

# SOCIETA' ANGLO-ROMANA

per l'illuminazione di Roma col gas ed altri sistemi - Via Poli 14 Roma

Distribuzione di gas in Roma e di energia elettrica in Roma, suburbio e provincia

LUCE, RISCALDAMENTO E FORZA MOTRICE  
per Case private e Stabilimenti Industriali

Cucine e fornelli a gas - Scaldabagni a gas  
Forni industriali a gas

Apparecchi elettrici per usi domestici: Bollitori - Caffettiere  
- Termofori - Ferri da stiro - Asciugacapelli ecc.

Tutti i suddetti ed altri apparecchi a gas ed elettrici si vendono dalla Società Anglo-Romana esclusivamente ai suoi utenti.

Magazzini di deposito e vendita: Via Tritone 25 - Via Ancona 23 - Via Cola di Rienzo 239 -  
Via Salaria 254.

## DRUGHERIA « CAMPO MARZIO »

GIÀ BASTIANINI

ROMA - Via Campo Marzio, N. 31 - ROMA

Coloniali - Importazione diretta di caffè - Liquori, vini - Pasta di primissima qualità  
- Olio di puro olivo (produzione propria) - Generi di profumeria - The - Biscotti - Candele  
- Articoli per i cuochi, ecc. **ORDINE, IGIENE, PRECISIONE ED ONESTA**

### Cuochi! Massaie!

Vi consigliamo di visitare i nuovi

### Magazzini Alimentari

in Via Due Macelli (Angolo Capo le case)

ove troverete un vasto assortimento di articoli di primissima qualità tanto freschi che in conserva, nonché del vero burro di panna, mozzarella di Cardito, frutta secche, vini, ecc., ecc. a prezzi onestissimi.

Telefono interp. 24-54

## BISCOTTERIA E PASTICCERIA ANTONIO PANUNZI

ROMA (II) - Via delle Cinque Lune, 3-a - Telef. 10-895 - ROMA (II)

SPECIALITA' BISCOTTO INGLESE

Si ricevono ordinazioni

Bracciano - Tip. Romana - C. Strabbioli

# Il Messaggero della Cucina

Premiata Rivista di Gastronomia diretta dal Cav. Prof. A. GIAQUINTO

## Articoli per Belle Arti

Colori in tubi per la pittura all'olio ed all'acquarello - Tela preparata all'olio ed a gesso - Pannelli  
Articoli per Modellaggio, Fotominiatura, Pirografia,  
Acqueforti, Scatole vuote, Cavalletti, Tavolozze, ecc.

## Articoli per Disegno

Pastelli, Matite, Album, Carta, Cartoncini, Compassi,  
Righe, Squadre, Doppi decimetri, Curvilinee, Inchiostro di China, Colori per carte geografiche, Pennelli per Acquarello, ecc., ecc.

## LUIGI OLIVIERI - ROMA

Corso Umberto I., 441-444 (Angolo Via Otto Cantoni)  
Unica Succursale: Via Torino, 139 - Telef. 608

DROGHE - COLORI - ARTICOLI PER BELLE ARTI

## Premiato Stabilimento Chimico-Farmaceutico della FARMACIA FELICIANGELI

Telefono 27-76

(Successore Dott. V. FOLIGNO)

Telefono 27-76

ROMA - Via Principe Umberto, 72 - Via Gioberti, 15-17-19-21-23 - ROMA

**SOLUZIONE EMATOGENICA FELICIANGELI** - tonico ricostituente **rimedio**  
**sovrano** per le forme di esaurimento prodotte dai catarrhi di stomaco e intestino.

**JODILON FELICIANGELI** - Cura rapida e radicale per la blenorragia

**GOCCE e PILLOLE ANTIDIABETICHE FELICIANGELI**

I preparati Feliciangeli hanno circa un trentennio di indiscusso successo - Chiedete opuscolo che invieremo gratis

## Confetteria - Pasticceria - Gelateria ANTONIO EGIDI

Piazza Colonna, 361-362 - Via Bergamaschi, 53-54-55

TELEFONO 35-18

Deposito Centrale "BISCOTTI P. GENTILINI,"

Ricco ed esteso assortimento in Bomboniere per Nozze e Regali

Si prendono ordinazioni per rinfreschi e serate, per Nozze e Battesimi





# PREMIATO STABILIMENTO Ditta B. TORTI

ROMA - Viale delle Mura Vaticane, 23 (Telef. 21-985) - ROMA

I migliori e più igienici saponi per la toletta e per il bucato — *Raccomandasi alle famiglie il sapone igienico Guido Baccelli.* Esclusiva specialità della Ditta.

N. B. - Si pregano i Sigg. Clienti di notare bene sui saponi la marca, cioè un T circondato dal nome esteso TORTI: marca che la Ditta imprime sopra qualunque pezzo dei suoi saponi e ciò per non confondere i suoi saponi con quelli di altri che possono avere una marca quasi simile, che non osservando con attenzione la differenza potrebbe facilmente sfuggire.

## Ristorante della Rosetta

PIAZZA DELLA ROTONDA (angolo via Giustiniani e via Rosetta) condotto dal proprietario signor AGOSTINO ANTONELLI - Servizio di cucina di primissima ordine diretto dallo stesso Antonelli - I prezzi onestissimi - Saloni di varie grandezze per piccoli e grandi banchetti - Piatti specialità della Ditta. - Si assumono lavori di qualunque importanza - *Ordine, pulizia e buon gusto*

PREFERITE IL PURO E SQUISITO CAFFÈ DEL BAR ROSETTA

## Casa Vinicola e Olearia PAOLO CHIAPPA

Fondata nel 1875

Grande assortimento di Vini da pasto e di lusso di tutte le Regioni d'Italia

GRANDE ECONOMIA PER LE FAMIGLIE

Deposito di Surrogati Scelti per Caffè

AMMINISTRAZIONE: Va S. Andrea delle Fratte, 37 - Telefono 37-00 - ROMA

Rappresentante della Ditta GIANELLI MAJNO e C. di MILANO per il LATTE e BURRO

Specialità della Casa: Latte Sterilizzato condensato in scatole e bottiglie, per adulti e bambini  
Vendita nei principali negozi di alimentazione e in tutti i magazzini della Casa Vinicola P. CHIAPPA.

### MOLTO RACCOMANDABILE LA Beccheria Giov. Mazzitelli

ROMA - Via Campo Marzio, 22 - ROMA

Succursale: Piazza Montanara, 61

Carni sceltissime - Prezzi onesti

### PIZZICHERIA ROMANA GIUSEPPE MARTORELLI

Specialità Formaggi esteri e nazionali  
BURRO DI MILANO  
PROSCIUTTI di MONTAGNA

Salami di Fabriano

ROMA - Via Campo Marzio, 49 - ROMA

### Occasione !!

Vendesi FRAK nuovo per cameriere giovane. - Dirigersi al nostro ufficio dalle ore 11 alle 15, anche nei giorni festivi.

## Cuochi e madri di famiglia!

Fate i vostri acquisti in POLLAME, UOVA, ABBACCHI, ecc. presso

AMALIA MASCI

Via Campo Marzio, 32 - Roma  
Massima nettezza ed onestà

# Il Messaggero della Cucina

Premiata Rivista di gastronomia pratica ed economica  
per i cuochi, le donne di casa, le signorine, gli educandati, e per gli esercenti trattorie, pensioni, ecc.  
Esce ogni mese in numero doppio

<b>TARIFFA DELLA RECLAME</b> Per ciascun numero: Una pagina . . . . . L. 50 Mezza pagina . . . . . " 30 Un quarto di pagina . . . . . " 15 Un ottavo di pagina . . . . . " 10 Un sessantesimo di pagina . . . . . " 6,50 OLTRE LA TASSA	<b>DIREZIONE-AMMINISTRAZIONE</b> Via Prefetti, 12 - ROMA 20	<b>ABBONAMENTI</b> Un anno Roma e Italia . . . . . L. 6 " " estero . . . . . L. 8 Gli abbonamenti decorrono da qualunque mese
--	--	--

DIRETTORE: Cav. Prof. ADOLFO GIAQUINTO

Collaboratori: Baulte A. - Benucci A. - Bonacelli Dott. S. - Bruzichelli A. - Cabib A. - Calisse G. - Calvi E. - Cecchi A. - Costa O. - Escoffier A. - Genchi I. - Gorla F. - Guercioti A. - Manfredi G. - Margnotti R. - Poce M. - Provenzano G. - Vannozzi G.

La salute, la morale, le gioie della famiglia si collegano colla cucina, quindi sarebbe ottima cosa che ogni donna, popolana o signora, conoscesse un'arte che è fonte di benessere, di salute, e di pace per la famiglia.



## I NOSTRI BENEMERITI LA POLENTA

SEGUITIAMO l'elenco degli abbonati che gentilmente e di loro spontanea volontà, hanno voluto contribuire con un prezzo maggiore di abbonamento per il 1920.

V. Romagnoli (S. U. A.), - Rag. G. Colombo (Bergamo) - Cav. C. Lucarini (Albano Laziale) - Giuseppe Serra (Napoli) - L. De Benedictis (Amatrice) - G. Giannoni (Firenze). - Comm. Ing. P. E. D. Ambrosio (Napoli). - A. Fagiani (Milano) - G. Ciocca (Milano) - E. Rabagliati (Torino) - V. Del Santo (Foliano della Chiana) - Gildo Tobia (Southampton) - G. Capozzi (Torino) - Roma: T. Ferreri - R. Amari, - E. Salvi, - A. Bufalini - S. Sandri - Bruno Vitale - P. Masi, - A. Bruzichelli (Firenze), - F. China - Comm. Genovesi.

A tutti indistintamente inviamo i nostri sentiti ringraziamenti. L'AMMINISTRAZIONE.



Fra gli scritti preziosi lasciatici dal valentissimo artista e non mai abbastanza compianto Mr. CHARLES DIETRICH, v'è il seguente che può dirsi un interessante studio del genere.

La polenta è poco usata in Francia, eppure per la nutrizione delle masse, specialmente nell'inverno, è una grande risorsa. Se poi vien preparata a dovere, è una pietanza sanissima e di facile digestione.

