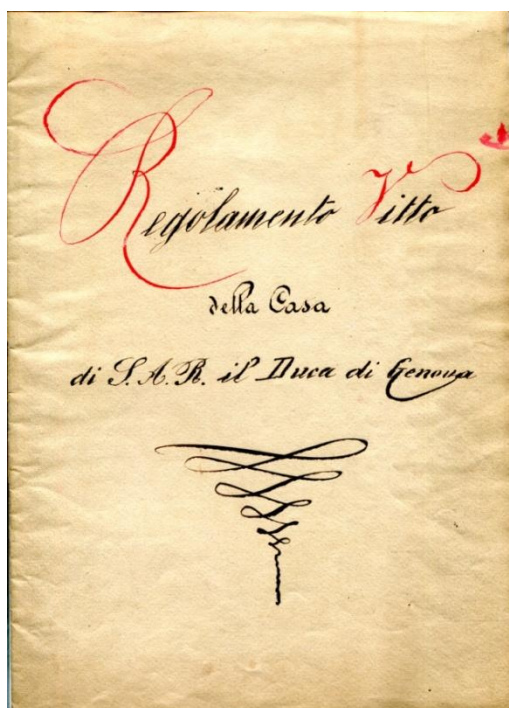


Il regolamento per le spese del vitto della Casa dei Duchi di Savoia-Genova

(Gianluigi Alzona)

Alcuni anni orsono l'autore di queste note rinvenne sul mercatino dell'antiquariato di Chiavari, cittadina del Levante Ligure, alcuni documenti provenienti dalla casa di S.A.R. il Principe Tommaso di Savoia Duca di Genova. Il più rilevante riguarda il regolamento per le spese del vitto risalente all'anno 1901. Con ogni probabilità esso faceva parte degli effetti personali di tal Domenico Varrone che prestò servizio presso la Casa Ducale come cuoco, come risulta dalla lettera di benservito rilasciatagli il 27 agosto 1902 dall'Intendente Generale della Casa (vedi Appendice).



I Duchi di Genova erano parenti stretti della Casa regnante: Tommaso era figlio di Ferdinando *senior*¹ (a sua volta figlio del re Carlo Alberto) e fratello di Margherita (moglie del re Umberto I); risiedevano nel palazzo Chiabrese, accanto al Palazzo reale; trascorrevano la loro villeggiatura nel castello di Agliè.

Nel 1901, anno di redazione del regolamento, la famiglia Ducale era così composta: il Duca Tommaso² di anni 47, la consorte Isabella di Baviera³ di anni 38, il figlio maggiore Ferdinando *junior*⁴ di anni 17, i Principini Filiberto di anni 6, Maria Bona di anni 5, Adalberto di anni 3. Essi sono ritratti insieme in una

¹ Primo Duca di Genova. Nato il 15 novembre del 1822 a Firenze, morto il 10 febbraio 1855 a Torino. Proprietario di beni già posseduti da Benedetto Maurizio di Savoia Duca del Chiabrese (figlio cadetto del re Carlo Emanuele III), tra cui il Palazzo Chiabrese a Torino ed il Castello di Agliè Canavese. Sposato con Elisabetta di Sassonia.

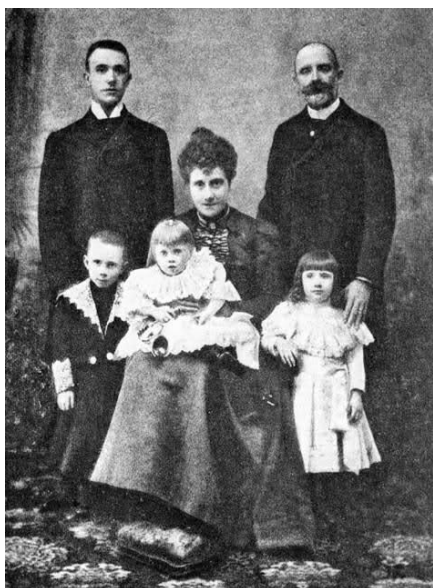
² Nato a Torino il 7 febbraio 1854, figlio di Ferdinando sr. Duca di Genova e Elisabetta di Sassonia. Divenne Ammiraglio del 1901. Sposato con Isabella di Baviera.

