

Molini e pastifici Flli. Manzillo.

Contributors

Fratelli Manzillo.
Manzillo, Felicio Foglia.

Publication/Creation

Napoli : Fratelli Manzillo, [between 1950 and 1959?]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/tyzwykt3>

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



Pasta di Lusso

PRODUZIONE SPECIALE

MOLINI E PASTIFICI **MANZILLO**

ESPORTAZIONE MONDIALE



PASTA ALIMENTARE EXTRA DI LUSO GARANTITA DI ESCLUSIVA SEMOLA DI GRANI DURI

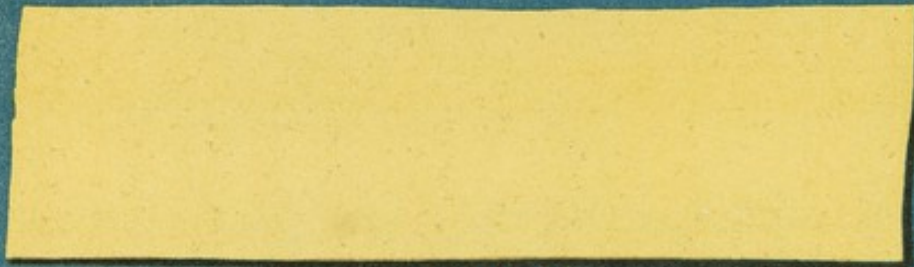
CARATTERISTICO TRASPORTO
DELLE PASTE ALIMENTARI IN AFRICA



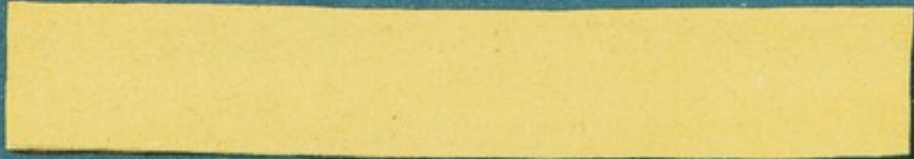
Gr. Off. FELICIO FOGLIA MANZILLO
NAPOLI (ITALY) TORRE ANNUNZIATA

