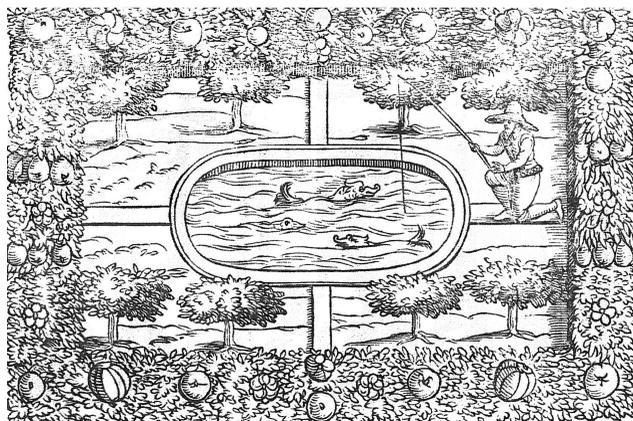


Ugo Gabriele Becciani

IL MAESTRO DI CASA




IL PAPHYRUS
MINIEDIZIONI
Pistoia, 2011

In copertina allestimento di una coreografia per una festa medievale (da “Il trinciante” di V. Cervio, 1593).

Ugo Gabriele Becciani

IL MAESTRO DI CASA


IL PAPHYRUS
MINIEDIZIONI
Pistoia, 2011

Proseguendo l'esame delle professioni servili, ora scomparse ma in auge nel Medioevo, particolarmente nei secoli XVI e XVII, si farà qui un breve esame su chi fosse, e con quali compiti, il maestro di casa.

Il testo preso in esame è "Il noviziato del maestro di casa" di Don Antonio Adami dalla Roccastrada (stampato "appresso Pier Antonio Facciotti", nel 1636), sacerdote che tenne tale incarico presso il "cardinale di S. Honofrio, e penitentiero maggiore" Antonio Barberino, alla corte romana di Urbano VIII, dopo aver acquisito esperienza presso molti importanti prelati della città (come il cardinal Lanti), come lo stesso autore riferisce in copertina e nelle dediche che introducono l'opera.

Nel trattato "si dà notizia particolare di tutte le cose necessarie per esercitare convenientemente questo offitio... con una istruzione generale per conoscere la qualità della roba, fuggire le frodi e far le provisioni con vantaggio, co' loro prezzi. Vi si mostrano in oltre le regole di misurate fabbriche e diverse pratiche d'agricoltura, e particolarmente per fare diverse sorti di vini e conservarli. Opera... utile a' principi come ad ogni altra qualità di persona privata per il buon governo della lor casa".

Dunque, il maestro di casa era il più importante 'impiegato' del signore e, dove non era presente il 'computista' - vale a dire un vero e proprio economo e tesoriere - egli sovrintendeva all'amministrazione domestica, dando gli indirizzi anche alle altre importanti figure professionali, come il credenziere e il trinciante, o scalco, che pure di-

sponevano per le spese che li riguardavano, ma con le indicazioni ed i limiti imposti dal suddetto.

Il trattato si articola in ben 250 pagine, spesso con molte ripetizioni, per cui, contrariamente al mio solito comportamento di presentare per intero i testi antichi, questa volta ho ritenuto opportuno sfrondarne la presentazione riducendola a ben meno della metà. Così facendo, ho però cercato di salvaguardare il principio di illustrare al massimo il mestiere specifico di quell'importante figura professionale che fu il maestro di casa.

DEL NOVITIATO DEL MAESTRO DI CASA.
Nel quale si tratta del governo
delle case de' precipi.

Al maestro di casa bisogna primieramente esser'huomo honorato, e da bene; non esser superbo, né arrogante ma trattabile, & amorevole con tutti; diligente nel suo officio; alieno delle riforme; oculato a conservar la roba del padrone...

Si doverà fare dal padrone un tesoriere, che sia sicuro, & huomo da bene, che habbia a tenere due, o trecento scudi per volta in mano, per li quali dal padrone gli sarà fatto un mandato al banco...

In ogni mandato si doveranno nominare tutte le robe, con li prezzi, la quantità e qualità di detta roba, a chi si paga il denaro, & a che doveranno servire. Detti mandati s'haveranno da registrare nel giornale, de verbo ad verbum, dal detto maestro di casa, ordinatamente... & all'ultimo dell'anno si risconteranno co' 'l libro del maestro di casa, se bene il detto tesoriere ne doverà tenere un libro, e farne una nota semplice, per vedere l'esito del denaro, tenendo l'entrata, e uscita, acciò possi fare il bilancio del dare, & avere...

Si doverà spogliare il detto giornale, e mettere ogni cosa al libro mastro, e tenere lo stile, e modo, che dirò di sotto. Si metterà prima il dare, cioè le partite del dare del depositario, e tutte le entrate che gli andaranno in mano...

Quando non ci sarà il computista, il maestro di casa doverà tenere questo modo di scrittura, che sarà di gusto al padrone; e questa si dimanda scrittura doppia; chiara, che da tutti s'intende...

La dimostrazione di quanto fosse importante l'incarico di maestro di casa si può avere dalle minuziose ed estese 'tavola del giornale' e del 'libro mastro', tavole che occupano ben 33 pagine del trattato, e di cui riportiamo alcune pagine.

Inizialmente, troviamo una sorta di indice generale delle spese:

Tavola delle spese.

Cassa dell'Em. ^{mo} Sig. Card. N. del dare, & avere a carte	30. 31
Spesa diversa	38
Spesa di stalla	38
Spesa di cantina	38. 39
Spesa di cucina	39
Spesa di dispensa	40
Spesa di guardarobba	40
Spesa di vestir famiglia	41
Spesa di donativi	41
Spesa di vigne	41
Spesa di case	42
Spese di vitto per la tavola dell'Em. ^{mo} Sig. Card. N.	42
Spesa di vitto, e provisioni per tutta la famiglia	42

Segue poi una specifica delle disponibilità d'entrata del tesoriere, risultato o di mandati del padrone o di ricavi da tenute, case, prodotti agricoli, animali d'allevamento, ecc. e delle uscite.

Li signori N. N. depositarij di contro devono havere scudi¹ centocinquanta m.^{ta} ² pagati con mandato di S. Emin.^{za} al Sig. N. N. tesoriere, si come appare nel giornale il mandato registrato de verbo ad verbum, & in questo a carte 30...

A di... devono avere scudi ducento sessanta... pagati per mandato di S. Emin.^{za} al Sig. N. N. tesoriere, per pagarne un mercante per robe havute...

... Entrate de' luoghi di monti di contro devono havere scudi cinquecento... riscossi dalli Signori N. N. Depositarij dell'Em.^{mo} ... per sei mesi...

... Entrata della Badia di San Lorenzo di contro deve havere scudi trecento... pagati dall'affittuario per un semestre alli signori N. N. depositarij, si come ne mostra ricevuta del cassiere, e messi a credito dell'Emin.^{mo}...

¹ Lo scudo - *écu* in francese, ed *escudo* nelle lingue ispaniche - era una moneta di alto valore, conziata in oro o argento, dal regnante una nazione; assunse valori assai diversi secondo il luogo di conio e il tempo. Il primo scudo d'oro fu coniato da Luigi IX, re di Francia, e tale denominazione fu mantenuta fino alla monetazione italiana che si introdusse dopo l'avvento del sistema metrico decimale (valeva 5 lire e la moneta era conziata in argento). Nel tempo intermedio furono battuti scudi da innumerevoli Stati, come Austria, Ungheria, Savoia, Stato pontificio, e in numerose zecche locali (in Italia una cinquantina circa). Il termine scudo deriva dal fatto che sulla moneta erano impresse le insegne del monarca, o dell'autorità emittente.