³ Nata a Monaco di Baviera il 31 agosto 1863 dal Principe Adalberto, morta a Roma il 26 febbraio 1924. Si sposò con Tommaso Duca di Genova il 15 aprile 1883 a Monaco di Baviera.

⁴ Nato a Torino il 21 aprile 1884, morto a Bordighera il 24 giugno 1963. Entrato nel 1901 all'accademia navale, divenne Ammiraglio nel 1934.

fotografia scattata un paio di anni prima. Faceva ancora parte della famiglia la madre del Duca, Elisabetta di Sassonia⁵ di anni 71.

In quell'anno Tommaso era diventato Ammiraglio, nello stesso anno suo figlio Ferdinando jr. era entrato all'Accademia Navale iniziando la carriera che lo porterà anch'esso all'Ammiragliato.



La famiglia del Duca di Genova nel 1899

A sinistra

in alto: Ferdinando jr. primogenito (n. 1884)

in basso: Filiberto secondogenito (n. 1895)

Al centro

Isabella di Baviera Duchessa (n. 1863)

In braccio: Adalberto ultimogenito (n. 1898)

A destra

In alto: Tommaso Duca (n. 1854)

In basso: Maria Bona terzogenita (n. 1896)

<https://www.qoqmsite.net/the-bustle-eras-1870-1890/subalbum-isabella-of-bavari/ca-1899-based-on-age-of.html>

Il regolamento, di cui si riproduce la trascrizione integrale, consiste in 19 pagine manoscritte più il frontespizio intitolato "Regolamento Vitto della Casa di S.A.R. Il Duca di Genova".

Le prime quattro pagine contengono una sintesi degli 8 articoli e 9 allegati in cui si suddivide il documento. Le spese regolate sono quelle della cucina e della frutteria, per la maggior parte secondo il sistema delle "assegnazioni fisse giornaliere per persona", in misura minore "ad economia".

Il regolamento è firmato dal Gran Mastro della casa Ducale, secondo gli ordini impartiti dal Duca: della sua esecuzione è particolarmente incaricato il capo degli uffici di bocca sotto il controllo dell'intendenza generale.

Le spese vengono distinte in: servizi di primo mattino, servizi di tavola del Duca e le Duchesse, ordinario e di mezza gala, del principe Ferdinando, delle persone di corte o invitate, del personale amministrativo e del personale di servizio, le spese da farsi ad economia e i servizi autorizzati senz'altro. Tra il personale sono compresi il Precettore del principe Ferdinando, il primo cameriere del Duca, le balie lattanti e donne di governo dei Principini, le cameriere di guardia delle Duchesse, il Cappellano (anche quand'è al castello d'Agliè), tra le spese da farsi ad economia vi sono i servizi di gala e quelle relative a ricevimenti, balli, serate danzanti, paper-hunts⁶, gite e viaggi.

Le assegnazioni prevedono in generale un numero fisso di piatti e sono regolate secondo il numero di persone servite, all'aumentare delle quali gli ammontari complessivi delle assegnazioni aumentano meno che proporzionalmente ovvero gli ammontari pro-capite si riducono progressivamente, presupponendo una sorta di "economia di scala" nel servizio erogato.

⁵ Nata a Dresda il 4 febbraio 1830 dal re Giovanni di Sassonia, morta a Stresa il 14 agosto 1912. Sposata a Dresda il 22 aprile 1850 con Ferdinando sr. Duca di Genova, rimasta vedova nel 1855 si risposò con il Marchese Niccolò Rapallo nel 1856, rimase nuovamente vedova nel 1882.

⁶ Negli sport equestri, finta partita di caccia alla volpe, nella quale un cavaliere lascia sul terreno una serie di pezzi di carta, che costituiscono la traccia da seguire (<https://www.treccani.it/vocabolario/paper-hunt/>)

Trascrizione integrale del documento

Pag. 1

Casa di S.A.R. Il Duca di Genova

Spese Vitto

Regolamento 31.12.1896 e successive modificazioni fino al 1.4.1901

Torino, 31 dicembre 1896

Sono ormai trascorsi due anni dacché le spese propriamente dette di tavola (colazione e pranzo) e per quelle del caffè-latte del primo mattino, questa Casa adottava, in via di esperimento, il sistema delle assegnazioni fisse giornaliere per persona, lasciando che continuassero a farsi, per lo più, ad economia le spese degli altri servizi di bocca.