Perché la polenta sia mangiata nella pienezza del suo sapore, bisogna che la farina sia macinata di fresco, e raccolta nella stessa annata.

Vi sono due specie di farina di polenta, quella fina e quella granita, ambedue sono buone, ma la maggior parte dei cuochi danno la preferenza alla seconda, ed io sono del numero. La farina fina, come dimostrerò, è preferibile per talune preparazioni.

In Piemonte si usa quasi sempre prepararla al

Raccomandiamo il

# LIQUORE STREGA

Ditta fornitrice di S. M. il Re d'Italia

Tonico digestivo - Specialità della Ditta Giuseppe Alberti BENEVENTO

Sostituisce benissimo la vera Chartreuse anche nelle confezioni di cucina.

cosidetto al filo, perchè si taglia con un fil di ferro, sul genere di quello adoperato per tagliare il burro.

### Polenta al filo

Per 10 o 12 persone occorre 1 kg. di polenta granita. Mettere a bollire da 3 a 4 litri d'acqua (è difficile precisare la quantità d'acqua poichè vi sono delle farine che assorbono più o meno) preferibilmente in un caldaio sulla fiamma, od in mancanza in una casseruola posta sul fornello, aggiungervi il sale necessario, e versate, in pioggia la polenta, sempre agitando con un lungo bastone adatto a questo uso, e lasciarla bollire, rimuovendola continuamente. Occorrono non meno 20 minuti di ebollizione, e questo è un punto essenziale ad osservarsi, poichè la polenta mal cotta è molto indigesta, e cagiona degli imbarazzi gastrici.

La polenta si attacca al caldaio o della casseruola e forma una specie di crosta bruciata; ma non bisogna occuparsene, perchè la massa cuocendo si distacca da se stessa dalla crosta, e non v'è da temere che contenga alcun odore di bruciaticcio, a patto che si faccia attenzione di non mischiare la crosta bruciata alla massa.

Dopo i 20 minuti di cottura regolamentari, versare la massa compatta sopra una salvietta od un panno doppio di velato, coprite con altro panno e lasciatela riposare 10 minuti.

Tagliarla a mezzo di un filo in fette più o meno grosse, secondo l'appetito dei convitati. Bisogna che queste fette siano servite fumanti su un piatto.

Abituamente questa distribuzione viene eseguita in tavola stessa dal capo di famiglia.

Questa polenta fa le veci del panè, e si mangia con ogni specie di pietanze. I giorni di magro serve ad accompagnare il baccalà in umido od altri intingoli.

Le tavole o le più opulenti in Piemonte non disdegnano di servirsene. In tutta l'alta media Italia e specialmente nella stagione della caccia, si servono della polenta compatta su un piatto, e la si circonda o di uccellini, di fette di tartuffi bianchi, di aninelle, o di salsicce, e via dicendo. Concludendo la polenta al filo accompagna favorevolmente ogni sorta di cose, e gli avanzi di essa si utilizzano, o facendola friggere in fette nel burro per accompagnarla così calda al mattino col caffè-latte, oppure unendola alla frittura ecc.

Anche nella cucina di lusso con la polenta fredda si foggiano delle graziose crostatine che servono a montare delle *entrées* oppure degli *hors-d'œuvres*.

### Polenta con l'essenza di selvaggina, senza selvaggina

Collocare la polenta in blocco sul piatto, praticare nel mezzo di essa unacavità, e versarvi

Soffriggete leggermente in abbondante burro caldo, qualche chicco di ginepro, alcune foglie di salvia, ed un poco di rosmarino, aggiungete un poco di sale, lasciate soffriggere alcuni istanti, unirvi poi qualche fegatino di pollo triturato, far soffriggere ancora un poco e versare nell'apertura.

N. B. — Con queste erbe si possono anche far soffriggere delle listarelle di carne fredda avanzata.

(Continua)

C. DIETRICH



## LO SPINACIO

— Giù il cappello!

Parlo di una pianta della nobile famiglia delle Chenopodiacee.

Guibourt, il farmacologo-naturalista francese, diceva sembrar meraviglia, come le piante di questa famiglia, così poco appariscenti nel portamento umile, dai fiori che quasi non si avvertono, che parrebbero adatte, tutt'al più, a bruciare, quanto invece, al confronto di tante e tante altre, riescano utili per le industrie, ma soprattutto nell'alimentazione.

La barbabietola è una chenopodiacea.

Così la hieta, tanto cara ai Greci e ai Romani; e la quinoa, che offriva dei semi nutrienti agli antichi Peruviani....

Così, una infinità di ortaggi a foglie commestibili, nativi di ogni parte del mondo...

Così, finalmente, lo stesso re di tutti quanti gli ortaggi che si coltivano per le loro foglie: lo Spinacio!

Al tempi del Mattioli, vale a dire al principio del secolo XVI, lo spinacio era un ortaggio introdotto di recente in Italia. Così dice lui.

Alcuni sostengono che i primi botanici che se ne occuparono - fra cui il nostro Cesalpino - lo chiamassero così dalle corna spinose del seme di una varietà comune, e che rappresentano le persistenze dei denti del calice fruttifero.

Ma è immensamente più probabile che lo spinacio, già diffuso nelle sue varietà nell'oriente asiatico, nel Turchestan, nell'Afganistan ed in Persia, venisse trapiantato dagli Arabi nei paesi delle loro conquiste, ed avesse il nome da loro.

Dall'Asia al Marocco essi lo denominano difatti *espanakh*, *esfanakh*, nome che assume poi in Turchia e nella Grecia di ora le forme rispettive di *espanaq* e *spanaki*, molto simili, tutte, al francese *épinard* e allo spagnolo *espinaca*, che solo per assonanza potrebbero apparire in qualche rapporto con i corrispondenti vocaboli col significato

Non è possibile seguire la diffusione dello spinacio per l'Europa, iniziata forse dalla Spagna, prima del secolo XIV. Tanto più, che ne venne segnalata una varietà selvatica o ripselvatichita in Inghilterra, ma ricondotta di preferenza in coltivazione nel Lincolnshire; e che, fin dalla metà del secolo XVI, altre varietà vennero introdotte in Francia, direttamente importate dalle regioni Tartare.

In Italia, durante il secolo XVI, i letterati si occuparono spesso dello spinacio, tanto era noto.

Il Firenzuolo, nel famoso rifacimento volgare dell'*Asino d'oro* di Apulejo, pone in scena un somaro, tanto debole, che « appena poteva portare quattro mazzi di spinaci ».

Al Burchiello aveva fatto una certa impressione il seme di spinaci, evidentemente per le corna che presenta, tanto da farne pastrocchi confusi da orror di sortilegio:

*Cardi usa fritti in olio di ramarro,  
Con seme di spinaci...*

Il Caporali, nella gustosissima descrizione degli *Orti di Mecenate*, cogliendo spunto dall'apparenza saettiforme triangolare delle foglie di spinacio, l'immagina dotato di umor bellicoso:

*Altrove intanto la Spinace io vedo,  
Ch'essendo da la Rumice sfidata,  
Prese la forma d'un antico spiedo...*

Lo spinacio è un ortaggio ricco d'ogni bene di Dio.

La quantità di clorofilla - il pimento verde delle foglie - è siffattamente notevole, e di estrazione così facile, che se ne è proposto industrialmente il succo per la colorazione in verde dei liquori, e nella pratica dannosa del rinverdimento dei legumi « al naturale », cioè sterilizzati in scatola, ... mediante la lieve aggiunta di un sale di rame a quel succo.

Tutta roba, del resto, di cui la scienza più severa di una Umanità più civile dovrebbe far giustizia sommaria, abolendone senz'altro la produzione, che fra le altre cose non è nemmeno di utile alcuno per l'alimentazione.

Come tutti gli erbaggi, lo spinacio è ricchissimo... di acqua, contenendone, su per giù, il 90 per cento.

Vale a dire, che, chi compera un chilo di spi-

naci, non acquista che poco più di un ettogramma di materie solide, di cui una porzione notevole non è nemmeno digeribile o assimilabile.

Tanto dico, per mettere bene tutte le cose a loro posto.

Si vuol porre in rapporto con la utilità alimentare dello spinacio la notevole quantità di azoto che contiene, la quantità delle sostanze minerali, e soprattutto di ferro.

Se non che, l'azoto delle parti verdi delle piante, per la massima parte, è in una forma tale di combinazione (*azoto ammidico*), che si dubita assai che possa venir utilizzato dall'organismo che si nutre.

E se l'utilità dei principii minerali, in genere, è innegabile, riguardo particolarmente al ferro dello spinacio, bisogna cominciare ad ammettere tre cose: che le analisi sieno giuste, e si riferiscano a medie di campioni diversi; che questo ferro sia in combinazione completamente assimilabile, o perfettamente attiva; che sia proprio indispensabile... andare a pescare il ferro alimentare nello spinacio, solo perchè pare ne contenga un po' più di altri alimenti vegetali.

Tanto più che, oramai.... comincia persino a prevalere l'idea che i composti ferruginosi assunti in quantità rimarchevoli, sieno tutt'altro che necessari a favorire la moltiplicazione dei globuli rossi del sangue negli individui anemici!

Con tutto questo po' po' di critica dei risultati analitici, e delle induzioni biochimiche che ci si appiccicano su d'ordinario, io non intendo affatto di dir male dello spinacio. Anzi!...

Io credo fermamente che il miglior giudice dell'utilità organica di un alimento sia l'istinto, cioè la predilezione gustativa del più per quel dato alimento. E lo spinacio la vince di gran lunga su tante e tante altre specie di ortaggi a foglie commestibili.

È la pastosità, a giusto punto temperata, della fibra cotta. Anche ciò vi concorre. Ma è soprattutto il « sapore » gradevolissimo; o, anzi un'amalgama ben proporzionata di tutti i gusti e sapori: il salino, l'amarognolo, l'acre, il dolciastro e lo stitico... ma così tenui, così armonici nelle fasi di rapidissima successione, nelle varie regioni della bocca, da mandare in visibilio chiunque abbia intime corde sensibili anche alle vibrazioni estetiche del gusto.

