con olio; metterai ancora delle capperi tagliate anche finissime con pochettino d'acqua e un po' di 'stratto di pomodoro con zuccharo ed aceto, un pochino

di farina, si fa accotturare e si può mettere nelli carcioffoli, pesci, ova e simili.

### *Salsa verde*

pesti un poco petrosillo e scalora, due rossi d'ova bollite dure e un po' di zucchero e aceto il tutto si pesta e si passi a setaccio mettendosi ove si richiede

### *Ammarinata di tonno*

tagliate il tonno a pezzetti due o tre once questi si friggono in modo che venissero più cotti dell'ordinario senza aspettare che si raffreddassero come mano mano che si vanno friggendo s'impostino in vaso stagnato e quando l'olio nel quale si esegue la frittura è divenuto un poco nero, caldo come si trova, vi si versi sopra tante volta quanto sarà necessario cambiarla ; preparato così il vaso si faccia bollire dell'aceto con delle foglie d'alloro, e questo bollente di unità all'alloro vi si versi sopra in modo che la tonnina ne restasse coperta; se l'olio che naturalmente monta non sarà sufficiente a coprire bene la bocca del vaso, ve ne si verserà tanto quanto sarà necessario. Dopo qualche giorno bisogna conoscere se lo assorbimento che la tonnina avrà fatto dello aceto l'ha in parte messo allo scoperto, in tal caso per non muffire si bollirà un altro poco di aceto, e vi si verserà, alcuni usano mettere nel vaso un poco di scorza di portogalli.

### *Per far pasticci dolci*

prendi rotolo uno farina, metterai once 4 sajme ed altro tante zucchero, indi si riduce a pasta, poi le porrai della conserva in ogni rotolo, di pesche, prugni, zucche ed altre frutta, le metterai once 4 zucchero ben fino che le metterai sopra la pasta, coprendola con l'istessa pasta che taglierai tonde; indi si pongono nelle lande, ed essendo il forno all'uscita del pane, ve li porrai di sopra; poi le copri di zucchero e cannella.

### *Panzarotte*

rotolo uno farina, oncia una sajme, mezz'oncia zucchero, due rossi d'ova, si fa a pasta che a pezzetti si riempiono di carne capoliata e si friggono coprendoli poi di zucchero finissimo.

### *Zuppa a bagno*

mezzo cartuccio latte allentato con brodo, un po' precitutto, 8 ova (cinque sane e tre bianchi montati), un po' sajme (unita col precitutto), mezz'oncia fior di majorca (unita con la sajme).

### ***Curchè di latte (per 6 persone)***

mezzo cartuccio latte, mezz'oncia sajme, mezz'oncia fior di majorca maneggiandola con sajme e detta majorca (se di cammaro come sopra la zuppa al bagno, se scammaro con latte, sajme e cacio cavallo), ova dure si fa tutto insieme e un po' cacio grattato.

### ***Salsa san Bernardo***

once 4 mendola atturrata, fette pane atturrato, un po' di olive bianche, ovi tonno, aliccie, amenta, e si pestano bene, si passa a setaccio poi si mette nella casseruola dello zucchero con po' aceto, mezza libbra cioccolatte e si mette nei carcioffoli, pesce ben combinato con giro di fetti di limoni.

### ***Salsa Mainese bianca per pesce***

gialli d'ova 3, si mettono nella casseruola un po' di sale e si montano, poi mezzo rotolo olio a poco a poco ogni istante delle gocce di limone, si mettono 4 alicce, si squagliano, si passano a setaccio di pelo, poi si mescola tutto, indi si mette un po' d'aceto

### ***Salsa bianca di pignoli***

pestate dei pignoli assai fini con zucchero ed una mollica pane inzuppata nell'aceto, passate poi a setaccio e stemperate con aceto e sugo limone a sufficienza, vi metterete un odore o cannella o altro, vi si può mettere pure un'alicia salata.

### ***Salsa dolce al sugo di frutti***

del sugo di ....., di cerasi, o fragoli ed unitelo ad un poco di vino buono, zucchero, fate stringere la polpa al suo punto, dentro questa salsa potrete mettere quell'odore che vi piace.

