

JT Piccolo

JT Picolo Regular
JT Picolo Italic

JT Picolo Medium
JT Picolo Medium Italic

JT Picolo Semibold
JT Picolo Semibold Italic

JT Picolo Bold
JT Picolo Bold Italic

Smörgåsbord

Gazpacho

Pastéis de Nata

Sauerkraut

Moussaka

баница

Шопска салата

Таратор

Блинчики

Борщ

Souvlaki
Köttbullar
Francesinha
Ratatouille
Tiramisù

Пиріжку
Колач
Ћевапчићи
Пирог
Пасуль

Bacalhau

Shepherd's Pie

Schnitzel

Pannenkoeken

Tortilla

Ајвар
Тавче Гравче
Сарми
Плескавица
Сарма

Pierogi
Erwtensoep
Coq au vin
Panzanella
Fish & Chips

Лютеница
Пампушка
Медовик
Мешана скара
Кавърма

The Silver
Spoon

THE SILVER
SPOON

JT Pico Regular pt. 100, Proportional Lining Figures

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

JT Pico Regular pt. 100, Proportional Oldstyle Figures

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

JT Pico Regular pt. 100, Tabular Lining Figures

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

JT Pico

JT Pico Regular pt. 150

Tarte Tatin

JT Pico Italic pt. 150

Tarte Tatin

Regular and Italic

4 formaggi

4 formaggi

бурек

δурек

9:00-12:15

9:00-12:15

« Merci ! »

« Merci ! »

i ï Q u é ? !

i ï Q u é ? !

— Un espresso,
per favore.

— Un espresso,
per favore.

The oldest
pizzeria in Naples
was founded
in 1738 and is
called *L'Antica
Pizzeria Port'Alba.*

The cheapest
pizza you can
find in Naples
(called “Marinara”)
costs around
5 € (c. 4 £, 5,50 \$).

info@julytype.com
< ■ #JULYTYPE \ >

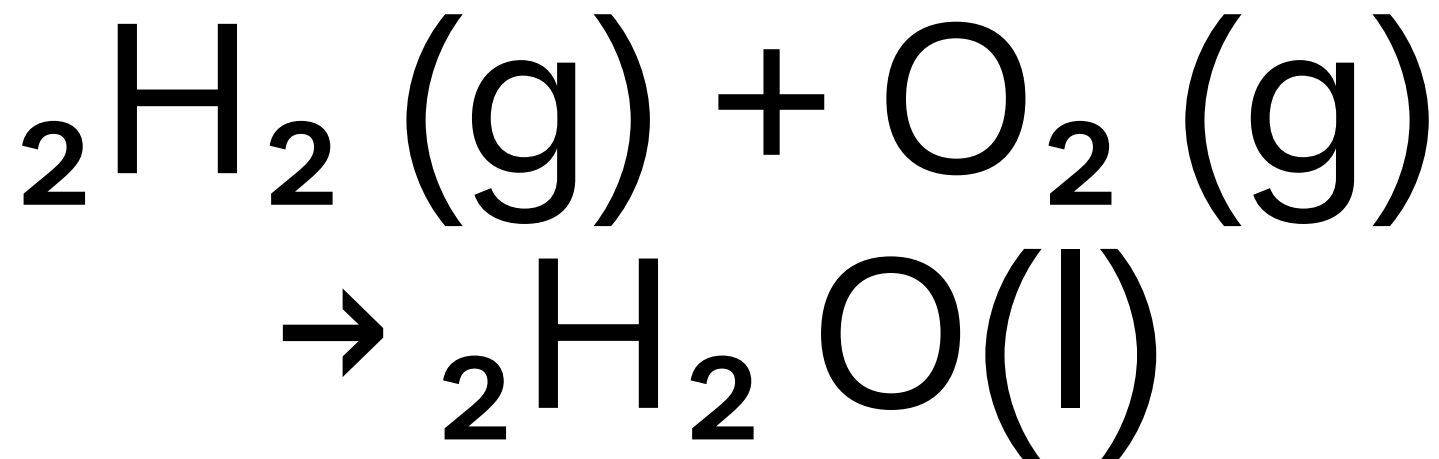
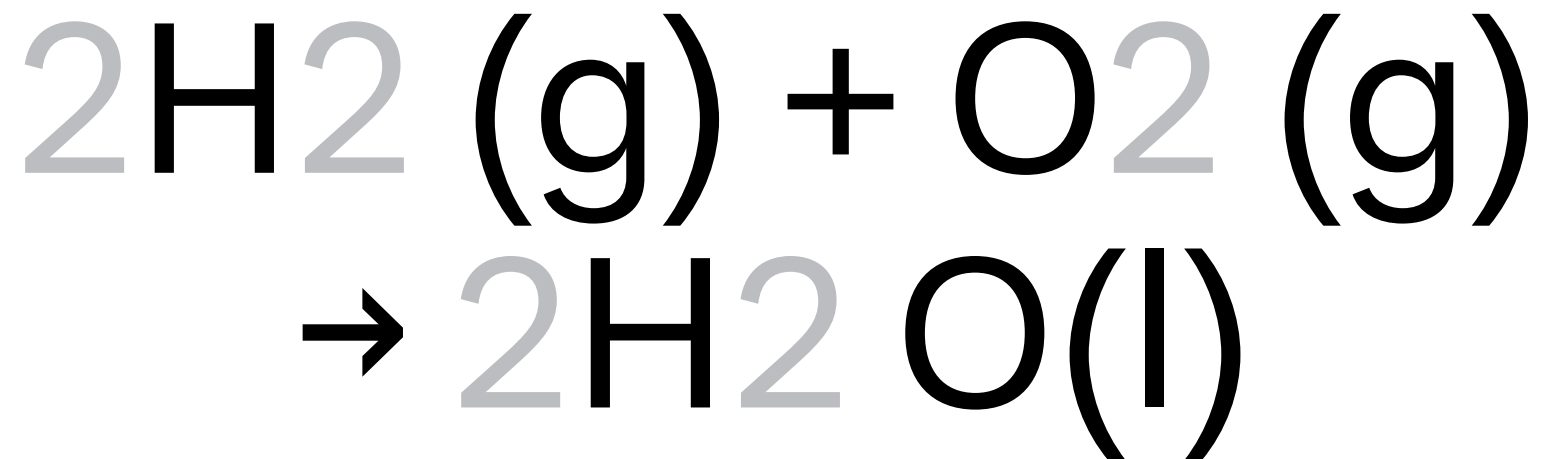
info@julytype.com
< ■ #JULYTYPE \ >

