

cucina del tempo di Filippo il bello, menzionato da Douet-D'Arcq), *debet fieri secreta ne forte pastillum per fornarium cambiatur* ».

Altre fine ghiottonerie non erano pure ignote ai palati signorili di quei tempi, ed in Piemonte si conoscevano e si gustavano molto i tartufi. Nel 1378 il conte di Savoia faceva comperare tartufi presso Chieri per mandarli in dono alla Contessa con altri che gli erano stati inviati e li pagava un fiorino e nove grossi, che risponderebbero in valore odierno ad oltre trentaquattro lire (*Conti dei tesoreri della Casa di Acaja* pubblicati dal conte F. SARACENO, pag. 185 n. 172).

A stuzzicare il gusto servivansi delle mostarde, ed erano specialmente rinomate quella di Dijon e del Vallese, e quella agro-dolce di Savoia fatta a *vin cuyt et à vin aygre*, della quale i conti della tesoreria di Savoia registrano l'acquisto di due barili nel 1384, ed in seguito offrono ripetuta menzione. La mostarda era accompagnamento di rigore per la carne salata.

Quanto ho detto può bastare a dar un'idea del posto importante che la cucina teneva in un castello del secolo XV e forse a dileguare inesatte prevenzioni sul modo di cibarsi di quei nostri antichi avi. Veniamo ora ai mobili.

8 Tavola di abete con cassetta, a quattro gambe fisse collegate da una intelaiatura, con fascia e mensoline sagomate a sega.

Abbiamo già osservato che la forma più comune delle tavole del medio evo e per qualche tempo dopo era quella a cavalletti; non deve credersi però che fossero assolutamente escluse le altre forme. Di tavole a quattro gambe fisse, con fascia e con cassetta, si hanno esempi assai antichi, ed è conforme all'andamento delle cose che l'uso se ne sia specialmente generalizzato quando le dimore signorili diventarono più stabili. Le miniature fanno vedere spesso tavole a quattro gambe fisse nel secolo XV e gli inventari ne registrano (*V. Inventario del Castello di Ponte d'Ain* del 1498, al numero 1400).

9 Madia, di legno d'abete, con cassette.

Gli usi moderni bandirono questo mobile dalle abitazioni cittadine, ma si conserva nel contado e non mancava mai nelle antiche case. Lo rendevano necessario il frequente uso delle paste nella cucina di allora e la consuetudine una volta generale di farsi il pane in casa; era poi un mobile di assoluta necessità in un castello o più propriamente rocca, che in più contingenze doveva chiudersi ed interrompere per ragion di difesa ogni relazione col difuori. La madia quale s'incontra ancora ai nostri