

1	Spese di cucina anno 1786 – Novi Archivio Sauli	Novi. Giornale delle spese di cucina eseguite dal cuoco Francesco Brignardello
2	Spese domestiche anno 1786 – Novi archivio Sauli	Novi. Scritture elementari delle spese domestiche di M. Gerolamo Pallavicini e di suo figlio Paolino II Sauli
3	Note ai suddetti documenti fatte da chi li ha studiati	
4	Lettera di Francesco Capurro forse maestro di casa 1786 Novi	Capurro spiega al Canonico Paganino, agente in Genova di Paolino II Sauli, che il cuoco di Novi spende troppo
5	Dal Mondo antico all'età contemporanea: Commercio di carne salata e lardo dalla Sardegna durante il trecento	Scritto da Laura Galoppini
6	A.S.G. sala Foglietta filza 1216- 9 maggio 1565	Spese fatte per i magnifici signori Cesare Cattaneo e Giovanni Usodimare per il viaggio in Spagna (spese alimentari)
7	Articolo su alcuni documenti relativi al processo dell'Inquisizione a un mugnaio friulano nel '500	
8	Mediterranea ricerche storiche – Conflitti fazionali e crisi alimentare a Trapani nel biennio 1647- 48	
9	Origini e prospettive nei prodotti dolci da forno nella tradizione alimentare italiana	Carlo Antognelli 1983 – in occasione del convegno internazionale su Cultura e Storia dell'alimentazione svoltosi a Imperia 8-12 marzo 1983
10	Documento trascritto senza riferimenti anni 1679, 1680, 1682	1680 e 1682 Descritta la penuria di neve che si doveva prendere fuori Genova per l'estate. 1679 Descritta grandissima abbondanza di vino. 1680 penuria di vino.
11	Per fare maccheroni alla Genovese o veramente taglierini- ricetta tratta forse da Opera nuova chiamata Epulario	
12	Articolo anonimo sul mare, sui pesci	Non c'è alcun riferimento e si tratta di un articolo scritto a macchina su un foglio e incollato a pezzi su un'altro

Classificatore n° 1

13	Elenco delle spese fatte per alloggiare la regina di Spagna e per accompagnarla nel suo viaggio fino a Sestri Levante - 1714 dal 28 agosto	Contiene spese generiche, spese di viaggio e spese alimentari
14	Altri conti come sopra per la regina di Spagna dal settembre 1714	Sono molto più numerosi anche se diverse sono spese generiche e altre lettere.
15	Spese fatte in occasione dell'arrivo a Genova dell'Arciduca Massimiliano D'Asburgo 1775	Diverse spese fra le quali anche alcune alimentari
16	La cucina ligure nei proverbi e nei modi di dire – Valter Fochesato	Articoletto scritto a mano che pare un pro memoria per tenere una relazione incentrata sulla fame e sull'alimentazione con citazione di proverbi e modi di dire relativi.
17	Articolo anonimo sul peperone	
18	Serie di ricette in spagnolo che non hanno alcun riferimento	
19	Sembra l'indice di un libro antico di cucina ma senza alcun riferimento	
20	Cartellina rossa contenente riassunti e riferimenti relativi a Archivio Privato Doria D'Angri, nell'archivio di stato di Napoli; indice dei registri della famiglia Di Negro.	
21	Invito alla macrobiotica	Articolo della rivista “cucchiaino di legno” nel quale si parla di cibi macrobiotici
22	Manuale di terapie con gli alimenti	Nico Valerio: tutti i più moderni metodi scientifici per curare e prevenire le malattie con l'alimentazione.
23	Un nuovo libro di cucina del XV secolo	Articolo tratto dalla rivista delle biblioteche e degli archivi del 1913
<u>24</u>	Cartellina verde contenente appunti sullo zucchero	