2 × { 3 - [5 + 2 ×
(4 - 1)] } = - 16

2 × { 3 - [5 + 2 ×
(4 - 1)] } = - 16

Just add $1/2$, $3/4$
or $5/8$ of Cocoa

Just add $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$
or $\frac{5}{8}$ of Cocoa



F(x, y)² + x³2 × y⁴7 =
z²

F(x, y)² + x³² × y⁴⁷ =
z²

JT Picolo

JT Picolo Regular pt. 150

Risotto allo
zafferano

JT Picolo Regular pt. 80

Milano, Italia

Text Sizes Samples, Italian

**Paella
Valenciana**

Valencia, España

**Gâteau
Nantais**

Nantes, France

JT Pico

JT Pico Bold pt. 150

**Sacher
Torte**

JT Pico Bold pt. 80

Wien, Austria

ENTRADA

Gazpacho

Una sopa fría de tomate, pepino, pimiento, cebolla, ajo y aceite de oliva, es un clásico de la cocina española.

Con su combinación de ingredientes frescos y sabores vibrantes, el gazpacho es una opción refrescante y saludable, perfecta para disfrutar durante los cálidos días de verano en España y más allá.

PRIMO PIATTO

Pasta Cacio e Pepe

La pasta Cacio e Pepe è un classico primo piatto della cucina romana, noto per la sua semplicità e bontà.

Preparato con pasta condita con pecorino romano e abbondante pepe nero, questo piatto è un esempio di come pochi ingredienti di possano creare un'esperienza gastronomica straordinaria.

MAIN COURSE

Beef Wellington

The dish is named after Arthur Wellesley, the 1st Duke of Wellington, a political figure in 19th-century Britain.

Beef Wellington typically consists of beef tenderloin coated with pâté and duxelles (a mixture of finely chopped mushrooms, shallots, and herbs), wrapped in puff pastry and baked until golden.

DESSERT

Mousse au chocolat

Quel délice ! Cette recette facile et à petit prix est idéale pour terminer un repas entre amis.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Laisser tiédir. Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs en neige avec un pincée de sel. Puis à la dernière minute ajouter le sucre et fouetter.

Kanelbulle

Ingredienser

Ingredienser deg

- 15 dl vetemjöl
- 1 dl strösocker
- 1 tsk salt
- 1 1/2 tsk stött eller malen kardemumma
- 150 g Milda margarin rumstemperatur
- 50 g jäst för söta degar
- 5 dl mjölk

Fyllning

- 100 g Milda margarin rumstemperatur
- 3/4 dl strösocker
- 2 msk malen kanel

Pensling

- 1 ägg

Garnering

- pärlsocker

Häll det mesta av mjölet samt strösocker, salt och kardemumma i matberedarens skål. Klicka i matfett och smula jästen över.

Värm mjölken tills fingervarm, 37°C. Häll över ingredienserna i skålen och bearbeta kraftigt till en blank och smidig deg som släpper skålens kanter.

Låt degen jäsa under plastfolie eller lock i skålen till dubbel storlek, ca 30 minuter. När den är färdigjäst har den en torr och glansig yta.

Kör degen några varv i maskinen. Ta sedan upp degen på mjölat bakkbord och knåda lätt igenom den.

Dela degen i två bitar, som får vila någon minut innan du kavlar ut dem. Under tiden blandar du samman fyllningen och rör till en smidig smet.

Kavla ut varje degbit till en avlång kaka, ca 25 × 50 cm.

Bred ut hälften av fyllningen på varje kaka. Rulla ihop från långsidan, inte för hårt.

Skär varje rulle i 12 bitar, ca 2 cm breda.

Ställ bitarna med snittytan uppåt i pappersformar på en plåt. Täck med bakduk och låt bullarna jäsa ca 30 minuter. Värm ugnen till 250°C under tiden.

Tryck försiktigt på en bulle. Om degen snabbt höjer sig är den färdigjäst. Pensla med uppvispat ägg och strö på pärlsocker.

Grädda bullarna mitt i ugnen 5–8 minuter.

Låt kanelbullarna svalna på galler under bakduk.

Pasta alla Norma

INGREDIENTI

- Sedani Rigati 500 g
- Melanzane (violetta, di Vittoria) 1
- Ricotta di pecora (salata, siciliana) 150 g
- Sale fino q.b.
- Pomodori costoluti
- (varietà catanese, maturi) 1,5 kg
- Aglio 4 spicchi
- Sale fino q.b.
- Basilico 1 mazzetto
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Per preparare la pasta alla norma come prima cosa lavate e asciugate bene la melanzana, spuntatela. Tagliatela a fette di circa 8 mm e trasferitele in uno scolapasta.