## La Margarina Burrificata CHERICHETTI & TORRIANI

è l'unico prodotto che abbia aspetto, sapore e fragranza del miglior Burro naturale di panna e lo sostituisca negli usi di cucina e della pasticceria con un RISPARMIO SUPERIORE AL 50 0/0

Per la vendita rivolgersi in Via S. Eustacchio N. 4 presso il Pantheon ed in Via Flavia N. 25

TELEFONO 767

Chi potrebbe negare che l'intimo scopo della natura, nel produrre cose belle e cose buone, sia quello esclusivo della produzione di un Utile? Comunque quest'utile sia ancora ignoto, e la natura serbi gelosa i suoi segreti, supporremo grandissimo anche le Utilità recondite dello spinacio, che è così buono!..

E però non capisco come Grimod de la Reynière, l'estetista e filosofo dell'alimentazione, figura smagliante d'intellettuale-gastronomo al tempo del massimo fulgore dell'Arte Cucinaria in Francia, com'egli, in un aforisma famoso, ma volgare ed ingiusto, non abbia saputo considerar lo spinacio, niente di più... che come una scopa per lo stomaco!

\*\*

Il modo di cucinar gli spinaci è divenuto il tipo, addirittura, della maniera da preparar qualsivoglia altra sorta di erbaggi, le cui foglie vadano mangiate cotte.

Ed è tanto vero, che, quando nel parlar usuale si dice, o nei trattati si scrive del modo ordinario che si cucinano, si suole aggiungere invariabilmente che si preparano « come gli spinaci », o « a spinaci ».

Gli spinaci - oltre al doverli cuocere « nell'acqua loro », come tanti e tanti dei nostri simili, me compreso - vanno conditi con molto grasso; il modo migliore, più razionale e più semplice, è d'impregarli di burro.

A tal proposito, ricorderò il metodo di cucinarli, usato da quel canonico francese al principio del secolo scorso, il quale, in attesa di mangiarseli il venerdì, ch'era di magro, fin dal sabato precedente soleva rimetterli ogni giorno sul fuoco, e ogni volta con nuova aggiunta di burro...

Non raccomando questo metodo. Mi affretto piuttosto a soggiungere, che la scienza alimentare di oggi tiene in gran conto gli erbaggi, ma solo in quanto riescono eccellenti veicoli delle indispensabili vitamine.

Mentre la cottura prolungata, e, tanto peggio, la tindallizzazione coincidente nel metodo di quel canonico, non conducono ad altro fine, rispettivamente, se non alla riduzione di attività, ed alla completa inattività delle stesse vitamine.

BENEDETTO BONACELLI.

## PAPPATORIA ELETTORALE

Che pappatoria in questo mese,  
Che gara nobile di banchettanti  
Son tutti umani, destri, sinistri,

E popolari... e socialisti  
Sacrificandosi per il paese  
Che indigestioni si sono prese!

(Versacci di un elettore affamato).



## Conserves di Stagione

### Peperoni conservati in aceto

Scegliete dei peperoni colti di fresco ed in tempo asciutto (preferibilmente quelli verdi piccini) distendeteli su una stuoia od un lenzuolo per farli asciugare bene in luogo secco ed arioso.

Dopo alcuni giorni, ed allorché la parte esterna di essi sarà ben prosciugata, toglietene qualcuno che non sia perfettamente buono, e poi, se trattasi di una gran quantità, li disporrete a strati in un barile, spolverizzando leggermente di sale ogni strato di peperoni.

Già fatto, ricopriteli perfettamente di vero e forte aceto di vin bianco; e lasciateli così coperti in luogo per circa un mese.

Se poi dovrete farne in piccola quantità potete adoperare di quei vasi di argilla con l'imboccatura stretta. Se l'aceto sarà di quello veramente forte non occorre fare altro; in caso che fosse un poco debole sarà meglio - dopo una quarantina di giorni - di rinnovarlo gettando via il primo.

Come si vede è una operazione facilissima, la di cui riuscita si basa tutta sulla qualità dell'aceto.

### Modo semplice e sbrigativo per conciare le olive verdi

Si ripuliscono da ogni materia estranea, indi si conciano. La concia si prepara in questo modo: due parti di cenere, una di calce viva, s'impastano con acqua, e, impastate che siano, vi si versano le olive unendole ben bene nella pasta.

Si lascia lì tutto così per 24 ore; indi si lavano ben bene in acqua corrente ripetutamente. Purgate che siano le olive, si lasciano nell'acqua, che si cambierà due o tre volte al giorno. Al terzo giorno già saranno addolcite e pronte al consumo.

Durante queste operazioni bisogna evitare il contatto dell'aria, altrimenti i frutti anneriscono e perdono il loro pregio.

Dopo i lavaggi, le olive si mettono in salamoia, costituita da una soluzione di acqua e sale in giusta dose, ed a secondo del tempo che si vogliono mantenere.

### Spirito di cedro

Si mettono in un flacone 300 gr. di raschiatura (zeste) di cedro, e vi si versa su un litro di alcool a 85 gradi. Dopo un mese lo si può adoperare per aromatizzare liquori, creme, ecc.



## PER LE MASSAIE

### LE CALZATURE

#### Loro pulizia e conservazione

Le scarpe soffrono per il fango delle strade, per la polvere e per l'umidità; perciò richiedono una pulizia giornaliera.

Per evitare che diventino dure e che la loro pelle si crepi, è necessario lavarle qualche volta con acqua insaponata e benzina di qualità inferiore, oppure ungerle con un po' d'olio. Per aumentare la consistenza delle suole delle scarpe nuove si ungono *leggermente* con grasso o con olio, quindi si lasciano stare uno o due giorni prima di calzarle, finché il grasso o l'olio sia stato bene asciugato. Questo mezzo si usa specialmente nei paesi umidi e freddi.

Le scarpe si puliscono a seconda della loro qualità, e del loro colore; quelle semplici di pelle di vitello o di pelle grossa, possono essere pulite col lucido ordinario diluito con un po' di caffè nero o di latte.

Per pulire e lucidare bene necessitano tre spazzole: una possibilmente dura e a punta che serve a togliere tutto ciò che di sudicio può essere intorno alle scarpe; una seconda piccola per leggermente spalmare il lucido sugli orli e sui tacchi e su tutta la scarpa stessa, non dimenticando le asole, nè quel piccolo spazio che è tra i bottoni; la terza scopetta che deve essere grande e morbida, deve esclusivamente servire a ripassare le scarpe per farle divenire lucide. Una scarpa ben pulita deve essere ugualmente lucida da tutte le parti. Il lucido non deve essere applicato in grande quantità: ciò rovina le scarpe ed imbratta gli abiti. Le scarpe fine (di capretto) si puliscono con una crema speciale, che viene applicata leggermente servendosi di un cencio di tela.

Quando la crema si è asciugata si ripassano le scarpe con un panno di lana o di flanella per renderle più lucide.

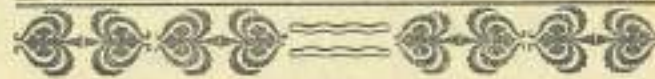
Per conservare morbida la pelle di capretto bisogna ungerla di tanto in tanto con un po' di burro o di olio; oppure con un po' di latte o crema disciolta. M. P.



Preghiamo chi ci scrive di aggiungere, nell'indirizzo, alla parola ROMA il N. 20, cioè: ROMA-20.

## L'évêque et le curé

Le curé de mon village  
Un jour se trouva surpris  
Par son évêque en voyage  
Qui vint frapper à son huis.  
— Cher ami, dit l'homme à crosse,  
Pardon du dérangement;  
Une roue à mon carrosse  
A manqué subitement.  
— Ah! monseigneur, dit le prêtre,  
Dieu dans sa grâce voulut  
L'accident; sans lui peut-être  
Je ne vous aurais point vu.  
Bientôt, le pied sous la table,  
Les deux prêtres son assis;  
Les vins étaient délectables  
Maintenant quittons la place  
Je me sens très fatigué.  
S'il vous plaît, rendons nos grâces  
Et nous en allons coucher.  
— Monseigneur, voici ma chambre;  
Elle est indigne de vous.  
Bonne nuit; je vais descendre,  
— Mais, l'abbé, où coucherez-vous?  
— J'aurai le lit de la bonne,  
Dit le saint abbé: je l'ai  
Envoyé faire son somme  
Là-haut dans la grange au blé.  
— Pauvre ami, cela me blesse,  
Dit aussitôt le prélat,  
Je sais comme il est pénible  
De changer de lit: je veux  
Vous gêner le moins possible:  
Nous coucherons tous les deux  
On vit ces deux hommes saints  
Faire en commun leur prière  
Et, sur un seul traversin,  
Etendre leur noble tête,  
En ronflant à qui mieux mieux.  
Au matin, déjà l'aurore  
Frisonnait dans les rideaux.  
Les dormeurs dormaient encore  
Quand on tira le cordeau  
De la sonnette à la porte.  
Le lait peut-être ou le pain  
Que chaque matin l'on porte.  
L'abbé étendit la main:  
Sans interrompre son somme  
Il tape au dos du voisin:  
— Madeleine, dit-il, on sonne;  
Tu es en retard ce matin.





## COME MANGIANO GLI ESQUIMESI

Quando nel 1824 l'Inghilterra incaricò il capitano Parry di una spedizione marittima, allo scopo di cercare il famoso « passaggio nord-est », questi armò il vascello *Ecla* affidando al capitano Hoppner il comando del *Turia*.

I due legni partirono dalla costa occidentale della Groelandia il 4 luglio 1824; ma il 6 ottobre - dopo lunga e penosa navigazione - la spedizione dovette arrestarsi, perché il mare quasi repentinamente si gelò. Parry disarmò allora i bastimenti e i due equipaggi si apprestarono a trascorrere l'inverno nel miglior modo possibile.

Non sempre però il freddo si mantenne egualmente intenso (cioè sui 48 gradi sotto zero); e più di una volta gli arditi viaggiatori ebbero modo di fare alcune escursioni fuori dei vascelli, ed anche di dare la caccia ai lupi, volpi, cervi, orsi bianchi, foche ed altri animali che fornirono la mensa di carne fresca.

Faceva parte del manipolo certo Mogg, il quale, parecchi anni dopo, intervistato, qui a Roma, da un notissimo periodico dell'epoca, narrò le romanzesche peripezie di quella spedizione e talune particolarità interessantissime sulla vita degli Esquimesi.