Il nostro autore, qui, fa naturalmente riferimento allo scudo pontificio, che era diviso in cento baiocchi, ognuno di cinque quattrini.

La moneta da tre scudi era detta doppia.

² Abbreviazione per 'in moneta', 'contanti'.

... Entrate de' castelli di contro devono avere scudi seicento... portati dal fattore al banco, con portarne ricevuta del cassiero...

... Entrate de' casali... scudi ottocento cinquanta... pagati dall'affittuario per quattro mesi...

... Entrate di case di contro devono avere scudi cento venti... pagati dall'esattore, che serve l'Emin.^{mo}... al banco riscossi per un semestre, sì come ne mostra ricevuta del cassiero...

... Entrate di vigne, di contro devono avere scudi duecento sessanta... per un anno per la vendita di barili duecento di vino venduto all'hoste N. a giuli³ tredici il barile nella vigna, sì come appare a debito del depositario...

....Entrata del Vescovato di contro deve avere scudi mille... portati [al] banco dal fattore, mostrandone ricevuta del cassiero...

A questo punto si trova il rendiconto di cassa per le spese vive di cantina, stalla, cucina, guardaroba, ecc. che si conclude colle uscite per elargizioni benefiche che il cardinale era solito fare in occasioni di feste grandi.

... A dì... Cassa di contro deve avere, e per detta il Sig. N. N. tesoriere, l'infrascritte partite pagate per mandato

³ Moneta d'argento coniata dal papa Giulio II, nel 1504, in sostituzione dei carlini dei ducati e dei bolognini, di altri stati. Pur essendo stata sostituita, meno di cinquant'anni dopo, dal paolo (coniato da Paolo III), la moneta del Giulio fu battuta fino al 1817, e valeva solitamente, due grossi, ovvero dieci baiocchi.

del maestro di casa, sottoscritto dall'Emin.^{mo} Sig. Card. N.

A di detto da spesa diversa deve havere il signor N. N. tesoriere, scudi venticinque... pagati per mandato del maestro di casa a S: Em.^{za} per volerli spendere di sua mano, sì come appare in questo a carte 38.

A di detto, da stalla, deve havere scudi cento cinquanta... pagati per la valuta di some⁴ cinquanta di fieno, sì come appare a sua partita...

... Detto da cantina deve avere scudi quattro, e baiocchi⁵ sessantacinque... pagati per far accomodare le botte ...

... Da cucina deve havere scudi sei, e baiocchi venti, pagati per far stagnare li rami⁶...

⁴ La parola, indicante prima il carico che può stare in groppa ad una bestia da trasporto, assunse poi il valore di unità di misura, prima per aridi e liquidi, poi di superficie. In ogni caso, il valore fu assai variabile, secondo le località in cui l'unità di misura era in vigore. Si teneva poi conto anche del peso specifico del materiale da misurare: ad esempio per il grano la soma valeva circa 120 kg, mentre per l'orzo era di circa 108 kg.

⁵ Moneta d'argento coniata in tutta Europa, a partire dal XV secolo, che valeva inizialmente 12 danari, cioè un soldo d'argento pari al grosso bolognino. Spesso falsificata, tale moneta, che era in grande uso nello Stato Pontificio, fu poi coniata in rame.

La moneta da 5 baiocchi era detta grosso, quella da 7,5 si chiamava carlino; quella da dieci baiocchi fu detta sia giulio che paolo.

Con l'entrata in vigore del SMD, assunse il valore di cinque centesimi di lira.

⁶ La stagnatura degli utensili che venivano a contatto con cibi, che un tempo non si eseguiva con i moderni metodi elettrolitici, era un'operazione indispensabile, per prevenire avvelenamenti, anche mortali, da rame. Poiché i metodi utilizzati erano assai grossolani, tale operazione doveva essere eseguita spesso, all'incirca semestralmente.

Le operazioni che il magnano ambulante eseguiva erano le seguenti. Per prima cosa doveva essere eliminato lo stagno vecchio, mediante il fuoco vivo, strofinando poi il tegame con una tela di iuta, per eliminare bene i residui. Si trattava poi il rame con acido cloridrico, lasciando agire per qual-

... Detto da dispensa deve avere scudi venti... pagati per boccali⁷ cento d'oglio...

... Detto da guardarobba⁸, deve avere scudi sei... pagati alla lavandara che serve la casa...

... Detto da vestir famiglia deve avere scudi ducento cinquanta... pagata per panno di ottanta di matellica⁹...

... Detto da donativi¹⁰ deve avere scudi cento venti... pagati a diversi per le buone feste, sì come per lista data al maestro di casa appare a sua partita...

che minuto, e si asciugava con un cencio di lana. La terza operazione consisteva nel polire il rame prima con sabbia fine ed acqua, poi con un cencio avvolto su un bastoncino ed imbevuto d'acido muriatico spento con acqua. Infine, si riscaldava la casseruola e si scioglieva dentro lo stagno puro, in modo che ricoprissi completamente il rame.

⁷ Mediamente il boccale valeva circa mezzo litro, ma in paesi come la Germania, dove si usava per la birra il boccale era pari a 1,069 l (ora arrotondato a litri 1); e in alcune località poteva corrispondere anche a 2 litri circa, come ad esempio in Veneto, dove era detto 'bozza'.

⁸ 'Guardaroba' era detto il dipendente cui erano affidate conservazione e manutenzione di tutto ciò che si trovava in casa, come mobilia, utensili vari, servizi da tavola, posaterie, ecc.; ed anche i vestiti: da ciò il nostro termine omonimo, che sta ad indicare il mobile o il locale atto a conservare i capi d'abbigliamento.

⁹ La cittadina di Matelica di cui si ha conoscenza fin dal V secolo, ebbe, nei secoli, numerose vicissitudini politiche, che tuttavia consentirono, in età comunale, di dar luogo ad una fiorente industria di manufatti lanieri, cui facevano corollario decine di opifici, anche a conduzione familiare, conterie, tintorie ed altre attività collaterali. Il principale prodotto fu il panno di lana, impiegato sia per coperte, sia per abiti pesanti.

¹⁰ Il donativo, nato come regalia alla popolazione meno abbiente in occasione di grandi feste, divenne poi, come si vedrà in seguito nel testo, un emolumento fisso ai dipendenti per riconoscerli alcuni - diremmo noi - 'diritti sindacali', come la mensa, il vestiario, ecc.

... Detto da vigne deve havere scudi vent'uno... pagati per far potare la vigna, sì come per taglia¹¹ rivista dal vignaruolo appare a sua partita...

... Detto di case deve avere scudi trentacinque... pagati per il canone che si paga a S. Pietro¹²...

... Detto da cantina deve havere scudi cento ottanta... pagati per barili novanta di vino Greco d'Ischia...

... Detto da cucina deve havere scudi quattrocento quaranta... pagati per la valuta di duecento passi di legna¹³...

... Detto da dispensa deve havere scudi diciotto, pagati per libre seicento di lardo e presciutti...

... Detto da vitto per la tavola dell'Emin.^{mo} Sig. Card. deve havere scudi trenta, sì come appare a sua partita...

... Detto da vitto e provisioni per tutta la famiglia deve havere scudi sessantacinque m.^{ta}, sì come in questo a carte 42...

¹¹ Poiché molti dei lavoranti dei campi erano analfabeti, essi, per annotare giorno ed ore di lavoro, numero di lavoranti, quantità di raccolto, ecc., ricorrevano alla taglia, o tacca, che consisteva nel fare un segno lineare su un'asta di legno, o sul muro per ogni evento da annotare.