Cospargetele con il sale e lasciate spurgare per almeno 15 minuti. Nel frattempo occupatevi dei pomodori: lavateli eliminando il picciolo. Tagliateli a metà.

Trasferite in un tegame con un pizzico di sale, 3 spicchi d'aglio (potete anche ridurre se non lo preferite, ma caratterizza la pasta alla Norma) e un mazzetto di basilico.

Lasciate cuocere per 30 minuti senza aggiungere nulla a fiamma bassa, i pomodori rilasceranno la loro acqua. Trascorsi i 30 minuti eliminate aglio e basilico.

Trasferite i pomodori in un passaverdure e passateli.

Una volta che avrete ottenuto la vostra passata trasferite in una padella, unite ancora uno spicchio d'aglio e un rametto di basilico. Lasciate cuocere altri 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Potete sciacquare bene le melanzane, tamponarle con carta da cucina. Poi versate l'olio extravergine in una pentola dai bordi alti e portatelo ad una temperatura di circa 170–180°. Immergete poche melanzane per volta nell'olio e giratele di tanto in tanto. Ci vorranno alcuni minuti perchè risultino ben dorate. A questo punto scolatele con una pinza e trasferitele su un vassoio foderato con carta da cucina.

Continuate a friggere le melanzane e nel frattempo ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua, che servirà per la cottura della pasta.

Quando il sugo sarà piuttosto denso, eliminate il basilico, aggiungete un cucchiaino dell'olio della frittura delle melanzane e un filo d'olio a crudo.

Cuocete la pasta al dente, scolatela e trasferitela nel sugo. Saltate velocemente per condire.

Trasferite la pasta nei piatti, aggiungete le melanzane fritte, abbondante grattugiata di ricotta di pecora salata e servite. Buon appetito!

SACHER- TORTE

ZUTATEN

Für den schokoladenteig

- 130 g dunkle Schokoladen-Kuvertüre (min. 55% Kakaoanteil)
- 1 Vanilleschote
- 150 g geschmolzene Butter
- 100g Staubzucker
- 6 Eier
- 100 g Kristallzucker
- 140 g Einfaches Weizenmehl

Fett und mehl für die form

- 200 g Marillenmarmelade
- 200 g Kristallzucker
- 150 g dunkle Schokoladenkuvertüre (min. 55% Kakaoanteil)
- Ungesüßtes Schlagobers zum Garnieren

Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Für den Schokoladenteig die Kuvertüre über einem Heißwasserbad schmelzen und sie anschließend etwas abkühlen lassen.

Vanilleschote in Längsrichtung aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die aufgeweichte Butter mit Puderzucker und Vanillmark mit einem Handrührgerät mit Schneebesenauflauf schaumig schlagen.

Die Eier trennen. Die Eigelb einzeln in die Buttermasse einrühren. Nun nach und nach die geschmolzene Kuvertüre hinzufügen. Das Eiweiß mit dem Streuzucker steif schlagen, dann auf die Butter-Schokoladen-Mischung legen. Das Mehl über die Masse sieben, dann das Mehl unterheben und Eiweiß verquirlen.

Die Mischung in die Springform geben, die Oberseite glatt streichen und 10 bis 15 Minuten im Ofen (Mitte) backen, wobei die Ofentür eine Fingerbreite aufbleibt. Dann den Ofen schließen und den Kuchen noch ca. 50 Minuten backen.

Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lösen Sie die Seiten der Springform. Den Kuchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengestell legen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Erst dann das Backpapier abziehen, den Kuchen umdrehen und auf dem Kuchenrost abkühlen lassen.

Den Kuchen horizontal halbieren. Die Marmelade erwärmen und umrühren, bis sie glatt ist. Die Oberseite der beiden Kuchenhälften mit der Marmelade bestreichen und übereinander schieben. Die Seiten auch mit Marmelade bestreichen.

Für die Herstellung der Glasur den Streuzucker in einen Topf mit 125 ml Wasser geben und bei starker Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. Den Zuckersirup vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob zerkleinern, nach und nach in den Sirup geben und umrühren, bis eine dicke Flüssigkeit vorhanden ist (siehe Spitze).

Die gesamte lauwarmer Glasur auf einmal über die Oberfläche des Kuchens geben und mit einer Palette schnell verteilen. Lassen Sie die Glasur einige Stunden aushärten. Die Sachertorte mit ungesüßtem Schlagobers garniert servieren.

Quiche Lorraine

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 200 g de lardons fumés
- 150 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- Sel
- Poivre, muscade

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte préalablement beurré et piqué à la fourchette. Placez-la au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

Dans une poêle, faites revenir les lardons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excès de graisse.

Dans un bol, battez les œufs en omelette, puis ajoutez la crème fraîche, le lait, le gruyère râpé, et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade râpée selon votre goût. Mélangez bien.

Répartissez les lardons sur le fond de tarte, puis versez le mélange d'œufs et de crème par-dessus.

Enfournez la quiche dans le four préchauffé et laissez cuire pendant environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée et que la garniture soit prise.

Une fois cuite, sortez la quiche du four et laissez-la tiédir quelques minutes avant de la démouler et de la servir.

