

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

29/04/2024 nr. 77

Slogan aziendale

**DIMENTICA IL PRINCIPE AZZURRO. CERCATI UN LUPO FEROCO CHE TI VEDA MEGLIO, CHE TI ASCOLTI MEGLIO E CHE TI MANGI MEGLIO.**



In questo numero  
**Tante cose**

### Varie

“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano.

In un prossimo volantino: **La lista dei filmati**

**[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html)**—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa  
Nelle prossime puntate:  
**“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa**



Riservato al Ludico

**In attesa di eventi**

Riservato a Miglioriamo la fornace

**In attesa di proposte**

**?????**

## Editoriale

### Cosa ascoltare oggi

[redigio.it/dati2306/radio-fornace-42.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-42.mp3)<http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-42.mp3> - grigliata - grigliata - Ghiacciaie, conservare e vendere -01 - 7,30 - #72 -

[redigio.it/dati2306/radio-fornace-43.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-43.mp3)<http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-43.mp3> - rumore e sacchetti - Ghiacciaie, conservare e vendere -02 - 9,50 - #72 -

[redigio.it/dati2306/radio-fornace-44.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-44.mp3)<http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-44.mp3> - ferragosto - Ghiacciaie, conservare e vendere -03 - 5,30 - #72 -

[redigio.it/dati2306/radio-fornace-45.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-45.mp3)<http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-45.mp3> - ferragosto - Ghiacciaie, conservare e vendere -04 - 8,10 - #72 -

[redigio.it/dati2306/radio-fornace-46.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-46.mp3)<http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-46.mp3> - porcilaia e baia di Corgeno - 8,15 - #72 -

[redigio.it/dati2411/QGLM1073-paesi-cazzagoBrabbia.mp3](http://redigio.it/dati2411/QGLM1073-paesi-cazzagoBrabbia.mp3)<http://redigio.it/dati2411/QGLM1073-paesi-cazzagoBrabbia.mp3> - Cazzago Brabbia - dal neolitico all'eta' del bronzo - le antiche ghiacciaie - un piacevole luogo di soggiorno - - #74 -

[redigio.it/dati2511/QGLN1085-Angera-ghiacciaie.mp3](http://redigio.it/dati2511/QGLN1085-Angera-ghiacciaie.mp3)<http://redigio.it/dati2511/QGLN1085-Angera-ghiacciaie.mp3>

INFORMATIVA  
[Redigio.it](http://Redigio.it)



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

[redigio.it/dati2306/radio-fornace-42.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-42.mp3) - grigliata - grigliata - Ghiacciaie, conservare e vendere -01 - 7,30 - #72 -  
[redigio.it/dati2306/radio-fornace-43.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-43.mp3) - rumore e sacchetti - Ghiacciaie, conservare e vendere -02 - 9,50 - #72 -  
[redigio.it/dati2306/radio-fornace-44.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-44.mp3) - ferragosto - Ghiacciaie, conservare e vendere -03 - 5,30 - #72 -  
[redigio.it/dati2306/radio-fornace-45.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-45.mp3) - ferragosto - Ghiacciaie, conservare e vendere -04 - 8,10 - #72 -  
[redigio.it/dati2306/radio-fornace-46.mp3](http://redigio.it/dati2306/radio-fornace-46.mp3) - porcilaia e baia di Corgeno - 8,15 - #72 -  
[redigio.it/dati2411/QGLM1073-paesi-cazzagoBrabbia.mp3](http://redigio.it/dati2411/QGLM1073-paesi-cazzagoBrabbia.mp3) - Cazzago Brabbia - dal neolitico all'eta' del bronzo - le antiche ghiacciaie - un piacevole luogo di soggiorno - - #74 -  
[redigio.it/dati2511/QGLN1085-Angera-ghiacciaie.mp3](http://redigio.it/dati2511/QGLN1085-Angera-ghiacciaie.mp3) . Le antenate dei frigoriferi; le ghiacciaie - la stagione del ghiaccio - 10,52 -

### Norme poco rispettate

Ne sa qualcosa Amerigo degli Amerighi (CXXXVII), giudice a Firenze da marzo a settembre del 1384. L'ufficiale pubblico pesarese ha il compito di applicare la «nuova legge sopra gli ornamenti delle donne» assieme ai suoi notai, ma senza risultato e si giustifica così al Consiglio: «Signori miei, io ho tutto il tempo della vita mia studiato per app- parar ragione [imparare il diritto], e ora, quando io credea sapere qualche cosa, io trovo che io so nulla, però che cercando degli ornamenti divietati alle vostre donne per chi ordini che m'avete dati, si fatti argomenti non trovai mai in alcuna legge come sono quelli ch'elle fanno; e fra gli altri ve ne voglio nominare alcuni. E' si truova una donna col becchetto frastagliato [colmatura del cappuccio a frange] avvolto sopra il cappuccio; il notaio mi dice: "Ditemi il nome vostro, però che avete il becchetto intagliato"; la buona donna piglia questo becchetto che è appiccato al cappuccio con uno spillo e recaselo in mano e dice che gli è una ghirlanda [si tratta di un abbellimento staccabile che non fa parte dell'abito, come appunto una ghirlanda]. Or va più oltre, truova molti bottoni portare dinanzi; dicesi a quella che è trovata: "Questi bottoni voi non potete portare"; e quella risponde: "Messer si posso, ché questi non sono bottoni, ma sono coppelle [bottoni finti a forma concava utilizzati da ornamento]; e se non mi credete, guardate, e' non hanno picciuolo [gambo per fissare il bottone al vestito] e ancora non c'è niuno occhiello [asola]"».

I bottoni sono un'invenzione del XIII secolo, che trova grande diffusione in quello seguente: permettevano di esaltare le forme ed erano anche di materiali preziosi.

Il notaio è sconsolato, va «all'altra che porta gli ermellini e dice: "Che potrà apporre [obiettare] costei?". "Voi portate gli ermellini"; e la vuole scrivere [vuole denunciarla]; la donna dice: "Non scrivete, no, ché questi non sono ermellini, anzi sono lattizzi [cuccioli da pelliccia]"; dice il notaio: "Che cos'è questo lattizzo?". E la

donna risponde: "È una bestia"».

Da quel momento in poi, i giudici tralasciano le inutili leggi suntuarie per dedicarsi ad altro. Sacchetti sostiene, riferendosi alle donne: «La loro legge ha già vinto gran dottori e come elle sono grandissime loiche [logiche implacabili], quando elle vogliono».

Quanto a capacità di sapersi difendere, Duccina (LIV) non è seconda a nessuno. Una sera il marito Ghirello torna a casa, le riferisce che durante una malevola chiacchierata fra amici in piazza sulle loro donne, un certo Naddo l'ha paragonata a un «<luogo comune [gabinetto] » per le sue forme abbondanti che non le permettono neppure di piegarsi. Duccina va su tutte le furie, tira «un peto sì grande che parve una bombarda» addosso all'esterrefatto marito e aggiunge: «Belli ragionamenti che sono i vostri! Lasciate stare li fatti miei e de l'altre donne, e ragionate de' vostri, che tristi [sgradevoli] siate voi de l'ossa e delle carni! Ché ben vorrei che ser Naddo e gli altri cattivi fossero stati qui come ci setu, e avessi fatta la prova in sul viso loro come io l'ho fatta innanzi a te, che d'altro non eravate degni».

Il giorno successivo, Ghirello racconta a Naddo e agli altri del gesto della moglie, tutti sostengono che Duccina aveva ragione e «ch'ella tirerebbe uno balestro non che un peto quando bisognasse». Sacchetti sostiene che quando gli uomini fanno comunella sono meno discreti delle mogli, anzi esse «hanno tanta discrezione che nol fanno», lasciando intendere che ne avrebbero tante da raccontare.

### Storie, uomini e sapori Il forno: un lusso per pochi

Solo le famiglie benestanti o nobili potevano permettersi un forno privato, che consumava molta preziosa legna. Le casalinghe portavano a cuocere il pane dai fornai, che nei borghi medievali e nelle città erano pochi, quasi sempre lontani tra loro e sottoposti a rigide normative sulla costruzione e il funzionamento dei loro impianti. In sostituzione del forno, per la cottura casalinga del pane si ricorreva a pentole in ghisa con coperchio che venivano letteralmente ricoperte di braci. Monasteri, case padronali, castelli e abitazioni borghesi erano i luoghi in cui i cuochi medievali esercitavano il loro mestiere. Se si escludono rare eccezioni - come Guillaume Tirel, più noto come Taillevent, capo-cuoco del re di Francia, che fu profumatamente ricompensato per i suoi servizi - il cuoco non godeva di una reputazione migliore degli altri servitori. A parte la sua mancanza di istruzione (spesso entrava in cucina all'età di sei o sette anni), il cuciniere era considerato per ciò che era: un servo disordinato e puzzolente, irascibile e scontroso, dotato di un ruvido senso dell'umorismo e tendente a ubriacarsi sul posto di lavoro. Va detto, però, che vivere quindici ore al giorno dentro cucine anguste, fumose, fragorose e caldissime era un vero inferno; a questo si aggiungeva il continuo assedio di fornitori, servitori, perditempo, assaggiatori, cani, gatti, volpi, ratti e mosche. Non c'è da stupirsi, quindi, se il caratteristico mestolone fosse usato dal cuoco non solo per assaggiare il cibo, ma anche per disciplinare la brigata e scacciare i vari intrusi. Resta il fatto che, ancora nel XIV secolo, il lavoro di uno scrivano era considerato di gran lunga superiore a quello di un cuoco che soddisfaceva gli appetiti di un'intera corte.