"Tacca si dice anche un legnetto diviso per lo lungo in due parti, sulle quali a riscontro si fanno certi segni piccoli per memoria, e riprova di coloro, che danno, o tolgono roba a credenza, che più comunemente diciamo taglia... Egli non hanno lettere, né scritte, e quando hanno a fare l'uno con l'altro, fanno tacche di legno, e l'uno tiene la metà, e l'altro l'altra metà. Quando uno dee pagar la moneta, egli la paga, e fassi dare l'altra metà della tacca" (dal lemmario dell'Accademia della Crusca).

¹² La decima, che i prelati dovevano versare alle casse centrali della Chiesa.

¹³ Solitamente il passo era impiegato come unità di superficie, ma non nelle zone di Roma e Napoli, dove si adoperava come misura lineare. Questo perché tale unità di misura derivava dagli antichi 'padus' = 0,74 m, e 'passus' (passo doppio) = 1,48 m, in uso nell'antica Roma.

Più in uso, nelle altre località italiane, la soma, pari a 1/2 rubbio, e la canna che corrispondeva ad una catasta di quercia (24 quintali) o faggio (20 quintali), catasta lunga 4 metri, alta e profonda 1 m.

Vino dispensato alla famiglia	barili 25.
Oglio dato in cucina, credenza e stalla	boccali 10.
Presciutto dato in cucina	libre 20.
Lardo dato in cucina	libre 20.
Cascio dato in cucina e credenza	libre 30.
Candele di sego date in credenza e cucina	libre 160.
Zuccaro dato in credenza e cucina	libre 2, oncie 8.
Pepe dato in cucina e credenza	libre 4, oncie 9.
Cannella data in cucina e credenza	libre 1, oncie 6.

pagnotta di peso eguale a quello della pagnotta del pubblico forno venale; come pure gli è proibito di spianare per dette famiglie grano proprio delli fornari decinanti, dovendo spianare il solo grano datogli dalle medesime famiglie... Sebbene sia molto il comodo che le nominate famiglie ricevono così dal concordare con detti fornari..., giacché non devono avere l'incomodo di far macinare il grano, né di farlo spianare, e ridurlo in pane nelle loro proprie case, né di tenere occupata o una, o anche più stanze cogli attrezzi necessarj, e qualche persona capace ed atta alla panificazione, tuttavolta incontrandosi con fornari di poca buona fede, ne ricevono discapiti molto considerabili, come tra gli altri è quello che, mancandogli alle volte il grano, glielo vendono li fornari medesimi, non già a quel prezzo che è stato da loro pagato, ma al costo più rigoroso dell'anno; con che molto pregiudicano alle famiglie secolari, e case religiose, contravvengono all'accennata proibizione di non spianare altro grano che quello datogli dalle dette famiglie, come pure alla bolla del libero commercio, che proibisce le incette." Campilli Filippo: "Racconto storico della penuria di grani, accaduta in Italia, ed in più provincie del dominio temporale della Santa Sede negli anni MDCCLXIII, e MDCCLXIV ", Stamperia Salomoni, 1783).

L'uso di affittare il forno, e le prestazioni del fornaio per cuocere propri prodotti perdurò anche nel XX secolo: la massaia si recava dal panificatore a ritirare una grossa teglia, quindi vi sistemava i cibi da lei preparati infine ritornava il tutto per la cottura al fornaio, pagando una minima cifra; il vantaggio era reciproco, per la massaia che non possedeva un grosso forno e per il fornaio, che poteva sfruttare maggiormente il calore del forno dopo aver estratto da esso il pane.

Carta da scrivere data al segretario
Biada data alla stalla

quinterni¹⁵ 16.
rubia¹⁶ 15...

La prima parte del trattato si conclude con alcuni esempi di cattivi amministratori e di altri virtuosi.

Vi sono di quelli, che non tengono scrittura doppia ma semplice, ogni cosa in confuso, e questi tali molte volte incorrono negli errori, e nel dare li loro conti restano sempre imbrogliati, perché non dichiarano minutamente le robe, prezzi, e da chi, e perché devono servire, sì come si dice, nelle partite, e registri di mandati messi nel libro giornale, che il tutto si riporta poi al libro mastro.

Vi sono ancora di quelli che non tengono scrittura di nessuna sorte. Ma a questi si può dare il titolo d'huomini baldi & imprudenti, perché non cercano di sapere il fatto loro, né quel d'altri, rifidandosi nella memoria, ch'è fallace con tenere tutte le loro cose in aria, perché, o per malattie, o per malevolenza, o per morte, possono mettere in pericolo tutto il loro avere; massime quelli che hanno negotij, mercantie, e traffichi...

Si vedono li contadini, & altri, che non sanno leggere, né scrivere, in ogni modo cercano di sapere il fatto loro con far le taglie, ovvero pigliare un carbone e segnare nel muro, cioè, tante some, ovvero tanti lavoranti: tanto maggiormente doveriano fare quelli che sanno scrivere, di

¹⁵ Quinterno era detto il fascicolo di cinque fogli, piegati in due, ed inseriti l'uno dentro l'altro. Un quinterno era costituito dunque da venti carte, o facciate.

¹⁶ Il rubbio (al plurale rubbia) era un'antica unità di misura di capacità per aridi, usata nell'Italia centrale, con valori variabili: a Roma era pari a 294,46 litri. Il termine sembra derivare dall'arabo rub'a o dal latino rubeus (= rosso), dalla striscia rossa che indicava il limite della misura.

segnare minutamente ogni cosa. Un padre di famiglia haveva tre figli piccoli, e subito che cominciarono a sapere un poco leggere e scrivere, diede ad ogni uno il suo offitio: al primo dette un libro, nel quale scrivesse tutto quello che si guadagnava nella mercantia; al secondo diede un altro libro, che ci scrivesse tutto quello che si comprava e vendeva; al terzo diede un altro libro, che segnasse minutamente tutto quello che si spendeva per il vivere di casa, e di altre cose necessarie: e così il detto padre imparò alli suoi figliuoli il modo di vivere, e di sapersi governare; & in poco tempo acquistò assai, e fece li suoi figliuoli huomini accorti...

Si fa poi accenno alle modalità di pagamento dilazionate.

... A uso vi correranno quindici giorni, dopo accettata [la merce]; a suo piacere si pagará subito, ovvero al più per tre giorni; a tempo si dirà in termine di tanti giorni, che sarà di gran sollevamento al dett'offitio del novitiato di maestro di casa.

Con alcuni esempi di mandato, e con un accenno alle quietanze e alle lettere di cambio termina la prima parte del lavoro di Adami.

Mag. ^{ci} Sig.^{ri} N. N. piacerà alle Sig.^e VV. pagare a N.N. scudi trecento... a paoli dieci per scudo, quali gli facciamo pagare per il prezzo di rubbia cinquanta di grano a scudi sei per rubbio, secondo ch'è restato d'accordo con il nostro maestro di casa, qual grano s'è preso per sevizio di casa nostra; pigliandone ricevuta, gli saranno fatti buoni nelli nostri conti...

Si doverà guardare in tutti li mandati, & ordini, se sono però a buon conto, o per saldo, ovvero per final pagamento, che si doverà aggiungere in tutti li mandati una di queste particolarità, acciò cammini la scrittura chiara, e senza contrasto.