La Quiche Lorraine peut se déguster aussi bien chaude que froide, accompagnée d'une salade verte pour un repas complet et équilibré. Bon appétit !

SCOTCH BROTH

Ingredients

- **2 carrots (100 grs)**
- **1 onion (100 grs)**
- **1 leek (100 grs)**
- **1 small neep (150 grs)**
- **110 grs barley (1/2 cup)**
- **70 grs split dried peas – ideally green but yellow is fine (1/3 cup)**
- **Salt and pepper to taste**
- **2.5 litres of lamb, chicken, or beef stock**
- **30 grs butter/oil**
- **2 tbsp parsley**
- **250 grs shredded white cabbage (a few handfuls) or kale**
- **200 grs meat (optional)**

Scotch Broth is a deliciously warming soup made from barley, lamb, mutton or beef stock, a selection of vegetables and split peas.

It is so ingrained in Scotland's cuisine a Scotch Broth recipe can be found in every Scottish family cookbook, with recipes tending to be handed down in families over time.

The most famous Scottish soups, Scotch Broth is regularly served day in and day out and is a standard part of Burns night celebrations.

A Scotch broth recipe first appeared in the 19th Century though it will have been in Scottish homes hundreds of years before. Like many Scottish recipes we research, Scotch Broth has a clouded history, nearly impossible to trace back.

Scottish recipes tended to pass from family member to family member pre 17th Century. There was little requirement to publish cookbooks.

This is how soups like Scotch Broth, Cullen Skink and Cock-a-leekie all became so well known on Scotland and then the world!

That does not remove the tradition and history surrounding this dish, of course. If anything, for us, it makes it much more culturally relevant than a recipe created for a book.

Preparation:

Finely chop onion and leek and dice carrots and neep.

Add butter or oil to the pot and melt. Add onion and leek and allow to cook for 5 minutes but not brown. Add chopped carrots and neep. Add split peas and barley and pour over the stock, own stock recipe below.

Bring to the boil then turn down to simmer for 1 hour.

Add shredded cabbage (or kale) and leftover meat if using and simmer for a further 15 minutes. Stir through parsley before serving.

Pulpo a la Gallega

Ingredientes

- **1 pulpo de 2 a 3 kg**
- **1 kg de patatas gallegas**
- **Sal gruesa (al gusto)**
- **Pimentón dulce o picante (o mixto, depende del gusto de cada uno)**
- **Aceite de oliva**
- **Agua**

Es muy importante ablandar el pulpo antes de cocinarlo, he visto como lo hacían golpeándolo contra la piedra en la Isla de Ons. Pero por suerte si lo congelamos el resultado es prácticamente el mismo. Ayuda a que la carne quede más tierna. Así que lo único que debemos hacer es congelarlo si lo hemos comprado fresco o comprarlo directamente congelado.

Sacamos el pulpo un día antes del congelador y lo pasamos al frigorífico para que se descongele. Es importante hacerlo en una cazuela o un bol grande pues va a soltar mucho líquido y puede desbordar.

A la hora de cocinar lo pasamos un poco por agua fría para quitar posibles impurezas.

Ponemos una cazuela (la más grande que tengamos) al fuego con agua, no añadimos sal pues el pulpo se sala al final, en la presentación.

Cuando rompa a hervir añadimos el pulpo, lo cogemos por la cabeza y “lo asustamos”, esta técnica consiste en meter y sacar el pulpo 3 veces de la cazuela para conseguir que el pulpo se quede tieso y no se le caiga la piel durante la cocción.

Cocemos el pulpo durante unos 35–40 a fuego medio dependiendo del tamaño (lo normal es cocer un pulpo de 1,8 kg – 2 kg, con 30–35 es suficiente). En este caso, era un pulpo de 3 kilos, con lo que

tuvimos que cocerlo desde que empezó a hervir unos 40 minutos.

Hay que pincharlo de vez en cuando para ver como está de duro. La primera vez que lo cocinéis os costará cogerle el punto pero luego os saldrá de perlas.

Mientras está cociendo, pelamos, lavamos y troceamos las patatas a la mitad. Reservamos.

Cuando acabemos de cocer el pulpo lo dejamos reposar unos minutos y luego lo sacamos a una fuente. En la misma agua echamos las patatas y cocemos durante 15 minutos.

Si no quieres que cojan el color rosado puedes hacerlas en otra cazuela. Eso depende de cada uno, a mí me gustan con el sabor al pulpo.

Cortamos el pulpo con unas tijeras de cocina, las patas en trozos de 1 cm de grosor y la cabeza en trozos pequeños.

Lo servimos en plato de madera con una base de patatas.

Salamos con sal gorda, espolvoreamos con el pimentón (picante o dulce) y rociamos con un poco de aceite de oliva virgen extra. A mí me gusta aliñarlo también con un poco de agua de la cocción.