### ***Salsa dolce alla napoletana***

pestate delle scorzette sciroppate di limoni, di cedri o aranci ed altro, stemperatele con un poco di aceto e mettete detta polpa nella salsiera.

### ***Altra salsa verde***

pestate del petrosemolo con uno spicchio d'aglio, zucchero ed una mollica di pane inzuppata nello aceto, passate per setaccio e stemperate con altro aceto, ché sia di giusta consistenza,(alcuni imbianchiscono il petrosemolo

nell'acqua bollente e poscia lo pestano); si può ancora in questa salsa unire un poco di cerfoglio e dragoncello o rughetta.

### ***Gelè di mellone della signora M. A. Genchi***

si prende un quartuccio succo di mellone, si metterà oncie 4 zucchero, once una amido, cannella a capriccio. Si potrà mettere, se si vuole essenza gelsomino e vaniglia. Si mette a fuoco mescolando e quando dà segni di ebollizione si scende e si mette nelle forme dopo essere state bagnate mettendo poscia della cioccolata e zuccata.

### ***Semolata fredda (salsa)***

stemperate tre rossi d'uova duri con olio, due alicce, un buon pizzico di erbe fine (cioè cipollette, aglio, scalogna, petrosello, cerfoglio, dragoncella, basilico, crescione, pimpinella, e ruchetta) - stemperate con aceto, sugo di limone e condite con sale e pepe pesto, al momento di servirsi battetelo bene a ciò venga densa e versatela sopra dove vorrete, servitela dentro una salsiera.

### ***Salsa alla cittadina per insalate***

pestate sei aliccie con una punta d'aglio, basilicò, petrosemolo, ed una mollica di pane inzuppata nell'aceto, passate il tutto per setaccio e stemperate la salsa con olio e aceto e servitela per la cicoria ed altri insalati.

### ***Salsa di pistacchi alla Siciliana***

pestate tre once pistacchi, indi stemperateli con olio e aceto conditi con pepe e sale, e passate il tutto per setaccio, osservando che la salsa giustamente densa, allorché pestate i pistacchi vi potete unire qualche erba di odore ed ancora potete mettere metà pistacchi e pignoli.

### ***Dei frutti maturi sciroppati***

qualunque frutta che vogliasi sciroppare conviene scegliere non tanti maturi, altrimenti nel cuocerli si rompe, le pere, le mele, i cotogni, le pruna, l'azzalore, le persiche, le albicocca e simili si alessano giustamente nell'acqua e poi si scioppiano con lo istesso metodo degli agrumi sopra descritti, (non occorrendo più tenerli nell'acqua e sale come quelli), tanto che prima di cuocerli, dopo cotti, darle un breve riscaldamento nell'acqua bollente e poi versarle lo giulebbe ben stretto, ancora il moscatello zibibbo, pruni, albicocchi, le ciriege, fragole, amarena e altri simili frutta sugosi avvertendosi di cuocersi ogni giorno finché i frutti sono bene inzuppati di sciroppo e coprirsi quando sono raffreddati nelle bornie.

### ***Salsa fredda a la ravigotta***

imbianchite delle foglie di ruchetta, petrose-molo, crescione, pimpinella, cerfoglio, indi tritate assieme con una scalogna una punta d'aglio ed una alicce, uniteci dell'oglio, sugo di limone, sale e pepe pesto, sbattete bene il tutto ch  la salsa venga densa e quindi servitela dentro una salsiera; (alcuni tritano ancora con l'erbe suddette dei capperi e cedrioletti in aceto).

### ***Crema all'inglese***

stemprate quattro o cinque uova con un cucchiaino di farina, zucchero a sufficienza, sedici once di latte, un pezzetto di butirro fresco, o sajme dura (l'odore che volete), qualche spuma di mendola amara, ancora pistacchi conditi in filette versati nel piatto, fate cuocere con fuoco sotto e sopra e servitela fredda e glassata con zucchero.