Mag.^{ci} &c. vi piacerà di lassar passar franca di dogana una cassetta con drappi, cioè di damasco, e tela d'oro dentro, venuta da Napoli sopra la banca di N. N. per servizio nostro, &c. Sì come faranno delle robe che vengono per terra, che saranno franche¹⁷.

E gli Emin.^{mi} Sig.^{ri} Cardinali sono franchi per tutto, & in questo modo si faranno tutti li mandati, facendo distinzione di casse, balle, o fagotti, e la quantità, e qualità di roba, e di dove vengono; e non si doverà far mandato, né ordine, se non per la propria persona del Sig. Cardinale, perché ci si rimetterà di coscienza, e sarà obligato alla restitutione; e narrandosi la bugia, si fraudava la dogana, che sta in persona del prencipe.

Si potranno fare anche le quietanze, cioè prima e seconda delle lettere di cambio: prima si farà accettare la lettera di cambio, e non perderci tempo, perché alle volte falliscono li mercanti che accettano dette lettere, e così ci sono delli fastidij...

Terminate le considerazioni sulla parte prettamente contabile, Adami volge il suo lavoro agli avvertimenti che si devono dare ai novizi maestri di casa, avvertimenti prima di carattere generale, poi mirati a specifici argomenti.

¹⁷ Uno dei privilegi dei cardinali era di essere esentati da molti dazi, come si vedrà in seguito.

AVERTIMENTO AL NOVITIO.

... Avverti, osserva, considera, riguarda, e pensa bene il fine di tutte le cose che ti passeranno per le mani, perché dopo il fatto non vale il pentire. Prima haverai il timor di Dio, cercarai di sapere le cose buone, starai lontano dalle cose mal fatte, che ti possano apportar danno in detto novitiato, acciò possi andare avanti nell'offitio di maestro di casa; non havere ambitione, né interesse, quali nelle corti regnano assai. Attenderai al servitio con ogni amore e diligenza, senza altre pretensioni; che sarai lodato & amato dal padrone, honorato, riverito e stimato da tutti, e particolarmente da quelli della famiglia...

Ci sono delli maestri di casa che non camminano per la strada diritta, e fanno di molti mancamenti, o per ignoranza, o per interesse... con pensare che non si saperanno, né si scopiranno le loro cose mal fatte, e non considerano che 'nihil occultum, quod non reveletur; et nihil operum, quod non sciatur'.

Mi ricordo che un maestro di casa faceva mercantia col denaro del padrone, e comprava sotto nome del padrone molte robe, e particolarmente della biada, che a suo tempo la vendeva molto più che non gli era costata, e teneva tutto l'anno impiegato di molto denaro, e fece avanzo di qualche somma di scudi; ma perché questo traffico non si può fare, e non è guadagno lecito, massime quando sono preti e sacerdoti, l'ho visto in sua vecchiezza mal ridotto e l'avanzo che fece andò per la mala via...

Il maestro di casa doverà governarsi con prudenza con la famiglia bassa, e non por cura al loro mal dire, che alle volte dicono male del proprio padrone; ma vedere che faccino il debito loro nel servitio del padrone, senza adomesticarsi con essi, perché diventano tanto più super-

bi, e strapazzano, non portando alcun rispetto; e per questo sarà bene, quando mancheranno al debito loro, mandarli fuori di casa, non curandosi di contumacie; e massime quando sono bestemmiatori, e poco fidati, facendoli lassare la livrea, & altre robe consegnateli con fargli il conto, e darli quello che doverà havere; sì come si doverà fare con quelli che hanno le robe in mano: prima levarli le chiavi, e poi dar loro licenza...

Per mantenimento di casali, vigne, case e altre cose stabili si doveranno mettere... [negli] affitti... tanti scudi l'anno di bonificazione, e che ne mostri ricevuta del denaro pagato, distinguendo per la tal cosa; che così si manterranno le tenute, casali, vigne case; & essendoci bestiami, che ogni anno si allevino tanti capi di bestie, sì per mantenimento, sì anco per aumento, che faranno di utile al padrone & all'affittuario; sì doverà avvertire ancora di non s'ingolfare nelli debiti, e quando il padrone volesse per qualche suo capriccio pigliar denaro a interesse, e massime a cambio e recambio, vedere in tutti i modi di levarli tal capriccio, perché si vede la ruina di molti signori di far questi debiti, che oltre le provisioni si pagano alle volte venti e veticinque per cento; e quando non si potesse far dimeno di far debito, si doverà pigliare a cambio limitato, che è il solito otto per cento, e si doverà fare per due, o tre anni, acciò possi riuscire con gli assegnamenti di levar detto debito...

Ci sono delli maestri di casa, che per esser grati alli loro padroni cercano di fare avanzi ingiusti con pregiudizio delle loro famiglie, cioè di fare le pagnotte scarse, e che non siano di peso, & anco di far mettere l'acqua nel vino; dico, che non si possono fare questi avanzi, perché sono obligati a dare quello che si promette alle famiglie; cioè di

tante pagnotte di oncie dieci l'una, e tante fogliette¹⁸ di vino schietto, e puro; e non dandogli di quanto gli si è promesso, sono obligati alla restituzione delli danni che ricevono le famiglie: e di più dico, che li padroni istessi non devono comportare simili avanzi, per essere obligati a dare quel che gli si promette intieramente, oltre che si fanno menar per bocca dagli staffieri, e famiglie basse, quali sono le trombe delle case¹⁹. In simil caso si possono mettere quelli che ritengono a gli operai li prezzi convenuti di tanto il giorno, e quando si vengono a pagarli, e darli le loro mercedi, non gli si darà il giusto, & accordo convenuto; come dice la Sacra Scrittura: Non ex denarum convenisti mecum? Tolle, quod tuum est, et vade.

AVVERTIMENTI PER LA SPESA DIVERSA.

Modo di comprare diverse robe.

Nel comprare diverse robe, sempre bisogna imaginarsi di esser gabbato, e offerire assai meno di quello si dimanda; perché qui si fa professione di conoscere li novitij di tutti gli offitij; e particolarmente di non passare per le mani de' sartori che, salvando li buoni, sono più favorevoli a' mercanti, che a quelli che si servono di loro; & anco se sarà possibile, non pigliare a credenza nelli fondachi di panni, e saie di lana, perché fanno pagare il doppio; oltre che sempre danno roba vecchia, e rifiuto di bottega, che

¹⁸ Misura per liquidi. A Roma valeva a 0,4558 litri per il vino, e 0,5132 per l'olio. Si divideva in quattro quartucci. In altre località era una suddivisione dello staio, detta pignatella, e equivaleva a 0,5335 litri.

¹⁹ La similitudine per dire che la bassa servitù è la più chiacchierona e maldicente, se non sono rispettati gli accordi convenuti per i loro umili lavori.

sotto buone parole fanno il fatto loro con gran danno delli compratori...

... Stare avvertito, perché le trine di Napoli, o di altri paesi, non sono tutta seta, per il più facendocisi li cordoni di capicciuola²⁰, coperti di seta, e pesano più. Il simile dico di quelle d'oro, e argento, che ci si mettono l'oro e argento di Bologna²¹: per questo sarà bene di farle fare a posta qui in Roma, e poi consegnarle al sartore in tanti palmi, perché sempre si possono rimisurare nelli vestimenti.

Circa li droghieri.

Molti signori pigliano nelle drogherie zuccari, cera, spetie, & altre droghe; molto meglio sarebbe di farne venir di fuori, quando se ne dovessero pigliare assai, essendoci commodità di Civita Vecchia, e di Livorno, che si havebbero a buonissimo mercato; e particolarmente la cera, che ogni casa ne consuma assai; se bene molti pigliano la cera arsiccia²², che la pagano un baiocco più la libra alli droghieri, quali la pigliano dalli curati, & altri religiosi capi di chiese a baiocchi venticinque la libra...