ART. GRAFICHE E. BELARDI & C. - MILANO

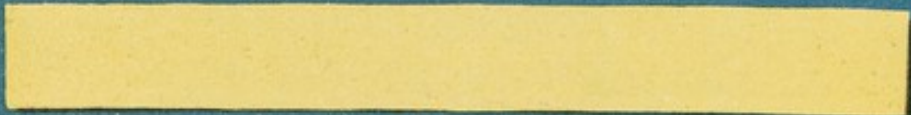
PASTE LUNGHE



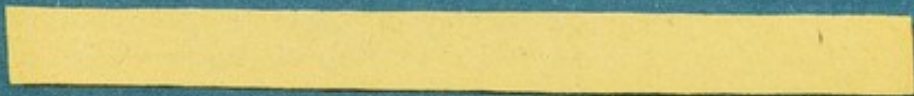
1 - Lasagne



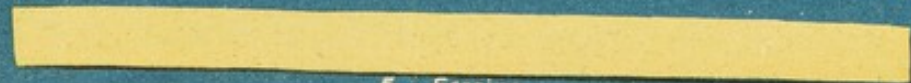
2 - Mezze lasagne



3 - Fettucce



4 - Fettucelle



5 - Fresine



6 - Tagliatelli



7 - Lingue di passero



8 - Linguine



9 - Linguettine



10 - Candeje



11 - Zitoni



12 - Ziti

PASTE LUNGHE



13 - Mezzani



14 - Mezzanelli



15 - Maccaroncelli



16 - Perciatelli



17 - Bucatini



18 - Vermicelloni



19 - Vermicelli



20 - Mezzi vermicelli



21 - Vermicellini



22 - Capellini



23 - Manfredi



24 - Manfredini

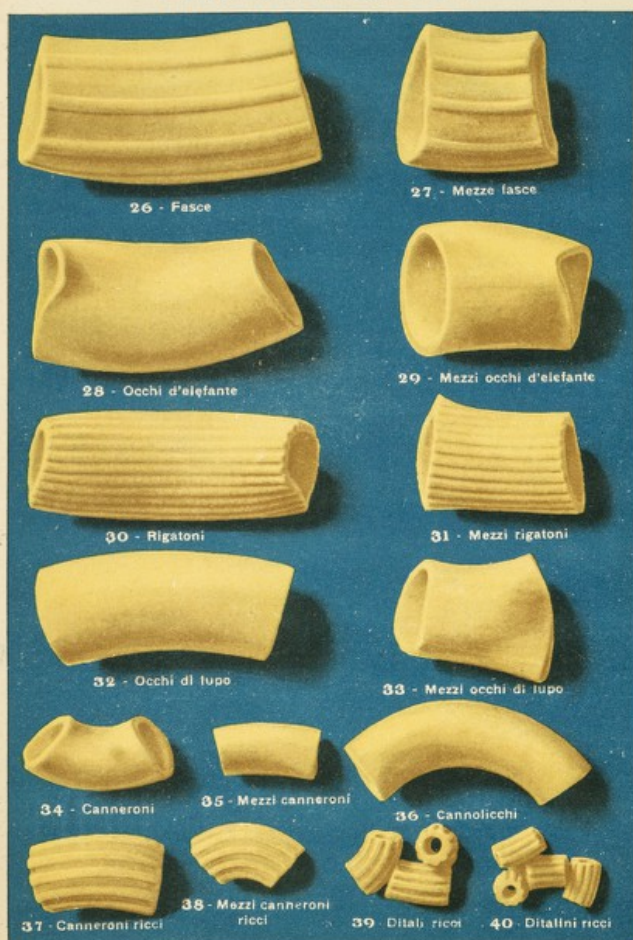


25 - Tripolini



Molini e Pastifici F. Manzillo .. Torre .. Annunziata

PASTE CORTE



PASTE CORTE



PASTE CORTE



59 - Anelloni d'Africa



60 - Anelli d'Africa



61 - Primavera francese



62 - Anelli ricci grandi



63 - Anelli ricci



64 - Anellini ricci



65 - Anelletti



66 - Stelle



67 - Stelline



68 - Crocette



69 - Rosmarino grande



70 - Rosmarino piccolo



71 - Orzo grande



72 - Orzo piccolo



73 - Seme melone grande