Classificatore n° 1

Classificatore n° 1

25	A.S.G. camera di governo e finanza anno 1561 ottobre, filza 32, appunti relativi a spese alimentari per il pranzo in onore di Battista Cicala Zoagli Doge di nuova elezione	Breve descrizione delle portate del pranzo
26	Archivio parrocchiale di Monterosso Spese alimentari anno 1677 Nota di spese per il predicatore pagate dal municipio	Brevi note scritte a mano relative a spese alimentari
27	ASG camera di governo e finanza filza 72 10 luglio 1591 spese fatte per la cena del cardinale di Gioiosa (in casa dei Grimaldi)	Alimenti
28	ASG sala Foglietta filza 1219, fortificazioni 1545-1571. 9 maggio 1565 Spese fatte per li magnifici signori Cesare Cattaneo e Gio Usodimare per il viaggio a Spezia	Spese alimentari
29	ASG Finanza Atti Filza 153 – 7 marzo 1623 – lista delle spese fatte da Nicolò Doria e Leonardo Spinola nell'alloggio a nome pubblico dato al principe di Condè portata hoggi in Camera da li detti Magnifici Nicolò e Leonardo	Spese alimentari e varie con trascrizione completa in tabella scritta al computer
30	ASG sala Foglietta – filza 1090 Decreti (1618 – 1796) 1785 Cartella circa i pasti per la guarnigione delle Galee	Interessante cartella nella quale sono elencate le derrate alimentari spettanti al Tenente, al Sergente, al caporale e al soldato.

31	La fonte vaticana nei primi libri di cucina italiani – Carmelo Spadaro di Passanitello	Breve relazione con ricette antiche	Classificatore n° 1
32	Amaro Santa Maria al Monte – Nicola Vignale	Pubblicità e brevi note sull'amaro	
33	Eating in the middle age	Estratto di un breve articolo in inglese	
34	Storia del cibo – estratti vari	La cucina araba; Origini persiane della cucina; Altre influenze; Gli arabi e la medicina dietetica; Il Regimen Sanitatis Salernitanum; Negozi di cibi cotti (medio evo); L'igiene; L'approvvigionamento di cereali; La tavola medievale; La conservazione sotto sale; Tipi di sale; L'importanza del sale nella storia; La conservazione mediante essiccazione; Tecniche di cottura;	
35	D'art culinaire médiéval di Marianne Mulon (in francese)		
36	Fotocopie poco comprensibili di un trattato proveniente da Londra dal titolo Tractatus de septem vitiis		
37	Matricola dell'arte de Midolli (elenco di nomi)		
38	ASG notaio Gio Maria Torre, 3251 anno 1560?	Copie documenti evidenziate in alcuni punti (potrebbe trattarsi di persone indicate come corallatori) (corallo)	
39	ASG notaio Gio Francesco Poggio, 6785 (circa 1645)	documenti vari	Classificato
40	Menù della Famiglia Durnovo del 1857 (solo due menù)		
41	ASG notaio Antonio De Franchi Sacco, 2393, n. 274, 12 maggio 1567	Inventario dei beni presenti nel negozio di Oberto da Montobbio	
42	Censimento 1468 Formaggiai, tavernai e macellai (nessun altro riferimento)		
43	Matricola dell'arte dei		

	formaggiai anno 1524/25 (nessun'altro riferimento)		
44	Approvazione capitoli dell'arte dei paperari di Voltri – 14 novembre 1584		
45	ASG Notai di Genova, Raffaele Lavaggi, 2846, anno 1821 primo trimestre Atto 18, foglio 39, 12 gennaio 1821	Perizia fatta da Baccalari (pesce salato, baccalà) con la quale si determina che una partita di pesce è di cattiva qualità	
Fin qui classificatore numero		1 Fin qui classificatore numero 1	
46	ASG San Giorgio Sala 37 Salumi indice 18 Gabella dei salumi dal 1360 in poi	Piccola ricevuta con appunti relativi alla gabella dei salumi	Classificatore n° 2
47 e 47A	ASG notai Antonio De Franchi Sacco, 2393	Dovrebbe essere la copia del documento originale del numero 41	
48	ASG notai, Pavia Sebastiano, 2110	Furto di papiri (carta) a Voltri	
49	ASG notai, Pavia Sebastiano, 2110 altro documento	Prezzi carne di manzo, capretto, agnello e castrato: tonnina grassa e magra, carne salata.	
50	Harpestraeng di Marius Kristensen 1908 – 1920 Testo in danese	Serie di fotocopie di un libro in lingua danese nel quale sono riportate anche alcune ricette in latino tratte da non so quale <i>libellus de arte coquinaria</i>	
51	Elenco di vari testi di cucina con riferimenti e localizzazione presso biblioteche italiane. Fra essi diversi dedicati alla cucina Russa, al caviale ecc.		
52	Foglio unico che indica un conto relativo al trasporto di riso da Amsterdam il 24 aprile		