### ***Dei composti in aceto***

dei faggioli verdi i quali mondati e teneri lavate nell'acqua calda e sale, scolateli e poneteli nei barattoli, copriteli con concia fatta con 64 once di aceto bollito con due once sale, l'aceto dentro questi si mette allorch  raffredda. dei funghi, i piccoli si conservano sani, gli altri si tagliano a pezzi, dopo averli mondati e lavati, si mettono nell'aceto condito con sale, droghe ed erbe aromatici, conservandoli ben coperti; invece per  di metterli crudi   meglio passarli un istante nell'acqua bollente e dopo scolate e raffreddate si coprono d'aceto; le carcioffoli come i faggioletti, li asparagi anche senza passarle nell'acqua calda, capperi, moscadello ed uva diversa a piccoli grappoli

### ***fare cocuzza vermicellara***

prendi della cocuzza che si fa' bollire finch  cotta, si annetta del seme riducendosi a vermicelli, si prende ogni rotolo cocuzza, rotolo uno zucchero con un bicchiere grande d'acqua, si fa poi lo gilebbe e si cuoce, quando   ristretta si versa in vasetti. Si fa la pasta, questa stessa per far pasticci dolci.

### ***Degli agrumi in sciroppo***

cedri, limoni, aranci, lumia ed altro in genere agrumi, tanto intieri che tagliati a fette si pongono in zucchero nel seguente modo: mettete gli agrumi dentro un recipiente con un poco di acqua e sale che restino ben coperti da quattro in cinque giorni, levateli dalla salamoia e fateli stare per altri cinque o sei giorni nella acqua fresca, cambiandola due o tre volte al giorno, quindi fatele cuocere con acqua ed un pezzetto di allume di rocca (il quale maggiormente schiarisce); osservate per  di non farli passare di

cottura, mentre basta che uno stecco vi penetri facilmente ch  allora sar  giusta, levateli dal fuoco e metteteli nell'acqua fresca levandogli con diligenza tutta la midolla cellulare e fateli stare nell'acqua altri due giorni, indi fateli bene sgocciolare l'acqua ed accomodateli dentro un vasetto o bornia stagnata. Abiate dello zucchero ed a cottura di stretta liga osservatelo che sia tiepido, il quale lo verserete sopra gli agrumi e farete che restino ben coperti dello zucchero, ogni due o tre giorni poi scolerete lo zucchero dagli agrumi e lo farete bollire schiumandolo bene e quando sar  a stretta liga, lo verserete di nuovo sopra, ma raffreddato; replicherete l'operazione suddetta per otto o dieci giorni fin tanto che vedrete gli agrumi ben chiari ed impregnati bastantemente di zucchero; a primo filo lento e tenero mettetelo sopra gli agrumi sciroppati, osservando che restino coperti di zucchero e conservateli in luogo fresco. gli albicocchi, persichi, pruna, azzaruoli, peri ed altro, si scaldano impoterelli (sic) ma senza sale e poi come gli agrumi si cuoprono di sciroppo.

### ***Inchiostro Tol ***

br  di Prussia oncie una, acido ossalico oncie una gomma arabica una quarto d'oncia, tutti macerati insieme; si mette dell'acqua per sciogliersi.

### ***Modo di fare Rosolio***

( si prende dello spirito rettificato) Rosolio mandorla amara spirito bocali tre ogni bocale e 16 once, acqua bocali uno e mezzo, mandorle amare libbre due.

### ***R. di Amenta***

spirito bocali 4 acqua bocali uno e mezzo, menta romana manipoli 12.

### ***R. di Rose***

spirito bocali 4,acqua bocali 2 foglie di rose (levati i calici e gli stami) libbre 6 fior d'arancio libbre 4 o cinque.

### ***R. di Vaniglia***

spirito fogliette 4 ogni foglietta e 16 oncia, vaniglia oncia una (e se migliore, si aumenta).

### ***R. di Cannella***

spirito bocali tre, acqua bocali uno e mezzo, cannella fina once otto.

## ***R. di Garofani***

spirito bocali 4, acqua bocale due garofani once sei.

## ***Rosolii di agrumi diversi***

si fanno tutti sia per filtrazione che per infusione, si mettono in infusione nello spirito le scorze di agrumi o foglie o altro come sta, poi si passa a setaccio e si pone lo zucchero a quella quantità che basta.