JT Picolo Regular pt. 15.5

Non esiste elemento più naturale e semplice della pasta: semola di grano duro e acqua. Conservanti e coloranti ne sono banditi: i primi sono sostituiti dall'essiccazione del prodotto estruso, che permette una conservazione per tempi molto lunghi; i secondi sono un plus inutile, visto che nella colorazione naturale della pasta si ritrova già la luminosità del sole assorbita dal chicco di grano e restituita dalla semola. Ma c'è di più. La pasta è tra gli alimenti più equilibrati rispetto alle esigenze nutritive del corpo umano, a cui servono come rifornimento gli stessi ele-

JT Picolo Semibold pt. 15.5

Non esiste elemento più naturale e semplice della pasta: semola di grano duro e acqua. Conservanti e coloranti ne sono banditi: i primi sono sostituiti dall'essiccazione del prodotto estruso, che permette una conservazione per tempi molto lunghi; i secondi sono un plus inutile, visto che nella colorazione naturale della pasta si ritrova già la luminosità del sole assorbita dal chicco di grano e restituita dalla semola. Ma c'è di più. La pasta è tra gli alimenti più equilibrati rispetto alle esigenze nutritive del corpo umano, a cui servono come riforni-

JT Picolo Medium pt. 15.5

Non esiste elemento più naturale e semplice della pasta: semola di grano duro e acqua. Conservanti e coloranti ne sono banditi: i primi sono sostituiti dall'essiccazione del prodotto estruso, che permette una conservazione per tempi molto lunghi; i secondi sono un plus inutile, visto che nella colorazione naturale della pasta si ritrova già la luminosità del sole assorbita dal chicco di grano e restituita dalla semola. Ma c'è di più. La pasta è tra gli alimenti più equilibrati rispetto alle esigenze nutritive del corpo umano, a cui servono come rifornimento gli stessi ele-

JT Picolo Bold pt. 15.5

Non esiste elemento più naturale e semplice della pasta: semola di grano duro e acqua. Conservanti e coloranti ne sono banditi: i primi sono sostituiti dall'essiccazione del prodotto estruso, che permette una conservazione per tempi molto lunghi; i secondi sono un plus inutile, visto che nella colorazione naturale della pasta si ritrova già la luminosità del sole assorbita dal chicco di grano e restituita dalla semola. Ma c'è di più. La pasta è tra gli alimenti più equilibrati rispetto alle esigenze nutritive del corpo

JT Picolo Regular pt. 12, French

Un bon bouillon est en soi une excellente soupe. Il s'agit d'un concentré clair et savoureux obtenu en faisant mijoter dans l'eau de la viande, des légumes et des herbes, que l'on retire une fois qu'ils ont livré leurs saveurs. Elle peut être préparée avec du bœuf, du poulet, du gibier, des légumes ou du poisson, souvent avec l'ajout de poulet et parfois de veau. Peu de différences avec le bouillon, qui n'est rien d'autre qu'un bon bouillon utilisé comme ingrédient pour braiser ou comme base pour préparer une sauce... mais avec un goût moins prononcé que le bouillon,

JT Picolo Regular pt. 12, Italian

Un buon brodo è già di per sé un'eccellente minestra. È un concentrato chiaro e saporito ottenuto facendo sobbollire in acqua carne, verdure ed erbe aromatiche, che vengono poi eliminate una volta che hanno ceduto i propri sapori. Si può preparare di manzo, di pollo, di cacciagione, di verdure o di pesce, sovente con l'aggiunta di pollo e talvolta di vitello. Poche le differenze con il fondo, che non è altro che un buon brodo utilizzato come ingrediente per brasare o come base per preparare una salsa... ma con un sapore meno deciso di quello del brodo, oltre che con una

JT Picolo Regular pt. 12, English

A good broth is in itself an excellent soup. It is a clear, flavorful concentrate obtained by simmering meat, vegetables and herbs in water, which are then removed once they have yielded their flavors. It can be prepared from beef, chicken, game, vegetables or fish, often with the addition of chicken and sometimes veal. There are few differences with stock, which is nothing more than a good broth used as an ingredient for braising or as a base to prepare a sauce... but with a less pronounced flavor than that of stock, as well as with a higher percentage of natural gelatin: it

JT Picolo Regular pt. 12, German

Eine gute Brühe ist an sich schon eine ausgezeichnete Suppe. Sie ist ein klares und schmackhaftes Konzentrat, das durch das Garen von Fleisch, Gemüse und Kräutern in Wasser gewonnen wird, die dann entfernt werden, sobald sie ihren Geschmack abgegeben haben. Sie kann aus Rind-, Hühner-, Wild-, Gemüse- oder Fischfleisch zubereitet werden, oft unter Zugabe von Huhn und manchmal auch Kalbfleisch. Es gibt nur wenige Unterschiede zur Brühe, die nichts anderes ist als eine gute Brühe, die als Zutat zum Schmoren oder als Basis für eine Sauce verwendet

JT Picolo Regular pt. 12, Spanish

Un buen caldo es en sí mismo una excelente sopa. Es un concentrado claro y sabroso que se obtiene cocinando a fuego lento en agua carne, verduras y hierbas, que se retiran una vez que han cedido sus sabores. Puede prepararse con carne de vaca, pollo, caza, verduras o pescado, a menudo con la adición de pollo y a veces de ternera. Hay pocas diferencias con el caldo, que no es más que un buen caldo utilizado como ingrediente para estofar o como base para hacer una salsa... pero con un sabor menos pronunciado que el caldo, así como un mayor porcentaje de

JT Picolo Regular pt. 12, Swedish

En god buljong är i sig en utmärkt soppa. Det är ett klart och smakrikt koncentrat som erhålls genom att sjuda kött, grönsaker och örter i vatten, som sedan avlägsnas när de har avgivit sina smaker. Den kan tillagas av nötkött, kyckling, vilt, grönsaker eller fisk, ofta med tillsats av kyckling och ibland kalvkött. Det finns få skillnader med fond, som inte är något annat än en god buljong som används som ingrediens vid bräsering eller som bas för en sås ... men med en mindre uttalad smak än buljong, liksom en högre andel naturligt gelatin: det ska berika en tillagning och ge

JT Picolo Regular pt. 6

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week. A tea-spoonful of Liebig's Extract of Meat will greatly improve the flavour of a poor stock.