²⁰ O capecchio: "Materia grossa e liscosa che si leva dalla prima pettinatura del lino e della canapa, a uso per lo più di imbottitura" (P. Petrocchi). Il Dizionario Siciliano - Italiano - Latino di M. Del Bono, riporta la capicciuola come 'filaticcio' e 'filum sericum crassius'.

²¹ Prima sinonimo di similoro, princisbecco, vermeil, detto anche oro del Giappone, poi oro nero per l'adagio popolare: "L'oro di Bologna, a guardarlo si fa nero per la vergogna", ad indicare una truffa, una patacca. Le leghe dette prima erano composte di rame (circa 85%), zinco e stagno.

²² Cera di recupero (il "Vocabolario domestico Genovese - Italiano" di P. A. Paganini la cita anche come 'seia rotta'), che veniva fusa e rimessa nuovamente in commercio in particolare dai parroci, che ne ottenevano in gran quantità dai candelieri votivi. Su questo commercio molti sacerdoti speculavano, vendendo la cera recuperata ad un prezzo esoso, come fosse nuova.

Circa il far carrozze.

Quando li precipi e signori si risolvessero a far carrozze tutte nuove, ordineranno alli loro maestri di casa, che si piglino robe con ogni vantaggio, e che siano buone; si doverà trattare con li maestri che servono li detti precipi, con farsi dire minutamente di tutte le robe che faranno bisogno, e di pigliare il tutto a denari contanti, perché si avvanzarà assai: oltre li prezzi ordinarij, che già se ne danno in questo delle qualità sì de' legnami, sì anco de' feramenti con li suoi prezzi, con li sellari, overo altri maestri che fanno gli altri lavori, come di corami, e velluti, si tratterà solo delle loro fatture; sì comprando delle vacchette di Fiandra²³ col farle tingere negre, mettendoci prima il marchio, o segno, acciò non si cambiassero con le vacchette romanesc[h]e, che dalli sellari ancor si mettono nel cielo...

[Un] maestro di casa fece fare una carrozza tutta di roba vecchia compra da Hebrei, né ciò fu osservato in detta carrozza, perché il legname era tutto inverniciato, e l'altre robbe quasi tutte erano vecchie; di lì a un so che tempo, il padrone fece chiamare il maestro di casa con dirli che voleva sapere quanto s'era speso nella carrozza, però che gli portasse il conto; subito andò per il conto, e lo portò al suo padrone, che arrivava a cinquecento scudi; il detto padrone non disse altro, pensando che si fosse speso il detto denaro. Venne all'orecchie del cocchiere, che il maestro di casa haveva dato il detto conto di detti scudi cinquecento, sapendo che non s'era speso tanto, fece intendere al padrone, che la carrozza fatta era tutta

²³ Sorta di cuoio ottenuto da pelli di vacca conciate con estratti vegetali e ingrassate con olio, usato soprattutto per tomaie di scarpe, valige, tappezzerie.

[di] roba vecchia, e che si facesse vedere e stimare, perché era di poco prezzo. Il detto signore subito mandò a chiamare il maestro, che l'aveva fatta, e dissegli, che voleva sapere quello che s'era speso nella carrozza, e che gli dicesse la verità, altrimenti l'haverebbe fatto metter prigione...

Il capitolo si chiude con la descrizione di come debba essere fatta un'ottima carrozza; e con due tabelle riportanti i prezzi medi e massimi dei legnami e delle ferramenta di miglior qualità.

... Le sedie, delle più grande, che si faccino con bellissime vacchette, con francie di capicciuola di tre nodi doppie, con francette d'intorno, e trine larghe con cento dici-sette brocche²⁴ grandi d'ottone per sedia, con il fusto di noce, e con l'appoggio di dietro con le fasce grande assai, che sicuramente con l'indoratura delle teste vale cinque scudi l'una a comparazione di quelle, che voleva comprare [a] quattro scudi l'una, che veramente possono stare nelle camere d'ogni signore.

Prezzi di lavori di legname di quello sarà bisogno a una carrozza di pezzo in pezzo.

Coffali lunghi, l'uno vale	sc. - 40
Sotto piedi di carrozza	sc. - 20
Quarti, l'uno vale al più	sc. - 14

²⁴ Con la parola brocca s'indicava sia la bulletta da applicare sotto suole o tacchi, sia la borchia metallica usata per ornamento lungo l'arco di rifinitura di stoffa o pelle in alcuni mobili, sia gli abbellimenti metallici delle copertine pregiate di libri.

Quarti mutati	sc. - 2 ¹ / ₂
Raggi, l'uno vale al più	sc. - 4
Barile nuovo, al più	sc. - 40
Ruota nuova in tutto, & al più ²⁵	sc. 1,80...

Robe che servono per il carretto.

Scale del carretto	sc. 2,40
Traverse delle scale	sc. - 20
Bracci del carretto	sc. - 20
Scanno di dietro del carretto	sc. 1- -.

Ferramenti di carrozze con li suoi prezzi.

Piastre nuove, l'una	sc. - 25
Chiodi, l'uno	sc. - 1
...	
Ferratura di sala	sc. - 15
Ferratura della meza coda	sc. - 10
Ferratura di coffali	sc. - 10
Ferratura di scanni	sc. - 15
Ferratura di volticella	sc. - 5
Ferratura di bilancia ²⁶	sc. - 5
Ferratura di leva	sc. - 25
Ferratura in testa al timone	sc. - 15
...	
Forcina nuova per carrozza	sc. - 30
...	

²⁵ Coffali erano dette le strutture principali del posto di guida del vetturino, per associazione con la coffa delle navi, che sta sospesa in alto.

Barile era detta invece la struttura ovoidale, della carrozza, simile appunto per forma ad una botte.

²⁶ I bilancieri che servivano ad ammortizzare i colpi delle ruote sulla strada.

Manette	sc. - 20
Bacchette alli bracci con le viti	sc. - 40
Rampino al cielo	sc. - 5
...	
Staffone nuovo	sc. - 5

...
Tutti li ferri messi, & accomodati a una carrozza nuova importano circa sc. 25.

Circa gli artisti²⁷.

Con gli artisti convien fare prima l'accordo di tutto quello, che li si farà fare; massime chi non sa li prezzi, anzi se ne ha più vantaggio, perché dubitano di non perdere l'avventore & il lavoro. Non facendo li prezzi, domandaranno cose disorbitanti...

Servitori forestieri, e di lontani paesi, non si sta se non in gran sospetto d'esser rubato; massime quelli che hanno offitio di maneggiare la roba, e la persona del padrone; e peggio è che molte volte con la roba si rimette anche la vita. Un alto prelato, quando voleva pigliare servitori, gli domandava per che porta era entrato: quando diceva che era entrato per la porta di S. Giovanni non lo pigliava, perché gli haveva poco credito a quelli ch'entravano per quella porta.

Circa gli amministratori.

Gli Eminent.^{mi} Sig.^{ri} cardinali, vescovi, prelati, abbatì & altri ecclesiastici per il più si vagliono delli preti per loro agenti. Il che mi pare assai meglio, che servirsi de' laici, vedendosi hoggidì per lo più le case e famiglie di questa

²⁷ Artigiani.

città d'essere amministrate e provviste da' preti. E saria ancor meglio di dare a gli'istessi gli affitti delli beni...

