si ridava l'acqua alle mani e si sparecchiavano e levavano le mense ed allora venivano trovatori e menestrelli a rallegrare di canti e di suoni i convitati. Nei tempi più antichi del medio evò le frutta si recavano dopo sparecchiato, ma a cominciare dal secolo innanzi a quello a cui s'informa il castello pare che abbia prevalso l'uso di servirle prima di levar le tovaglie. « Dopo la frutta gustavansi i vini aromatici ed i confetti » (CIBRARIO, l. c.). Tale era l'ordine comune delle mense, ma esso pativa infinite eccezioni, e le varie circostanze, la condizione delle persone e la semplicità o la magnificenza dei pranzi dettavano spesso regole diverse di imbandirle o modificavano l'ordine dei servizi. Abbiamo alcuni esempi di pranzi ed essi valgono a ritrarre più evidentemente le antiche usanze in questa materia; incominciamo da uno che ha il carattere quasi di campestre. Esso costituiva il tributo che due vassalli di Govone dovevano al loro feudatario che era un Solaro, nel mese di gennaio e di maggio, ogni anno a cominciare dal 1266; col feudatario doveva essere servito un compagno ch'egli avesse voluto condurre seco. Il pranzo era questo: 1° un cedro (*citronum*) per ciascuno; 2° due libbre di carne porcina fresca per ogni persona che fosse alla mensa alla quale prendeva parte il feudatario, con un piatto di ceci bianchi per caduno; 3° un cappone arrostito per caduno; 4° le salse competenti a questi cibi; 5° sei castagne ed una melagrana ciascuno. Pane bianco quanto ne potevano mangiare e vino buono, puro e nitido quanto ne potevano bere, il tutto doveva essere servito sopra un mantile bianco e nitido, sotto pena di decadenza dal feudo (SELLA, *Codex astensis*, vol. IV, appendice p. 43, doc. n. 1022).

Il lunedì dopo la purificazione del 1295 il principe Filippo d'Acaja signor del Piemonte trovandosi a Torino, dava un banchetto di 120 coperti a varii baroni e cittadini. Il conto della spesa di quel pranzo registra oltre il pane e il vino, rape, carne bovina, un porco, carne di otto agnelli, sei capponi, due galline, olio, aceto, agli, mostarda, erbe per la salsa, un'oncia di zafferano, quattro libbre di gengevero, quattro libbre di pepe, una libbra di garofani, una libbra di cannella, spendendo in tutto circa 239 lire d'oggi. Un giorno in cui il principe era solo, il suo pranzo non era costato che lire 8,97 dei nostri. Il sabbato santo dello stesso anno il principe era in Asti ed aveva alla sua mensa molti nobili e borghesi che aveva invitato a tenere con lui le feste di Pasqua. Fra le provviste si notano: datteri, uva secca, piselli, pesci, riso, mandorle, zucchero, pepe, gengevero, garofano, cannella, erbe per la salsa, olio, agli e cipolle e vino bianco. Questo era di magro, ma il dì di Pasqua un gran pranzo veniva imbandito a Pinerolo, nel quale figurano gran quantità di carne di porco salata e fresca, di bue, di agnelli, di capretti, capponi e galline, cacio, torte alla Parmigiana e vino bianco oltre altre provviste serbate dai di innanzi nella credenza (*Estratti mss. inediti di conti della casa d'Acaja*, dovuti alla cortesia del conte F. SARACENO).

Ma scendiamo al nostro secolo XV. Abbiamo esempi di pranzi, dati