

DIANA DE ROSA

**UN BOCCALE DI BRODO  
E UN LOTTO DI PANE**



*Il cibo in cui ci si imbatte consultando le carte dell'Archivio di Stato di Trieste non profuma del mangiare popolare o delle pietanze delle mense più raffinate, ma odora di istituzione, dell'ospedale e casa dei poveri, del carcere, della scuola.*

*Carni, verdure, frutta, vino, pane sono tagliati, pesati e ricomposti in porzioni per formare le diverse diete secondo rigorose prescrizioni contenute nei regolamenti di cucina e nei contratti per gli appaltatori. Quantità e qualità diverse, più ricche per dare vigore al corpo, più povere per soddisfare la fame ed assicurare la sopravvivenza.*

*d.d.r.*

Nota:

*Funto = gr. 650; lotto = gr. 27.08; libbra = gr. 300; boccale  
= un litro circa*

## dal "Dietario pel civico Spedale di Trieste", 1851

*Prima dieta.* Colazione: brodo schietto 1/4 di boccale. Pranzo: brodo schietto. Cena: brodo schietto.

*Seconda dieta.* Colazione: Due lotti pane soffice (Semmel) tagliato in un quarto di boccale di brodo. Pranzo: a) riso, orzo fino, pasta fina, semolino (alternativamente nella quantità di 3 1/2 lotti in un quarto di boccale di brodo b) frutta di stagione od asciutte, cotte, e verdure come spinaci, bietole, erbe, carote, rape, patate, et quidem: lotti 5 frutta secche, 7 fresche, 8 nocchierose secche, 10 fresche; 12 lotti verdura cotta, 16 patate, lotti 3 1/2 pane fino. Cena: minestra come a pranzo.

*Terza dieta.* Colazione: detto. Pranzo: minestra come alla seconda (dieta), più vitello arrosto, e in umido del peso di dodici lotti crudi. Pane fino lotti 7. Cena: detto.

*Quarta dieta.* Colazione: detto. Pranzo: minestra come alla seconda (dieta), più carne bovina mondata del peso di 5 lotti cotta, ed erbaggi e frutta cotti, come nella seconda. Pane bianco lotti 12. Cena: minestra e verdura come a pranzo.

*Quinta dieta.* Colazione: detto. Pranzo: minestra come alla seconda, carne di manzo mondata del peso di 5 lotti cotta, ed erbaggi e frutta come alla seconda. Pane bianco lotti 16. Cena: detto.

*Invalidi:* Colazione: detto. Pranzo: 4 lotti pane soffice tagliato in un quarto e mezzo di boccale di brodo. Pranzo: minestra, manzo 8 lotti, di bollito, e frutta cotte o verdura 14 lotti, patate 24, più 1/8 boccale, di vino nero. Pane di mezza farina lotti 24. Cena: detto.

*Sostituzioni:* sarà nell'arbitrio del primario di sostituire alle frutta cotte, erbaggi o patate della seconda (dieta), quattro lotti di riso o semolino (Gries) consumato in un quarto di boccale di latte, o polenta di sei lotti farina gialla condita con un lotto di burro.

Ordinazioni straordinarie: brodo con lotti 1 1/2 pane soffice o 2 lotti riso, orzo o pasta fina; brodo con tuorlo d'uovo, d'orzo semplice 1/4 di boccale, d'orzo acidulato 1/8 di boccale; panatella di 1/4 di boccale, 2 lotti pane trito ed 1/8 di lotto burro; rossumata ossia zuppa di vino con tuorlo d'uovo, 1 lotto di zucchero; 1/8 boccale vino; latte 1/4 boccale per porzione; riso o semolino nel latte; vitello (12 lotti crudo) allessato, arrosto od in umido; 1/4 di pollo allessato; arrosto od in umido; uova fresche; frutta cotta; pane soffice 1/4 di porzione; limoni, 1/8 di boccale vino nero nostrano; zucchero un lotto.

Annotazioni: le ordinazioni straordinarie potranno concedersi alle sole prima e seconda (dieta), tranne le limitate, le quali potranno darsi alle altre tre... La quinta dieta non è d'assegnarsi per più di tre giorni consecutivi, tranne che agli ebeti cui potrà darsi anche giornalmente. Agli invalidi ed alle balie, che lo desiderassero, nel Venerdì Santo ed alla Vigilia del S. Natale si darà di magro, nelle modalità da determinarsi di volta in volta dalla Direzione.

