

un tempo ad apprendervi montoni e capretti sparati od altre cose man-gereccie.

Questo anrese di un tipo assai singolare e perfettamente rispondente ala sua destinazione è riprodotto da un esemplare esistente a Fenis in Valle d'Aosta.

*Nella parte riservata al servizio signorile
o Cucina baronale.*

Se colla mente ci riportiamo ai tempi nei quali il castello era animato dai suoi abitatori, appena varcato il cancello della cucina rustica ci si presenterebbe subito un personaggio importante di quell'epoca, il capo cuoco. Egli sedeva con sussiego sopra un'alta sedia tenendo in mano un ramaiuolo di legno col quale assaggiava le vivande e cacciava dalla cucina i ragazzi importuni o batteva all'occorrenza i guatterri dipendenti (LABORDE, *Glossaire* alla voce *Louche*). Doveva essere un uomo di grande esperienza e di molto sapere giacchè la scienza di accontentare il palato era fin d'allora in Italia ed in Francia governata con molta squisitezza. Il capo cuoco era non solo gran maestro d'intingoli, ma l'arte sua aveva nobile seggio nei domini della medicina, nei cui primi trattati troviamo dettate le regole di preparare i cibi. La cucina di allora si faceva studio di piacere alle bocche dei nostri padri, seguendo ad un tempo le regole sanitarie o quelle almeno che si reputavano per tali. Molte e sottili distinzioni si osservavano tra le diverse qualità di cibi ed i vari modi di cuocerli e di condirli. Con una ragionevolezza di cui converrebbe anche oggi tenere maggior conto, ogni qualità di carne, di pesce e d'erbaggi e i modi diversi di ridurli a vivande erano riservati alle varie stagioni alle quali si credeva meglio convenissero, ed ai temperamenti ed allo stato di salute delle persone che dovevano cibarsene. Gli antichi trattati di cucina dicono ciò che convenga mangiare d'inverno o d'estate, di primavera e di autunno, ed una salsa invernale non era ammessa in altra stagione (V. *Le menagier de Paris* del 1393 pubblicato da PICHON; *Le viandier de Taillevent* della fine del secolo XIV; *Petit traité de cuisine écrit en français au commencement du XIV siècle* pubblicato da DOUET-D'ARCO; *Il libro della cucina del secolo XIV*, testo di lingua pubblicato a Bologna nel 1863; *Catalogo degli inventori delle cose che si mangiano et delle bevande che hoggidi si usano* di M., anonimo di Utopia, Venezia, 1550; LE GRAND-D'AUSSY, *Vie privée des français*).

Quanto alle sostanze, quei nostri antichi avi si cibavano di tutto ciò