

in Francia, alle cui usanze si uniformavano i nostri costumi, due in casa di canonici nel 1412 ed ai quali presero parte un vescovo all'uno ed un abbate all'altro col loro seguito, ed un terzo dato in casa di un borghese nel 1430. Il primo aveva consistito in fragole, carne di vitello in pasticci, fave primaticcie, carne di bue e di montone, tre uccelli, sei pulcini e sei colombi, aranci, pasticciotti di crema e mele, oltre il lardo, il cacio e il zafferano pei pasticci di carne, ed il pane bianco per la tavola, e bigio per far taglieri, ed il vino. Il pranzo era stato portato da un oste e fra le altre spese si nota erba verde per parare la sala. A quello dato all'abbate figurano carne di bue e di montone, piselli freschi e ciliegie (forse i primi mangiavansi crudi colle seconde), due capponi grassi chiusi in pasticci, due formaggi a far tartare, melegrane, mele e pere primaticcie e vin bianco. Anche questo pranzo era stato servito da un oste il quale spiritosamente espresse la somma della spesa colle parole — *Totale, senza la bella cera e la guernizione della sala, 29 soldi e 6 denari*. Il pranzo dato dal borghese nel 1430 era stato un po' più lauto, esso aveva consistito in due pernici, un fagiano, quattro piccioni, tre pollastri, un petto di vitello, mezzo alessato e mezzo arrostito, una coscia di bue, carpe, lucci, anguille ed altri pesci, mostarda, salsa verde e camellina, e pere, oltre il pane, il vino e le spezie per condire. Alla fine del pasto compare pure l'ippocrasso (DOUET D'ARCO, *Bibliot. de l'Ecole des chartes, V ser., T. I, p. 224-226*).

Però nulla di comune avevano questi pranzi coi sontuosi banchetti che si usavano dare in straordinarie circostanze, nei quali l'abbondanza delle vivande, la splendidezza e la magnificenza degli apparati e la rarità dei cibi più ricercati non conoscevano più misura.

Pel banchetto nuziale del principe d'Acaja tenutosi il 12 di febbraio del 1301, al quale era intervenuto il Conte di Savoia con molti alti dignitari e grandi baroni, si cucinarono due buoi, dodici montoni, nove porci, ottanta capretti, capponi, galline, paperi, piccioni in proporzione, ventiquattro fagiani, pernici in grandissima quantità, senza contare le spezie impiegatevi; del solo pepe si consumarono otto libbre. Basti il dire che solo per spennacchiare i volatili si spesero all'incirca ottanta lire e che l'intero pranzo non venne a costar meno di quindici mila lire della nostra moneta (*Estratti di conti già cit. del conte SARACENO*).

Ma tutto ciò era un nonnulla a petto dei festini che si diedero in tempi nei quali il lusso era cresciuto a dismisura e specialmente nel secolo XV. In quei festini le vivande comparivano dorate, mascherate da pasticci in forma di rocche e di torri con armati e banderuole. Alcune volte i piatti erano portati alla tavola da cavalieri a cavallo, e negli intermezzi si raffiguravano espugnazioni di castelli incantati, battaglie navali, liberazioni di dame, vere rappresentazioni sceniche. Il convito dato a Milano nel 1366 da Gian Galeazzo Visconti quando maritò sua figlia a Lionello d'Inghilterra, ed al quale assisteva anche il Petrarca, arrivò ad una splendidezza quasi incredibile. Le imbandizioni furono diciotto, tutte