L'esperimento di questo nuovo sistema essendo riuscito soddisfacente, in quanto che produsse una diminuzione, molto importante, di spesa, pur conservando al servizio di bocca della Casa Ducale conveniente decoro e larghezza, e senza che abbia disturbato alcuno interesse rispettabile del personale di Cucina, frutteria, ecc., Noi riteniamo giunto il momento sanzionare il sistema stesso con un Regolamento, che, facendo luogo a quelle leggere modificazioni che si riconoscono al riguardo opportune, gli dia vita stabile.

Presi pertanto gli ordini di S.A.R. il Duca, determiniamo quanto segue:

Art. I

Le spese del caffè, latte, ed accessori, del primo mattino, e quelle delle colazioni e dei pranzi di Mezza Gala od Ordinari, verranno fatte in base alle relative assegnazioni fisse, prescrizioni ed avvertenze di cui agli allegati A. B. C. D. E. F. G. del presente regolamento.

Art. II

Si faranno ad economia le spese specificate all'Allegato H.

Pag. 2

Art. III

Il sistema delle assegnazioni fisse sarà sospeso totalmente, o in parte, in qualunque circostanza venisse a riconoscersi dalla casa la convenienza di questa sospensione.

Saranno pure sospesi, o cesseranno senz'altro, i servizi a economia qualora se ne abusi col fare spese eccessive, o la casa riconosca più conveniente, per altri motivi, di estendere ai servizi medesimi il sistema delle assegnazioni fisse.

Art. IV

Nessuna somministrazione dovrà farsi dagli Uffici di bocca o dalle Cucine senza che sia stata regolarmente autorizzata e preceduta, occorrendo, da Richiesta di distribuzione (L'Allegato 1 porge istruzioni a questo riguardo).

Il Capo degli Uffici di bocca è particolarmente incaricato della esecuzione di questa prescrizione.

Chiunque contravvenga alla prescrizione stessa sottostarrà al pagamento della somministrazione fatta irregolarmente.

*Le assegnazioni fisse prestabilite per i Servizi del Primo mattino, delle Colazioni e dei Pranzi non dovranno **mai** essere oltrepassate: ond'è che ogni spesa che si faccia in eccedenza andrà pure, senz'altro, a carico di chi l'avrà fatta.*

*Il Personale degli Uffici di bocca, e delle Cucine, è messo altresì in avvertenza che **non sarà pagato** alcun piatto che, d'ordine delle LL.AA.RR., venga dichiarato cattivo o deficiente ; e che saranno presi severi ed anche radicali provvedimenti nei casi in cui queste prime punizioni si appalesassero infruttuose.*

Verrà punito, non meno, lo spreco di legna, carbone, gaz che si faccia nelle Cucine e negli Uffici di bocca.

Pag. 3

Art. V

Qualora un Servizio di Colazione, Pranzo, ecc. (a prezzi prestabiliti, o ad economia) diventi inutile od inservibile, in tutto od in parte, per un contr'ordine, od altro fatto qualunque, non dipendente dal personale che preparava il servizio stesso, il Capo degli Uffici di bocca ne riferirà all'Intendenza Generale, che, fatti, o correndo, nuovi accertamenti, pagherà le relative opere, come nei casi di consumazione effettiva.

Si pagheranno pure per le persone date in nota, non intervenute a colazione o a pranzo, quelle stesse assegnazioni fisse che sarebbero da pagarsi nel caso in cui le persone medesime fossero intervenute.

Queste persone dovranno sempre essere indicate, nominativamente, dal Capo degli Uffici di bocca nel suo rapporto giornaliero all'Intendenza Generale.

Art. VI

Nei casi in cui debbasi impiantare servizio per le LL.AA.RR. soltanto per pochi giorni, sarà accordata una indennità per le spese di questo impianto se si sarà fatto servizio ad assegnazioni fisse per non più di cinque giorni.

