

cucina del castello di Ponte d'Ain, una delle residenze di Casa Savoia, ve n'erano due nel 1498 (*Inventario* di quel castello del 15 settembre detto anno).

5 Lume di ferro ad olio ed a candele.

Di questi lumi di ferro ne abbiamo già visti nel camerone dei soldati, e ciò che fu detto per essi vale in parte per questo; se non che, questo ci presenta una varietà degna di speciale osservazione.

In questo interessantissimo esemplare, riprodotto da un originale trovato a Cumiana e di proprietà del Cav. L. Provana di Collegno, si presenta un lume a quattro fiamme e a doppio uso, cioè a due lucignoli ad olio e a due candele, sorgenti da uno stesso vaso o piattello quadrato.

Abbiamo ragione di credere che questo tipo di lume sia tuttora inedito e ci pare degno di essere segnalato agli studiosi.

6 Braccio di legno forte, girevole su cardini, per reggere paiuoli e calderoni al fuoco.

Questo congegno adoperato in sostituzione della catena aveva il vantaggio di rendere più maneggevoli i grossi recipienti che si ponevano al fuoco, e tali veramente erano i calderoni che si facevano cuocere al camino di questa parte della cucina, giacchè la minor squisitezza dei cibi che qui si dovevano preparare era compensata dalla quantità molto maggiore. Numerosa era la famiglia del servitorame e l'accrescevano ancora gli uomini d'arme ai quali tutti si ammaniva il vitto in questa cucina, il qual vitto consisteva in qualche pezzo di grossa carne arrostita ed in minestroni dati in tanta maggior copia quanto erano meno conditi. E ben si può capire che su di questo camino non saliva guari l'olezzo dei delicati intingoli, se non quando esso vi giungeva violando il cancello di separazione dalla cucina baronale.

7 Appiccatoio a caviglie appeso alla vòlta.

Presso le grandi cucine degli antichi castelli si trovavano spesso repositori per il lardo, per la cera, e le spezie, qualche altra volta le mezzine del lardo trovavano posto nella stessa cucina appiccate in alto a rastrelliere a ciò destinate. Ne troviamo esempi anche in cucine di castelli principeschi e reali; nelle cucine delle residenze del re Renato vi erano nel 1471-72 e 1479 « Deux rateliers de boys — Troys rasteaulx atachez à crampons, pour pandre viande (LECOY DE LA MARCHE, *op. cit.*).

L'arnese che qui si vede poteva servire a quest'uopo e prestarsi ad