## ***Crema di latte***

spirito bocali tre, acqua bocale uno e mezzo caffè abbruscato e macinato libbre due

## ***Conservazione dell'uva***

si sceglie un barile nuovo ben cerchiato che si apra da una parte, per collocarsi alternativamente strati di crusca di solo frumento ben seccato nel forno, ed i grappoli che si scelgono a pani serrati, si ha cura che l'uva non tocchi in nessun luogo il barile che si chiuda in seguito ermeticamente e si colloca in luogo in cui la temperatura sia dolce ed equabile - l'uva in tal modo si conserva poi di sei mesi in buonissimo stato.

## ***Conservare fresche gelsa***

siano tenute sott'acqua, nella quale deve essere spenta un po' di calcina viva - l'acqua la si dovrà sempre ricoprire almeno di un pollice - si conservano certamente fresche anche per sei mesi.

## ***Vino di persiche***

ammaccate trenta libbre di persiche mature e poneteli dentro un vaso adatto con tre libbre di zucchero, una noce moscata, due foglietti di spirito ed un bocale di acqua; allorché sarà terminata la fermentazione, dopo 10 giorni o 15 gg, tira il vino in chiaro ed aggiungeteci tre altri foglietti di spirito di vino e sei libbre di zucchero, lasciate così per altri 20 giorni indi filtratelo e conservatelo in bottiglie aggiungendogli le loro mandorle ammaccate: verrà migliore.

## ***Vino di cotogne***

prendete 20 belli cotogni maturi tagliati in fetti fini indi poneteli dentro 12 foglietti di buon vino, uniteci una foglietta di spirito di vino, due libbre di

zucchero e mezz'oncia di cannella; l'istesso dopo un mese filtratelo e conservatelo.

### ***Vino di Maliga artefatto***

zibibbo libbre 13, fior di persico once 4, vino bianco generoso fogliette 40, mettete il tutto dentro un vaso, lasciatelo bene coperto per lo spazio di 5 o 6 mesi, quindi tiratelo in chiaro ed imbottigliatelo.

### ***Vino moscato artefatto***

zibibbo libbre 20, fior di sambuco una libbra, erba esclarea once 6, vino dolce bianco foglietti 64 prendete l'istesso metodo del vino Maliga; (se non avete l'erba esclarea potete farlo con una libbra e mezzo di fior di sambuco).

### ***Vino di fravole***

ammaccate bene due libbre di fravole e poneteli in infusione dentro 4 bocali di buon vino, una libbra di zucchero ed un mezzo foglietto di spirito di vino; dopo dieci ore si filtra e si conserva.

### ***Modo di conservare il latte***

in ogni libbra di latte si pone un'oncia e mezza al più di rafano o ravanelle tagliate in rotelle, e anche disseccate e polverizzate. il latte si mantiene fresco senza che inacidisca per varii giorni né acquista alcun sapore, nemmeno quello del ravanello.

### ***Rosolii di favole***

spirito bocali tre, acqua bocale uno e mezzo, seme di anipella ammaccata once 4, cannella once due, zucchero quanto basta.

### *Per far crescere i capelli*

sugo di ortica due once, olio di mandorle amare once due si unisce bene il tutto e se ne unge la parte calva ed i capelli ancora vogliono che il seme di angelica unito nello olio o ad una pomata, faccia l'istesso effetto

### *Pomata per levare le rughe nel volto*

unite il sugo di otto limoni con sei bianchi d'uova ed unirete ad once sei di pappa di .... preparato e ad once sei di majele squagliato e tiepido; poneteci l'odore che volete e poi batteteli il tutto per mezz'ora, fino che la pomata sarà divenuta molto bianca: allora ponetela nel vasetto e conservatela otturata con carta doppia, imbevuta nello spirito rettificato. Alcuni si servono del solo bianco d'uovo battuto, altri uniti ai limoni e se ne ha ottimo risultato.