Questa indennità sarà, in ogni caso, uguale ad un terzo dell'importo delle assegnazioni fisse che in base al Regolamento vitto, spetteranno per il primo giorno di questo breve servizio.

Pag. 4

Art. VII

annullato

Le deserte di cucina e di frutteria saranno di esclusiva spettanza del capo del relativo servizio, che potrà, pertanto, disporre nel modo che gli parrà più conveniente.

Saranno invece ritirati, ad uso della casa, i resti, intatti, dei vini e liquori serviti.

in vigore dal 25.3.1901

Trattandosi di servizi ad assegnazioni fisse, ed anche di servizi ordinari di tavola ad economia, le deserte se di cucina andranno di esclusiva spettanza del Cuoco, e se di frutteria del capo degli uffici di bocca; i quali potranno pertanto, disporre nel modo che loro parrà più conveniente.

La casa Ducale disporrà, invece essa sola, e completamente, delle deserte di qualunque natura relative ai servizi per balli, e piccole veglie ed altri ricevimenti, ed ai servizi tavola di gala, o mezza gala, ad economia.

Sotto il nome di deserta non sono compresi i resti, intatti, dei vini e liquori serviti, nè le frutta, pasticcerie, ecc., che, per la loro natura, potranno essere nuovamente serviti a tavola, od in sede di servizi straordinari.

Art. VIII

Le disposizioni del presente Regolamento andranno in vigore dal primo gennaio 1897

il Gran Mastro / firma

Allegati

pagina

6	A	<i>Servizi di caffè, latte, ed accessori.</i>
7 a 9	B	<i>Servizio ordinario di tavola delle LL.AA.RR. il Duca e le Duchesse.</i>
10 a 12	C	<i>Servizi di mezza gala.</i>
13	D	<i>Servizio di tavola di S.A.R. il Principe Ferdinando.</i>
14	E	<i>Servizio, eventuale, di tavola delle Persone di corte, od invitate dalle LL.AA.RR.</i>
15	F	<i>Servizio, eventuale, di tavola del Personale Amministrativo, del Cappellano, ecc.</i>
16	G	<i>Tavola del Personale di Servizio.</i>
17	H	<i>Spese da farsi ad economia.</i>
18 a 19	I	<i>Servizi autorizzati senz'altro. Somministrazioni che non possono essere fatte senza regolare Richiesta di distribuzione.</i>

Pag.6

Allegato A

Servizi di caffè, latte ed accessori

Sono assegnati:

- a) Cent. 60 *Per ogni caffè-latte o cioccolato, o thè (con o senza burro, pasticceria, ed altri accessori) che sia servito a Personale non di servizio.*
- b) Cent. 50 *per ogni caffè-latte che sia servito (con o senza pani) alle nutrici lattanti.*
- c) Cent. 25 *per ogni caffè-latte che sia servito, come sopra, all'altro personale di servizio.*
- d) Cent. 20 *per ogni caffè-latte servito a chiunque.*

Occorrendo di servire caffè, caffè-latte, cioccolato, o thè con i relativi accessori in sede di colazione, o pranzo, sarà compreso nelle relative assegnazioni fisse l'importo di questo caffè, caffè-latte, ecc.

Pag. 7

Allegato B

Tavola delle LL.AA.RR. il Duca e le Duchesse

(Servizio ordinario)

annullato

Di solito, vengono serviti a questa tavola 4 piatti di cucina a colazione e 6 a pranzo.

Come nei servizi di Mezza gala, le rarità-primizie straordinariamente costose e costituenti piatto, che, d'ordine delle LL.AA.RR. vengono servite a questa tavola, saranno pagate in più delle relative

in vigore dal 1.1.1898

1° - Di solito, a questa tavola sono serviti a colazione 4 piatti di cucina (senza minestra), ed a pranzo 7 piatti di cucina (compresa la minestra), quali servizi ricevono le assegnazioni fisse prestabilite nella tabella annessa a questo allegato.

2° - Qualora, eventualmente, venissero servite in più,

assegnazioni fisse.

Per ogni piatto che, d'ordine pure delle LL.AA.RR., sia servito in più, o in meno dell'ordinario, aumenterà, o si diminuirà di cent. 60 per persona la assegnazione fissa per l'ordinario medesimo.