A partire dal XV secolo i cuochi a servizio delle famiglie aristocratiche iniziarono a considerare il loro lavoro molto più di uno scialbo mestiere. Tra questi c'era anche Maître Chiquart, capo-cuoco del duca Amedeo VIII di Savoia e autore del

trattato Du fait de cuisine (1420), che si considerava un artista e uno scienziato responsabile della salute e del benessere dei suoi datori di lavoro, delle loro famiglie e dei molti ospiti di alto rango che partecipavano ai banchetti. Come Chiquart, altri cuochi di corte dovevano lavorare a stretto contatto con i medici, familiarizzando con la teoria ippocratica dei quattro «umori» il cui equilibrio dipendeva anche dalla sapiente combinazione delle quattro «nature» che

caratterizzavano i diversi alimenti. A ogni alimento veniva assegnata una combinazione di due qualità umorali (caldo-secco, caldo-umido, freddo-secco e freddo-umido) che potevano essere esaltate o sminuite dal metodo di cottura impiegato. Questo era particolarmente importante per la preparazione della carne; così la carne di maiale, di natura fresca e umida, andava sottoposta all'effetto riscaldante e essiccante della tostatura; la lepre, come la maggior parte degli altri animali selvatici, aveva natura calda e secca quindi idonea alla lessatura. Oltre alla maestria nei metodi di cottura e alla consapevolezza «<scientifica>», il maestro cuciniere del Tre-Quattrocento doveva possedere un talento artistico tale da fargli ideare piatti con forme e colori seducenti. Benché la realizzazione di un banchetto importante rappresentasse la massima ambizione di un cuoco, la maggior parte del suo lavoro restava tediosa, faticosa e tutt'altro che glamour. A lui spettava di vigilare su tutte le forniture - dalla legna da ardere ai prodotti alimentari e alle stoviglie - e di comunicare scorte, necessità e spese agli uffici amministrativi, ai sovrintendenti di palazzo, ai custodi e i provveditori di tavola.

### Lago di Monate. (3/3)

Altre razze di pesci bianchi trovatisi nel lago, come **scardole**, **cavedeni** e **convezali** non che alcune **botriti**, che vivono in alte acque.

Tutti i pesci del Monate sono graditi pel loro sapore dolce a causa del limpido elemento in cui vivono, non esclusa la tinca, di apparenza piuttosto nera. Essendo sterile in pesci l'annua sua pesca viene pagata a sole L. 600. — Il naturalista Buffon scrive 3, che l'altezza delle sponde impedisce ai raggi del sole di portare al fondo del lago calore bastante a far schiudere felicemente le uova: forse anche per tale assioma il Monate produce pochi pesci in confronto della sua estensione.

I due venti che principalmente agitano le acque sono il margozzo o diretto settentrionale, e l' inverte soffiante in senso opposto: nè anche il primo, come più violento, sebbene elevi di molto le onde, a ricordo non fu causa di disgrazie, perchè piccolo bacino, con pochi pescatori, e con quasi nessun traghetto di persone o di merci.

Alla sponda destra dello scaricatore Acqua nera, territorio di Travedona vi ha la cà dei pescatori, in diversi locali di ripostiglio e d'abitazione, fatta fabbricare nel 1850 da mio fratello Angelo, ora in possesso Borghi, in affitto colla pesca ai consorti Giorgetti. In vicinanza esiste la darsena Garavaglia. Le barche dei pescatori stanziano alle rive di Travedona, di Monate e di Cadrezzate in N. 5 compresa una più capace degli affittuari: tutte della forma a tre assi, in legno rovere, come le consimili pei descritti laghi, costruite da operai di Coarezza, detti mastri, od anche pittoni.

I pesci vengono presi colle reti: **rialone** - **redino** - **bidina** e di cinta col riazzo —

che già conosciamo, trasportate per alcune settimane dai fittabili all'uopo, perchè di qualche importanza — col bighezzo pure in proprietà dei fittabili, che rimane sul posto — col tramaglio d'archetto, usato anche a pertica colla fiocina — la tramaglia — le redine e le lignote con ami: reti che vengono usate nell'identico modo accennato sopra.

Il quantitativo annuo di pesci che si ritraggono dal lago, sempre a cifre tonde ed in via presuntiva, si può calcolare a quintali 3.000, che vengono raccolti da incaricati e sono trasportati e venduti alle diverse piazze di smercio.

D'autunno e parte d'inverno le profonde acque lacuali sono visitate da numerose falangi di anitre, d'ogni genere, folaghe, fulioo, gremie, che poco o nulla disturbate dai cacciatori, vi stanziano di giorno ed escono alcune nella notte al pascolo nelle umide vicinanze.

Essendo le acque nel Monate più alte di quelle del Varese, queste del Ternate, e per ultimo essendo le più basse quelle del Biandrono, avviene in alcune invernate miti, che il Monate non gela e così succede nella parte più profonda del Varese; vale a credere, che il volume maggiore delle acque nei laghi suddetti, riscaldato dai calori estivi, conserva tepore, come ostacolo al congelare; tepore aiutato dalle sorgenti perenni, se copiose come nel Ternate. In ogni anno di gelo poi accade per la stessa circostanza, che primo a chiudersi è sempre il laghetto di Biandrono, poscia quello di Ternate colle rive basse del Varese, e per ultimo il Varese nelle maggiori altezze ed il Monate: osservasi pure, che il diacciamento succede nel medesimo ordine, e cioè dal lago di Biandrono a quello di Monate. Avvenimento questo naturale se si considera, che in riguardo al Monate il freddo latente nella massa maggiore d'acqua la lascia tardivamente riscaldare: ed in riguardo al Biandrono la facilità dei raggi solari e del tepore atmosferico a riscaldare prima le acque basse e i loro bacini, fa sì che le sveglia liberandole dal ghiaccio.

Il lago di Monate, oltre l'Acqua nera, anticamente aveva uno scarico verso ponente, stante la tradizione e come appare dalle tracce di canale in fianco alla chiesa parrocchiale e nelle aie dei caseggiati di Cadrezzate, non che dalla giacitura del terreno, che si avalla dopo il paese e viene susseguito da un esteso piano, ad aratorii e praterie, disposte con fossature ed incastrini, significanti che furono probabilmente irrigate colle acque lacuali.

Nato a Cazzago fra il lago di Varese e la vasta palude Brabbia, cresciuto quindi fra le acque e le torbe, per istinto e come professionista, mi si perdoni se di frequente accenno a progetti di prosciugamenti, lo credo fare anche nell'interesse pubblico: e qui dirò, che pure il Monate, benché profondo m. 34. 10 potrebb'essere eliminato, facendo versare le sue acque a nord nella sottoposta pianura nei territorii di Monate e di Brebbia, fino a che entrino a metà corso cqua nera, che ancora le porterebbe nel Verbano. L'operazione sarà facile e certo con remunerazione del costo, compresi i compensi ai terzi, se eseguita con una breve galleria, incominciata al ridosso della lista di terreno che argina le acque e continuata con canale a raggiungere il sottofondo massimo del bacino, che stante al dislivello necessario appare indicato

Colle acque defluenti dalla galleria, ancora a più metri d'altezza si potranno attivare molini, non che irrigare terreni in sostituzione dei resi in asciutto, col levare le acque alla prima tratta della roggia emissaria. Io qui do il pensiero di quella facile e conveniente operazione, e faccio voto, che altri fortunati si accingano al

eseguirla nell'interesse generale.

### **Le cinque giornate di Milano - Il 18 marzo (3)**

Non era finito questo primo atto della rivoluzione, quando arrivò al governo l'arcivescovo Romilli, fino allora popolarissimo, anch'egli fregiato della coccarda tricolore, che qualcuno gli aveva messo sull'abito pastorale; era venuto per unire i suoi buoni uffici a quelli della deputazione per ottenere le chieste concessioni.

Ottenuti i tre decreti, sebbene estorti colla forza, il Casati e molti con lui dovettero supporre la rivoluzione compiuta, e quanti avevano avuto parte alla facile vittoria, traendo seco loro, come ostaggio, il vice-governatore, lasciarono il palazzo di governo per far ritorno al Municipio, e là provvedere alla nuova situazione politica, cominciando dalla guardia civica.

I municipali, col loro ostaggio, erano appena in cammino, quando corse voce che una colonna austriaca, con artiglieria, veniva alla volta di via Monforte, per riprendere quella posizione.

L'insurrezione era rimasta là padrona ben più di un'ora.

Se ci fosse stato un po' di quella preparazione, a cui s'è accennato, e riunito un centinaio d'armati, si sarebbe potuto dar lì nella sede del governo e nelle adiacenti vie, già barricate, un combattimento alla truppa, e, grazie al panico di cui questa fu vista invasa, si poteva respingerla.

Invece là di armati non ce n'erano, onde tutti furono lesti ad andarsene, prima che la colonna annunciata arrivasse. Due giovani che non furono in tempo a mettersi in salvo, inseguiti dai soldati fino sui tetti d'una casa vicina, furono colpiti da fucilate e gettati in strada.

Abitava al secondo piano del palazzo di governo il conte Pachia, consigliere di governo, a cui la voce pubblica attribuiva i più odiosi provvedimenti di polizia. Nell'ora in cui il popolo fu padrone del palazzo, s'era da taluno progettato d'andare a stanarlo e farne sommaria giustizia. Ma bastò che uno dicesse: "Lasciate quel verme; tenete le mani pure" perché nessuno pensasse più a molestarlo.

La moglie del governatore, riparando in casa d'amici, aveva dimenticato nel suo appartamento la cassetta delle sue gioie. Informatine alcuni degli invasori, la cassetta fu rimessa intatta nelle sue mani.

Di simili atti di generosità la storia delle Cinque Giornate è tutta piena.

Quando la schiera col Casati, che conduceva ostaggio o prigioniero il vice-governatore, in cammino pel Broletto, giunse a metà la via del Monte Napoleone, fu arrestata da mezza compagnia di fanteria, che si avanzava dalla parte opposta.

Fu quello il primo scontro, sebbene le fucilate fossero già cominciate in altri punti della città, e già si erigessero barricate in molti luoghi.