[Essi] devono saper tenere la scrittura dell'entrata, e dell'uscita, del dare e dell'havere; e se fosse possibile, ogni tre mesi riveder loro i conti, con farsi dare gli accrescimenti delli grani, che il solito è cinque per cento almeno; avvertendo che nel pigliar li grani all'are²⁸, non siano d'accordo con li lavoratori di fare le misure colme, perché alli lavoratori non gli farà danno alcuno, ma per lo padrone ci sarà assai danno; e per questo è sempre bisogno d'una terza persona confidente, a far rimisurare il grano del lavoratore con quarta²⁹, o misura giusta. Ho inteso, che un fattore portava una quarta assai grassa, per pigliare la parte delli grani del suo padrone, e nel rimisurare il grano al padrone, haveva una quarta di misura giusta, che così avanzava per lui assai grano con danno del padrone. Osservano costoro un'altra astutia, che subito entrati al servitio, cercano di unirsi, e di essere d'accordo con li lavoratori, e vedere di far seminare un poco [più] di grano: lasciamo stare, che il tutto si fa con quello del padrone, ma sotto questo seminato vi si coprono molte frodi...

²⁸ Al mercato pubblico, la merce era esposta su banconi di pietra simili ad altari. In latino 'ara' significava, originariamente, 'struttura rilevata'. Ara era detta, comunque, anche la superficie sopra la quale si conservavano cereali, biada, castagne, ecc.

²⁹ Unità di misura pari ad $\frac{1}{4}$ di staio. Come unità di volume per aridi lo staio, pari ad $\frac{1}{4}$ di moggio, aveva valore variabile, secondo le località nelle quali era in uso: a Venezia, per esempio, era pari a 83, 3 litri circa. La quarta corrispondeva dunque a poco più di 20 litri.

A questo punto Adami narra delle sue passate esperienze di Amministratore, messe in atto per evitare frodi, da parte del fattore o delle manovalanze.

[A me] i lavoratori davano la nota di tutto il grano, e altre robe che s'erano raccolte nelli poderi, come di tutti li legumi, canape e lini, e così sapeva quello ch'era toccato di parte al padrone.

Del vino si deve dare il calo secondo l'uso del Paese.

Dell'oglio non se gli dà altro calo che defalcarli la morchia, o fondiglio.

Delli bestiami ce n'era il conto a parte, e quando si morivano, mi facevo dal lavoratore riconsegnare la pelle, subito morti.

Del cascio³⁰, il lavoratore di mio ordine si faceva fare la ricevuta dal fattore di quante forme, e del peso; come anco si faceva fare la ricevuta della lana, cioè della quantità.

Li frutti si vendevano dal lavoratore con ispartire per metà il denaro: questo era il modo, che io tenevo in quel tempo, e mi riusciva benissimo; e credo che a tutti li maestri di casa riuscirà questo modo di governare, quando però vogliano applicarsi, e di stare con il cervello a casa, che se bene staranno a Roma, tanto si può governare fuori con quest'ordine.

Circa li forestieri.

Alli forestieri, che vengono qui in Roma per lite³¹, o per altri affari, bisognando di trattenersi per qualche mese,

³⁰ Cacio.

³¹ Causa civile in tribunale.

sarà bene di pigliare una camara [in] locanda di poca spesa, obligando il locandiero di cucinare, e dar loro biancherie e altre cose necessarie, e comprare la roba da mangiare da se stessi, che tornerà loro assai più, senza essere defraudati, andando cauto nello spendere; perché questa è una città, che chiarisce tutte le borse, massime quando si vanno all'hosterie, che oltre lo spendere più del doppio, non vi si mangiano robe buone, perché gli hosti non comprano se non robe di buon mercato, per poterci guadagnare più della metà; si anco li vini di diverse sorti li fanno pagare per Albani, per Belvedere, per Chiarelli, e per Lagrima, che li nomino a lor modo, pur che siano polizzati³²...

... Parlo però de' forestieri, e persone ordinarie, che le persone di qualità non occorrono in simili errori; e gli abitanti si dovrebbero vergognare di andare all'hosterie, havendo le loro case, e famiglie, e non cercar di spendere per un solo quello che basterebbe a tutta la famiglia, L'hosterie sono state ritrovate per persone che vanno in viaggio, overo per persone che non hanno commodità di andare a mangiare, o sono forestieri, o lavoranti, se bene quelli che stanno fermi in Roma, cercano di avanzare, e vivono con misura. A quelli poi che vanno all'hosterie per loro gusto, per mangiar bene, e beber meglio, con spendere allegramente, gli si può dar titolo di Sardanapali, che vivono per mangiare, e per bere, né mangiano, o bevono, per vivere, e non pensano alle loro famiglie, né a' fratelli, né a' nepoti, né ad altri parenti, ma solamente a' loro gusti; se bene ne ho conosciuti certi che si sono ridotti in sua vecchiaia malissimo in sanità, e di roba...

³² Accompagnati da una garanzia scritta, attestante la genuinità e l'origine effettiva: qualcosa di simile alle nostre denominazioni DOC e DOCG.

AVVERTIMENTI PER LE SPESE DI STALLA.

Circa la stalla.

Nella stalla si doverà tenere una persona confidente, per sapere tutte le cose, e particolarmente, come va la biada; perché molti garzoni la vendono, e li cavalli ne patiscono. In quanto poi al ferrare, e far le mutature, si doverà tener conto minuto; perché molte fogliette si bevono con li garzoni del ferraro, e nelle taglie si segna quel che lor pare, sì anco delli ferri vecchi si fanno nuovi, & in simili cose incorrono li cocchieri più degli altri, il che tengono per galanteria: ma per fuggire le rubarie che si fanno da' garzoni di stalla, pare che sia bene d'appaltare con manescalchi, ch'è il solito, baiocchi venticinque il mese per cavallo, compresa la fatica del medicare li cavalli.

E quando s'haveranno da comprar cavalli, si doveranno pigliar a prova...

Per ovviare alle ruberie e per la piccola manutenzione:

... È meglio pigliar un lavorante, o garzone, e farli fare quello bisognerà in casa del padrone, che con poca cosa si farà fare tutto quello che si vuole, con fare che non si faccia partita del sellaro, perché alterano i prezzi assai più del doppio, e ci mettono molto più che non ci è andato; e per questo sarà bene di far prima l'accordo, sì come ho detto nelli conti con gli artisti.

Provisioni della biada e orzo.

Della provizione della biada e dell'orzo, prima non si doverà fidare di facchini misuratori, perché tutti sono d'ac-

cordo con li conduttori, per haver buone mance, beveraggi; fa bisogno di assistere, quando si misura, assieme con il dispensiero, perché al detto tocca darne conto sì dell'introito, come dell'esito, e fare che li facchini non alzino la quarta di dietro assai...

[Inoltre], ... molte volte la portano rifatta, cioè bagnano l'ara da una parte e ci mettono sopra la paglia, e poi ci stendono la vena secca³³, che in una notte, o due, detta vena si tira tutta l'acqua, e si gonfia, e così comparisce bella, grossa e pesante; che per conoscerla si piglierà qualche vaco³⁴ con metterla fra i denti, e stringerla, che se si taglia, e che sia dura, è buona; ma se si ammacca, e non sia dura, non bisogna intrincarci, perché è rifatta, e non si mantiene, si guasta e si ammuffa, che li cavalli non la vogliono.

Nella biada che si comprerà, bisognerà che sia netta, e non ci sia vecchia³⁵; perché li cavalli malamente la mangiano e, molto peggio, quando ci sono certi piselletti salvatichi, che sono amarissimi, che per nessun modo li cavalli li possono sentire.