Ogni ordinazione di minor conto, in aumento o in diminuzione dei soliti servizi di cucina in frutteria per questa tavola, non farà luogo ad alcun compenso.

a colazione, o a pranzo, la minestra, un'insalata o di altri piatti di cucina, saranno pagati in più delle ordinarie assegnazioni fisse di cucina:

cent. 50 per persona, per ciascuna minestra (eccettuato il semplice consommè, per cui si pagheranno cent. 40), per ciascuna insalata (esclusa totalmente quella verde, per la quale, al pari delle verdure di antipasto, non si farà luogo a compenso); e cent. 70 per persona, per ciascuno degli altri piatti di cucina.

3° - Accadendo, invece, che si serva in meno dell'ordinario la minestra, ed altro piatto di Cucina, saranno dedotti dalle assegnazioni fisse ordinarie, per persona:

cent. 50 per la minestra, e

cent. 70 per ciascuno degli altri piatti

4° In correlazione al disposto dal N° 2 la frutteria riceverà cent. 50, per persona, per il gelato di cui, eventualmente, abbia fatto servizio a questa tavola.

5° Le rarità e primizie straordinariamente costose riconosciute per tali dall'Intendenza Generale, e costituenti per sé un piatto, che, d'ordine delle LL.AA.RR. si fossero servite, saranno pagate a piè di lista.

6° Le semplici uova al guscio, date in tavola per tre sole persone, o meno, non faranno luogo ad alcun compenso, dovendosi riconoscere che le assegnazioni complessive, stabilite dal Regolamento per la colazione ed il pranzo di questo scarso numero di persone, sono più che sufficienti per dispensare ragionevolmente da alcun compenso al riguardo.

In ogni altro caso, per queste uova si pagheranno cent. 30 per persona.

Pag. 9

Tabella dell'Allegato B

Competono per questa tavola le seguenti assegnazioni fisse:

Colazione			Pranzo			Colazione e Pranzo		
Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale
Per una sola persona (A.R.)								
8	2,50	10,50	12	2,50	14,50	20	5	25
Per due sole persone (AA.RR., o, A.R. con un'altra persona)								
10,40	3	13,40	15,60	3	18,60	26	6	32

Per tre sole persone (AA.RR. con un'altra persona, o, A.R. con altre due persone) – complessivamente								
12,75	3,50	16,25	20,25	3,50	23,75	33	7	40
Per quattro o più persone - individualmente								
<i>Per le prime 3</i>								
4	1	5	6	1	7	10	2	12
Per altre 4 (ferme rimanendo le assegnazioni delle 3 precedenti)								
2,40	1	3,40	3,60	1	4,60	6	2	8
Per le persone in più di 7 (ferme rimanendo le assegnazioni delle 7 precedenti)								
2,20	0,75	2,95	3,30	0,75	4,05	5,50	1,50	7

Pag. 10

Allegato C

Mezza gala

Sono di Mezza gala le colazioni, e pranzi, ecc., ordinati come tali dall' Intendenza Generale e serviti con piatti e vini numerosi, elaborati e scelti più che non d'ordinario.

La tavola è allora ornata di fiori e vi si fa servizio in cristallerie e porcellane piuttosto eleganti.

A meno che piaccia alle LL.AA.RR. di dare ordini in contrario, saranno senz'altro di mezza gala le colazioni, i pranzi, ecc., che hanno luogo annualmente a Palazzo nelle ricorrenze di Loro onomastici e compleanni, od in occasione di quelle altre riunioni che gli Augusti Principi considerano come di famiglia.

Il Capo degli Uffici di bocca, ricevuto l'ordine di servire una colazione, un pranzo, ecc., di mezza gala, e preparata la relativa minuta, la presenterà all'Intendenza Generale, e sopra questa minuta che potrà essere modificata come piacerà alle LL.AA.RR., verrà apposta dall' Intendenza medesima la dichiarazione di "Mezza gala" in difetto della quale non saranno corrisposte le relative assegnazioni.