E poiché si avesse fin da principio la prova che il grido di morte ai tedeschi, che qualcuno accompagnava a quello di viva Italia, era male appropriato, la fatalità volle che quella mezza compagnia fosse di soldati italiani, e proprio da essi fu versato il primo sangue cittadino, quello d'un povero cuoco, che s'era unito alla schiera del Casati e del Cernuschi. Questi col loro prezioso ostaggio ripararono della più vicina casa (Vidiseri) che fu perciò chiamata il primo quartiere generale dell'insurrezione.

Un particolare curioso, che nessun libro di storia ha registrato, è che comandante di quella mezza compagnia era il tenente Carcano, fratello dello scrittore Giulio Carcano, il quale se non si trovò in quel momento ai fianchi di Casati e degli

altri, dove avrebbe potuto essere colpito da una delle fucilate ordinate dal fratello, fu per mero caso.

Il terzo giorno della insurrezione il tenente Carcano passò all'insurrezione; continuata poi la carriera militare nell'esercito italiano, morì verso il 1871 col grado di colonnello in ritiro.

Il maresciallo Radetzky, quando ebbe le prime notizie dei fatti avvenuti al palazzo di governo, fece tuonare il cannone d'allarme, con cui voleva significare la città messa in stato d'assedio. Diè ordine al generale de Wohgemuth, nel cui raggio d'occupazione trovavasi il palazzo di governo, di rioccuparlo con tutte le forze possibili, ciò che fu fatto, come s'è visto, senza la minima difficoltà; e mandò il maggiore gen. Rath, con una forte colonna di granatieri ungheresi e di cacciatori, a occupare il palazzo di Corte, il Duomo, il palazzo di Giustizia, e le vie e piazze adiacenti.

### **Varese - Il Presbiterio**

Il profondo vano a pianta rettangolare concluso da uno poligonale, destinato a presbiterio e coro, fu eretto entro la prima metà del secolo XVI.

Esso rivela un'articolazione dello spazio che attesta una sensibilità per lo sfumato atmosferico, di matrice bramantesca. La parete si compone di un tenue, morbido oggetto di paraste, concluse da capitelli dai risalti appena marcati, come ricami, e si compie nella discreta copertura del vano voltato a botte e della tazza absidale, entro i quali la luce filtrava attraverso pochi oculi, poi occlusi o alterati.

Il punto di connessione tra il presbiterio, del primo Cinquecento, e l'aula basilicale, dell'età borromaica, si avverte in corrispondenza dei pulpiti, opera di Bernardino Castelli, di cui diremo più avanti, dove, accanto alle piatte e appena risaltanti paraste rinascimentali, s'impongono i poderosi pilastri conclusi da capitelli composti, dal chiaroscuro animatissimo, contrastante, sui quali poggia un'alta trabeazione, fortemente e variamente aggettante.

Netta è la contrapposizione tra un'architettura dalla spazialità avvolgente, sfumata e l'altra tesa, scattante, affermata nei suoi moduli ancor più vivamente risaltanti per la luce che scende dall'alto del tiburio. Nel presbiterio si annotano diverse opere d'arte, che elencheremo rispettando la loro sequenza cronologica.

Anzitutto i due pulpiti, guardiani del presbiterio, dell'Epistola e del Vangelo, opere di Bernardino Castelli di Velate (Varese), rinomato intagliatore, che li pose in opera nel 1675.

Nel medesimo anno si decorò la volta con la Gloria di San Vittore, opera di Gio. Ghisolfi, con quadrature del Racchetti, suo nipote. Furono poi allestite le casse d'organo e le cantorie, tra il 1679 ed il 1690, sempre ad opera di B. Castelli: esemplari del barocco lombardo più per l'impianto architettonico che non per la qualità artistica espressa nei riquadri.

Nel 1692 furono eseguiti i tre quadroni del coro: grandi affreschi con i quali un altro artista di Velate, Salvatore Bianchi, espresse tre momenti della vita di San Vittore, dando luogo ad opere di grande qualità, di raffinato senso cromatico, calate in uno spazio discreto, ancorché turbato dalle recentissime impronte delle casse d'organo e delle cantorie.

Quasi a voler temperare l'urgenza di quegli intagli si provvide a far riquadrare le casse e le cantorie con affreschi dei fratelli Grandi, eseguiti nel 1714-'15, non mai attentamente considerati, anche perché sbiaditi, ma significativi come testimonianza di quell'arte della quadratura che in Varese contò inoltre sui Gio-

e sui Baroffio.

Infine la meravigliosa macchina dell'altare maggiore, venuta a sostituire quella antica, per la quale, nel 1660, s'era procurato il pallio d'argento.

La progettò, nel 1734, l'architetto milanese Bartolomeo Bolla; fu compiuta entro il '42 con l'intervento dei Buzzi di Viggiù, abilissimi e rinomati nel lavorare i marmi; uno di loro, Elia Vincenzo, scolpì le statue, su disegno del varesino Pietro Antonio Magatti, famoso pittore, figlio del farmacista, d'origine comasca, che aveva bottega sul Corso.

Assai persuasivo è l'impianto architettonico, esemplare del barocchetto lombardo, prezioso per i marmi e per i riporti bronzei di altissima qualità, mirabilmente intonato all'ampio, atmosferico vano del presbiterio e del coro.

L'altare è ornato d'un paliotto di legno, intagliato con la Battaglia di Lepanto, opera eseguita nel 1702 da B. Castelli. Esso risultava inoltre contornato da una riquadratura con gradino ligneo che oggi è allestita attorno alla mensa della chiesa di San Giuseppe (vedi più avanti). Il tabernacolo bronzeo è opera di Lodovico Pogliaghi, che, nel formare la portina, replicò il soggetto dipinto dal Morazzone su una tavoletta collezionata dallo scultore milanese, ed oggi esposta al Museo Pogliaghi, a Santa Maria del Monte.

### **Barbapedana el gh'aveva on gilét**

a cura di Pro loco Paullo

Barbapedana el gh'aveva on gilét

Rott per denanz e strasciaa per dedree

Coll'ase larghe come ona spana

E tich e dai... el Barbapedana

Da dove arriva questa musica?

Mi volto e vedo uno strano personaggio, vestito con abiti di altri tempi, un cappotto lungo ed un enorme cappello di feltro all'italiana,

occhi scuri, capelli neri, sorriso accattivante.

Ma chi è? Non l'ho mai visto a Paullo.

De tant piscinin che l'era

el balàva volentera

El balàva in sü on quattrin...

IO : Buongiorno, si accomodi pure al mio tavolo. Posso offrirle qualcosa?

LUI: Grazie, molto gentile: on bianchin.

IO : Non l'ho mai vista: cosa fa da queste parti?

LUI: Strano! Sono venuto a Paullo che avevo nove anni, dopo che sono scappato di casa. Facevo il garzone in una osteria che ora non c'è più, la Corona. Ho imparato anche il mestiere di ciabattino a Paullo. Sempre a Paullo mi sono sposato con la mia Maria, e sono nati otto dei miei dieci figli: Andrea, Maria Luisa, Carlo, Virginia, Giuseppe, Domenico, Quirico come il Santo Patrono di Paullo, ed Evaristo.

IO : Ma chi le ha insegnato a suonare la chitarra così bene?

LUI: Un cantastorie lodigiano passava di qua, si è fermato a suonare nell'osteria dove lavoravo, mi ha affascinato, e mi son detto: «Voglio suonare e cantare per tutti, voglio rendere la gente felice». Così ho cominciato a suonare nelle vari osterie di Paullo, Merlino, Conterico.

Con la tuba e la chitarra

il pastràn fatto a zimarra C'è un ometto, un pò strano che passeggia per Milano Mai nessuno forse l'ha visto

e nessuno sa dirci com'è Ma san tutti che aveva il gilét senza il davanti

e cont minga il dedree

IO : Ma le ha scritte lei queste parole e questa musica?

LUI: Certo! Vivevo suonando e cantando. Ho suonato anche per la regina Margherita, nella Villa Reale di Monza, sono stato re del Carnevale meneghino, ho suonato nelle ville in Brianza, alle feste dei nobili milanesi. Insomma, ero una star della musica.

E via che gli parte una grossa risata, direi anche contagiosa visto che mi ritrovo a ridere con lui. Però, ora che ci penso: regine, ville nobiliari milanesi, re del Carnevale... non è che mi starà prendendo in giro?

LUI: Ho avuto grandi amici: il poeta Arrigo Boito, il liutaio Antonio Rovetta, che ha creato questa fantastica chitarra. Suonavo spesso all'osteria Rondò nell'attuale piazzale Loreto ed anche all'osteria del Convento Vecchio. Luoghi che nei giorni di festa si riempivano di bambini, famiglie borghesi e non. Mi presentavo con un corteo schiamazzante di giovani e bambini che mi precedeva, annunciando il mio arrivo.

Tempi andati di un'altra Milano. I tempi cambiano, caro amico mio, e così anche io sono tramontato, lasciando posto al progresso.

Questi cari busecconi

con la scusa del progresso

S'in pacciaa anche i Bastioni

per far su 'sti cinemà

LUI: De la mè Milan l'è rimast nagòtt...

Chiedo a tutti con cipiglio; dove han messo il Naviglio? E il barchèt de Boffalora anca lù l'è andaa in malora?

LUI: Ora devo andare, ti ringrazio per il bianchin e te salüdi.

IO: Scusi, scusi... non mi ha detto il suo nome!

LUI: Mi chiamo Enrico Molaschi, el Barbapedana.

IO : Ma... quanti anni ha?!?

LUI: Quest'anno 200!

Tempo di voltarmi e quello strano personaggio, allegro ma nello stesso tempo malinconico per i tempi andati, con la sua fedele chitarra a tracolla, sparisce nel nulla... Grazie per averci raccontato nelle tue ballate una Milano ormai sparita, dissolta come la nebbia, la scighéra, che non c'è più, pure lei. E grazie per essere stato il precursore di tutti quei cantastorie venuti dopo di te.