	1666.		Classificatore n° 2
53	Foglio unico dal titolo Approvvigionamento della carne a Genova nel secolo XVIII	Unità di misura: peso e valore	
54	I Pignatari di Savona (coloro che lavoravano la ceramica)	Estratto dalla tesi di laurea di Gabriella Tessitore	
55	Elenco di dipinti o affreschi relativi al cibo con collocazione in chiese, musei ecc.		
56	Schede relative al cibo senza la provenienza	Sono indicate le quantità e le unità di misura. Gli anni e il giorno. Vini, carne, pesci, pane, zucchero...	
57	ASG San Giorgio sala 35 filza Aetorum 1588	Trascrizione di un documento nel quale si parla di un provvedimento circa la vendita di vini da parte dei tavernari.	
58	The medieval english cuisine: peoples attitude and feeling – di Fulvio Bertani 1994	Serie di fotocopie relative ad uno studio sul cibo medievale inglese in lingua.	
59	Cartella di colore verde che raccoglie la corrispondenza di G.Rebora con Carmelo Spadaro di Passanitello.	Fra i fogli un articolo sulla insufflazione sub-cutanea per scuoiare gli animali. Diverse lettere nelle quali ci sono considerazioni su specifici termini legati al cibo e altro	
60	Due articoli di Giorgio Nebbia tratti dal periodico Mondo operaio	La Merceologia come scienza sovversiva. 1976 Quali merci per quale società 1980	
61	Il dolce mestiere del risanatore – opuscolo della serie Questa Italia siamo noi (Sole 24 ore)	L'articolo parla del risanamento della Elah-Dufour di Novi Ligure	
62	(Credo ASG) notaio Gerolamo Assereto, 1748 Vendita utensili da fidelaro	Trascrizione di un elenco di utensili da fidelaro completo di costi (pasta)	
63	Report settimanale del 12/04/2000 per il CSB Catalogo S.B.A.	Serie di titoli di volumi su tematiche alimentari	
64	È tempo di pasta – Vincenzo	Nelle poche righe estratte da un articolo di questo libro, si parla della percentuale di	

	Agnesi breve estratto	cruschello nella pasta e della cosiddetta Avvantaggiata genovese o ligure avvantaggè	
65	Gli agrumi nell'estremo Ponente ligure tratto da Rivista Ingauna e Intemelia 1984	Articolo che contiene anche illustrazioni.	
66	Il lessico del manoscritto inedito Genovese " <i>Medicinalia quam plurima</i> " (Glossario) Giuseppe Palmero	Contiene un glossario relativo ai termini contenuti nel manoscritto	
67	Feste barocche a palazzo del Principe le nozze Doria – Panphilj 1671	Articolo in tre copie	Classificatore n° 2
68	Articolo che parla di Bartolomeo Sacchi detto Platina (1421 -1481)	Si parla di Platina e di cibo del suo tempo	
69	Spreco e cibo. Festa e abbondanza simbolica nelle società povere - Articolo di Vittorio Lanternari		
70	Alimentazione e distribuzione alimentare nel Medioevo: Il "supermarket" di Diolaiuti di Cecco ad Imola a metà del Trecento – Articolo di Ivan Pini		
71	Centro di documentazione sui problemi dell'alimentazione	Contiene un elenco di libri che dovevano far parte di questo centro	
72	Altro elenco di libri sull'alimentazione e sulla storia del cibo		
73	Appunti su Francesco Cirio, sulla nascita della CIRIO e sul suo sviluppo (fino al boom economico del secondo dopoguerra e fino alla morte di Paolo Signorini 1.4.1966)		