Durante le sue escursioni, il Mogg, più di una volta, ebbe a stabilire rapporti con quegli abitanti polari, i quali vivono - in tribù poco numerose - di pesca e di caccia. I prodotti della prima sono carni commestibili, peli che servono loro per farne vestimenti, slitte, barche ed altri utensili; ossa per costruirne i sostegni delle capanne e delle barche; denti per formarne coltelli, aste ed armi.

La caccia somministra pure peli, delle quali si vestono, carni che mangiano e conservano sotto la neve, nervi per farne corde, ecc.

Entro le capanne degli Esquimesi, rivestite interamente di neve e di gelo - dove, tuttavia, si gode una temperatura assai dolce - il principale utensile è una lampada, o tazza scavata col coltello in una pietra tenera, nota ai naturalisti col nome di *allaria*.

Questa serve di fornello o di focolare, poiché vi pongono sopra del grasso di balena ed alcuni stopponi fatti d'una specie di musco o lichene raccolto nell'estate.

Per cuocere la carne, specialmente di balena, la espongono alla fiamma di questo fornello: è superfluo l'osservare che un tal genere di cucina non tramanda certo un buon odore, né riuscirà mai a destare l'appetito in un europeo.

Quando - in seguito a qualche caccia fortunata - la preda è molto abbondante, gli Esquimesi si mostrano intemperantissimi nel mangiare e non è raro il caso che prendano solenni indigestioni; ma se i viveri mancano, muoiono addirittura di fame, dopo essersi mangiate (più o meno!) le pellicce stesse, in ispecie ove sia più accumulato l'untume!

Un esperimento, assai caratteristico, della voracità di quei popoli fu fatto a bordo dell'*Ecla*; ove il Parry un giorno raccolse alcuni Esquimesi. Uno di essi mangiò comodamente circa diciotto libbre fra carne, pane ed altri cibi solidi e ingoiò trenta libbre di zuppa e di liquidi vari: totale quarantotto libbre! Ebbene, costui, dopo un simile pasto pantagruelico, si addormentò placidamente e, al suo risveglio, dichiarò di provare... un certo appetito!

È noto che gli Esquimesi sono particolarmente sudici e ignorano del tutto l'uso di lavarsi.

Il Mogg aveva preso sotto la sua protezione una giovane di 17 anni, dalla quale poté apprendere interessanti nozioni sulla lingua esquimese. Orbene, volendo egli - un giorno - vedere per curiosità il colore naturale della pelle di lei, le suggerì di lavarsi e di togliersi quelle incrostazioni di sudiciume che la deturpavano.

A tale effetto le diè un pezzo di sapone, indicandogliene specificatamente l'uso. Arcnalina (così costei si chiamava) vi accondiscese ma quando si fu alquanto allontanata per eseguire l'ordine ricevuto, credendo di non essere osservata, con un solo boccone divorò tutto il sapone.

Che da questa usanza... Esquimese, derivi il nostro motto romanesco: « *Ma va a magna er sapone!!* »

*L'abate Cancellieri.*



## Er bazzare cispatano ambulante

*Abbiamo tutta robba pareggine  
Grumitele, cuttòne, sapunette!  
Stuzzecarènde, fòspere a cerine,  
Spiugule, fargenelle e curdunette!*

*Luscire p'allucèda li stivalette,  
Fittucce culurate, cazzettine...  
Nu sòrde l'una vide che trumbette  
Facite passà li raazzine!*

*Campàne pe li lume de pitrònie  
Nu sòrde li retratte all'acquarelle  
De Santa Filumena e San' Andònie.*

*Nu sòrde, abbiamè l'angole Grabbiette  
Ch' accide cu li piede lu demonte!...  
'Nu sòrde Canebbarde e Manuelle!*

ADOLFO GIAQUINTO.



## Cucina casalinga

### Zuppa di funghi (ovoli) alla siciliana

Raschiate e nettate bene 900 gr. di ovoli tagliateli a fette sottilissime, e dategli una leggera spruzzatina di sale. Intanto che i funghi sgocciolano dall'acqua, fate rosolare in una casseruola con olio e burro, una cipolla tagliata fina insieme a due spicchi d'aglio interi che toglierete prima di servire, un cucchiaio di salsa di pomodori; tuffatevi dentro i funghi, che avrete prima bene puliti, fateli soffriggere per qualche minuto, allungate la zuppa con un mezzo litro di brodo (1).

Sbattete intanto quattro uova con una manciata di formaggio grattato, un pizzico di prezzemolo tagliato grossolanamente, mischiate le uova alla zuppa e servite caldo dopo che avrete tolto l'aglio e gustato di sale.

Servite a parte un piatto di crostini fritti nel burro.

(1) In mancanza di brodo supplite con Dadi Maggi disciolti in acqua bollente.



### Sarde e zucchine carpionate

L'unico pesce abbondante per il prezzo oggi è la sarda, a molti però non piace a causa di quel gusto di *sardigno* che possiede, specialmente quando non è di primissima freschezza.

Ora ecco un modo appetitosissimo di preparare le sarde, e far scomparire quel gusto antipatico. Friggete le sarde, e friggete anche delle zucchine piuttosto grosse in fette diagonali di mezzo centimetro abbondante. Fate sgrondare le une e le altre su un panno o su carta adatta, ed aggiustatele in un barattolo od una piccola insalatiera di terraglia.

Ponete sul fuoco un recipiente con la quantità di aceto sufficiente a ricoprire il fritto; se l'aceto è molto forte aggiungetegli un pochino d'acqua se no lasciatelo così.

Ponete nell'aceto alcuni chicchi di pepe, qualche spicchio d'aglio, uno o due ramoscelli di salvia, e uno o due cucchiaini di zucchero, nonché un pizzico di sale. Fate bollire e gettate il tutto così bollente sul fritto.

Copritelo ed appena sarà freddato potrà servirsi. Questo fritto si mantiene per vari giorni.

Dimenticavo dire che tanto il pesce come le zucche bisogna salarli leggermente prima di friggerli.

MARIETTA LA CUCCA.



### Rostini di vitello con la salvia

Prendete un pezzo di vitello tenero fatene tanti pezzi uguali della grossezza di un uovo di piccione, condite questi pezzi con sale, pepe, olio e prezzemolo, e lasciate così per mezz'ora almeno.

Frattanto avrete preparato dei crostini di pane privi della crosta, tanti quanti sono i pezzi di carne, infilateli allo spiedo alternando un crostino, una foglia di salvia fresca ed un pezzo di vitello, seguitando così finchè li avrete infilati tutti. Fateli girare a fuoco temperato, ma piuttosto vivace, ungendoli d'olio fino, e dopo 20 minuti di cottura aggiustateli su un piatto e garniteli di crescione.



### Sedani in umido alla romana

Mondate i sedani togliendo loro le parti esterne tagliatele in pezzi di 3 o 4 centimetri, lavatele accuratamente e fateli bollire un paio di minuti in acqua e sale. Fate un pesto di prosciutto grasso e magro, una cipolla, ed un po' di prezzemolo.

Fate rosolare il pesto in un tegame, poi aggiungetegli un po' di pomodoro in pezzetti o in salsa e quando il pomodoro sarà bene insaporito ponete nel tegame i sedani, conditeli con poco sale ed un pizzico di pepe e fateli cuocere completamente.

I sedani così preparati sono adatti anche per contorno di lessò, di carne in umido ecc.



Gorente lo Stabilimento già "KNORR"

*Brodo in dadi*  
il migliore  
di tutti!

**Silpa**

*Prod. Aliment. Monza*

*Minestre preparate*  
1 dado per 4 piatti

### Allodole in padella

Una eccellente ricetta per le allodole è la seguente:

Si spiumano si fiammeggiano, si nettano bene e si fanno rosolare in padella con un pochino d'olio, sale, pepe, qualche fettina di prosciutto tagliuzzato e una foglia di salvia.

Quando le allodole avranno preso un bel colore scuro si bagnano con un bicchierino di marsala o con mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Si fanno cuocere ancora, diminuendo un poco l'intensità del fuoco.

Prima di toglier via la padella dal fornello vi si getta un pugno di chicchi d'uva sgranata, si lascia ancora per un minuto sul fuoco, si mescola senza schiacciare i chicchi, e si versa il tutto in un piatto, contornando le allodole con qualche crostino di pane fritto.



### Vermicelli di castagne con panna montata (detto Monte-Bianco)

Si tolgono le scorze alle castagne e poi si mettono in acqua bollente per toglier loro tutte le pellicole. Ciò fatto si pongono in una casseruola in cui non vi stiano troppo larghe, si ricoprono di latte e vi si aggiunge un pezzetto di vainiglia.

Coprite e lasciate cuocere almeno tre quarti d'ora. Quando le castagne saranno scotte, se contenessero ancora del latte bisognerebbe sgocciolarle, e poi passarle alla staccio, mettendo la purèa in un'altra casseruola con metà del suo peso di zucchero fino. Poi con un mestolo, ed appoggiando la casseruola sopra un po' di fuoco non troppo ardente, si lavora bene l'impasto finchè si stacca dalla casseruola.

A questo punto si leva dal fuoco e si fa raffreddare. Poi si prende uno staccio rado di crino nero od un crivello di fil di ferro, e collocando questo un po' alto, e tenendo il piatto in cui dovrete servir le castagne sotto al crivello, forzate

il composto poco alla volta sul crivello stesso con l'aiuto di un mestolo largo, fate cadere nel sottostante piatto tanti vermicelli di castagne in piramide fino all'esaurimento del composto.

Allora si miscia un po' di zucchero vainigliato alla quantità di panna montata occorrente per ricoprire tutta la piramide, e con un coltello ne spalmerete uno strato regolare, acuminato in alto per imitare un monte.

Regularizzata bene la base della piramide ed è fatto.

### Per fare panna montata

Se non potete avere in questi tempi della panna montata, procuratevi da qualche lattaiolo della panna sciolta, e ponetela in una catinella di ferro stagnato, posta sul ghiaccio pesto. Dopo almeno un'ora di raffreddamento abboccate un po' la catinella da una parte e con una frusta di filo di ferro cominciate a sbatterla con moto regolare, finchè non sia spumosa ed abbastanza soda.

