

di Milano. Per palati più delicati e forse specialmente per le dame s'usava già allora il latte cagliato del quale troviamo memoria alla Corte di Savoia sul finire del secolo XIII (*Conti dell'ospizio d'Acaja* sopracit.).

Ma le nobili dame di quei tempi avevano ben di meglio per accontentare le loro bocche dopo i lauti desinari ed anche fuori delle mense. Il medio-evo era ricco in ogni sorta di dolciumi, si accostumavano molto i confetti, i pignolati, i zuccherini che erano tutti compresi sotto il nome di *dragée*. Erano ugualmente in uso le cialde, le torte ed ogni maniera di pasticcerie. L'uso dei cialdoni era così comune che a Parigi si vendevano per le strade, e quelli che li facevano erano colà così numerosi che costituivano una corporazione d'arte speciale (*LABORDE, Glossaire*). Il marzapane e la pasta reale erano cose più riservate ma pure in uso nel secolo XV, li fabbricavano e li vendevano gli speciali coll'ippocrasso e cogli altri confetti e zuccherini precisamente come si vede ora praticarsi nella bottega dello speciale del nostro borgo all'insegna di S. Simone. Non solo gli speciali pubblici la facevano anche da confettiere, ma anche lo speciale domestico addetto alla persona d'un principe o d'un barone aveva in certo modo questo carattere. Chi teneva questa carica alle Corti doveva aver cura delle confettiere, delle quali abbiamo già parlato, e a lui spettava di presentarla al suo signore. Il suo ufficio era uno dei più onorevoli e di fiducia. Pare però che i confetti e zuccherini propriamente detti fossero distinti dalle paste dolci. Nei conti delle spese della Casa di Savoia s'incontra sovente menzione fin dalla fine del secolo XIII di *nebule* che dovevano essere pasticci leggeri come le nostre sfogliate, e troviamo che persino vi erano certi ufficiali particolari per prepararle che chiamavansi *nebulatores*.

14 Bussole di legno riccamente scolpite alle due porte.

L'ampiezza delle sale, la disposizione delle aperture delle quali molte mettevano direttamente all'esterno, e quindi la difficoltà di riscaldamento, rendevano indispensabile di munire le porte di bussole per ripararsi dall'aria. Le stanze signorili degli antichi castelli non mancavano quasi mai di bussole. Esse erano di costruzione non dissimile da quelle che vediamo ancora ai nostri giorni, e quando l'amor del lusso maggiormente si estese, specialmente nel secolo XV, non lasciando più oggetto su cui non posasse la sua impronta, anche le bussole si arricchirono di pregievoli lavori d'intaglio. Queste di questa sala e le altre che sono nelle stanze superiori ne porgono esempi. Qualche volta si mettevano alle bussole portiere di panno o di tappezziere, e qualche volta erano semplicemente applicate alle porte stesse. Trovansi ricordate portiere di grosso panno bigio messe alle porte nei conti del re Renato del 1449 (V. LECOY DE LA MARCHE,