74	Fogli scritti a mano che riportano diverse spese alimentari relative a documenti anni 1744-55. ogni documento ha il suo riferimento puntuale.		Classificatore n° 2
75	Elenco di diversi pesci e crostacei di mare con descrizione di ognuno e curiosità storiche		
76	Descrizione della MASTICA, resina gialla aromatica estratta dal lentisco		
77	Descrizione del TROCISCO preparazione in pastiglie		
78	Farinata: alcune brevissime note e riferimenti		
79	La fabbrica degli speciali: cotognata e sciroppo di rose – solo il riferimento alla voce, ricetta e pagina.		
80	Informazione, expertise e qualità dei prodotti in Francia, 1871 – 1914 di Alessandro Stanzani	Parla delle frodi alimentari in Francia a cavallo fra '800 e '900	

	Classificatore numero 2	Classificatore numero 2	
81	Medicina Domestica o sia Trattato completo di mezzi semplici per conservarsi in salute... Guglielmo Buchan (medico scozzese) 1785	Fotocopia del fronte e di sole 4 pagine del libro nelle quali si parla di alimenti in generale, quanto sia importante la dieta per star bene. In nota due articoli: processo per fare aceto; processo per fare cervogia (birra)	Classificatore n° 3
82	Pinzato al documento sopra c'è un articolo tratto da Gazzetta nazionale della Liguria del 2/10/1802: Avviso ai dilettanti del vino Monferrino	Si riferisce che ci sono venditori di vino che frodano il pubblico poco esperto vendendo acqua raddolcita, colorata e alcolizzata con un po' di acqua vite. Questo vino è stato gettato pubblicamente nei tombini di piazza Banchi.	
83	Vino: 1553, 1556, 1545, solo trascrizioni di brevi accenni al vino completi di conti		
84	Mostardella	Brevi note anonime su questo salume	
85	Berodi (sanguinacci)	Brevi note anonime	
86	26 dicembre 1651 Comune di Sanremo serie Ia, scatola 18/14. Spese alimentari	Documento che elenca spese per alimentari per: vitella, capponi, moscatello, manza, uova, formaggio, menestra, pagare servitori, canditi, sucari e spetiaria a seguire: sucaro (zucchero) in pane, sucata, zucchero in polvere, spezie fini, pinoli, uvetta, garofani, canditi.	
87	Spigolature Storiche sull'alimentazione in Liguria Anna Maria Salone – David Cartei Genova 1988	Si parla dei cibi liguri anche molto antichi (sintetico) con riferimenti bibliografici e due poemetti in appendice.	
88	Salimbene De Adam (alcune fotocopie) Cronica fratris Salimbene de Adam Ordinis Minorum 1248	Accenni al cibo e al vino nell'acqua	

	(1250) lingua: Latino		Classificatore n°
89	Aspetti dell'attività di pesca nella zona del promontorio di Portofino – Coop. Di biologia marina per la Provincia di Genova. 1980	Studio sui metodi di pesca, sulle tipologie di attrezzature, sui pesci ecc.	
90	Marinai e pescatori in Liguria (XVI-XVII secolo) Vilma Borghesi 1982	Relazione per convegno L'uomo e il mare – Santa Margherita 2/3 luglio 1982	
91	L'arte dei farinotti tra '600 e '700 (Genova) di Andrea Masconi Capitolo 2°		
92	Vivaio ostriche in San Lazzaro, vicino alla lanterna 6/12/1672 documento 228 – 103 (non ci sono altri riferimenti) seguono fotocopie di documento antico nel quale si parla di ostriche.	Allegati altri documenti sempre sul vivaio delle ostriche e disegno antico relativo a una parte della spiaggia della Cava, a proposito della costruzione di magazzini.	
93	La longue durée de l'alimentation: permanence rurale e différenciation urbaine en Grèce sous le domination ottomane . Anna Matthaiou – Prato 22/27 aprile 1996 (settimana di studi sull'alimentazione e nutrizione secoli XIII – XVIII)_Francese		
94	Oferta de alimentos y pautas básicas de consumo en la Espana mediterranea durante siglo XVIII. El caso della isla de Mallorca, 1778 – 1808 (settimana di studi sull'alimentazione e nutrizione		