Utensils.—Of special utensils for making soup, porcelain-lined sauce-pans are the most satisfactory, and should always be used if possible. There is nothing so good or clean as the large French pot au feu, which can be bought in Soho. Earthenware sauce-pans are also good.

It saves trouble when straining soup to have a large deep bowl or jar, and a colander or wire sieve which fits perfectly into it.

Wooden or silver spoons should be used. The fire.—In making stock it is most important to have

JT Picolo Regular pt. 9

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal

stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week.

A tea-spoonful of Liebig's Extract of Meat will greatly improve the flavour of

JT Picolo Regular pt. 13

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used. For brown

JT Picolo Regular pt. 16

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made

JT Picolo Regular pt. 24

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which

JT Picolo Regular pt. 40

Stock is the basis of all soups, except

JT Picolo Regular pt. 70

Stock is

JT Picolo Regular pt. 100

Stock

JT Picolo Medium pt. 6

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week. A tea-spoonful of Liebig's Extract of Meat will greatly improve the flavour of a poor stock.

Utensils.—Of special utensils for making soup, porcelain-lined sauce-pans are the most satisfactory, and should always be used if possible. There is nothing so good or clean as the large French pot au feu, which can be bought in Soho. Earthenware sauce-pans are also good.

It saves trouble when straining soup to have a large deep bowl or jar, and a colander or wire sieve which fits perfectly into it.

Wooden or silver spoons should be used. The fire.—In making stock it is most important to have

JT Picolo Medium pt. 9

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal

stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week.

A tea-spoonful of Liebig's Extract of Meat will greatly improve the flavour

JT Picolo Medium pt. 13

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used.

JT Picolo Medium pt. 16

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be

JT Picolo Medium pt. 24

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which

JT Picolo Medium pt. 40

Stock is the basis of all soups, ex-

JT Picolo Medium pt. 70

Stock is

JT Picolo Medium pt. 100

Stock

JT Picolo Semibold pt. 6

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week. A tea-spoonful of Liebig's Extract of Meat will greatly improve the flavour of a poor stock.

Utensils.—Of special utensils for making soup, porcelain-lined sauce-pans are the most satisfactory, and should always be used if possible. There is nothing so good or clean as the large French pot au feu, which can be bought in Soho. Earthenware sauce-pans are also good.

It saves trouble when straining soup to have a large deep bowl or jar, and a colander or wire sieve which fits perfectly into it.

Wooden or silver spoons should be used.

The fire.—In making stock it is most important to

JT Picolo Semibold pt. 9

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or

veal stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week.

A tea-spoonful of Liebig's Extract

JT Picolo Semibold pt. 13

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used.

JT Picolo Semibold pt. 16

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be

JT Picolo Semibold pt. 24

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which

JT Picolo Semibold pt. 40

Stock is the basis of all soups, ex-

JT Picolo Semibold pt. 70

Stock is

JT Picolo Semibold pt. 100

Stock

JT Picolo Bold pt. 6

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week. A tea-spoonful of Liebig's Extract of Meat will greatly improve the flavour of a poor stock.

Utensils.—Of special utensils for making soup, porcelain-lined sauce-pans are the most satisfactory, and should always be used if possible. There is nothing so good or clean as the large French pot au feu, which can be bought in Soho. Earthenware sauce-pans are also good.

It saves trouble when straining soup to have a large deep bowl or jar, and a colander or wire sieve which fits perfectly into it.

Wooden or silver spoons should be used.

JT Picolo Bold pt. 9

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white

soups, chicken or veal stock is used. For brown thick soups, a dark stock. For purées, white or brown stock, according to their colour.

Stock will keep for several days—in winter for a week.

A tea-spoonful of Liebig's Extract

JT Picolo Bold pt. 13

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must be made absolutely clear, and without any fat. For thick white soups, chicken or veal stock is used.

JT Picolo Bold pt. 16

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres, which have no meat in them. For clear soups the stock is a good consommé, which must

JT Picolo Bold pt. 24

Stock is the basis of all soups, except those which the French call potages maigres,

JT Picolo Bold pt. 40

Stock is the basis of all soups, ex-

JT Picolo Bold pt. 70

Stock is

JT Picolo Bold pt. 100

Stock

JT Picolo Regular pt. 6

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям походження назви річки тим, що у цій місцевості свого часу діяв борщовий базар.

Однак торговець у своєму щоденнику сумнівався щодо існування такого базару. Він аргументував це тим, що кияни не мали потреби добиратися так далеко від центру міста заради борщу. Він не міг повірити в те, що борщ (чи то інгредієнти для нього) у Києві більше ніде не продавали. У своєму щоденнику він пояснював це так: «Русини купляють борщ рідко або ніколи, тому що кожен готує його у себе дома сам, оскільки це їхня повсякденна їжа і питво».

У 1598 році православний полеміст Іван Вишенський писав про селян, які з однієї мисочки

JT Picolo Regular pt. 9

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й зупинилася

на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям походження назви річки тим, що у цій місцевості

JT Picolo Regular pt. 13

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою

JT Picolo Regular pt. 16

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін

JT Picolo Regular pt. 24

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві.

JT Picolo Regular pt. 40

Перша задокументована згадка

JT Picolo Regular pt. 70

Перша

JT Picolo Regular pt. 100

Перша

JT Picolo Medium pt. 6

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям походження назви річки тим, що у цій місцевості свого часу діяв борщовий базар.