Tornando a casa ripensai frequentemente a quell'incontro, a quel personaggio affascinante, venuto da una Paullo d'altri tempi, sul cui talento scrisse pagine entusiastiche il grande poeta, librettista e musicista Arrigo Boito: «<Un formidabile strimpellamento rispose all'evocazione del poeta, uno scoppio di corde armoniche sgominate e percosse come mille cètere fossero ruinate in un averno capitolombolando giù dallo scalone del paradiso. Quella fonica valanga aveva un certo che d'olimpico e di tartareo insieme, gli accordi parevano scattare di istruimenti celesti caduti fra le unghie del diavolo»> (1870).

Nato il 1° gennaio del 1823 a Milano, Enrico Molaschi è entrato prepotentemente nella storia della musica popolare milanese lasciando un'impronta indelebile e un'eredità che si è tramandata fino ai nostri giorni. Una leggenda, come il Meneghino e la Cecca.

Se pur in declino, in età ormai avanzata e senza più denti, continuò a suonare la sua chitarra, fischiettando le sue celebri melodie. Memorabile fu il trasferimento del Pio Albergo Trivulzio dallo storico palazzo di via della Signora, nel centro di Milano, nella nuova sede fatta appositamente costruire lungo la strada che conduceva a Baggio, agli inizi del '900. Quel giorno, ad aprire il corteo degli ospiti trasferiti vi era anche lui, Enrico Molaschi, el Barbapedana, che su un'auto scoperta, messa a disposizione dal conte Umberto Visconti Modrone, intonò per tutto il percorso le sue celebri canzoni, tra cui la mitica El piscinin.

Al culmine della sua notorietà, ebbe addirittura l'onore di un articolo su una rivista specializzata, il periodico mensile "Ars et Labor", edito da Casa Ricordi, con la pubblicazione di due foto che lo raffigurano: era il 1908.

Ecco Enrico Molaschi: suonatore ambulante per passione, suonatore di chitarra talentuoso e compositore fantasioso, l'ultimo, se non il primo, dei Barbapedana, sicuramente il più noto. Figura di snodo fra la canzone popolare e quella d'autore milanese, uno dei più famosi artisti dei café chantant milanesi, compositore e paroliere di El Piscinin, reinter-pretata nei giorni nostri dai cantastorie moderni, da Enzo Jannacci a Giorgio Gaber passando da Nanni Svampa.

### **Curti: la fornace meneghina sota la Madonnina**

Intervista a Daria Curti

La Fornace Curti è un luogo che vive... Al di là degli acquisti in terracotta che vi si possono fare, è divenuta ormai leggenda. Ecco il (bre-ve) racconto della sua storia lunga 600 anni, che ci propone Daria Curti, moglie di Alberto, pronipote del capostipite dei Curti.

Nel Quattrocento una concessione straordinaria autorizzava Giosuè Curti a lavorare all'interno delle mura di Milano, presso le Colonne di San Lorenzo: il terracottaio realizzava orci, anfore, pentole, utensili di utilizzo quotidiano per la famiglia Sforza. Non gli servivano grandi spazi, poiché al tempo i manufatti venivano consegnati immediatamente; gli bastava quella posizione non troppo distante dal naviglio per trasportare legna sui barconi, di poter cavare nelle adiacenze e di lavorare.

<<Una storia, quella di Fornace Curti, che avrebbe potuto esaurirsi qui - racconta Daria - se non fosse stato per un evento straordinario legato a un'intuizione dell'allora duca di Milano Francesco Sforza: quella di capire come mai l'argilla che Curti cavava e lavorava avesse quel particolare colore, un'intensità di rosso naturalmente contenuto, che usciva solo durante la cottura, che non si riscontrava in alcun altro territorio, neppure nella Toscana dei Medici. Un'argilla estremamente resistente alle intemperie, ricca di ferro in natura, che, cotta ad alta temperatura, poteva sfidare i secoli. E se fino ad allora si era ricorsi quasi esclusivamente al marmo per la costruzione di monumenti e la creazione di fregi e decorazioni, essendo la terracotta considerata qualcosa di poco duraturo, ci si dovette ricredere!». Nacque dunque così un'opera straordinaria: il primo mattone utilizzato come decorazione di una facciata, quella della Cà Granda, l'Ospedale Maggiore fondato proprio su impulso di Francesco Sforza allo scopo di dotare la città di un unico, grande nosocomio per il ricovero e la cura dei malati meno abbienti. Nel 1428, Antonio Averulino detto Filarete, architetto toscano convocato a Milano dal duca su raccoman-

dazione di Cosimo de' Medici, realizzò infatti un mattone decorativo e non costruttivo, lavorato da Giosuè Curti. «Fu il tripudio della terracotta! - prosegue Daria - Il risultato ottenuto dal Filarete alla Cà Granda scatenò grandi entusiasmi fra gli artisti e i costruttori dell'epoca e la Fornace, da allora, siglò importantissimi monumenti, fra cui Santa Maria delle Grazie, le abbazie di Morimondo e Chiaravalle, l'antico convento cistercense di Sant'Ambrogio oggi sede dell'Università Cattolica, l'Arcivescovado di Milano, la Chiesa di San Marco, il Teatro Fossati e innumerevoli altri, tutti ancora oggi esistenti».

Dal 1890 l'attività si è spostata nella sede attuale, oggi via Tobagi 8. «Il toponimo, naturalmente, a fine Ottocento non c'era... - dice Daria - Dobbiamo immaginarci due cascine, il bosco e l'argilla da cavare. L'ingresso era nel vicolo alla Fornace (ora Giuseppe Cottolengo) e portava alla cascina Varesina, dove la famiglia viveva, e alle spalle aveva il complesso artigianale dove si produceva, allora come oggi. Beninteso il tempo è passato, sono sopraggiunti cambiamenti, non c'è più la possibilità di cavare in città, per ottenere la miscela "antigeliva" ora si cava nell'Oltrepò Pavese, ma le prerogative sono rimaste simili a una chiglia di nave rovesciata; per (ri)scoprire, attraverso apposte sempre le stesse».

Daria è al fianco di Alberto Curti da 25 anni: un amore nato e cresciuto in bottega. «Alberto - spiega Daria, utilizzando una metafora quanto mai azzeccata - è un uomo da sempre "impastato" nell'argilla. Impossibile affiancarlo senza amare anche il luogo che ha ereditato e trasformato nella leggenda che è Fornace Curti. Certo, qui si lavora l'argilla, ma Alberto è anche un artista, uno scultore, un re-stauratore. L'eredità familiare non l'ha solo presa, ma ha saputo arricchirla con la sua curiosità di sperimentatore: gli smalti sulla maiolica con effetti speciali, per esempio, o il sogno, poi realizzato, di creare alla Fornace anche un'area di incontro di artisti, di interscambio tra loro, di nuovi progetti, in un luogo all'interno della città di Milano che però trasmette la sensazione di essere anche "fuori". E sempre con un fortissimo richiamo verso il bello in senso lato. Un po' come lo Sforza all'epoca in cui tutto ebbe inizio...». All'interno del borgo Curti, vera e propria Montmartre meneghina - dove si può passeggiare fra laboratori e magazzini, dove sono affastellate migliaia di manufatti di ogni genere e dimensione: vasi, orci, salvadanai, comignoli, colonnine, statue, fontane... e neppure sui muri esterni degli edifici c'è un centimetro di superficie in cui manchi uno stemma, un fregio, un mascherone o un qualsiasi altro elemento decorativo - sono infatti oggi presenti numerosi atelier, dove interagiscono non solo ceramisti ma anche artigiani creatori d'arte, sperimentatori un po' sognatori e naïf. «Un borgo d'artisti aperto sulla città: - prosegue Daria - qui, infatti, viene chi vuole lavorare la creta, anche scuole importanti, da Brera a tutti i licei artistici. Attraverso un'ampia offerta di corsi, vogliamo appassionare ragazzi e adulti alla materia. Ma naturalmente in Fornace si viene anche per acquistare un oggetto unico, perché personalizzato; per vivere un evento presso il salone "Enclave", che custodisce nei suoi soffitti del 1890 fasciami simili a una chiglia di una nave rovesciata, per riscoprire attraverso apposite visite guidate, tutti i procedimenti che occorrono per creare, oggi come 600 anni fa, un manufatto artistico. Insomma, - conclude Daria - l'invito è quello di venire in via Tobagi 8, con l'augurio (anzi, la certezza!) che dal Borgo Curti non possiate che uscirne... innamorati cotti!».

Daria e Alberto Curti accanto a un monumentale e rosseggiante busto di Leonardo da Vinci, che fa bella mostra di sé sulla balaustra del loggiato all'ingresso principale della Fornace, poco distante dal busto di un accigliato Benedetto Croce, grande ben quattro volte il vero, modellato dall'artista Giovanni Maria Stoppani pochi giorni dopo la sua morte con l'intento di rendere omaggio al filosofo appena scomparso. Dato che anche l'Accademia di Brera si fornisce alla Fornace Curti, per le viuzze del borgo artigiano sono passati, e passano tuttora, artisti famosi, da Messina a Manzù, da Fontana a Pomodoro

### **Basilica dei Profeti, poi di San Dionigi**

A NORD-EST, fuori Porta Argentea (Renza, poi Orientale, poi Venezia), verso la via Gallica che terminava a Verona.

Costruita prima del 381 e originariamente dedicata ai Profeti, quando - nel 381 - Ambrogio fece riesumare le spoglie del suo predecessore Dionigi gli intitolò la basilica. Dionigi, vescovo di Milano, era stato deposto nel 355 dagli Ariani che imposero Ausenzio come suo successore.