	secoli XIII – XVIII). Spagnolo		Classificatore n° 3
95	L'alimentation ne la Espana Medieval. Estrado de las investigaciones. Miguel-Angel Ladero Quesado. Spagnolo		
96	La historia de la alimentacion en la Espana moderna: resusltados y problemas – Antonio Eiras Roel		
97	Les cuisines regionales dans l'ancienne France: problemes et donnees – Francese		
98	Un sondaggio sulle razioni di comunità a “nutrimento collettivo” e sui consumi privati a Genova in età moderna: dati su quantità, qualità e prezzo		
99	Precarietà esistenziale ed esorcizzazione del rischio nella cultura folklorica marinara tradizionale del sud Italia (Lombardi, Satriani, Meligrana)		
100	Zibaldone da Canal, manoscritto mercantile del sec. XIV – Venezia 1967	Sono solo alcune fotocopie nelle quali si parla delle proprietà del rosmarino e poi di alcuni altri rimedi per mali vari.	
101	La vita del conte di Schnabelewopski, romanzo di Henrich Heine.	Si tratta di una analisi antropologica nella quale si parla anche di cibo.	
102	Due articoli sul caffè: uno tratto dalla Casana, n°2 del 2002: Dalla piantina alla tazzina di Paolo D'Agostini. L'altro: il caffè; Laura Pignone		
103	Giornale storico della Lunigiana	La pesca nelle Cinque Terre e l'esercizio della tonnara di Monterosso dal secolo XVI al	

	gennaio 1970	secolo XIX	
104	Relazione della città di Genova e suo dominio 1668 (solo alcune pagine su Genova)	Conte Galeazzo Gualdo Priorato – in Colonia - 1668	
105	Le tonnare e altri interessi dei Pallavicini in Sicilia nei secoli XVIII e XIX	Nicola Calleri allegati allo studio di Calleri (che è in più copie) Diversi documenti e diari delle tonnare di Formica e Favignana	
106	Tonnare e tonnaroti nella Sicilia del quattrocento	Rosa Maria Dentici Buccellato	
107	La peche et les madragues dans la Sicilie medievale	Henri Bresc in lingua francese (due copie)	
108	La peche e le pecheur dans le Mediterranee byzantine	Catherine Asdracha	
109	Reallexicon fur antike und Christentum Tedesco	Tueodor Klauser – 1969 Stuttgart Studio sulla pesca	
110	Der heilighe fisch (solo indice)	FRna Joseph Dolger – Munster in Westf. 1922	
	<u>Fin qui Classificatore numero 3</u>	<u>Fin qui Classificatore numero 3</u>	
	Pesi e Misure	Pesi e Misure	

Classificatore n° 4 Pesi e Misure

111	Histoire de la mesure (1987 II $\frac{3}{4}$) – Jean Claude Hocquet Conditionnement et mesure du sel en Europe sous l’Ancien Regime. Francese	
112	Una fotocopia con pesi e misure di Genova e loro ragguglio col sistema metrico decimale (non ci sono riferimenti)	
113	Antiche misure romane e tabelle di ragguglio con le misure antiche di diverse città italiane (e col sistema metrico decimale)	
114	Didascalia per la comprensione dei numeri arabi o romani nei documenti antichi.	È una sorta di tabella che riporta i numeri arabi e romani così come si possono trovare nei documenti antichi. Molto utile per le trascrizioni.
115	Pesi originali del deposito di San Lorenzo (serie di fotocopie)	

116	Pesce morone <i>Centrolophus pompilus</i> – (una sola fotocopia) tratto da Descrizione di Genova e del Genovesato – Genova 1846	
117	Economie Antique – La bureaucratie ptolemaique (un solo foglio in fotocopia) tratto da Annales d’Histoire economique e sociale 1935 Francese	
118	Identification des pratiques Agro-Sylvo-Pastorales et des savoirs naturalistes locaux: mise a contribution de l’ecologie historique des sites – D. Moreno, G. Poggi. Francese	Dagli atti di : Monde Rural et Histoire des sciences en mediterranee 23 novembre 1996
119	L’origine des plantes cultives ; di Charles Parain – tratto da Annales d’Histoire economique e sociale -novembre 1935 n°36. Francese	
120	Tentative de bonification de la plaine d’Aleria au XVII Siecle par l’assechement de l’etang del sale Anna Maria Salone – Bastia 1988 Francese	
121	Trascrizioni di documenti (con fotocopie originali) relativi a terreni e edifici di privati	