Unitevi 60 gr. di zucchero finissimo alla vainiglia, o più o meno secondo il gusto.

Quando la panna è ben montata l'eccessivo movimento potrebbe guastarla facendola cadere in burro.

Per la buona riuscita della panna montata non occorre l'aggiunta di nessuna sostanza; molti si servono di qualche presa di gomma in polvere in alcuni casi estremi, credendola l'ancora di salvamento.

Qualora la panna stentasse a montare o ad assodare, dipende o dell'essere troppo liquida o da non aver avuto abbastanza il ghiaccio.

## Il canto dell'avvenire

*Donna, quand'io ti vidi  
fecì le gotte rosse  
conciossiacosafosse  
conciossiacosachè  
m'innamorai di te,*

*Or mentre te la ridi,  
io struggomi nel pianto,  
tu ridi e non pertanto  
io piango imperocchè  
tu sei crudel con me!*

*Pietade in te s'annidi  
pel di spregiato amante,  
vedrai che, nonostante  
ossia contuttociò  
d'amore io morirò.*

Micco Spadaro.



## Cucina di lusso

### MINUTA DI CACCIA

*L'epoca della caccia, essendo spesso l'occasione di ricevimenti e d'inviti da parte di molti signori, e per conseguenza di colezioni o di pranzi, crediamo opportuno di pubblicare la minuta di un pranzo di caccia, che lo scorso ottobre venne servito in casa di un distinto diplomatico straniero.*

### DINER

Consommé à la Diane  
Traites de rivière à la Meunière  
Grives en cocotte à la Bonne femme  
Râble de Hèvre roti à l'Allemande  
Falsans rôtis sur canapé  
Truffes au Champagne  
Becassines en coupe à la gelée  
Salade Paysanne  
Pommes Charcot

### Consumato alla Diana

Brodo ristretto al profumo di selvaggina, e profiterolles grosse come nocciola riempite di purè di caccia.

### Trote alla mugnaia

Squamare e sventrare dodici trottine immergendole nel latte salato, infarinarle, farle cuocere nel burro rovente entro una padella, poi disporle su un piatto, aspergerle di sugo di limone, condirle con sale e pepe, ed all'ultimo momento versarle su dell'abbondante burro nocciola. Seminare sulle trote del prezzemolo trito e quarciarle di fettoline di limone.

### Tordi in cocotte alla Buona Donna

Far rosolare in una casseruola 3 strg. di pancetta di maiale affumicata (Baler) tagliata in dadolini, toglierli poi con una cucchiata lucata e porli sopra un piatto.

Nel grasso rimasto nella casseruola fare rosolare su fuoco ardente 12 bei tordi grassi, condirli, e poi sgocciolarli poi tutto il grasso. Rimettere nella casseruola con i tordi i dadi di pancetta, unirvi un decilitro di vin bianco secco, coprire e lasciar cuocere per dieci minuti. Fratanto avrete tagliato in dadi regolari tutta la midolla di un pane così detto in cassetta da otto o dieci soldi, ed avrete fritti nel burro questi dadi ma senza che siano troppo secchi.

Si adagiano poi i tordi in una cocotte di porcellana, vi si aggiungono i crostini, si stacca il fondo dei tordi con un bicchierino di cognac fine champagne che si versa egualmente. Cinque minuti in forno e subito in tavola.

### Lombo di lepore rostito alla tedesca

Una o più lombate di lepore nutrito e tenero, si tolgono i nervi della superficie si piccano con lardelli fini, poi si fanno marinare per dodici ore almeno, con vin bianco secco, cognac, erbe aromatiche pepe ed olio.

Si arrostitiscono ungendole spesso, e si dispongono scalfate su piatto ovale. Si stacca il fondo della leccarda (oppure della teglia se furono cotte in forno) con un bicchiera della stessa marinata ristretta, e si finisce con l'aggiunta di 125 gr. di panna sciolta ed il sugo di mezzo limone. Con detta salsa si ricopre il lepore, e s'invia a parte o una marmellata di mele senza zucchero, o purè di marroni.

### Insalata paesana

Una specie d'insalata all'italiana condita con olio e aceto, senza melonese, ma senza barbabietole.

### Mele Charcot

Mele molto grosse, sbuccate e stropicciate di limone, poi si vuotano lasciandole come scatola. Queste si cuociono (con garbo), con sciroppo vanigliato, poi si agrandano, e si fanno raffreddare. Si riempie il vuoto con una gelatina di cotogne addizionata di epidermide (mele) di arancia tagliata in finissima giustina e profressata. Drizzare le mele su una bavarese alla vainiglia piuttosto soda e modellata in un piccolo *sauté*.

Aspergere il tutto con gelatina di lampone.

H. P.

### Rigatoni alla contessa

Fate cuocere i rigatoni in acqua bollente, salata quanto basta. Dopo scolati passateli nell'acqua fresca e poneteli sopra un tovagliuolo che avrete disteso sul tavolo. Intanto preparate una farcia di pollo piuttosto leggera come una *mousse*, ed un sugo di carne alla napoletana. Riempite i rigatoni mediante un sacchetto a poche o metteteli piano in acqua salata bollente, facendoli *pocher* per alcuni minuti, affinché la farcia si rassodi convenientemente. Badate però che essi non debbano bollire.

Lavatele con garbo a due o tre alla volta, adoperando un cucchiaino forato: accomodatele bene sul piatto e conditele con parmigiano grattugiato e sugo di carne alla napoletana. Porterete in tavola anche una saliera dello stesso sugo.

N. B. — Per evitare che i rigatoni si spacchino o si rompano, dovendosi infarcire intatti, sarà meglio cuocerli in un *sauté*.

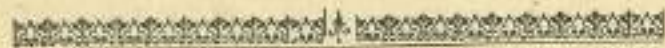
### Conigli alla paesana

Dei conigli tagliati a pezzi regolari, cotti in *étuvé* aggiungendo in ultimo della salsa *poirade brune* ed i seguenti ingredienti, facendo cuocere ancora per un quarto d'ora.

Ingredienti d'aggiungere: olive verdi sbucciate, caperzini dissalati; giardiniera in aceto, carciofi all'olio, cetriolini all'aceto, funghi all'olio, prugne nere d'Este.

Piazzare in ultimo tutto in una artistica bordura eseguita in pane fritto, attaccata al piatto.





**Marines**  
 Cap. R. De Angelis  
 VIA NAZIONALE  
 ROMA

Caffè - Ristorante - Orchestra - Saloni e Salotti  
 superiori



**Grati Ricordi di tempi che furono**

## IL PLEBISCITO

2 Ottobre 1870

La gente accorre da tutti gli sbocchi dei vicoli. Le ragazze, le vecchie e i fanciulli s'affacciano alle finestre.

— Che cosa è stato?

— Niente, è una legione della guardia nazionale che va al Maccaso. Oggi è la festa dello Statuto.

— Ah! Ho capito.

Gli zappatori, le loro barbe, i grembiuloni, e le zappe, aprono la marcia.

Il capo-tamburo, brandendo una mazza che fa roteare in tutti i sensi, regola il rullo delle venti e più casse aderenti al ventre dei suoi piccoli subordinati.

Dopo la musica segue il colonnello col pennacchio, la spada sguainata, il cavallo balzano, e l'occhio fero. Quindi, la legione, di quattro battaglioni e in colonna serrata.

Bei giovinotti, tenuta elegante, ball'insieme, malgrado che, alcuni obesi, sbilenchi, e con le gambe a x non volendo rinunciare ai diritti di cittadino armato, vadano qua e là scomponendo gli allineamenti, e la cadenza del passo.

Tutti i tamburi, come un tamburo solo, marciano allegramente il passo accelerato: *Brum-blum brum-blum-blum!*

Un milite - che non si sa perchè porti la daga e la baionetta quasi sulla pancia, e abbia il pennacchietto troppo inclinato indietro, strada facendo dice al suo compagno:

— Ma sta banda perchè non sona?

— Eh! aspetterà che finisca la salita... Sei curioso tu!...

— Accidenti quanti semo! Arivortete. Guarda quanto famo bene!

— Davvero paremo sordati proprio! Ma di mpò, che j'ha preso ar colonnello?

— Perchè?

— Ce dovrebbe avè presi pe' berzajeri! Nun vedi siccome ce fa fuggè! Eh lui se sa, ce fa na forza, va a cavallo! Appiedi lo vorrebbe vede er rodomonte!

Una donnetta tutta ringalluzzita, dal mezzo della folla scorge un milite amico, e non può a meno di avvicinarsi dicendogli:

— A sor Che...! Non ve ce arifate tanto! Lo sapemo che 'sete un ber nazionaletto!

— Oh chi vedo! La commare Nena! E 'ndove annate? - risponde il milite prendendo un atteggiamento tra il civile e il militare.

— A vede la rivista de voiantri!

— Allora se vedemo 'nsù?

— Sì! Addio! Non ve scarmate tanto co sto callo sapè!... - e s'allontana molto soddisfatta dell'incontro.

Un sergente guida, al suo capitano:

— Ma guardi ar primo piano... lì... sì che ber pezzo de...

— Accipicchia! E chi è?

Risponde un caporale:

— La fija der sempriesta 'n Panico che morze tempo fà sarv' ognuno, d'un pizzico de tarantola!

Tutta la compagnia guarda da quella parte, e la pudica giovanetta si sottrae ai militari sguardi, chiudendo la finestra:

— Peccato! - esclamano tutti.

In una conversione, riuscita troppo in fretta:

— Ah sor coso, state un pò attento ar passo! So già du vorte che me scarcagnate! Si ciarificate, po' esse pure che ve dia sto coso 'nder grugnaccio sapete?...

Comanda il colonnello:

— *Sinistr' spall!*

— E movete! Non senti li commanni?

— Oh' o da fa?

— Muta de spalla!

I tamburi continuano il loro - *Brum-blum brum-blum-blum!*

— Ber zitello! Fate er piacere de tienè 'n po' più su quella stanga!

— Sor sargente, scusate, avrebbe da fa 'n servizio de premura... - in atto d'andarsene.

— Nun sento gnente! Ognuno a li su posti! E gnisuno se mova!

— A sì? Davvero? E avrei da crepà pe voi? M'hai da dì che a la svortata me squajo!