Pag. 11

Tabella dell'allegato C

Competono per la Mezza gala le seguenti assegnazioni:

al Cuoco	N° piatti di cucina	N° persone		
		prime 10	10 successive	in più di 20
		L.	L.	L.
	se sono 5	5	4	3,50
	se sono 6	6	4,80	4,20
	se sono 7	7	5,60	4,90
	se sono 8	8	6,40	5,60
	se sono 9	9	7,20	6,30
	se sono + di 9	Aumento di cent. 60 per cadun piatto in più, indistintamente per ogni persona		

alla Frutteria	N° piatti di cucina	N° persone	
		prime 20 (per ciascuna)	successive (per ciascuna)
		L.	L.
	se sono 5, o 6	1,50	1,25
	se sono 7	1,75	1,50
	se sono 8, o più	2	1,75

Pag. 12

Segue allegato C

Qualora venga ordinato un servizio di cucina di mezza gala a 4 soli piatti, verranno pagati per il medesimo, per ciascuna persona cent. 60 in meno delle assegnazioni fissate per il servizio 5 piatti.

Il cuoco e la frutteria non hanno l'obbligo di servire piatti rari, o primizie, generi Insomma straordinariamente costosi.

Ove, d'ordine delle LL.AA.RR. questi piatti siano serviti, verranno pagati in più delle predette assegnazioni fisse.

Pag. 13

Allegato D

Tavola di S.A.R. il Principe Ferdinando

Di solito, vengono serviti a questa tavola 3 piatti di cucina a colazione, e 4 a pranzo.

Le sue assegnazioni fisse sono determinate dal seguente quadro:

Colazione			Pranzo			Colazione e Pranzo		
Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale
Per una sola persona								
2,10	0,75	2,85	2,85	0,75	3,55	4,90	1,50	6,40
Individualmente per ogni persona in più (ferma rimanendo per la prima l'assegnazione predetta)								
1,80	0,50	2,30	2,40	0,50	2,90	4,20	1	5,20

Pag. 14

Allegato E

Tavola delle Persone di Corte od invitate dalle LL.AA.RR.

Il servizio di questa tavola, eventuale, alla quale prendono posto le suddette persone che non facciano colazione, e non pranzino con le LL.AA.RR., viene fatto con le seguenti assegnazioni:

Colazione			Pranzo			Colazione e Pranzo		
Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale
Per una sola persona								
2,10	0,75	2,85	2,80	0,75	3,55	4,90	1,50	6,40
Individualmente per due altre persone <i>(ferma rimanendo per la prima l'assegnazione predetta)</i>								
1,80	0,50	2,30	2,40	0,50	2,90	4,20	1	5,20
Individualmente per ogni persona in più <i>(ferme rimanendo, per le prime 3 le assegnazioni predette)</i>								
1,50	0,50	2	2	0,50	2,50	3,50	1	4,50

Pag. 15

Allegato F

Tavola del Personale Amministrativo, del Cappellano, ecc.

Nei casi, eventuali, in cui si debba servire colazione, o pranzo, a questo Personale i relativi servizi saranno fatti con le seguenti assegnazioni:

Colazione			Pranzo			Colazione e Pranzo		
Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale
Per una sola persona								
1,60	0,50	2,10	2,40	0,50	2,90	4	1	5
Individualmente per altre due persone <i>(ferma rimanendo per la prima l'assegnazione predetta)</i>								
1,40	0,50	1,90	2,10	0,50	2,60	3,50	1	4,50
Individualmente per ogni persona in più <i>(ferme rimanendo, per le prime 3 le assegnazioni predette)</i>								
1,20	0,50	1,70	1,80	0,50	2,30	3	1	4

Pag. 16

Allegato G

Tavola del Personale di Servizio

Ha le seguenti assegnazioni:

Colazione			Pranzo			Colazione e Pranzo		
Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale	Cucina	Frutteria	Totale
Per balia lattante, od altra persona sola								
1	0,50	1,50	1,50	0,50	2	2,50	1	3,50
Individualmente per ogni persona in più (ferma rimanendo, per la prima, l'assegnazione predetta)								
0,80	0,25	1,05	1,20	0,25	1,45	2	0,50	2,50