Classificatore n° 4

	completi di valori. (contenuti un una busta intestata Notai Carlo Carosi – Recco)		Classificatore n° 4
122	Notes sur le manuels medievaux de technique agraire – G.Rebora Francese		
123	Libri inerenti l'industria, l'agricoltura e l'economia piemontese conservati presso l'Archivio storico di Asti e Torino.	Cartellina gialla che contiene diversi indici relativi agli elenchi in oggetto e riguardanti documenti sui vini, terreni, viticoltura e altro.	
124	Foglio unico tratto da Novi Nostra che contiene la trascrizione di un contratto agrario del 1527		
125	L'agronomie hispano-arabe - L. Bolens tratto da Annales: Economies, societes, cilivisations sept.-octob. 1975 Francese		
126	Affittamento capitalismo del podere denominato La Paglina situato nei "Corpi Ssanti" di Novara: proprietà della Signora Gisella Treves Pugliese. Enrico Vigna		
127	Origini, sviluppo e primo commercio (dell'olio)	Studio senza riferimenti all'autore	
128	Licori e vini che si conservano e vendono nella pubblica Cantina e Fiascheria a cura del Magistrato Ill. de Sig. Provvvisori del Vino della Seren.	Solo un foglio con tipologie di vino e alcuni prezzi	

	Repubblica di Genova		
129	Circa il proibire i vini forestieri 1718	Foglio unico che riproduce un documento nel quale si spiegano le ragioni che portano a proibire l'introduzione di vini forestieri in tutto il territorio della Repubblica di Genova A.S.G. Finanza – Filza 1046	Classificatore n° . 4
130	Nota dei vini dati in franchigia nel 1653	Diverse fotocopie di trascrizioni A.S.G. – sala 40, pandetta 21 – n. 977, Pratiche per compere	
131	Paolo Canale cantiniere alla cantina de fiaschi per fiaschi 2100 vino della qualità e prezzi infrascritti hoggi esistenti in detta cantina – 1692 a 31 ottobre	Trascrizione di documenti contabili relativi a tipologie, quantità e prezzi di diversi vini. 20 pagine.	
132	Fotografia formato A4 a colori soggetto: cantina con cantiniere, botti e vino; gente che assaggia.	Sembra presa da una tavola medievale	
133	Il vino, storia, tradizioni, cultura Di Hugh Johnson	Solo tre pagine, più frontespizio, nelle quali si parla di vino Sauternes	
134	Champagne: caratteristiche, storia, tipologie, processo ecc.	Serie di fogli su carta intestata Champagne Terrier-Jouet	
135	Giuseppe Rocca – Per una geografia della vite e del vino nel Piemonte sud-orientale. Torino 1984	Studio completo in fotocopia	
136	I liguri all'estero: Andrea Sbarboro il re dei vini in California – La Liguria illustrata, 1914		
137	1716 a 20 ottobre: libretto dove si ha da nottare tutti li vini che si hanno da prendere da manenti e debitori di Bisagno nel corrente anno 1716	Serie di trascrizioni di conti relativi alle quantità di vino e uve ricevute	
138	Due lettere di G. Reborà al	Riguardo a certi vitigni citati in francese, e storpiati nei nomi, da Chabrol de Volvic nella	