74 - Seme melone piccolo



75 - Seme cicoria



76 - Acini di pepe grandi



77 - Acini di pepe piccoli



78 - Seme peperoni grandi



79 - Seme peperoni piccoli



80 - Occhi di pernice grandi



81 - Occhi di pernice piccoli

PASTINE GLUTINATE



82 - Acini di pepe piccoli



83 - Stelline

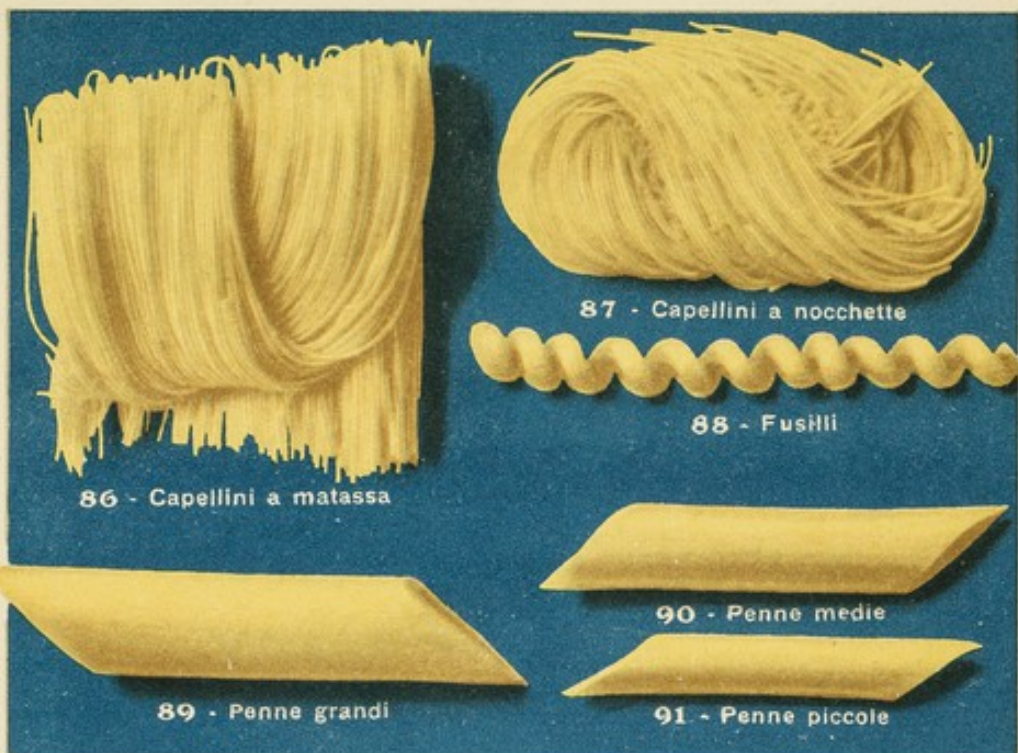


84 - Seme di cicoria piccoli

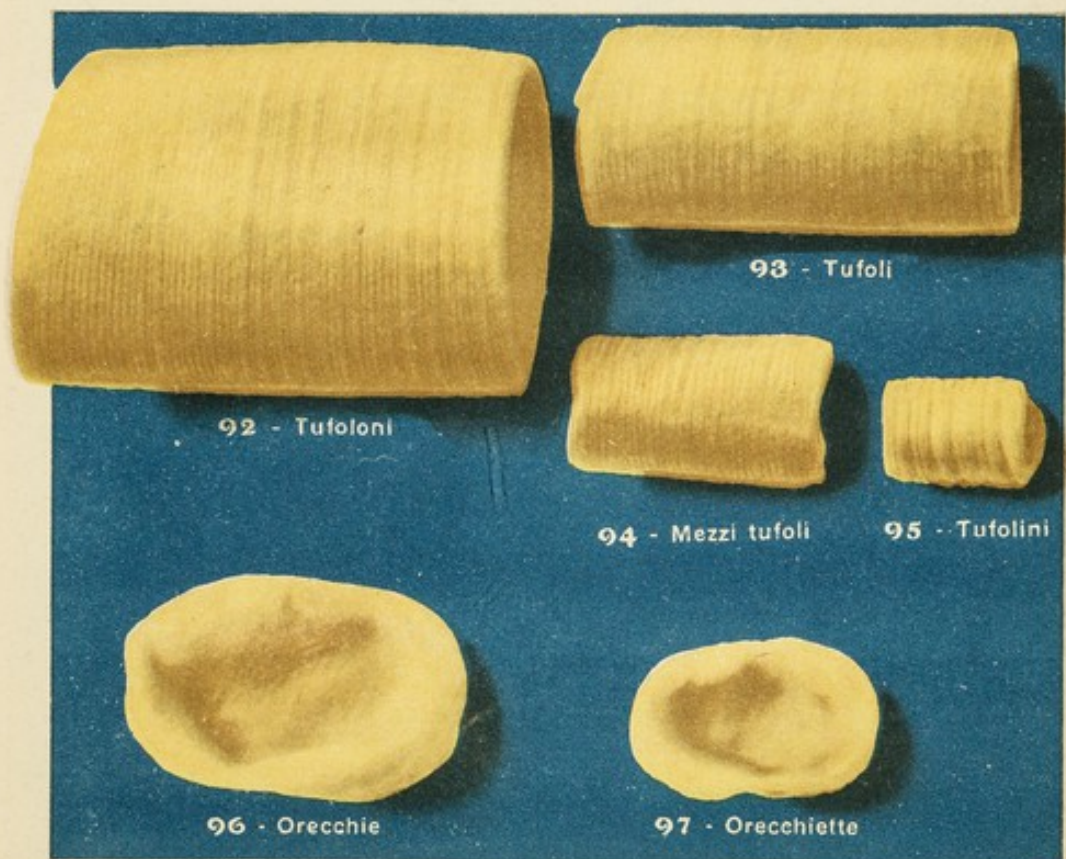


85 - Seme peperoni piccoli

PASTE SPECIALI



PASTE A MANO



Data del timbro postale.

Prezzi correnti senza impegno
per pagamento contanti

PASTA EXTRA SUBLIME	
DI LUSSO 00	L. al Q.le
PASTA EXTRA 0	” ”
” PRIMA QUALITÀ	” ”

NB. - Detti prezzi s'intendono per merce franco stazione Torre Annunziata, imballo a fatturarsi.

Prezzo imballo

CASSE da Kg. 10 USO AMERICA	L. 35,— al Q.le
” ” ” 30 SEMPLICE	” 20,— ”
” ” ” 50 ”	” 15,— ”
Casse ferrate	” 20,— ognuna
Sacchi	” ognuno
Sacchetti da Kg.	” ”

Condizioni Generali di Vendita

ARTICOLO 1. — La merce viaggia per conto, rischio e pericolo del Committente (Art. 79 Cod. di Comm.). La Ditta non assume quindi nessuna responsabilità delle avarie sofferte nel trasporto.