Se si piglierà l'orzo, per conservarlo, che non sia bevuto dalle farfalle, o bandolette³⁶, si doverà coprire con la vena, tre o quattro dita sopra; che non si guasterà, e si conserverà tutto l'anno.

... Quando li cavalli mangiano il fieno, non gli si doverà dare l'orzo, se non mescolato, quando sono grandi freddi;

³³ Avena.

³⁴ Vaglio, "arnese bucherellato per nettare biade o simili" (A. Sergent).

³⁵ Vecia sativa - Papilionacee, una foraggiera di poco valore, da cui il proverbio "In tempo di carestia è buono il pan di vecchia".

³⁶ I Lepidotteri che infestano abitualmente, se non ben conservati, cereali, funghi e frutta secca, farine, ecc.

che per essere il fieno di nutrimento, e di sostanza, se li deve dare la biada; altrimenti sempre patiranno di dolori. Si doverà dare alli cavalli sempre dell'orzo, cioè a quelli che continuamente mangiano la paglia, e che hanno gran fatica; che per essere la paglia humida, e non di sostanza, si doverà dare l'orzo.

Il fieno si piglia in più modi dalli fienaruoli, chi fa sette some per canna, chi sei, e chi fa tanto al mese per paro di cavalli, & altri lo piglia a canna da misurarsi nel fenile, che credo sia meglio, quando però il fieno sia buono, odorifero e ben calcato, che riesce assai; e si pagherà il prezzo corrente di Campidoglio³⁷. Bisogna avvertire che non si pigli il fondo, ma vada fuori della misura, perché tutta roba di rifiuto, & humida. Si doverà stare in cervello con quello che si misura...

La misura del fieno a canna si fa così. Prima si piglia la larghezza, con la lunghezza, di tanti palmi di una e l'altra, e si moltiplicano insieme; dappoi si piglia l'altezza, e si moltiplica con il moltiplicato della larghezza e lunghezza. Per esempio, poniamo la larghezza palmi 8, e la lunghezza palmi dodici. Moltiplicati palmi 8 in 12 fanno palmi 96, li quali moltiplicati con l'altezza, che poniamo di palmi 22, fanno palmi 2112, che sono canne 2 e palmi 112, perché ogni mille palmi fanno una canna; e questa è la regola del riquadrare: il simile si fa volendosi misurare una cantina, che si voglia vuotare di terra, e quella è regola sicura.

In quanto alli prezzi si fanno in Campidoglio, e quel meno, che si conviene con li padroni del fieno.

Ho detto in quanto alla qualità della biada e del fieno, devo dire anco della quantità, che farà bisogno per far la provisione per tutto l'anno. Circa la biada & l'orzo, l'ordi-

³⁷ Dove si trovavano i mercati pubblici e l'annona di quel tempo.

nario è di provvedere un rubbio il mese per cavallo, se bene ne avvanzaranno due scorzi³⁸ il mese.

..... [La spesa] si avvicinarà a scudi cinquanta l'anno; e di mantenere una carrozza con due cavalli, & il cocchiere, ci vuoll'intorno a ducento scudi di spesa l'anno; se bene ci sono di quelli, che per non voler spendere, non danno il suo bisogno di mangiare alli cavalli, credo che lo facciano per avanzare, e che non abbiano li cavalli da imbrattare la stalla, per non dar tanto fastidio alli stabbiaruoli, che portino fuori lo stabbio³⁹: non considerano, che avanzano li quattrini per li facchini, e per il carrettiero, che portano il cavallo alla Marmorata⁴⁰, per scortarlo, che si è morto all'improvviso, per non havere havuto da mangiare; e questi sono gli avanzi, che fanno quelli che vogliono le comodità delle carrozze e de' cavalli; ma non gli piace lo spendere in cose che non si possono fare di memo.

Dopo la stalla, di notevole importanza la cantina, per la produzione di vini, di gran uso per il padrone e i suoi commensali e, contemporaneamente fonte di cespiti di guadagno.

La prima parte del capitolo parla della vinificazione, del tutto analoga a quella moderna.

³⁸ Lo scorzo era un'unità di misura di superficie, pari, nella campagna romana a 1155,27 m², e veniva usato anche per la determinazione di legname, foraggi, ecc. Corrispondeva a $\frac{1}{16}$ di rubbio.

Per *misura* s'intendeva un'unità diffusa in Campagna e nel Viterbese (dove era però detta *misurella*).

Corrispondeva nel primo caso ad $\frac{1}{24}$ di moggio, nel secondo, a $\frac{1}{80}$ di rubbio. La razione per un cavallo era di tre misure il giorno.

³⁹ Il letame, al fine di farne concime.

⁴⁰ Il macello di Roma.

AVVERTIMENTI PER LE SPESE DI CANTINA.

Per fare... il vino, si porta alla vasca l'uva dalli corbiatori⁴¹, si pesta, e si mette il mosto nelle botti compre, e fatte accomodare dal tinozzaro⁴², con haver provisto di cerchi per stringerle bene, acciò tenghino il vino, con mutarlo due o tre volte, se bene si aiuta con l'acqua, per farlo crescere, e che bolli poco, e si schiarisca presto, che il solito è di bollire quaranta giorni, quando non si faccino ritornati, ovvero vini colati; e quando li vini non hanno havuto l'acqua, ce ne sono di quelli potenti, e gagliardi, che stanno due mesi a schiarirsi.

Si usa un'astutia, per darli un lecchetto di dolce⁴³, ci fanno una conserva con il miele, mettendolo in un caldaro di mosto, e lo fanno bollire, dopoi si mette in una botte, con buttarci sopra il mosto, che lo fa dolce, & il simile fanno gli hosti; e perché sia gagliardo, e potente, ci mettono ancora tanti boccali d'acqua salata per botte...

... Alla luna vecchia di marzo... si mutano, e si mettono nelle cantine, o nelle grotte, ci si doverà mettere un barile per botte di vino cotto dolce, e potente di Velletri, che li conserverà tutto l'anno, non mettendoci li vini di Ripa, perché non incorporano con altri vini: Dico però delli vini della famiglia, che quelli delli padroni si mettono nelle grotte schietti, senza metterci cosa alcuna con rivederli spesso; sì anco di dar l'occhio a tutte le misture, acciò non siano scarse, perché sarebbe gran pregiudizio de' poveri servitori; e nella botte ci facevo fare una cenerata

⁴¹ Portatori di corbelli.

⁴² Le botti si compravano al grezzo e, solo in cantina, il bottaio le rendeva idonee a ricevere il vino.

⁴³ Sapore.

con un sigillo sopra nel cocchione⁴⁴, acciò il canevaro⁴⁵ non ci potesse metter l'acqua.

Il lungo capitolo che segue: "Modo di fare diverse sorti di vini" esula dall'analisi della professione di maestro di casa, per cui non ne riporteremo, solo una minima parte.

Ricordiamo però che l'autore entra nello specifico campo dell'enologia, in particolare relativa alla produzione di vini particolari, come trebbiano, vissano⁴⁶, lagrima, moscatello, con alcune note su come conservare le botti, sulla solforazione del vino, sulla chiarificazione⁴⁷, sulla produzione dei vinelli (acquette), del vino colato, del vino cotto.

... Dett'acquetta si farà con vino chiaro e dolce, che tra venti giorni si potrà bere, tenendola allo scoperto sopra terra, e bisogna continuare a beverla, perché presto danno nel forte, queste che si fanno con l'acqua calda.