Nella basilica fu sepolto Ariberto, potente arcivescovo dal 1018 al 1039, che riportò l'incoronazione degli imperatori del Sacro Impero da Pavia a Milano. A lui si deve anche l'invenzione del carroccio, carro da guerra con le insegne cittadine, l'altare e la croce come vessillo, punto di riferimento nelle battaglie campali, prima fra tutte quella di Legnano. Fu sempre lui a donare alla basilica di San Dionigi la preziosa croce in rame dorato e policromato, nota come Croce di Ariberto.

A metà Cinquecento l'architetto Pellegrino Tibaldi costruì una nuova chiesa, in sostituzione di quella originaria da tempo in decadenza, far posto ai Giardini Pubblici di Porta Orientale, che, nel 1783, verrà a sua volta demolita per oggi dedicati a Indro Montanelli. La Croce di Ariberto passò dapprima alla chiesa di San Calimero, poi alla chiesa di Santa Maria del Paradiso in corso di Porta Vigentina (1849) e infine in Duomo (1872), sopra la tomba dello stesso Ariberto, dove, dal 1970, se ne vede una copia, mentre l'originale, recentemente restaurata, è custodita presso il Museo del Duomo di Milano

### **Padania (04a) - Quando arrivano i Celti in Padania (1/2)**

[redigio.it/rvg101/rvg-padania04a.mp3](http://redigio.it/rvg101/rvg-padania04a.mp3) - Quando arrivano i Celti in Padania

Fino a qualche tempo fa la questione relativa alla data di arrivo dei Celti in Padania era ancora molto dibattuta a causa di una "doppia cronologia": da una parte abbiamo gli storici Dionigi di Alicarnasso e Appiano che attribuiscono la conquista di Roma del 390 a.C. ai primi Celti arrivati in Italia, collocando quindi la discesa celtica in Padania tra la fine del V secolo e gli inizi del IV. Dall'altra abbiamo invece la testimonianza dell'attendibilissimo storico romano Tito Livio che nel I secolo d.C. compilò un'imponente opera sulla storia di Roma dall'epoca della sua mitica fondazione fino ai suoi giorni, dove afferma che la prima discesa in Padania di popolazioni celtiche fu quella guidata dal principe celtico Belloveso, durante il regno di Tarquinio Prisco, nella seconda metà del VI secolo a.C.

Sempre secondo Livio la discesa dei Celti fu determinata da una pressione demografica, in quel periodo particolarmente forte, che costrinse il re Ambigato a mandare i due giovani principi celtici Belloveso e Segoveso, l'uno verso la

Padania, e l'altro verso la selva Ercinia (di ignota ubicazione ma pressappoco comprendente l'area centro europea, un tempo coperta da una gigantesca foresta).

Belloveso dunque, a capo di una coalizione di tribù che avevano le loro sedi nelle regioni della Loira e della Senna (nel testo classico sono elencate le seguenti tribù: Biturigi, Averni, Senoni, Edui, Ambarri, Carnuti, Aulerci), valicò le Alpi piemontesi e, guadato il Ticino, raggiunse la pianura lombarda. Qui, nel punto di convergenza di una serie di vie terrestri e fluviali, Belloveso fondò la sua capitale, Mediolanum, il cui nome gallico significa "luogo in mezzo alla pianura", ritenendo di ottimo auspicio l'incontro con una "scrofa semilanuta" (ricordiamo che il cinghiale - con tutta probabilità corrispondente alla scrofa semilanuta di cui ci parla Livio - era un animale molto sacro presso i Celti e rappresentava la furia guerriera) e il fatto di trovare nelle nuove sedi una popolazione che aveva lo stesso nome di una tribù celtica del cantone degli Edui, quella degli Insubri.

Ancor oggi a Milano, in via dei Mercanti (che si raggiunge da piazza del Duomo), in una colonna della Loggia dei Mercanti, si può vedere la "scrofa semilanuta", antico simbolo guerriero testimone della vera origine della città di Milano. Quella degli Insubri è definita dallo storico greco Polibio (III a.C.) come la più importante tribù celtica. Gli Insubri diedero infatti vita alla più potente confederazione di tribù nelle regioni a Nord del Po e assunsero un ruolo di guida nei confronti di altre comunità: quelle dei Comenses, insediati nel comasco, dei Vertamocori, insediati nel novarese, dei Laevi «abitanti lungo il Ticino» (Livio, Polibio) e dei Marici, fondatori del centro di Ticinum (Pavia).

**Gli Insubri** occuparono un territorio il cui unico confine certo è quello meridionale, coincidente con il corso del Po. Il limite settentrionale è da ricercare nella regione pedemontana compresa tra la pianura ed i laghi, mentre il confine orientale era segnato dal corso dell'Adda o del Serio. A occidente la via fluviale del Ticino, non ebbe tanto la funzione di demarcazione, quanto piuttosto di collegamento tra due aree culturalmente omogenee. Alcune epigrafi di età romana testimoniano la presenza, nel territorio dell'attuale Parco del Ticino, di clan celtici minori, come i Votodrones nel territorio dell'attuale Somma Lombardo e i Corogennates, nel territorio dell'attuale vergiatese. Centro politico-religioso del territorio popolato in villaggi era Mediolanum, la storica capitale degli Insubri.

Oggi, in seguito a nuovi studi e ad importanti ritrovamenti archeologici, i più seri studiosi hanno definitivamente accettato la cronologia liviana, portando quindi la discesa dei Celti in Padania almeno al VI secolo a.C. I più moderni ricercatori (basti pensare a Venceslav Kruta) ritengono ormai appurata la celticità della Cultura di Golasecca (la cultura di Golasecca deve il suo nome al paese in provincia di Varese dove, agli inizi del XIX secolo, furono ritrovate dall'abate Giani una cinquantina di tombe con reperti non romani; la cultura di Golasecca, creata da compagini etniche di origine celtica, si sviluppò nella Lombardia Occidentale, in Piemonte, nel Canton Ticino e nella Val Mesolcina nei Grigioni, in un periodo compreso tra il X e il V secolo a.C.) e addirittura della stessa Cultura di Canegrate (XIII a.C.), trasformando così i Celti da un semplice popolo invasore delle terre padane, al primo ceppo etnoculturale dei popoli padani. Tra le molte prove in tal senso, basti pensare al ritrovamento presso Castelletto Ticino (No) di una iscrizione in caratteri etruschi, ma in lingua celtica (si

tratta di un nome personale in genitivo, Xasioiso o Xasiosio), databile al VI secolo a.C., che confermerebbe ancora una volta il racconto liviano e l'etnia celtica dei golasecchiani. D'altra parte spesso si dimentica che lo stesso Plutarco, nella Vita di Camillo, asserisce che i Celti scesero nella penisola "molto tempo prima" dell'attacco contro Roma. I Celti dunque furono (con Liguri e Veneti) la prima Padania. Una Padania che visse libera per quasi un millennio; una Padania che subì l'occupazione romana per quattrocento anni fino a quando, alla fine dell'Impero, nella nostra terra giunsero i Germani (Goti, Alemanni, Cimbri, Longobardi, Franchi), a riportare il sangue nordico tra i nostri popoli. Ma torniamo ai Celti. La cultura celtica "storica", cioè quella di cui abbiamo più testimonianze archeologiche e documentali, è propriamente detta cultura di La Tène, da un'importante località svizzera, nei pressi del lago di Neuchâtel che, nella seconda metà del secolo scorso, restituì diversi materiali di questa civiltà. Per l'area alpino-padana la cronologia della cultura La Tène viene convenzionalmente fatta iniziare dal 388 a.C., anno dell'invasione "storica" dei Celti. La suddivisione in fasi culturali è la seguente: fino al 388 a.C. (anno della calata dei Celti su Roma) La Tène/La Tène A 375 - 250 a.C.: Antico La Tène/La Tène B 250 - 120 a.C.: Medio La Tène/La Tène C 120 - 25 a.C.: Tardo La Tène/La Tène D (età della romanizzazione).

### Due stimati professionisti

L'incompetenza di molti medici non era ricordata solo dai buffoni come Dolcibene. Un farsettaio di nome Bertolino sta «ragionando d'assai cose con diletto» con i medici Tommaso del Garbo e Dino da Olena nei bagni di Petriuolo (Petriolo, stazione termale nel Senese; XXVI) e «come fossoro [anche se erano] scienziati erano non meno piacevoli che Bartolino». Tommaso del Garbo e Dino da Olena sono medici famosi e ammirati, il primo figlio del famoso Dino, bene inseriti e apprezzati dall'ambiente intellettuale fiorentino, attivi a Firenze attorno e oltre la metà del Trecento. Bartolino gli chiede «se sapeano come si trae sangue dal peto»>>: i due medici ridono e gli rispondono che non lo sanno, ma lo apprenderebbero volentieri. Bartolino gli chiede quanto sono disposti a pagare per saperlo: Tommaso gli dice che lo avrebbe sempre visitato gratuitamente e Dino promette di utilizzarlo in esclusiva come farsettaio. Il commerciante si mostra contento delle offerte e «subito fece un peto ne l'acqua del bagno, il quale immanente gorgogliando venne a galla e fece una vescica [bolla]». E Bartolino come vide la vescica: «Ora vi converrebbe avere la saettuzza [lancetta in uso nella medicina antica per i salassi] e darvi entro». Tutti quelli presenti nel bagno «delle risa furono presto che affogati e li medici più che gli altri». Sacchetti conclude con una morale: «Non so qual fosse meglio, o quello che promissono questi medici a Bartolino, o quello che Bartolino insegnò loro. Come che fosse, onestamente [spiritoso e non volgare] Bartolino riprese l'arte [la professione] loro che tanto ne sanno molti quanto Bartolino ne insegnò loro, o meno».

### Interventi azzardati

Queste novelle danno modo di conoscere come venissero percepiti i medici nella società del Trecento. Sebbene in Italia operassero due università prestigiose come Bologna e Salerno, Gabbadeo non dà prova di capacità professionale e

di affidabilità: Sacchetti lo ridicolizza, sottolineando come il suo operato si limiti a osservare le orine e a ricorrere a sistemi poco ortodossi per trarre la fava dall'orecchio del povero contadino; lo scrittore si prende beffe della categoria anche attraverso le vicende del giullare Dolcibene e del farsettaio Bartolino.