Un milite con due solini da protomedico, eccita il giusto sdegno dell'aiutante maggiore.

— Ma cosa fate voi la? *Cambiat' te il passoso!*

— Va be accusi?

— No! *rica...mbiate!*

— Accusi Allora?

— Ma no perdio!

— Che v'ho da fa allora, sor aiutante mio!

Figurateve che ciò n'occhio pollino che me fa vede tutte le stelle!

Lampeggia in alto la spada del colonnello, che comanda:

— *Batta...glooooooni! Aaaaalt!*  
 — E fermete! 'ndove vai?  
 — Mannaggia! m'ha staccata na spallina! Eh che maniera!

— Aho! ce so li piedi mia, sai!

— Oh! manco male, che ce fanno aripija 'n po' de stato! Dar gran curre, m'è vianuto un dolore qui... che pare proprio me sa voja spaccà la mirza!...

— Ah, Checco.

— Oh!

— Volemo annà a 'bove er porasso drento dar tabaccaro laggiù?

— Sì annamo!

— Ma li fucili?

— Aspetta. - Volgendosi a un compagno - me faressivo er piacere de reggeme 'a po' sto coso?

— Eh!... date 'n po'.

— E v'arineresco se ve lasso puro er mio?

— No... date, date!

Una guardia ha rovesciato il fucile sottosopra e batte la bocca della canna contro una mano:

— Che te... fai?

— Ciavevo d'avè, qui drento, 'n mozzone de sigaro, de quanno annassimo a fa la patuja, t'aricordi? - battendo sempre - me lo volevo ariperticà adesso, ma pare che sto buggero non voja vienì giù... Chissà dove se sarà 'ncastrato!

— Tirelo giù cor cavastracci!... aspetta viè quà dammelo a 'mme.

Ma proprio in quel punto, la solita voce stentorea grida:

— *Batta...glionii! Aaaaarch!*

E subito i tamburi ripigliano il loro: *brum-brum*.

La colonna si rimette in movimento, e il mozzicone di sigaro resta dove stava.

Quel poveraccio a cui gli amici consegnarono le loro armi è imbarazzatissimo.

— Mo come faccio a cammina co sto straccio da peso? Mò li butto e chi li vo se li vada a cerca!

Dopo tre colpi di gran cassa, ecco la banda che comincia un passo doppio, il quale descriverò alla meglio, servendomi dell'onomatopea.

*Zimene-Zimene-Zù-nè-nè! Trà-tà-rà-tà-trà!*

La legione s'entusiasma. Tutti camminano più franchi, perfino quello dall'occhio pollino.

— Finamente, se lo so fatto escl' er staccio!

— Non te pare d'esse n'antro?

— Eh, sfido!

Quello dai tre fucili, che non ne può più, al tenente:

— Me scusi; è possibile che io facci na boccata de sangue?

— Bè, moretto mio - fallo pe' me; vedrai ch'adesso riviengono.

Continua il passo doppio: *Zimene-Zimene-Zù-nè-nè!*

Finalmente, ecco i due rei che hanno abbandonato le file. Corrono a più non posso.

— Ndov'è, ndov'è la quinta? - domandano a tutti.

— Questa è l'ottava. La quinta sta più 'asù.

— È la quinta, questa?

— No.

— Accidentacci! Nun trovo più la compagnia! E 'ndove Cristo se sarà schiaffata? Ah! sù amazzata! eccola, vè!

— Sì, è vero. Ecco la quer c...accio co li tre fucili!

Il poveraccio vedendo i suoi due assassini:

— N'antra vorta però, paranze mie, avete tempo a di e a fà; non me ce pijate più a favve er servitore!

— Mbè! Abbi pacenza! Vor di che ar primo arto vierrai con noi a fatte 'n gotto; va bè?

La musica è finita, e se ne vede l'effetto perchè tutti ricamminano affaticati, stanchi. Quello dell'occhio pollino ha finito per zoppicare addirittura.

Succedono i tamburi:

— *Brum-blum-blum-blum-blum.*

EMPORIO FRANCO-ITALIANO

GIA' **FRATELLI BIANCHELLI**

FONDATA NEL 1874 - (Società Anonima)

il più importante d'Italia per articoli da ménage

ROMA

Corso Umberto I. N. 377 a 383

Telefono 11-38



FIRENZE

Piazza Santa Maria Maggiore

Telefono 12-55

FORNITORI DELLE RR. CASE

Arredamento completo per la Cucina Moderna

Moel differenti batteria da cucina: ferro stagnato e smaltato, rame, alluminio, nikol, trimetal o alluminio

Grande assortimento di Ghiaccie di propria fabbricazione

Tutte le merci in vendita in quest'Emporio sono di produzione nazionale

— Ariecco, er ballo dell'orso! - dice qualcuno  
— Stavo 'n pena! - risponde un altro.  
— Er sor maestro ce s'è proprio sciupato tutto a daje quelle du botte f...

Il colonnello questa volta, alza più che mai la spada e comanda:

— *Batta... glioooooni! Aaaaait!*  
E poi subito:  
— *Deceestr... front!*  
— *Arivortate!...*  
— Ma arivortete tu. Ha detto a destra.  
Ancora il colonnello:

— *Pieeed... arm!*  
— *Bruusum!* (fanno i calci dei fucili posandosi in terra, quasi tutti a una volta).  
— Finalmente! - dice un'omone pingue, che suda come un bufalo.

— Che bardella cianno fatto pijà eh?  
— Chevvoi; io so 'nd' un bagno!  
— E sai at'arietta come ce consola!...  
— Già l... Ma io nun sento guente, quanto me metto er mi bravo fazzoletto ar collo...

— No, Peppetto mio. Te pare! Semo in parata!  
— Ma io, core mio bello, me ne frego de la parata! Quando me so ito a famme... che me fa a me de la parata?

— No, no, non te lo mette! Piuttosto, quando mai, annassene a beve na fejetta...  
— E 'ndove?  
— Là... là, drento ar baraccone...  
— Sì! annamo! - e fanno atto d'avviarsi con armi e bagagli, ma li arresta un grido importuno di:

— *Battaglioniiti... aaaa... tienti!* il quale è seguito da un colpo di cannone inaspettato e che loro malgrado gli fare un salto.  
— Ma chedè?

— *Viè er Re! viè er Re!*  
— *Presentaaaat... arm!*  
— *Viva Vittorio Emanuele!*  
— *Viva el re galantom!* - gridano i militi che hanno alzato i loro kepi in cima alle baionette. Hanno un bel fare i superiori per impedire quella dimostrazione, l'entusiasmo questa volta, la vince su tutti i regolamenti.

— *Viva er nostro Re!*  
— *Viva l'Italia! ecc. ecc.*  
— Il sovrano al, passo, ha già ispezionato il fronte delle tre linee di battaglia. Adesso, seguito dal suo stato maggiore, al galoppo, si dirige verso l'esedra, per assistere allo sfilare delle truppe.

Appena allontanato dal piazzale, cessano le fanfare e tamburi, le musiche, il cannone, dal rendergli il fragoroso omaggio.

— *Che famo adesso?*  
— *Se n'anneremo a casa. Sto giubbidomino de cappotto me...*

— *Zitto! sentimo er commanno...*

— *... Compa... gniece... per sfilare in parataaa!*  
— *Come se fa?*

— *Guardamo come fanno l'antri.*  
— *Per due!*

— *No, voi, indietro!*  
— *Ma avanti!*

— *Che guazzabujo! ce credi che me ce gira la testa?*

— *Guardate l'ala marciante!*  
— *Ma che vo' questo coll'ala?*

— *Mantenete l'allineamento!*  
— *Aho! me sfragui!... fatte 'n la!*

*Zi-ri-nai-nai-sirina!* *Zin-nci-nai-nai-sirina!*  
— *Bene! Bravi! Questa ce piace davvero!*

Infatti è la marcia della legione che rialza gli animi di tutti. I militi ne vanno pazzi, e qual-

cuno dimenando il capo per marcarne il tempo, ne va anche cantarellando sotto voce i motivi.

I pelottoni strada facendo si coordinano, e quando sono dinanzi al sovrano non fanno poi quel brutto effetto che si temeva. Il re se ne congratula cordialmente, col generale comandante.

Finita di sfilare e rimessa in quadriglie, la legione col - *brun-blun* - dei tamburini, torna sulla solita piazza delle sue riunioni, dove, dopo alcuni movimenti, il colonnello, prima di deporre gloriosamente la spada nel fodero, pronuzia il tanto desiderato comando di:

— *Rompete... lecc... righ!*  
— *Ah! m'ero rotto lì.*

Allora, chi si salva si salva. Caffè, osterie, bottiglierie, *restaurant* sono letteralmente assaliti. Un vociare, un ridere, un dirsene di tutte le rime, come si fa tra buoni e vecchi amici. Qua un fucile, là una daga, qui un kepi. L'oste o il trattore in mezzo al militar bivacco, si rallegra tutto.

Già prevede l'incasso e guarda con orgogliosa compiacenza quei baldi campioni del palladio.

L. PALOMBA.



## Il risotto del poeta Pascoli

Si vuole che un amico del Pascoli mandò al Poeta una ricetta per la cucinatura del risotto, ed egli volle rispondergli per le rime, ed ecco come:

### RISOTTO

*Amico, ho letto il tuo risotto in... « ai »  
E' buono assai, soltanto è un po' futuro  
con quel tuoi: « tu tarai, vorrai, saprai... »  
Questo del mio paese è più sicuro  
perchè presente. Ella ha trillato un poco  
di cipollina in un legume puro,  
v'ha messo il burro dal color di croco  
o safferano (è di Milano): a lungo  
quindi ha lasciato il suo cibeo sul fuoco.  
Tu mi dirai: « Burro e cipolle? » aggiungo  
che v'era ancora qualche fegatino  
di pollo, qualche buzzo, qualche fungo.  
Che buon odor veniva dal cammino!  
Io già sentivo un poco di ristoro  
Poi v'ha spremuto qualche pomodoro,  
l'ha lasciato covare chiotto chiotto,  
in fin ch'è reso un chiaro color d'oro  
soltanto allora ella v'ha dentro cotto  
il riso crudo, come dici tu...  
Già suona mezzogiorno, ecco il risotto  
romagnolesco che mi fa Martù.*

## TUTTE LE FAMIGLIE

possono acquistare i **GRISSINI** invece del pane - anche se prenotate in altri forni - presentando la tessera al rinomato fornaio

### NATALUCCI

specialista del genere  
ROMA - Via Campo Marzio 45 - ROMA

## Sua Eccellenza la Serva

(Scenette dal vero... partrotto)

LA SIGNORA:

Ore 8: Su bambini, levatevi. Sapete che alla donna dispiace di rifare i letti troppo tardi. Su sveltiti. Se la disgustate e se ne va, poveri noi!