## dal "Dietario pei 3 ii. rr. Stabilimenti di pubblica beneficenza", 1851

*Gravide.* Colazione: quattro lotti pane soffice in 1/4 boccale di brodo. Pranzo: minestra come alla V (dieta), 8 lotti manzo cotto, erbaggi o frutta cotte come alla V del civico Spedale e 16 lotti pane bianco. Cena: come la quinta dieta dello Spedale civico.

*Puerpere:* le diete ordinarie e straordinarie, come per lo Spedale.

*Nutrici.* Colazione: una farinata di 6 lotti farina 5/8 di boccale di brodo, ovvero riso, bigoli, o pane soffice tagliato, bollito nel brodo. Pranzo: a) minestra come alla mattina; b) carne bovina curata lotti otto; c) erbaggi, patate o frutta cotte, come agli invalidi; d) vitello in umido od arrosto lotti otto; e) 1/8 di boccale di vino nero; f) pane di mezza farina. Merenda: 1/8 di boccale vino nero. Cena: minestra come alla mattina, vitello arrosto, 1/8 di boccale vino.

Per variare potrassi surrogare al vitello arrosto l'umido a pranzo ed a cena, 24 lotti di polenta di farina di granone o di saggina della più perfetta qualità, e ciò a scelta del primario.

*Orfanelli.* Panatelle composte alternativamente d'uno lotto di pane trito con acqua ed 1/8 di lotto zucchero, oppure di un lotto di pane trito con brodo di carne di bue, da somministrarsi giornalmente nella quantità voluta dal primario.

*Pazzi.* Le diete ordinarie e straordinarie come per lo Spedale civico, secondo le ordinazioni del primario, e così pure le sostituzioni, come anche il pane, il quale potrà essere dato dietro prescrizione medica eziandio di segala o di mezza farina al peso di 24 lotti come per gli invalidi. Si avverte però che a richiesta del medico dovrassi somministrare anche la quantità di carne e di verdura secondo il sistema vecchio, vale a dire 6 lotti di carne per la IV, ed 8 lotti per la V, e di 14 lotti verdura cotta, e di 24 lotti patate. La durata della V dieta resta libera al medico primario.

*Ordinazione straordinarie.* Come nello Spedale civico.

## dal "Regolamento per la cucina".

Il brodo deve essere sostanzioso, saporito ed apparecchiato colla prescritta quantità dei soliti erbaggi.

La carne dovrà farsi bollire con sufficiente quantità di carote, di sedeno, prezzemolo e porri, ed in mancanza di questi, con cipolla.

Per ogni porzione di verdura devesi prendere 1/2 lotto di farina, e 3/8 lotti di burro, e per ogni porzione di patate 1/2 lotto farina, 3/8 lotto di burro, ed un poco di cipolla.

Ogni porzione di polenta dev'essere composta di 12 lotti farina di sorgo turco, e di saggina della più perfetta qualità, di 5/8 boccale d'acqua, di 3 lotti di burro e di 2 lotti di formaggio.

Per ogni porzione di vitello in umido verrà preso 1/2 lotto di farina, 1/2 lotto di burro, sufficiente quantità di succo di limone, ed un poco di foglie d'alloro, scorza di limone e mazorana alternativamente, e per ogni porzione di vitello arrosto 1/3 di lotto di burro.

Tutte le vivande devono essere trasportate bollenti in vasi bene chiusi, nelle divisioni degli ammalati dalla servitù dell'imprenditore.

La somministrazione di tutte le vivande componenti una porzione o dieta, deve succedere senza interruzione nelle divisioni stesse, di maniera che non si abbia ad impiegarvi un intervallo di tempo maggiore di trenta minuti.

*Il signor Demetrio Brigiacco, appaltatore per l'anno 1851, doveva per contratto curare:*

"La somministrazione del vitto, per tutti gli individui si maschi che femmine, ricoverati nello Spedale civico, ed in qualunque altro locale che si dovesse aprire per imprevedute circostanze in sussidio di queste, e negli unitevi ii. rr. Stabilimenti di pubblica beneficenza, come pure ai pazzi ricoverati per ora nello Spedale vecchio presso la Cattedrale.