D'altronde, i medici medievali, come ricorda anche Boccaccio, causano spesso la morte del paziente con interventi chirurgici azzardati, medicinali dannosi o inutili, oltre che, ovviamente, per l'ignoranza delle norme igieniche. Le dosi eccessive di anestetico (oppio, mandragora, cicuta) condannano spesso il malato al sonno eterno. E l'enorme numero di storpi che chiedono l'elemosina nelle città dimostra come fratture mal curate portassero all'inabilità permanente dal lavoro. Ecco perché, quando i medici non riescono a guarire il paziente, interviene Dio: nelle botteghe degli specialisti si vendono anche ex voto di cera. Con le sue novelle Sacchetti si mostra rassegnato nei confronti dei medici e tanto vale riderci sopra.

### Storie, uomini e sapori Quasi come un esercito

Nel 1440 le cucine di Palazzo Colonna a Roma erano affidate alle diligenze di un maestro-cuoco assistito da due maggiori di cucina che impartivano ordini a una trentina di assistenti, tutti essenziali per la preparazione del banchetto: macellai, verdurieri, legnaioli, fuochisti, calderai, acquaioli, vinattieri, dispensieri... A questi si aggiungeva un imprecisato contingente di sguatterri non pagati che giravano gli spiedi, pulivano il pesce, lucidavano pentole e padelle, spazzavano i pavimenti, rimuovevano la cenere e... dormivano in cucina. Questo fu anche l'apprendistato del grande Taillevent nel 1326, prima di divenire capo-cuoco di re Carlo V. Le grandi cucine aristocratiche del tardo Medioevo avevano mura in pietra, pavimenti di mattoni e diversi focolari addossati o incassati nelle murature. I duchi di Borgogna attribuivano grande importanza ai banchetti ufficiali e durante il XV secolo la loro corte era considerata quella in cui si mangiava e beveva meglio. Nel 1433 Filippo il Buono fece ristrutturare la cucina principale del palazzo di Digione su base quadrata, con 12 m di lato. Gli acquai occupavano un'intera parete, mentre i tre lati restanti ospitavano sei camini gemelli, sostenuti da colonne. Su un grande tavolo di pietra riscaldato da bracieri a carboni, venivano poggiati i vassoi di cibo per mantenerli caldi prima del servizio. I fumi venivano convogliati verso il tetto a cupola provvisto di finestre e lucernai. Attraverso un corridoio di servizio si raggiungeva un altro edificio che ospitava le dispense, il panificio, la pasticceria e un cortile con pozzo. Da quest'ultimo partiva una condotta idraulica che consentiva di riempire i grandi bollitori sospesi sopra i caminetti; le acque reflue e di lavaggio venivano convogliate verso un canale a dispersione esterna. Le descrizioni delle feste dei duchi di Borgogna a Digione riempiono le *Memoires di Olivier de la Marche (1425-1502)* che riferiscono di zuppe fumanti, carni stufate, arrostiti in cievre, pesci farciti, storioni lessati nel vino, piramidi di pollame arrostito e selvaggina di ogni specie. Quando si pensa alla logistica di un grande banchetto medievale, si ragiona sulla quantità di ingredienti necessari per preparare i settanta, ottanta, cento e più piatti elencati in molte cronache e testi di gastronomia dell'epoca. Eppure, qualsiasi cuoco, anche il migliore, avrebbe fallito miseramente senza un'adeguata scorta di legna da ardere. Si stima che la sola arrostitura di un cinghiale di 70 chili con le tecniche e gli strumenti di allora richiedesse non meno di 150 chili di combu-

stibile, senza contare che la lessatura preventiva - che fu in uso sino al Seicento - ne richiedeva altrettanti. A questo provvedeva uno stuolo di garzoni che trasportavano in cucina fascine, ceppi e tronchi di denso legno secco. Solo verso la fine del Cinquecento si cominciò a sostituire la legna col carbone, meglio ancora se di pioppo che produceva un calore uniforme e duraturo, ma anche un fumo denso e scuro che ammorbava i locali.

### LA SOLIDARIETÀ

A: Milano non si lascia indietro nessuno: gh'è semper quaidun che te dà ona man!

M: Un aspetto, quello della solidarietà, che spesso, infatti, mescola motivazioni religiose e civili, e che - fai poprio bene a ricordarlo - vede anche qui primeggiare la nostra città. Per la verità, l'è nò che i milanes sien insci tucc avert e disponibil vers i alter, ma è un fatto che, quando c'è da tirar fuori i quattrini per aiutare quelli che hanno bisogno, noi a Milano siamo sempre in prima fila. Quaidun el ricorda quando si aprivano le sottoscrizioni per aiutare le vittime di gravi disgrazie che accadevano in Italia e c'era l'usanza di trasmettere alla radio i dati che arrivavano dalle varie città e, regolarmente, da Milano arrivavano contributi pari quasi a quei de tucc i alter città miss insieme; ed erano tanti i milanesi che proprio di questo si sentivano orgogliosi. E non parlo solo di soldi o beni di prima necessità, ma anche di interventi concreti di assistenza e aiuto a che ne ha bisogno.

C: Minga per nient semm cognossuu per quei "cont el coeur in man", anche se poi ci sentiamo dire che è perché semm pussee sciori... In effetti, se è indubbiamente meritevole fare del bene con soldi e fatti concreti, mi sembra però che non abbiamo la fama di essere ospitali, non dico negli alberghi, ma nelle nostre case: anche se se aiutiamo volentieri i bisognosi, cerchiamo di non farlo in casa nostra.

M: L'idea che gli altri si fanno di Milano è piena di luoghi comuni e forse proprio il più sbagliato è quello che non saremmo ospitali. Certo semm minga abituaa a fà tanti salamelecch, ma, se guardiamo alla sostanza, è difficile trovare in Italia una città più accogliente ed ospitale di Milano. Il milanese, però, dall'ospite si aspetta, almeno, che si adegui alle regole locali...

C: Mah, mi sembra piuttosto che siano certi stranieri a voler imporre a noi le loro regole. Comunque, fai bene a ricordare che da sempre Milano è un luogo dove l'è pussee facil de vegni accolt, e non solo se in buona salute ma, soprattutto, se bisognoso di cure. E fin dai secoli passati: penso all'Ospedale Maggiore, costruito nel Quattrocento.

M: E negli anni si sono affiancate tante altre istituzioni, magari piscinitt e meno cognossuu, ma non per questo meno benemerite, che si occupano dei più svariati bisogni - l'i fanzia, la disabilità, l'indigenza... - e, alla base di tutte, c'è sempre la partecipazione dei milanesi attraverso il volontariato, che a Milano vede un numero sempre maggiore di persone impegnate ad offrire poco o tanto del proprio tempo e delle proprie possibilità a tutte queste iniziative, grandi o piccole che siano. Pertanto, se a qualcuno non sembriamo così ospitali ed espansivi, in realtà, quand gh'è de fà accoglienza a quaidun, i primm che ghe vann incontro hinn quasi semper i milanesi; e minga domà cont i danee, come ho già detto, ma con una presenza concreta e disinteressata, senza distinzioni di idee, credo e colori.

C: In effetti, credo che ognuno di noi el cognosca quaidun ch'el se dedica al volontariato, sulle ambulanze, negli ospedali, a servire i pasti ai poveri, ad assistere i disabili. Sono numerosissimi i milanesi che donano il sangue, insegnano l'italiano agli stranieri, tengono i corsi nelle università della terza età, perché sono sempre di più le persone che vogliono imparare quando vanno in pensione.

M: In effetti, in Italia, quando si parla di pensionati, si pensa subito a un setta già sora ona panchina al parco o a guardare la gente che lavora, ma qui a Milano chi ha la fortuna di andare in pensione in buona salute el pensa subito a fare qualcosa di utile: dall'operaio al manager, tutti cercano di mettere a disposizione la loro professionalità a chi ne può aver bisogno. E anche moltissimi liberi professionisti, che in pensione non ci vanno praticamente mai o quasi, trovano il modo di rendersi utili alla collettività...

C: ... Magari anche solo andando ad assistere i bambini che escono da scuola... Credo, però, che la solidarietà, sempre ammirevole, la possa fare ben poco senza le adeguate strutture sanitarie e altri servizi essenziali. Ho già ricordato la Cà Granda, il nostro glorioso Ospedale Maggiore, uno dei primi ospedali moderni al mondo; ma oggi, tutto attorno alla città, ne abbiamo una serie di primissimo livello, tanto che vegnen chi a curass de tutta Italia, e anche da fuori. Anche se qualche magagna sembra stia saltando fuori anche qui da noi.

### il pallone frenato ed il pallone libero del signor wells.

Nell'ultimo numero abbiamo fatto cenno delle ascensioni aeree fatte dal signor Wells dall'Arena. Il nostro disegno rappresenta l'aeronauta che si innalza coll'aerostatico generale Grant senza barchetta, attaccato solamente al nodo delle corde, e precisamente nel modo che fece il primo volo in Milano. Lo stesso pallone frenato con una corda di 300 o 400 metri, serve per le ascensioni delle persone e che con poche lire possono innalzarsi in alto per godere le fresche aure della sera e lo stupendo panorama della città.

Dopo molte salite di diletta, il Wells, accompagnato da qualche amico, ha l'abitudine di fare qualche viaggio col pallone libero, ed in una di queste ascensioni condusse seco il signor Eugenio Torelli-Viollier, già direttore del nostro giornale, il quale fece una brillantissima descrizione del suo viaggio nel reputato giornale il Secolo.

Nel ritorno a Milano il Wells soffrì gravi periperizie, la narrazione delle quali togliamo pure dal Secolo scritte dallo stesso signor Wells.