ARTICOLO 2. — All'atto dello svincolo, il cliente è tenuto alla verifica dei colli, assicurandosi che il peso corrisponda a quello esposto in fattura, reclamando all'Amministrazione Ferroviaria in caso di avarie o mancanze.

ARTICOLO 3. — La Ditta è autorizzata ad emettere tratta dell'importo come segnato in fattura, senz'altro avviso e le spese sostenute per l'emissione della medesima o per eventuale ritorno, saranno a totale carico del committente. Non si riconoscono pagamenti, se non fatti direttamente alla Casa o a persona direttamente autorizzata con nostra espressa procura.

ARTICOLO 4. — Gli imballaggi *fatturati*, si scontano se resi nel termine di 30 giorni dalla data della fattura, in buono stato e franco di porto alla nostra stazione ed in caso di nuova commissione.

L'imballo di cassette e sacchetti da Kg. 30 e 10 non è accettato di ritorno e viene fatturato al costo.

ARTICOLO 5. — Tutte le commissioni vengono trascritte ed accettate su appositi copia-commissioni e la Ditta si riserva di modificare o accettare con seguente lettera di conferma.

ARTICOLO 6. — I nostri prodotti sono *garantiti* di pura e scelta semola di grano duro e lavorati con la massima cura con i più moderni sistemi di macchinario e di prosciugamento.

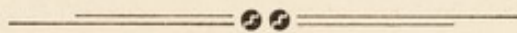
ARTICOLO 7. — Per qualsiasi contestazione, il domicilio legale è per le due parti eletto in Torre Annunziata.

A good recipe for cooking macaroni

For every Kg. of macaroni 6 liters of water are necessary. The water must be boiling, when the macaroni are put in, if the macaroni are long they must be broken up in pieces. Salt must also be added to the water, about 30 grams of kitchen salt.

During the boiling of macaroni it is necessary to stir it and the time of cooking is from 10 to 15 minutes. One must be careful that the rapid boiling of the water is continuous. When removing the pan from the fire it is advisable to add a liter of cold water and then pass it through the calender, it is then ready to have the tomato sauce added to it.

Only with this method can one be sure of having properly cooked our **macaroni Extra Sublime di lusso 00**, and of delicate taste.



Gebrauchsanweisung

Für jedes Kilo Makkaroni gebraucht man ungefähr 6 Liter Wasser. Sowie dieses siedet, werden die Makkaroni eingelegt zusammen mit 30 gr. Kochsalz (falls es sich um lange Stücke handelt, breche man sie).

Die Makkaroni werden unter beständigem Kochen von Zeit zu Zeit gerührt, Kochdauer: 10 höchstens 15 Minuten, je nach Geschmack. Zum Schluss giesst man ein Liter frisches Wasser zu und gibt sie zum Abtropfen auf den Sieb. Hernach kann die Tomatensauce etc. beigegeben werden.

Nur auf diese Weise kann man unsere **Makkaroni Extra Sublime di lusso 00**, gut kochen.

Modo per ben cuocere la nostra Pasta

Per ogni Chilogramma di pasta sono necessari circa 6 litri di acqua, giunta all'ebollizione immergervi subito la pasta (se pasta lunga spezzarla in tre parti uguali) unitamente a grammi 30 di sale doppio.

Si abbia cura di rigirare di tanto in tanto la pasta e così per 10, massimo 15 minuti, adattandosi secondo il gusto, e avendo cura di non far cessare l'ebollizione.

Nel toglierla dal fuoco si versi un litro d'acqua fresca nella caldaia stessa e poi passare tutto nel colatoio, indi condirla.

Solo con questo metodo si può ben gustare la nostra pasta, **pasta Extra Sublime di lusso 00**, anche senza condimento.



Mode pour bien cuire nos macaronis

Pour chaque Kilogramme de macaronis, il faut 6 litres d'eau. L'eau doit être bouillante, avant d'y mettre les macaronis. S'ils sont très longs, il faudra les couper, n'oubliant pas d'y ajouter 30 grammes de sel commun.

Il faut faire attention de bien remuer les macaronis pendant qu'ils bouillent, ça dure de 10 à 15 minutes, selon les goûts, l'ébullition de l'eau ne doit pas cesser en ce temps-ci.

Avant d'ôter le pot du feu, il faudra y ajouter un litre d'eau froide, puis on les passe dans le crible. Les macaronis sont maintenant prêts pour y ajouter la sauce.

Seulement avec cette méthode on aura un bon résultat, nos **Macaronis Extra Sublime di lusso 00**, seront bien cuits, et l'on pourra les manger aussi sans autre condiment.