La somministrazione del caffè di ghianda e dello zucchero occorrente per il latte ai trovatelli.

La somministrazione ad ogni richiesta della Direzione dei limoni e dello zucchero occorrente per le limonate che servono di bibita agli ammalati.

Il pane dovrà essere di farina di frumento, ben salato, levato e cotto.

Il vino, sempre nero, dovrà essere assolutamente semplice e sincero, nè aspro nè acido, ma perfettamente sano e ben stagionato, sicchè non possa somministrarsi vino nuovo prima del mese di febbraio successivo al raccolto, e sarà preso a preferenza dal territorio di Trieste, ed anche dall'Istria e dal Friuli, escluso il vino di altra contrada qualsiasi.

Grande essendo il consumo del burro, sarà dovere del Signor Demetrio Brigiacco di acquistarlo all'ingrosso, però dopo avere presentato il campione alla Direzione, e conseguitan l'adesione.

Il formaggio non potrà essere che il così detto Lodigiano o Parmigiano della miglior qualità.

Le ore per la distribuzione sono: nell'estate per la colazione le ore 7 (sette) e nei mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio le ore 8 (otto) della mattina: per il pranzo le ore 12 meridiane in tutto l'anno, per la cena le ore 7 (sette) d'estate, e le 6 (sei) di sera nei suddetti quattro mesi invernali. Pei bisogni straordinari, sì di giorno che di notte, come di brodo caldo, o d'altro a ristoro dei poveri infermi che ne avessero bisogno non viene accordato alcun compenso speciale".



## dal "Regolamento della casa di correzione e di lavoro in Trieste". 1804

### *Del Sostentamento*

Il vitto delli condanati criminali al semplice carcere sarà lo stesso come delli condannati polittici all'arresto rigoroso. Quello per li condannati criminali al carcere duro consisterà giornalmente in pane d'una libbra ed acqua ed una vivanda calda esclusa però la carne.

Il vitto delli condannati criminali al carcere durissimo consisterà d'una libbra in pane ed acqua, e nel cibo caldo ogni secondo giorno.

Il vitto delli condannati polittici al semplice arresto consisterà giornalmente in pane d'una libra, ed acqua e in una Minestra di legumi con porzione di carne, ed in una porzione di polenta a pranzo ed una minestra di legumi alla sera.

Il vitto delli condannati politici all'arresto rigoroso consisterà giornalmente in pane d'una libra, ed acqua ed in un solo cibo caldo.

dal "Protocollo d'incanto per la Somministrazione degli alimenti ai detenuti sani esistenti e che esister potrebbero negli arresti magistratuali e casa di forzato lavoro". 1831

Gli alimenti saranno distribuiti due volte al giorno, vale a dire alle ore undici antemeridiane, ed alle quattro pomeridiane.

Ad ogni detenuto semplice una quantità di venti Lotti fagiuoli, eccettuato bianchi, e di scorza dura, frammischiati con orzo, riso, paste, il tutto ben conditto con abbondante pesto di lardo, non rancido, ed a sufficienza salata, quale minestra dovrà essere giornalmente variata, nella Domenica poi come di manzo allessato, netta di ossami, del peso di otto lotti per cadaun detenuto. Oltre alla suppa composta come sopra ogni detenuto riceverà giornalmente una porzione di pane di un

funto di Vienna, composto di due parti di buona farina di Segalla, e di una di frumento bene cucinato e debitamente salato.

Il trattamento dei detenuti esistenti nella Sezione di lavoro forzato, sarà eguale a quello degli altri quanto alla Suppa e pane, essi avranno di più tre volte alla settimana una razione di carne di manzo allessa del peso di otto lotti netta di ossame.

*dalla "Terza Dieta" per i detenuti ammalati*

Domenica. Alla mattina 1/4 boccale brodo di carne come sopra con 2 1/2 lotti Semel, con un poco di verdura, a mezzogiorno 1/4 boccale risi in brodo di carne, e 1/3 funto arrosto di Vitello od Agnello, e sei lotti pane Semel, alla sera 1/4 boccale brodo di carne e sei lotti pane Semel.