	collega Calò e una risposta di quest'ultimo.	sua Statistique	Classificatore n° 4
139	Busta contenente due fotografie a colori formato A4 che riproducono quadri di Bartolomeo Bimbi con soggetto uve. 1696-1699 circa	All'interno della busta si trova anche un breve articolo che descrive i due quadri tratto da: il giardino del Granduca. Natura morta nelle collezioni medicee. Ediz. Seat 1992	
140	Il libro della cucina (manca frontespizio)	Pare essere ristampa di un libro antico. Ricette di cucina forse databili XV – XVI secolo Contiene anche glossario dei termini di cucina.	
141	Serie di fogli riportanti ricette di pesce in francese	Turchia, Libano, Forlì – Cesena, Tunisia, Provenza (probabilmente derivate da una manifestazione del Conservatorio Internazionale delle Cucine Mediterranee	
142	N° 12 immagini a colori riprodotte su 9 fogli (tre ne contengono due ciascuno) che riproducono scene dedicate al cibo, alla pesce, agli ortaggi...	Sono scene medievali; nessun riferimento	
143	Ricetta dei Corzetti alla Vissani per Genova 2004	Un solo foglio	
144	Ricetta di salmone	Un solo foglio	
145	Ricetta dei Canditi di fiori d'arancio	Un solo foglio, tratta da Il nuovo Cuoco Italiano 1773	
146	Come si cucina il Baccalà in Sicilia	Opuscolo di sei fogli	
147	Cacao e cioccolato fascetta trasparente che contiene documenti su questo argomento	Si ritrova la corrispondenza inviata dalla ditta Novi a G. Reborà a proposito di una monografia su cacao e cioccolato per festeggiare i 100 anni della suddetta società. Inoltre vi si trova una immagine fotografica relativa ad una decorazione su maiolica che ritrae un pranzo e la preparazione della cioccolata. C'è anche un articolo di G. Reborà proprio sul cioccolato e sul cacao.	
148	Riproduzioni di ricette medievali.	Si legge il titolo della ricetta Torta di Schalogne o de cepolle; Torta Parmesana; Torta de caso e ova senza lardo.	
149	Appunti sull'esercizio dello Speziale a Firenze nel Quattrocento	Articolo di Antonella Astorri; tratto da Archivio Storico Italiano – Storia Patria per la Toscana. 1989 dispensa 1; editore Leo S. Olschki.	
150	Foglio A3 che funge da fascetta	Contiene un primo foglio, che pare essere isolato dal resto, che riporta la notizia della	

	e riporta la scritta a mano "varia"	tradizione di mangiare oche il giorno di Ognissanti a Lucca. Altri quattro fogli tratti da Zibaldone da Canal, manoscritto mercantile del sec. XIV, Venezia 1967. (curato da Alfredo Stussi con studi di F.C. Lane; Th. E. Marston; O. Ore). Vi sono riportate le virtù del rosmarino: Queste sono le vertude de lo rosmerin.	Classificatore n° . 4
151	Come cucinare il pollo ricetta del 1425 circa	Più copie di un solo foglio contenute in una piccola fascetta di carta recante la scritta "Nelli". Uno dei fogli contiene interessanti note a proposito della ricetta scritte da chi l'aveva inviata a G. Rebora.	
152	Articolo di G. Rebora dal titolo "Diete"	È contenuto in tre fogli e tratta di leggi contro i lussi del '500, che cosa si consigliasse mangiare e un breve glossario.	
153	Articolo di G. Rebora senza titolo	Tratta di abitudini alimentari nei giorni di festa, soprattutto Natale poco di Pasqua	
154	Prezzi di alcuni generi alimentari Sala 35 sc. 23 – Cancellieri di San Giorgio, Canell. Jacobi Ligalupi, filza 1584 in 86 Actorum.	Spese per il pranzo del 30/10/1585. Costi puntuali di diversi prodotti alimentari; alcune spese di cancelleria. Vino, pesci, zucchero, pepe, cannella, uova, latte, farina di riso, mosto cotto, olio, farina, caviale, rossetti seppie e totani, castagne, carciofi, pere, mele, mandorle, aceto, radici.	
155	Sua Eccellenza il Signor Ignazio De Mari deve per (spese da speciale) estratto di ginepro...	25 marzo 1765. Due fotocopie dei documenti originali e una parte di trascrizione a mano.	
156	Busta gialla dell'Archivio di stato di Genova	>Tre fotografie di sei facciate di un libretto nel quale si parla di abitudini alimentari di alcune feste come Natale, Pasqua, Epifania. >Una fotografia di un documento antico che riporta una serie di spese alimentari >Due fotografie di documenti medievali in latino nei quali si parla di "pancogolli"	
157	Levantine sugar industry in the later middle age – An example of technological decline . E. Ashtor Inglese		
158	Cultura e storia dell'alimentazione: Rassegna stampa del convegno internazionale tenutosi a Imperia dal 9 al 12 marzo 1983	Pubblicazione rilegata (TRE COPIE)	