Ore 9: Non le piace il bollito, Teresa? Bene, bene, faremo l'arrosto. Io sono sempre per contentarla. Allora compri un chilo di carne per l'arrosto. Con un po' di grasso, dice? Ma certo, come piace a lei.

Ore 10: Al Telefono. — Come? Vuoi invitare un amico? Ma impossibile. Lo sai che la nostra donna non ama le improvvisate. Ora è andata a fare la spesa. Figurati! Se torna a casa e sente dell'invito, è capace di licenziarsi. E come ce la caviamo? — Vai alla trattoria? Sì, caro è meglio. — Sì sì. Ci vediamo stasera. Addio.

Ore 12: Oggi vuole un'ora di libertà? Per vedere il fidanzato? Ma certo, Teresa, quando crede. Ma sì, ma sì.

Ore 16: In salotto. — Il mio cagnolino non c'è più, signora. L'ho mandato via. C'ero molto affezionata, perchè da anni era con noi. Ma sa? Alla mia nuova donna di servizio non piacciono i cani e l'ho dovuto regalare. Che vuole? dopo essere stata tre mesi senza donna avrei fatto qualunque sacrificio per non perderla.

Ore 19: A pranzo, sottovoce. — Ma non vedi che Teresa si aspetta un elogio per questa minestra? Anche se non ti piace, falle un complimento. Non la disgustare, se nò è capace di andarsene. Ha già tante proposte. Ce l'invidiano tutti. Quella stupida della Signora Geltrude le ha offerto duecento lire al mese e un mese di campagna pagato per andare a vedere i suoi.

Ore 21: Mi raccomando, non fare troppo tardi questa sera. Sai che alla donna dà noia il rumore dell'uscio la notte, non vuole essere svegliata. Fai piano quando entri. Non la svegliare.

CANTACHIARO



## Acqua Minerale Naturale

Alcanica-Diuretica-Salutare

Acqua da tavola

Antica CABINIA detta "MEO",

Efficacissima contro l'Artrite, la Renella, la Gotta, la Litiassi renale, le Dispepsie gastriche ed intestinali, e nelle forme di cistiti cronica.

ATTESTATI di illustri medici, quali: Comm. Amici, Archiatra di S. Santità; Comm. Chiaiso, Ten. Generale Medico; Comm. Gennari; Prof. Marchisava, Senatore del Regno; Prof. Marchesini, della R. Università; Comm. Masciarelli, medico di SS. PP. Apostolici; Prof. Massimi, maggiore medico; Zandotti, ecc. ecc.

Lo STABILIMENTO FONTE "MEO", - ANAGNI essendo il più prossimo a Roma così l'Acqua minerale è la più conveniente di prezzo.

Si vende dalla SOCIETA' IDRO in via S. Claudio 58; Telef. 90-29 e Via Principe Amedeo N. 7; Telef. 10-23. — Chiedete opuscoli

S. O. L.

## Società Ostreicola Laziale

ANONIMA AL CAPITALE DI L. 450.000

SEDE IN ROMA

Via S. Sebastiano, 3 (piazza di Spagna)

Indirizzo telegrafico: GUYDORMEA - ROMA

TELEFONO 36-28

Stabilimento Via Reti, 31 - Roma

TELEFONO 98-22



## F. C. Fratelli AMBROSI

Fabbricanti Colori - Vernici - Smalti  
Benzina, Petroli, Prodotti Chimici, Olii e Grassi Lubrificanti  
(Importazione diretta dall'origine)



ROMA

Amministrazione  
Via Montecatini, 6, 6-A, 6-B

Telefoni:  
84-19 - 74-91  
67-89 Stabilimento

Magazzini entro cerchio:  
163-167, via del Burro

STABILIMENTO  
39, via Tuscolana

## VARIETA'

### I serpenti velenosi

In Europa fortunatamente non abbiamo quasi affatto da temere quei serpenti velenosi che nei paesi tropicali costituiscono un vero e costante pericolo per l'uomo. Senza dubbio esistono anche vipere europee di varie specie; ma esse non sono molte, al paragone di quelle tropicali, e rari sono i casi di morte prodotta dal loro morso.

In Asia, in Africa e negli altri continenti si annoverano invece migliaia di questi decessi.

Certi serpenti, particolarmente tra le specie africane, hanno non soltanto la facoltà di infliggere una ferita mortale col loro morso, ma di spruzzare il veleno a notevole distanza contro la persona o l'animale di cui temono l'avvicinarsi. Quando gli occhi, ai quali essi di preferenza mirano, vengono colpiti dal veleno proiettato, le conseguenze sono penose e serie: cecità per parecchi giorni, e talora la morte se per caso il veleno incontra una lacerazione della cute, o se da entrare in circolazione col sangue. Le specie più pericolose in questo senso sono il cobra africano (*noja haje*) e il *sepedon haemacator* dell'Africa meridionale.

Cani, buoi, cavalli, muli vengono temporaneamente accecati in questa maniera.

Un viaggiatore narra di aver visto un pastore che nel cercare un serpente nel muro di un recinto fu colpito agli occhi da un denso gettito di veleno, sebbene distasse di due metri, almeno, del-

egli poté riacquistare la vista se non in capo a una settimana buona. Talvolta permane anche una infiammazione cronica.

Un accurato investigatore dei serpenti velenosi del Sud Africa, Eugenio Marais, crede che, se una forte quantità del liquido potesse penetrare nell'occhio, ne deriverebbe subito la morte, poiché il virus viene assorbito rapidamente e completamente dalla congiuntiva. Mr. Lyster Jameson a contato non meno di 150 goccioline di veleno su una finestra di vetro, in seguito a uno di tali malefici spruzzi.

Non si sa con precisione come questi si producano, ma secondo una teoria attendibile essi deriverebbero da un subitaneo soffio di aria espulsa della glottide, che trovasi dietro ai denti. Durante l'eccitamento i serpenti gonfiano e sgonfiano i polmoni con grande energia.

I bianchi, avendo l'abitudine di portare grossi stivaloni nei luoghi dove abbondano i serpenti, sono molto meno esposti ai morsi che non gli indigeni. Ciò nonostante, anche fra gli inglesi si contano non poche vittime.



## GAZZETTINO

I colleghi fiorentini hanno creato

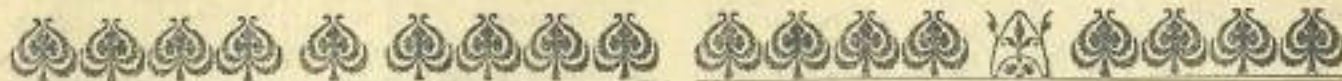
« La Casa Ricovero per il Cuciniere inabile al lavoro ».

È appena un anno, si può dire, che la grande maggioranza dei nostri colleghi hanno spogliata la casacca militare, e in quest'anno è stato un risveglio meraviglioso d'energie in tutta Italia.

La M. S. Cucinieri di Firenze ebbe le elezioni generali nel maggio 1919 e nell'insediamento del Consiglio Direttivo il presidente Giannoni Giovanni espose il programma d'azione da svolgersi. Ad appena un anno distanza il programma è quasi del tutto attuato, e cioè:

Ha acquistato la Casa Sociale, un magnifico stabile. — Ha fondata la « Casa Ricovero del Cuciniere inabile al lavoro ». — Ha aumentata la quota pensione ai soci cronici. — Ha creata la categoria dei Soci Giubilati, e cioè il socio arrivato all'età di 65 anni sarà dispensato dal pagamento delle quote sociali, pur continuando a godere i benefici del socio effettivo.

Sull'importanza e sulla utilità della « Casa Ricovero del Cuciniere » la quale se non siamo



### Come produrre rapidamente molta carne

Dato gli elevati prezzi della carne ed i crescenti bisogni del consumo, occorre produrre quanto più carne è possibile col ricorrere al facile allevamento in famiglia di animali di rapida riproduzione e di rapido sviluppo. Due specie di animali, a carne squisitissima, si prestano meravigliosamente allo scopo: il coniglio, noto per la sua proverbiale precocità e prolificità, che gli ha valso il nome di *macchina da carne* (ogni femmina dà circa 50 piccoli all'anno, corrispondenti ad oltre 100 Cg. di carne); il colombo, anch'esso prolifico e precoce, che ne dà circa 16 Cg.

Allevati in famiglia essi potranno in modo sicuro avviare alle crescenti difficoltà di avere carne abbondante ed a buon mercato per le nostre mense, e al si può con tutta coscienza confermare come esatto quel motto comune tra la gente di campagna *chi alleva colombe e conigli ha la macelleria in casa*.

Il « Giornale degli allevatori », il vecchio ed autorevole periodico di avicoltura e di zootecnia che si pubblica in Catania, continuando nella sua instancabile opera di propaganda, ha ora ristampato, e lo invia gratis a chiunque gli ne faccia richiesta, un pregevole volumetto dal titolo: *Conigli e colombe come rapidi produttori di carne*, che in 14 pagine condensa quanto utile a conoscerli per ben riuscire nell'allevamento di questi preziosi animali.

Tutti hanno interesse a leggere questo volumetto del quale sono state altre volte distribuite più di centomila copie e che può riuscire tanto utile negli attuali momenti; del resto non costerà che la sola fatica di chiederlo al giornale suddetto, perchè viene inviato assolutamente Gratis a scopo di sincera e disinteressata propaganda.



### Agli Amici, ai Lettori, al Personale di Cucina, di Albergo

ed a tutti coloro che sono affetti da ernia qualsiasi, consigliamo coscienziosamente di valersi dell'opera del valentissimo ORTOPEDICO ERNISTA.