« Mentre io mi deliziavo di questo splendido panorama, e, non supponendo che il pallone s'elevasse ancora, mi occupavo a raccogliere alcune osservazioni col termometro e col barometro, ed allestivo la fune dell'ancora, uno sguardo dato per caso al pallone mi fece accorto ch'era spaventosamente gonfio.

« Tosto aprii la valvola, ma nello stesso momento il pallone scoppiò e si divise in due parti: la parte superiore si elevò nella rete, e si raccolse in un gruppo del diametro di otto o dieci piedi circa; la parte inferiore fu tutta stretta e raccolta dalla forza del vento nella terribile discesa del primo miglio fatta in men di due minuti, e rattenuta in giù dalla cordicella della valvola legata alla navicella.

« In fretta gettai giù i sacchi di zavorra ed un'ancora eh'era nella cesta, e trovata quindi una scheggia di bottiglia rotta con quella tagliai in pochi istanti la corda della valvola a cui era legata la parte inferiore del pallone, perchè potesse

elevarsi nella rete e così formare un paracadute : ciò mi riuscì, e raffrenai la rapida discesa.

«Tentai quindi tagliar la pesante corda dell' àncora col pezzo di bottiglia , ma non vi riuscii. — Avevo dato il mio col tello durante la notte al signor TorelliViollier, e dopo aver tagliato la gran corda per liberarmi dal battello presso Ronchetto, io aveva gettato via tutti i pezzi della bottiglia rotta, e non ne trovai allora che uno piccolissimo rimastovi per caso. — Se fossi riuscito a tagliar via la navicella e l'àncora maggiore che pesavano un cinquanta chilogrammi, sarei disceso quasi colla stessa lentezza con cui si suole scendere avendo un paracadute, e se la parte superiore del pallone si fosse stesa nella rete invece di raccogliersi in un gruppo, due o tre persone sarebbero scese senza inconveniente.

« Un caso simile mi è avvenuto due volte con le mongolfiere, ma mai cci palloni a gas. — Parecchi areonauti sono scesi al modo stesso, ed ordinariamente senza grave danno.

« Il pallone oscillava spaventevolmente nella discesa, e girava rapidamente da destra a sinistra. L' àncora mi si avvicinava qualche volta, e veniva allo stesso livello della cesta. Mi pareva che tutti i venti del cielo si fossero scatenati ad un tratto, e ch'io fossi nel centro d'un uragano o d' una di quelle trombe di cui più volte fui testimone sull'Oceano Atlantico e sull'Indiano, che fanno a pezzi le vele, e sollevano come monti i marosi.

« Se non avessi già avuto l'esperienza di scendere con palloni sgonfiati e non avessi letto casi di altri areonauti scesi in salvo sim ilm ente, avrei forse avuto un po' di timore per la mia vita; ma, avendo per esperienza osservato esser sempre meglio nei momenti di pericolo di serbarsi freddo e di non abbandonarsi ad un' inutile agitazione, in quest' occasione aspettai pazientemente e tranquillamente finché vidi la terra avvicinarsi precipitosamente sotto i miei piedi, ed arrestare finalmente la mia discesa. »

L' arditò areonauta sta combinando ora un volo che durerà più giorni col grande suo pallone il Colosseo. A tale scopo egli cerca alcuni compagni di viaggio che con un tenue contributo pagherà le spese di questo volo. Egli assicura che, partendo con vento favorevole, potrà varcare le Alpi e recarsi a visitare la Svizzera. Lo spettacolo della vista panoramica dei monti è certamente la più interessante, per cui auguriamo al signor Wells ed ai suoi compagni vento favorevole e viaggio fortunato.

### **PRUSSIA - Scuola primaria di villaggio. (1/2)**

L'istruzione primaria fu dichiarata obbligatoria. Tale misura violenta coercitiva , impiegata in un' epoca di semilicenza introdotta dalla guerra, incontrò a tutta prima gravi ostacoli nelle popolazioni delle campagne, come quelle che dovevano sopportarne per le prime gl'inconvenienti. Ma <li mano in mano che si formavano nuove generazioni gl'inconvenienti scomparvero, — mercè intelligenti misure, — ed emersero soltanto i vantaggi, reali, palpabili, ed in oggi è solo nei fanciulli che si manifesta una ripugnanza — (che noi tutti conoscemmo) — per la scuola. I genitori, lungi all'opporvisi, vedrebbero una vessazione in un cambiamento di sistema.

Tali idee tanto profondamente radicate in Prussia stentano a generarsi fra noi.

La Prussia decretò l'istruzione obbligatoria. Ma comprese che prima di tutto biso-

gnava rispettare gl'interessi più vivamente colpiti da queat'obbligo, vale a dire, le popolazioni delle campagne.

Gli abitanti della città si prestano facilmente ad una misura che ritiene alla ' scuola i loro figli, i quali in seno alla famiglia sarebbero per loro d'imbarazzo.

Nelle campagne per lo contrario i fanciulli di 8, 10, 12 anni possono essere utilmente impiegati ai lavori agricoli. Così nei villaggi l'istruzione si adatta alle esigenze dei lavori, dimodoché nell'inverno, all'epoca del riposo per le popolazioni ruralij i corsi delle scuole ritengono i fanciulli dalle nove ore a mezzogiorno e dalle due alle quattro, — all'estate per lo contrario, le lezioni cominciano alle cinque o sei ore, per terminarsi due o tre ore dopo.

Così che per le otto e nove ore il fanciullo è restituito alla propria famiglia ; v'ha ancor di più : all'epoca della messe, del raccolto delle patate della vendemmia hanno luogo delle vacanze che sono sempre calcolate in modo da non privare i parenti dell'aiuto de' proprii figli.

DEI resto, bisogaa conoscere come sono organizzate qu ste scuole primarie per ben comprenderne i vantaggi e vedere come esse Dossano soddisfare ai legittimi interessi generali, senza offendere nè l'autorità paterna, nè gli interessi delle famiglie.

Prenderò per modello la scuola di Munsterberg in Slesia. Manstemberg è una piccola città di 5500 anime, divise in 4000 cattolici, 4500 evangelici (cioè protestanti).

Questa piccola città non conta meno di quattro scuole : 1.° una normale destinati a formare i professori per le scuole primarie; 2.° una scuola primaria composta di undici classi per i cattolici; 3.° una scuola composta di tre classi per gli evangelisti, queste due scuole sono mantenute a spese della comune; 4. finalmente, una scuola primaria evangelica mantenuta a spese dello Stato, come la scuola normale alla quale è annessa, e che si divide in tre classi.

Questa scuola può servire di modello, ed infatti, dessa fu creata a tale scopo.

Gli allievi dei due sessi vi sono riuniti.

Le lezioni vengono date dagli allievi più distinti della scuola normale, sotto la direzione di un professore della stessa scuola.

La casa del nostro disegno è una scuola completa. È composta di un sol piano innalzato da terra da alcuni gradini. Il disegno che ci fu comunicato e che accenna ad una scala, indica che questa abitazione, completa per sè stessa, può tuttavia svilupparsi maggiormente. Lo stabilimento semplicissimo, ma bene distribuito, si apre con un vestibolo che dà accesso da una parte alla scuola, dall' altra al quartiere del maestro. Il quartiere, ridotto alle più modeste proporzioni, si compone di una sala da pranzo, d'una cucina, d' una camera da letto ed uno stanzino da lavoro.

È difficile, il fare di meno.

### **L' ASSENZIO**

La moda dell'assenzio data dalla spedizione d' Africa nel 1830. I soldati francesi trasportati in una regione infuocata ed arida, dove per sedare il tormento della sete non incontravano che acque stagnanti, melmosi, insalubri ed anche queste a grandi intervalli, ebbero l' ispirazione di correggerne l'impurità con alcuno goccio d' acquavite aromatizzata d' assenzio. Con ciò si procuravano una

bevanda gustosa e rinfrescante.

Gli ufficiali che furono i primi ad esercitare questo artificio, furono bentosto imitati dai soldati; ed ogni reggimento, che ritornava in Francia, portò «con sé questa abitudine, che così si diffuse in tutte le classi della società.

Senza alcun dubbio l'aroma dell' assenzio , meglio che non lo possa fare li acquavite o tutt'altro liquore, eccita ad un grande consumo, e quel colore verde opalino che seduce la vista, e che è dovuto all'olio essenziale sospeso nell' acqua, contribuisce ad aumentarne le sedazioni. Il sapore ed il gusto variano assai secondo il sistema di preparazione, ed i suoi effetti sono varii del pari. Versando repentinamente l'acqua sul liquore dall'assenzio si ottiene una bevanda insipida, dolciastra, che difficilmente ubbriaca; versandola invece lentamente, goccia a goccia,, a piccole scosse in modo da sbalordire ( parola tecnica) l'assenzio, si vede portarsi una perfetta emulsione, aromatizzata ; il più alto grado; l'acqua ed il liquore si sono divisi e mescolati in un modo più completo quasi combinati chimicamente; il miscuglio risultante viene più prontamente assorbito dalla mucosa dello stomaco e di leggieri stordisce ed inebria. Si accusa l'assenzio di cagionare alcune malattie che sarebbero un suo esclusivo prodotto, una sua specialità; e sotto il nome di assenziti {Ab- 1 sinlheurs) si sarebbero diagnosticate molte malattie effetto dell' abuso dell'assenzio. Veramente parlando non è al liquore in sè stesso che questi mali debbonsi ascrivere, ma agli eccessi provocati dall' alcool aggiunto per aumentare le attrattive di questa bevanda. Le ripetute esperienze fatte e sull'uomo e sugli animali colla semplice essenza d'assenzio, hanno fatto constatare per unico fenomeno un vivo calore senza turbamenti nervosi, nè sintomi d'ubbriachezza.

Importa moltissimo che i dilettanti d'assenzio sappiano che il tenue prezzo di questa bevanda è un effetto delle sue varie e numerose adulterazioni, causa vera e precipua delle funeste conseguenze che si lamentano.