Однак торговець у своєму щоденнику сумнівався щодо існування такого базару. Він аргументував це тим, що кияни не мали потреби добиратися так далеко від центру міста заради борщу. Він не міг повірити в те, що борщ (чи то інгредієнти для нього) у Києві більше ніде не продавали. У своєму щоденнику він пояснював це так: «Русини купляють борщ рідко або ніколи, тому що кожен готує його у себе дома сам, оскільки це їхня повсякденна їжа і питво».

JT Picolo Medium pt. 9

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й

зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям походження назви річки тим,

JT Picolo Medium pt. 13

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й

JT Picolo Medium pt. 16

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін

JT Picolo Medium pt. 24

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у

JT Picolo Medium pt. 40

Перша задокументована згадка

JT Picolo Medium pt. 70

Перша

JT Picolo Medium pt. 100

Перша

JT Picolo Semibold pt. 6

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям походження назви річки тим, що у цій місцевості

свого часу діяв борщовий базар.

Однак торговець у своєму щоденнику сумнівався щодо існування такого базару. Він аргументував це тим, що кияни не мали потреби добиратися так далеко від центру міста заради борщу. Він не міг повірити в те, що борщ (чи то інгредієнти для нього) у Києві більше ніде не продавали.

У своєму щоденнику він пояснював це так: «Русини купляють борщ рідко або ніколи, тому що кожен готує його у себе дома сам, оскільки це їхня повсякденна їжа

JT Picolo Semibold pt. 9

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала

до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям

JT Picolo Semibold pt. 13

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й

JT Picolo Semibold pt. 16

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент

JT Picolo Semibold pt. 24

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком

JT Picolo Semibold pt. 40

Перша задокументована згад-

JT Picolo Semibold pt. 70

Перша

JT Picolo Semibold pt. 100

Перша

JT Picolo Bold pt. 6

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям походження назви річки тим, що у цій

місцевості свого часу діяв борщовий базар.

Однак торговець у своєму щоденнику сумнівався щодо існування такого базару. Він аргументував це тим, що кияни не мали потреби добиратися так далеко від центру міста заради борщу. Він не міг повірити в те, що борщ (чи то інгредієнти для нього) у Києві більше ніде не продавали. У своєму щоденнику він пояснював це так: «Русини купляють борщ рідко або ніколи, тому що кожен готує його у себе дома сам, оскільки це їхня повсякденна

JT Picolo Bold pt. 9

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала

до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка — саме так назвав її торговець у своєму щоденнику. Це була нинішня річка Борщагівка, що дала назву сучасним західним околицям Києва. Кияни пояснювали гостям

JT Picolo Bold pt. 13

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Груневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва

JT Picolo Bold pt. 16

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент

JT Picolo Bold pt. 24

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком

JT Picolo Bold pt. 40

Перша задокументована

JT Picolo Bold pt. 70

Перша

JT Picolo Bold pt. 100

Перша

Latin	Central Aymara	Huastec	Macedo-Romanian	Pampangana	Southern Sotho	West Central Oromo
Acheron	Central Kurdish	Hungarian	Makhuwa	Papantla Totonac	Spanish	Western Abnaki
Achinese	Chachi	Hän	Makhuwa-Meetto	Papiamento	Sranan Tongo	Western Frisian
Acholi	Chamorro	Icelandic	Makonde	Paraguayan Guarani	Standard Estonian	Wik-Mungkan
Achuar-Shiwiari	Chavacano	Iloko	Makwe	Pedi	Standard Latvian	Wiradjuri
Afar	Chiga	Inari Sami	Malagasy	Picard	Standard Malay	Wolof
Afrikaans	Chiltepec Chinantec	Indonesian	Malaysian	Pichis Ashéninka	Sundanese	Xavánte
Aguaruna	Chokwe	Irish	Maltese	Piemontese	Swahili	Xhosa
Ahtna	Chuukese	Istro Romanian	Mandin- ka	Pijin	Swati	Yanesha'
Alekano	Cimbrian	Italian	Mandjak	Pintupi-Luritja	Swedish	Yao
Aleut	Cofán	Ixcatlán Mazatec	Mankanya	Pipil	Swiss German	Yapese
Amahuaca	Congo Swahili	Jamaican Creole English	Manx	Pite Sami	Tagalog	Yindjibarndi
Amarakaeri	Cook Islands Māori	Japanese	Maore Comorian	Pohnpeian	Tahitian	Yucateco
Amis	Cornish	Javanese	Maori	Polish	Taita	Zapotec
Anaang	Corsican	Jola-Fonyi	Mapudungun	Portuguese	Talysk	Zulu
Andaandi	Creek	K'iche'	Marshallese	Potawatomi	Tedim Chin	Zuni
Dongolawi	Crimean Tatar	Kabuverdianu	Matsés	Purepecha	Tetum	Záparo
Anuta	Croatian	Kain- gang	Mauritian Creole	Páez	Tetun Dili	
Ao Naga	Czech	Kala Lagaw Ya	Meriam Mir	Quechua	Tiv	
Apinayé	Danish	Kalaallisut	Meru	Romanian	Toba	Cyrillic
Aragonese	Dehu	Kalenjin	Minangkabau	Romansh	Tok Pisin	
Arbëreshë Albanian	Dutch	Kamba (Kenya)	Mirandese	Rotokas	Tokelau	Abaza
Arvanitika Albanian	Eastern Arrernte	Kaonde	Mohawk	Rundi	Tonga (Tonga Islands)	Belarusian
Asháninka	Eastern Oromo	Kaqchikel	Montenegrin	Rwa	Tonga (Zambia)	Bulgarian
Ashéninka Perené	Efik	Karelian	Munsee	Samburu	Tosk Albanian	Crimean Tatar
Asu (Tanzania)	Embu	Kashubian	Murrinh-Patha	Samoan	Tsakhur	Erzya
Atayal	English	Kekchí	Muslim Tat	Sango	Tsonga	Karachay-Balkar
Balinese	Ese Ejja	Kenzi	Mwani	Sangu (Tanzania)	Tswana	Kumyk
Bari	Faroese	Mattokki	Mískito	Saramaccan	Tumbuka	Macedonian
Basque	Fijian	Khasi	Naga Pidgin	Sardinian	Turkish	Moksha
Batak Dairi	Filipino	Kikuyu	Ndonga	Scottish Gaelic	Turkmen	Montenegrin
Batak Karo	Finnish	Kimbundu	Neapolitan	Sena	Tuvalu	Nogai
Batak Mandailing	French	Kinyarwanda	Ngazidja Comorian	Serbian	Tzeltal	Russian
Batak Simalun- gun	Friulian	Kituba (DRC)	Niuean	Seri	Tzotzil	Rusyn
Batak Toba	Gagauz	Kongo	Nobiin	Seselwa Creole French	Uab Meto	Serbian
Bemba (Zambia)	Galician	Konzo	Nomatsiguenga	Shambala	Umbundu	Ukrainian
Bena (Tanzania)	Ganda	Kuanyama	North Azerbaijani	Shawnee	Ume Sami	
Bikol	Garifuna	Kven Finnish	North Ndebele	Shipibo-Conibo	Upper Guinea Crioulo	
Bini	Ga'anda	Kölsch	Northern Kurdish	Shona	Upper Sorbian	
Bislama	German	Ladin	Northern Qiangdong Miao	Shuar	Venetian	
Borana-Arsi-Guji Oromo	Gheg Albanian	Ladino	Northern Sami	Sicilian	Veps	
Bosnian	Gilbertese	Latga- lian	Northern Uzbek	Silesian	Vietnamese	
Breton	Gooniyandi	Ligurian	Norwegian	Slovak	Võro	
Buginese	Gourmanchéma	Lithuanian	Nyanja	Slovenian	Walloon	
Candoshi-Shapra	Guadeloupean Creole	Lombard	Nyankole	Soga	Walser	
Caquinte	French	Low German	Occitan	Somali	Wangaaybuwan-	
Caribbean Hindustani	Gusii	Lower Sorbian	Ojtlán Chinantec	Soninke	Ngiyambaa	
Cashibo-Cacataibo	Haitian	Lozi	Orma	South Azerbaijani	Waorani	
Cashinahua	Hani	Luba-Lulua	Oroqen	South Ndebele	Waray (Philippines)	
Catalan	Hiligaynon	Lule Sami	Otuho	Southern Aymara	Warlpiri	
Cebuano	Ho-Chunk	Luo (Kenya and Tanzania)	Palauan	Southern Qiangdong Miao	Wayuu	
	Hopi	Luxembourgish	Paluan	Southern Sami	Welsh	

Files Formats

Desktop: OTF, TTF
Web: WOFF, WOFF2
App: OTF
Variable font: OTF, TTF, OFF, WOFF2

Licensing

July Type offers diverse licenses to accommodate various usage scenarios. Here are short descriptions for each type:

Desktop/Print License

For creating printed and digital assets for a single brand, the Desktop/Print License enables the use of typeface software across documents, books, merchandise, signage, and more.

Web License

Utilize the typeface software for website creation, employing WOFF and WOFF2 formats via the @font-face CSS method for a single web domain.

App License

To embed the typeface software into mobile apps, web apps, games, and digital POS systems, including regional variants and platform-specific versions.

Video/Social Media License

For creating content for platforms like YouTube, Netflix, television, commercials, and digital billboards, along with design assets for a single brand's social media platforms like Instagram, Snapchat, Facebook and TikTok.
Note that if your company size is less than 3 people, this license is free in combination with your web license. Please select the other license type too for it to be eligible.

Logo/Watermark License

For creating a logo or wordmark for a single brand, usable across print, social media, video content, and more.

Unlimited License

Covering all media types without constraints on company size, the Unlimited License allows use across desktop/print, logo/wordmark, social media, web, app/game, and video. For inquiries, contact us at info@julytype.com

For students

At July Type, we understand the financial constraints students often face. As a gesture of support, we offer a substantial discount on our licenses, providing students with full access at a reduced rate of 80%! If you encounter any verification challenges on our website, please contact us at info@julytype.com with your proof of enrollment for assistance.

About

July Type is a type design studio founded by Edward Dżulaj in 2023 in The Hague. The Studio specializes in providing users with high-quality retail and custom typefaces, combining historical knowledge with contemporary letter design craft for a global audience. Language support is paramount to us, and we devote significant attention to ensuring our fonts are accessible and usable across a diverse range of languages.

Contact

July Type Foundry
De Constant Rebecqueplein 20B, 2.09
2518 RA, The Hague Netherlands
info@julytype.com | julytype.com

© 2024 July Type Foundry | All rights reserved
This file may be used for evaluation purposes only



julytype.com