Pag. 17

Allegato H

Spese da farsi ad economia

- 1° *Le spese delle Colazioni, dei Pranzi, ecc. di Gala (dichiarati tali dall'Intendenza Generale sulle relative minute approvate dalle LL.AA.RR., com' è detto all'allegato C per la Mezza gala)*
- 2° *Le spese delle Colazioni e dei Pranzi che siano serviti alle LL.AA.RR. persone invitate nei Ducali privati appartamenti, invece che alla solita tavola Ducale, e con minute sostanzialmente diverse da quelle giornaliere della tavola medesima.*
- 3° *Le spese dei Servizi di bocca, di minor conto, e non relativi al caffè, caffè-latte, ecc., che siano fatte per le LL.AA.RR. e persone invitate, od autorizzate a ricevere i servizi stessi.*
- 5° *Le spese dei Ricevimenti diurni o serali, dei Balli, e delle piccole Veglie danzanti., dei Paper-Hunts ed altre gite in campagna.*
- 6° *Le spese delle provviste di bocca, che occorra di fare per i viaggi.*

pagina 18

Allegato I

Sono autorizzati senz'altro i seguenti Servizi:

Caffè, latte, ecc. del primo mattino

- | | | | |
|------|--|------|--|
| alle | Persone di Corte od invitate dalle LL.AA.RR. che ne facciano domanda | al | 1° Cameriere di S.A.R. il Duca |
| al | Precettore di S.A.R. il Principe Ferdinando | alle | Cameriere, di guardia, delle LL.AA.RR. le Duchesse |
| al | Cappellano | alle | balie e donne di governo dei Principini |
- ed a quelle altre persone che verranno, man mano, date in nota al Capo degli Uffici di bocca*

dall'Intendenza Generale.

Colazione e Pranzo**

alle Persone invitate *dalle LL.AA.RR.*

al Precettore *di S.A.R. il principe Ferdinando*

al Cappellano *(quand'è al castello d' Aglié)*

alle balie e donne di governo *dei Principini.*

ed a quelle altre persone che verranno, man mano, date in nota al Capo degli Uffici di bocca dall'Intendenza Generale, o direttamente d'ordine delle LL.AA.RR.

* Tanto a colazione, quanto a pranzo, ciascuna donna di servizio riceverà ½ litro di vino.

Gli uomini che fanno parte del Personale di Servizio ne riceveranno, invece individualmente, ½ a colazione, ed una bottiglia a pranzo.

pagina 19

Segue allegato I

*All'infuori dei suddetti servizi autorizzati senz'altro, e delle cene, merende e rinfreschi che siano eventualmente ordine delle LL.AA.RR. per più persone (le spese dei quali ultimi servizi saranno dimostrate dalle relative note), qualunque altra somministrazione di minor conto (somministrazione, isolata, di vini o liquori, di zucchero, caffè, latte, thè, cioccolato, pane, pasticceria; spirito, acqua di seltz, limoni, ghiaccio; brodi, minestre, uova, ecc.) non potrà farsi né dagli Uffici di bocca né dalle Cucine, senza una regolare **Richiesta di distribuzione**, scritta sopra l'apposita polizza stampata, firmata dal richiedente, sia pure che si tratti di somministrazione destinata alle LL.AA.RR., od urgente.*

*Aggiungasi che la richiesta qualora, eccezionalmente, riguardi qualche persona di servizio, **non** dovrà essere soddisfatta ove le manchi il **"Visto"** della Intendenza Generale.*

*Sono, tuttavia, eccettuati da questa prescrizione i casi di vere necessità ed urgenze; nei quali sarà sufficiente il **"Visto"** del Capo degli Uffici di bocca.*

*Lo stesso Capo, o chi, in sua assenza, lo rappresenta, consegnerà, giornalmente, all' Intendenza Generale le richieste del giorno precedente del necessario **"Visto"**.*

*La raccolta delle varie Richieste di cui trattasi, i fogli dimostrativi della spesa giornaliera di vitto (col loro riassunto), e le Note suaccennate, saranno **i soli documenti** di cui si terrà conto per la liquidazione delle competenze agli Uffici di bocca ed alle Cucine.*

APPENDICE

Lettera di benserivito al Cuoco della Casa Ducale (17/8/1902)