L' analisi chimica scoprì in molti assenzio del commercio delle colpevoli aggiunte di indaco, di tintura curcuma, di sugo di isopo e di ortiche, a molte volte anche di solfato di rame detto comunemente vetriolo I di Cipro. Arroge che l'acquavite di cui si servono questi fraudolenti fabbricatori, che alcool di pomi di terra o di barbabietole, il quale è nocivo, che ne dicano in contrario tutte le apologie dei distillatori settentrionali ; quell'acquavite è priva di albumina vegetale che trovasi soltanto nell'acquavite d'uva. Sarebbe quindi utilissimo che fosse vietato l'adopterla in tutti gli usi estranei alle arti.

L' assenzio legittimo e vero, che si vende sotto il nome di. estratto o tintura di assenzio è preparato con acquavite d'uva, che segna dai 60 ai 72 gradi sul areometro di Beaumé. Si immergono in questo liquido le cime di grande e piccolo assenzio, radici di angelica, foglie di dittamo di Greta, d'origano volgare, in porzioni determinate ; si lasciano macerare per otto giorni, poi si distillano a bagnomaria, e dopo questa operazione si aggiunge un grammo d' essenza d' anice per ogni litro di liquido.

Tutti i gravi appunti che si fanno agli assenzio, dovrebbero dirigersi più particolarmente all'alcool, ma il grato e quasi seducente sapore che questo gli imparte, fa sì che il disgiungerli riesce quasi impossibile.

Ecco gli effetti dell' abuso di questo elisir. Le funzioni digestive si turbano e si prova il bisogno di berne nuovamente; ad una passeggera esaltazione succede il torpore e l'annientamento, verso alla sera vertigini e scampanio nelle orecchie ; allucinazioni della vista e dell'udito turbano un sonno irrequieto, e perseguitano

anche durante il giorno l'alcoolizzato (Absinthé) ; gli individui sono agitati, inquieti ; l'intelligenza si annebbia, la memoria svanisce ; le risposte son vaghe e senza precisione, la parola diviene abitualmente esitante, ogni lavoro intellettuale di qualche durata impossibile e senza frutto ; la pelle della faccia assume una tinta di un giallo cadaverico con macchie rossastre ; l' incedere è mal fermo ; l' incertezza dei movimenti si manifesta negli arti superiori ed inferiori ; lo sguardo si fa sempre più ebete ; e spessissimo il delirio tremens apporta una nuova e dolorosa varietà a queste scene di de cadenza fisica e morale, che si succedono con regolarità spaventevole, e terminano con una paralisi generale e con una morte prematura.

La perniciosa influenza dell'alcool non si limita all'individuo, ma si propaga nelle future generazioni. Così veggonsi spesso nei figli di genitori abusanti dell'alcool strani fenomeni di alterazioni dei centri nervosi, le quali reagiscono poi sull'intelligenza sia per ritardare od annientare lo sviluppo di certe facoltà, sia per sovraccitare degli istinti puramente animali.

Le famiglie, le società, i governi dovrebbero preoccuparsi di queste funestissime conseguenze per prevenire e correggere gli eccessi dell'alcool.

Ad avvalorare le nostra asserzioni che terremo le eloquenti cifre di Everest, che si riferiscono agli Stati Uniti.

In dieci anni l'alcool ha prodotto questi risultati :

Ha imposto alla nazione una spesa di tre miliardi.

Ha ucciso 300,000 persone.

Ha mandato 100,000 bambini alla casa di ricovero.

Ha messo in prigione 150,000 persone.

Ha reso pazzi 1000 individui.

Ha fatto commettere 1300 assassinii.

Ha prodotto 2000 suicidii.

Ha spinto alla distruzione ed all' incendio SO milioni.

Ha fatto 200,000 vedove e 100,000 orfani.

« Eppure, dice il chiarissimo dottore Mantegazza (1) , l'uomo continuerà a bere l'alcool sotto tutte le forme, perchè anche sapendo soffrire più tardi, anche cofi) conoscendo di correre alla morte, vuol godere, vuol dimenticare, vuol trasformare la monotona coscienza della vita animale cercando un Dio ignoto. »

### **costumi spagnoli e portoghesi la caccia del toro (1/2)**

Crediamo di far cosa grata ai nostri lettori nel riportare dalle Lettere fa migliavi del celebre Baratti la descrizione d' una caccia del Toro. Il brillante scrittore torinese descrive con tanta evidenza questo barbaro divertimento che certamente a noi non sarebbe dato di fare, nel corredare il bel disegno del nostro giornale.

Lasciamo quindi al Baretti la parola: « Sappiate adunque che s: è a Campo peqiceno alzato un editizio di legno per la rappresentazione di questi barbari spettacoli: il quale edificio consiste in un anfiteatro di figura ottagonale, guernito di due ordini di loggie, uno sovrapposto all' altro; e il diametro dell'arena può essere, per quanto m' è parato, di circa dugento passi ordinarii.

L' ordine più alto delle loggie è per gli spettatori di maggior distizione, e il più basso, che sta al pianterreno, è pel pòpolo minuto, che viene ammesso anche egli nell'arena, quantunque vi corra pericolo di guadagnare qualche

buona scornata, o d'essere pescato dai tori in que'loro ferocissimi movimenti, non meno rapidi di quello che sieno le evoluzioni delle truppe prussiane.

« Entrarono dunque qua'cavalieri, entrambi a cavallo, vestiti all'antico uso spagnuolo, ornati i loro abiti di fettucce di varii colori, e di grandi pennacchiere i loro cappelli; e tenendo ciascheduno d'essi in mano una lancia lungate sottile: i loro cavalli erano belli, pieni di fuoco, ed acconciati con molta galanteria. Uno di questi due eroi aveva l'abito cremisi, l'altro giallo, e per ambedue uomini vigorosissimi. Essi fecero riverenza al Re e alla Regina, e salutarono gli spettatori. Questi cavalli fecero ciascuno tre corvette; poscia spronati scorsero più volte l'arena, facendo capriole con una destrezza mirabile.

« Finito questo divertimento, il cavaliere giallo si piantò dirimpetto alla porta, per la quale i tori doveano entrar nell'arena, e il cremisi si collocò alquanto distante da lui; ma sulla medesima linea. Un uomo intanto che trovavasi dentro aprì la porta; e per non correre pericolo si mise al sicuro dietro alla porta.

« Il toro uscì, e corse tostò verso il cavaliere giallo, che stava per riceverlo colla lancia in resta. Le corna del toro erano guernite di pomi di legno alle punte, onde le queste non squarciassero il cavallo, se lo avessero urtato. Il coraggioso cavaliere giallo spinse la sua lancia contro il toro, lasciandogliene una metà fitta nel collo; ed il cavallo fu lesto a buttarsi da parte. Il toro ferito corse muggendo verso di esso; ma il cavaliere girandogli intorno gli piantò due, o tre altre lance sì nel collo, che nelle spalle. Voi potete ben figurarvi, che a tante ferite la rabbia del toro crebbe; e crebbe a segno da far orrore. Allora sottentrò il cavaliere cremisi: l'animale si voltò a lui, ma cangiando di nemico non guadagnò che nuovi colpi di lancia, che il cavaliere gli conficcò in diverse parti del corpo: gli usciva il sangue da tutte le parti.

« Quando il toro incominciò a rallentare in resistenza pel tanto perdersi di sangue, uno de'campioni trasse fuori del fodero una larga sciabola, e gli diede sì potente colpo sulla schiena tra le costole, che lo tagliò quasi in due; e a quel colpo la povera bestia cadde gittando un sì tremendo mugugno, che io credo che si udisse a Lisbona. Allora l'uomo vestito da Coviello, veggendo che il combattimento era finito, galoppò subito verso la porta, e fece venire quattro mule, che strascinarono la bestia, spirante fuori dell'anfiteatro insieme con alcuni popolani, che s'erano messi a cavallo di quel carcasso sanguinoso e sfigurato. Gli applausi degli spettatori furono immensi.

### LA VEDETTA

Quando non era ancora inventato il telegrafo elettrico, nè il vapore, e nemmeno il telegrafo ad asta; quando le comunicazioni erano difficili, quando gli Stati erano piccoli e deboli, quando una città stava in sospetto dell'altra, quando orde di pedoni scorrazzavano le campagne, avidi di saccheggio, bisognava che le città si guardassero dagli assalti improvvisi.

Allora in cima alle torri, ai campanili, si ponevano uomini incaricati di esplorare continuamente il terreno circostante. Se qualche banda d'apparenza ostile s'avvicinava, la vedetta dava fiato al corno.

Tosto si tiravano su i ponti levatoi, si chiudevano le porte, si abbassavano le saracinesche, ed i cittadini s'armavano. Ed il nemico, vedendo che il suo disegno di piombar nella città per sorpresa era fallito, le più volte si ritirava.

Il disegno che diamo nella pagina precedente rappresenta appunto una vedetta del medio evo. È nel campanile d'una cattedrale gotica, sospeso fra il cielo e la terra nelle regioni cui non sogliono elevarsi se non gli augelli.

Qualche cosa sembra fissar la sua attenzione. E un gregge di pecore od uno stuolo d'armati? Noi sa ancora; la polvere glielo nasconde, ma fra poco quell'oggetto che lo preoccupa si avvicinerà, e se vi scorgerà un pericolo, non tarderà a dare il segno d'allarme.

La nostra incisione è tolta da un disegno del rinomato pittore tedesco, Edoardo Steinle. Non v'ha egli celato un significato morale? Nella figura di quell'uomo vigile, attento, non ha egli voluto simboleggiare il buon cittadino sempre preoccupato di allontanare dalla sua patria ogni pericolo che possa minacciarla, o piuttosto non vi ha egli personificato la coscienza del saggio, che veglia sempre, che sta sempre all'erta, per sottrarlo da ogni pericolo e da ogni infortunio?