### *Spirito di sapone per la barba*

squaglate una libbra di sapone bianco a fuoco lento con mezzo bicchiere d'acqua ed un' oncia di sale di tartaro, quando sarà raffreddata si unisca una libbra di spirito asciutto, poi si filtra il tutto per carta e per cotone e si conserva nelle bottigliette bene otturate. Questo spirito si può aromatizzare con quale odore piacevole. Per adoperarlo basta mettere un poco nell'acqua e sbatterlo ch  former  la schiuma.

### *Acqua d'Armida odorosa*

spiriti doppi di rosa e fior d'arancio una foglietta di ciascuno, di gelsomini una foglietta, di vaniglia mezza foglietta, di tubarosa, giunchiglio, di gigli, viola, cadrato, portogallo e di garofani, mezza foglietta per qualit : unite tutto insieme e si conserva. Anche il medesimo si fa tutto in infusione per 10 giorni.

Moderne equivalenze

## *Pesi e misure*

La libbra romana è di 12 once

L'oncia è di otto dramme

La dramma è di tre scropoli

Lo scropolo o sia il denaro è di 24 grani

Un grano è il peso di un granello d'orzo

Una foglietta è 16 oncie

Un bocale è 4 fogliette e sono 64 oncie

Il manipolo è quanto si può prendere entro il pugno di una mano

Puzzillo è ciò che si può prendere con due o tre dita

La goccia acqua comune è ben nota

# *Moderne Equivalenze*

**Rotolo = Kg. 0,793.420 (circa 800 grammi alla grossa)**

**Libbra = gr. 317,368.000**

**Oncia = gr. 26**

**Boccale (o Caraffa) = 4,30 decilitri**

**Bicchiere = 2,5 decilitri**

**Quartuccio = 8,60 decilitri**

tratte dalla pubblicazione *“Tavole proutuarie della reciproca riduzione di misure pesi e monete del Sistema Metrico Decimale e del Sistema Metrico legale Antico di Sicilia ai termini della Legge del 29 Luglio 1861 e del programma del Signor Ministro di Agricoltura Industria e Commercio del 14 Agosto 1861 redatte da Angelo Agnello Antico Assistente Piazzzi nel R. Osservatorio di Palermo”*

terza edizione ufficiale - edita in Palermo dall'Ufficio Tipografico di Camillo Tamburello nel 1875

## *Cronache Familiari*

Intorno al 1878, [Eleonora Gulioso](#) (nata nel 1858), la penultima delle [cinque figlie](#) di Don [Antonio Gulioso](#) (1814 - 1874), presidente del Comitato Civico di [Tusa](#) al tempo della spedizione di Garibaldi, sposa il Cavalier [Salvatore Genchi-Collotti](#) (nato il 28/3/1855), ricco possidente di Cefalù. La madre dello sposo, Vincenza Collotti maritata Genchi, fa dono alla giovane nuora del quaderno di ricette di cui è autrice e che ha redatto nella sua casa di campagna, durante la villeggiatura estiva al Finale di Pollina nel Maggio del 1869. Vincenza Collotti muore in Cefalù il 21 Novembre 1888. Dal matrimonio tra Salvatore ed Eleonora non nascono figli e i coniugi lasciano tutti i loro averi all'Ospizio di mendicizia di Cefalù come ricordato nella [lapide](#) posta sulla facciata della cappella gentilizia nel cimitero di Cefalù dal Comitato dell'Ente Comunale di Assistenza il 30 Aprile 1949. Il cav. Salvatore Genchi-Collotti, "vero padre dei poveri", muore il 30 Aprile 1934, Eleonora Gulioso gli sopravvive fino al 1° Gennaio 1940. Il quaderno di ricette finisce tra le carte dell'archivio di famiglia dell'avvocato [Antonio Gulioso jr.](#) (1882-1956), nipote di Eleonora e mio nonno materno, dove fino agli ultimi anni '50 veniva ancora consultato per verificare la corrispondenza in grammi della misura araba del *rotolo* o per ricette particolari come quella del *Gelo di Mellone* o dello *Sciropo di Amarene*. Scrive Beniamino Joppolo di quanti tesori "calino nelle tombe dei siciliani" e scompaiano per sempre con essi. L'intento di riportare alla luce qualche grano di queste risorse sepolte rappresenta lo scopo di questa pubblicazione.