Lunedì. Alla mattina come alla domenica, a mezzogiorno 1/4 boccale brodo di carne con gries, e sei lotti pane Semel, 1/3 funto carne di Vitello, od Agnello con una salsa, alla sera come la Domenica.

*(Lo stesso negli altri giorni della settimana alternando cibi della Domenica e del Lunedì)*

Per decidere le razioni della minestra dovrà il fornitore provvedersi di due Cuchiaj grandi, uno forato che tenga la misura di 20 lotti di minestra senza liquido, ed un altro per il brodo, che viene framischiato per formare la giusta razione del detenuto.

## dalla "Refezione scolastica" per l'anno 1914

Lunedì: riso, fagioli e cavoli verzotti; Martedì: pasta e fagioli con lardo; Mercoledì: Minestrone alla milanese; Giovedì: pasta alla conserva di pomodoro; Venerdì: cappucci, rape e fagioli; Sabato: riso e patate; Ogni giorno un pane da 120 grammi.

## dal "Dietario settimanale refezione G.I.L. A. XX" 1940

Lunedì

*Risotto con salsa:* gr. 100 riso, 5 grasso, 10 salsa, 10 cipolla e prezzemolo, 5 formaggio, 70 pane, 30 fichi secchi.

Martedì

*Minestra di capucci e fagioli:* gr. 100 fagioli, 150 capucci, 5 formaggio, 10 cipolla e prezzemolo, 70 pane, 100 mele.

Mercoledì

*Pasta al sugo:* gr. 100 pasta, 5 grasso, 10 salsa, 10 fra cipolla, prezzemolo e carota, 5 formaggio, 70 pane, 30 noci.

Giovedì

*Orzo e piselli:* gr. 50 orzo, 50 piselli secchi e ceci, 5 grasso, 10 cipolla e prezzemolo, 5 formaggio, 70 pane, 100 mele.

Venerdì

*Minestrone misto:* gr. 100 verdure miste, 100 patate, 30 fagioli e piselli, 5 grasso, 5 formaggio, 70 pane, 30 fichi secchi.

Sabato

*Spezzatino con patate:* gr. 50 carne, 5 grasso, 10 cipolla prezzemolo e carote, 5 salsa, 200 patate, 70 pane, 100 frutta fresca.

**dal "Dietario settimanale refezione G.I.L., Scuola  
Brunner, anno XXI" - 1941**

Lunedì. Pasta asciutta: gr. 100 pasta, 5 grasso, 15 sapor, 10 cipolla, 6 formaggio, 50 pane, 150 frutta fresca (aranci, mele, cachi). Martedì. Minestra di verdura: gr. 60 frattaglie (trippe), 25 riso, 20 carote, 20 cavolfiore, 20 verze e capucci, 20 spinaci, 10 cipolla, sedano, 3 prezzemolo, 5 conserva, 6 formaggio, 3 grassi, 50 pane, 150 frutta. Mercoledì. Riso e patate: gr. 150 patate o capucci, 50 riso, 5 grasso, 6 formaggio, 8 cipolla, 100 o 150 frutta fresca. Giovedì. Riso al latte: gr. 200 latte, 75 riso, 3 grasso, 6 formaggio, 50 pane, 150 frutta. Venerdì. Pasta - fagioli: gr. 50 fagioli, 50 pasta, 5 grasso, 8 cipolla, 5 farina - anche meno - 150 frutta fresca, 50 pane, 6 formaggio. Sabato. Spezzatino e cavolfiore stufato: gr. 80 carne, 5 grasso, 10 cipolla, 5 carote, 8 salsa, 5 farina - anche meno - 300 cavolfiore, 4 grasso, 150 frutta, 50 pane.

*Fondo Scuola Barcola b. 7, Circ. 23 ottobre 1914 e Fondo  
Scuola Roiano, b. 15*



24 GEN. 1994  
24013

## Indice

Dietario pel civico Spedale di Trieste

Dietario pei 3 ii.rr. Stabilimenti di pubblica beneficenza

Regolamento della casa di correzione e di lavoro di Trieste

Refezione scolastica

Quest'edizione, di duecento copie fuori commercio, è stata stampata  
nel mese di dicembre 1993 nella Tipografia Astra di Trieste