Prof. UBALDO BARTOLOZZI

Il quale ha implantato una grande fabbrica di cinti erniari anatomici. Egli è abile ed esperto, per quanto modesto, e si affida ai suoi lettori sicuri che al rinvio-

### Miele e saccarina

Soltanto per la penuria grande dello zucchero di canna e di barbabietole verificatosi in questi tempi calamitosi, lo Stato, si vide costretto ad aprire le sue frontiere, dapprima pressochè sbarrate da una enorme tariffa doganale, alla saccarina, prodotto estero, e ciò unicamente per il suo alto potere dolcificante. Per persuaderci che all'uso di essa è saggio e ragionevole sostituire sempre, e non soltanto in questo tempo eccezionale, quello del miele, riteniamo necessario rammentare ai lettori quanto la scienza ha stabilito in modo controvertibile sulle virtù e sulle deficienze della saccarina stessa.

La saccarina è una polvere bianca, cristallina, inodora, scoperta dall'americano Fahlberg. E' un derivato del catrame; poco solubile nell'acqua fresca; solubile in parti 28 d'acqua bollente. Possiede un valore edulcorante 250-500 volte superiore a quello dello zucchero di canna.

Sul come essa si comporti nell'organismo umano, ossia sulle sue proprietà biologiche, istituirono esperienze nel 1886, e cioè primi fra gli scienziati, i dottori Aducco e U. Mosso, assistente di quel grande fisiologo e geniale scrittore che fu il professore senatore Angelo Mosso, gloria dell'Ateneo di Torino; esperienze condotte sulle rane, sulle capre, sui cani e sull'uomo, le cui conclusioni sono ritenute universalmente definitive.

Eccone la parte sostanziale e più pratica. La saccarina non manifesta alcuna azione sul ricambio della materia; essa passa solamente nelle urine, non nel latte e nella saliva; introdotta nello stomaco e sotto la pelle, è rapidamente assorbita e comparisce nell'urina in meno di mezz'ora.

La saccarina non è un aumento, perchè non subisce alcuna trasformazione.

La saccarina non ha un vero sapore zuccherino, per cui determina disgusto quando viene usata a lungo.

Qualche animale, dopo un certo numero di giorni ha rifiutato l'alimento cui si era aggiunta la saccarina.

Certi insetti, mosche, vespe, api rifiutano assolutamente le sostanze saccarinate.

La saccarina presenta un inconveniente che, specialmente nei riguardi della denutrizione dei deboli, malaticci, vecchi e bambini, ha una non trascurabile importanza; ha un potere antifermentativo; tanto che l'aggiunta di 0,18 e 0,032 per cento di saccarina ritarda la peptonizzazione dell'albumina, processo capitale della digestione.

GIUSEPPE CIOCCA



## Fritto misto

*L'apertura della caccia. — In salotto:*  
La Signora — Sì, mio figlio è partito la sera stessa del suo matrimonio, per la caccia, con sua moglie.  
Un signora. — Sicuro, sicuro, per fare l'apertura...

*Fra un letterato ed un bottegaio:*  
— Voi non potete giudicare il mio libro.  
— E perchè?  
— Perchè non avete mai scritto e pubblicato niente.  
— Ah, voi credete? Ebbene io vi dirò che non ho mai fatto un uovo, eppure so apprezzare se una frittata è buona o cattiva più di tutte le galline che ne fanno tante!

*Il Deputato e l'albergatore:*  
— Ventù lire al giorno! È troppo caro per una camera sola!  
— Or crevole, la vostra ci costa centomila volte di più!

*La signora al domestico:*  
— Tutte le volte che rientro in casa vi trovo a dormire!  
— Sì, è vero, ma la signora mi deve perdonare perchè io non posso stare senza far niente.

*Peteccchia incontra un amico:*  
— Dove vai?  
— Al Kursaal, a vedere i giochi di cavallo.  
— Se fossi in te non ci andrei.  
— E perchè?  
— Perchè c'è un cavallo ammoestrato che si ferma davanti alle persone più credne fra gli spettatori.

*Peteccchia sta a bocca aperta davanti a un orso imballato.*  
Ad un tratto vuol provare se il pugno chiuso può entrare nella bocca della belva. Un signore lo ferma e gli dice: Badi che potrebbe essere male impagliato!  
Peteccchia ritira vivamente la mano.

*In un romanzo d'appendice si legge:*  
« Giulio scorse un nome in distanza, un uomo a cavallo e cavalle e cavaliere erano tanto lontani che facevano un punto sull'orizzonte.  
« Quell'uomo, a giudicare dal luogo dov'era Giulio, poteva avere un trentacinque anni e sei mesi ».

*Peteccchia vanta sempre la sua economia.*  
— Ho venduto il mio cane da guardia perchè vedo che posso farne senza.  
— E se la notte udrai rumore per qualche brutta visita?  
— Abbaierò da me!

*In un museo a pagamento:*  
— Di chi è questo scheletro?  
— Del famoso brigante Gasparone.  
— E questo più piccolo?  
— Dello stesso, quand'era ragazzo.

*Dal droghiere:*  
— Ciavete la porvere p' ammozà li bagarozzi?  
— Quanta ne voi?  
— Fate voi. Saranno otto o novecento bagarozzi.

*Dal manifesto d'un Cafe-Chantant:*  
« Si avverte il pubblico che stasera è l'ultimo giorno del duettisti eccentrici »  
Il manifesto non dice se ai duettisti vennero amministrati i sacramenti.

— Dunque, zio, non mi volete assolutamente più aiutare?  
— Non ti dò più un soldo!  
(Afferrando un paio di pistole):  
— Allora so che cosa mi resta a fare!  
— Che intendi dire, sciagurato!  
— Vado a portarle al Monte! Esso ha più « pietà » di voi!

*Per finire:*  
Ai bambini di un sello in Roma si fa cantare:  
Mangiar soltanto  
quanto bisogna:  
il mangiar troppo  
è una vergogna...  
Un modo come un altro d'« allenarli » al caroviveri!



## FIORI DI ZUCCA

Taricomando che mi manti quarche cosa che neo bisogno che dacasa mi pare che sono mortitutti. Armeno alicordate unavota dime ne chredi che da quando io Sono partito miano mandato sei lire giacoutto stafurtuna che vie questo amico mademi quello che tipare da marucia quannovie.

Nopotrai chrede che bruta Paschua che ho passato no miano mandato nemeno la bizza.

Atro non tia ripetto di bernovo che mi madi quarchecosa ameno miaveleno Cara Sorella Midicevi che mie madavi quarche cosa quando io sono venuta acasa tuva che mi mandavi quarche cosa e invece miai mandato unavota L. 3 tre e poi none venutto atro

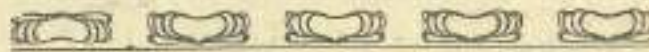
Cara Sorella  
Mi maderai i mio gilè Sicial unpo di pesse perpull i fucile

Ripeto che mifarai Contetto  
Dunque no altro che sallutarti Ti saluto tanto  
Ate Contuvo Maritto Mi dico Tuvo fratello

Siolla Pio  
Ricevera Tanti distiti salluti del Tuvo faratello

Addio Addio  
Prota risposta

Tiavevo scritto ameno ccique gattoline e nomia mai risposseto.



Gerente responsabile: ARTURO CHIAPPOTTI  
Bracciano - Premiata Tip. Romana C. Strabelli



Ditta BUCCI Cav. GIUSEPPE  
(Emilia Bucci Galadini & Bonfiglio Bucci)

PESCE - POLLAME - SELVAGGINA

ROMA - Sede Centrale: Via della Maddalena, 12 - Telef. interpr. 1480 - Romana 1297  
Succursali: Via del Pantheon, 51 - Via Emilia, 76 e 78 - Telef. Stato 7075

IL CASTELLO DEI CESARI in Via S Prisca - ROMA  
è il più ameno ed elegante  
Ristorante Campana dalla Capitale

ove, oltre allo splendido ed incantevole panorama della Roma-Antica, si gode quanto si è di più moderno in fatto di comfort.

Chi visita Roma e parte senza aver visitato almeno una volta questo splendido locale può dire di aver trascurata una delle maggiori attrattive della città di Roma.

IL CASTELLO DEI CESARI è il luogo di convegno dei buongustai, della borghesia, della nobiltà e di quanti amano la buona tavola.

UN BUON CONSIGLIO che diamo ai nostri cortesi lettori  
Buongustai di Caffè, è di provvedersi dalla premiata Ditta

NENCINI E DANESI

Specialisti-grossisti in caffè crudi e tostati delle migliori qualità  
ROMA - Via Tomacelli, 14 - Telef. 94-16 - Via In Lucina, 25 - Telef. 10-497 - Via Ottaviano, 16 - ROMA

UTILISSIMO A SAPERSI

Per norma dei cuochi, degli albergatori e delle madri di famiglia, avvertiamo che nella

MACELLERIA G. TALACCHI

In piazza della Rotonda, in via Ripetta 237 e 259, ed in tutte le macellerie della stessa Ditta, vendesi ESCLUSIVAMENTE MANZO PERUGINO E VITELLA DI PRIMISSIMA QUALITÀ (MATTATA NEL MATTATOJO DI ROMA) a prezzi assolutamente onesti convenientissimi. — Basta provare una sol volta per persuadersi della verità.

SERVIZIO A DOMICILIO

F. LLI CARETTI

Provveditori della R. Casa  
(Casa fondata nel 1867)

ROMA - Piazza Navona 103-104-105 - ROMA

Specialità FERNET-CARETTI  
AMARO TONICO CARETTI

Vermouth di Torino, Vini Rheni, Liquori Esteri e Nazionali. - DEPOSITO di Malaga, Marsala, Bordeaux, Champagne, Cognac, Vini del Piemonte, Rosoli di lusso, Spiriti concentrati con nuovo sistema a vapore per la fabbricazione di ogni genere di Rosoli, Liquori, ecc.

PREMIATO STABILIMENTO ELETTRICO

Fabbrica di Paste all'Uovo

S. CAROSI & FIGLIO

Telef. 10-597 - ROMA - Telef. 10-597

Via del Pantheon, 50 - Via delle Colonnate, 16-A 17

SPECIALITÀ IN CAPPELLETTI - Vendita di uova all'ingrosso ed al minuto.