L'acquetta che si fa con l'acqua fredda, si può fare fino a tutto il marzo; perché li vini non fanno il panno⁴⁸ sopra fi-

⁴⁴ Il cocchiume, foro praticato su una doga della botte, in corrispondenza del diametro massimo, e il tappo per chiuderlo.

⁴⁵ Cantiniere. Il termine deriva da canova, (caneva in dialetto veneziano). In genere, però, con 'canova' si nominava un deposito di biada (a Firenze), o di sale (a Venezia), o semplicemente una bottega di alimentare; e il canevaio era anche l'ufficiale preposto al magazzino per l'approvvigionamento di una città o di un esercito, il furiere.

⁴⁶ Uva piccola delle Marche.

⁴⁷ La solforazione era seguita dall'aggiunta di polvere di cannella, per mascherare il cattivo aroma del solfo, e di allume di rocca come conservante.

La chiarificazione si eseguiva aggiungendo due uova per barile di vino.

⁴⁸ La madre dell'aceto.

no a mezo giugno, e per questo ho sempre usato di riempire le botti con vini buonissimi all'ultimo di maggio... L'acquetta che si fa all'Albanese, veramente è cosa da prencepe; è solito metterci un quarto d'acqua, mentre si pesta, e si fa ritornato, e piglia il razzente⁴⁹, e s'incorpora insieme; ma deve bollire con li venacci⁵⁰ solo per quattro giorni.

L'acquetta che si fa in Roma col corso torbido a me non piace, perché si fa con l'acqua calda, e non si schiarisce mai...

In molti paesi non lassano maturar bene l'uva, e per questo non hanno vini buoni; e per conservarli convien cuocerli, overo farli buone conserve, ma sono vini nocivi alla sanità con generare catarri, e poco si viverà in detti luoghi.

Si usa di cuocere gli acquati, subito che si levano dalli venacci, e veramente sono buoni, e si mantengono assai, anzi nei luoghi di montagna, & e in cantine fresche si conservano bene tutta l'estate, & è buona bevanda; non ritiene il cotto, come fanno li vini cotti; anco se ne servono per gli operarij della campagna, e son più sani, che li vini cotti.

... Si fa ancora il vino colato, e questo si fa per beberlo subito, overo venderlo a gli hosti, che veramente è vino da hosti, perché ha un lecchetto di dolce, & ha perso il sapore e la sostanza...

Di maggiore interesse per il maestro di casa, conoscere alcune sofisticazioni o truffe relative alla produzione e al-

⁴⁹ Forma arcaica per pungente, frizzante.

⁵⁰ Vinacce.

L'acquisto del vino.

Gli hosti passano per Albani tutti li vini dolci di questi Castelli, e li romaneschi; e perché habbino odor di viola, mettono nella botte un poco d'hirios di Levante⁵¹ pesto, e questo gli dà l'odore di viola, e così dicono che siano vini d'Albano.

Quando si manderà per li vini ad Albano, overo in altri luoghi, ci si doverà mandare il bottigliero, o altra persona fidata, con li mulattieri, o cavallari, perché alcuni vetturali sono soliti a fare delle burle, con bere, & empire le caole, o fiasche, grandi assai, e vendono il vino a gli hosti di Torre di meza via, a gli hosti di Acquataccia, & alle porte; e poi riempono li barili di acqua, e per questo li vini non si mantengono. Si doverà ancho star'avvertito del vino di Ripa, perché vi sono de' cavallari nel voltare certi vicoli in Trastevere, dove hanno le loro case e famiglie, stanno lesti con un altro barile di vino inacquato, con l'aiuto dei suoi levano un barile di vino buono, e ci rimettono un cattivo; & anche quando li canevari non contano li barili, e che li lascino vuoti, e scolati...

Franchitia del vino di Ripa a gli Emin.^{mi} Sig.^{ri} Cardinali.

La detta franchitia è un baiocco per giulio, e sette baiocchi per barile; e li Cardinali Camerali hanno quattro per cento di più de gli altri.

Tutti gli Emin.^{mi} Sig.^{ri} Cardinali hanno la franchitia di tante botte di vino in Napoli per ciascheduno; e questa franchi-

⁵¹ Il giaggiolo, di cui si utilizzava la radice per l'aroma, sia in farmacia che in profumeria.

tia è solito pigliarla li mercanti di Ripa con offerire tanto vino.

AVVERTIMENTI PER LA SPESA DI CUCINA.

Questo capitolo non riveste particolare importanza, se non per una disputa, avvenuta durante un'esperienza lavorativa venuta a conoscenza dell'autore, se dovesse essere il maestro di casa o lo scalco a sovrintendere alla cucina.

... [l] cuochi regalavano il maestro di casa di qualche bocconcino mal tolto [e il maestro di casa] non provvedeva, e lasciava dire a tutti; venendo poi all'orecchie del padrone, ordinò, che si provvedesse di altri cuochi, e si desse licenza a quelli, con fare che il maestro di casa non avesse la soprintendenza nella cucina, ma che il tutto facesse lo scalco; se bene tutti li cuochi hanno questo vitio, che quando non possono vivere con quel d'altri, per avanzare le loro provisioni, e companatici fanno alla peggio, con gettare nel fuoco pezzi di lardo, & oglio fritto, non vogliono avere cura di pignatte: in somma fanno ogni cosa per dispetto, e per questo molte cose bisogna comportare a quelli che stanno nelle corti.

Vi sono delli padroni, che danno la cenere della cucina alli cuochi⁵², il che a me non par ben fatto, perché si dà occasione a maggior logro⁵³ di legna, per farne maggior

⁵² La cenere, in passato, aveva un certo valore commerciale, perché serviva per preparare la lisciva.

⁵³ Lucro.

quantità, e questa è la gratitudine, che essi rendono al padrone di così fatta regalia.

Interessi precipui del maestro di casa, relativamente alla cucina, erano l'acquisto di legna e di carbone.

... [Bisogna] tener'uno, che assista quando si carica [la legna]; perché li carrettieri dentro le carrette mettono le legna in croce, o traversate, e levano le misure, e sono d'accordo con li mercanti. Per la cucina poi si andrà pigliando della legna verde, e si darà mescolata con la secca, che farà assai risparagno⁵⁴, e non si consumerà tanta legna, massime nelle cucine grosse.

Per la stanza del padrone si farà provizione di legna di ginepro, perché è buonissimo per la sanità, & a Ripa Grande, alla Marmorata, ne troverà chi ci ha qualche conoscenza.

... Del carbone se ne doverà fare buona provizione, perché è di gran sparagno; ma è da avvertire, che non si pigli carbone di Ripetta, né meno quello che viene da Bracciano, perché è carbone da ferrai⁵⁵, fatto di legname dolce, e di castagna, che sempre schizza, e non se ne vede mai fuoco...

⁵⁴ O sparagno = risparmio.

⁵⁵ Ferrai, fabbri. "E chiamati ferrai e legnaiuoli, diero principio a una mole altera" (N. Forteguerra).

AVVERTIMENTI PER LA SPESA DI DISPENSA.

Circa il dispensiero.

La dispensa si deve far fare da persona intelligente, e sicura; & il tutto si deve scrivere, sì l'introito, come l'esiti, con tenere la stadera, e bilancini, acciò possi ricever' il tutto a peso, & a misura dallo spenditore, anco da distribuirlo al cuoco, e credentiero, secondo il bisogno, e segnarlo al suo libro, acciò il sabato a sera il maestro di casa veda tutto quello che si è consumato la detta settimana, e poi sottoscrivere tutte le facciate scritte sotto il detto libro, con dire, reviste. Il dispensiero doverà tenere un libro a parte di metter' introito & esito, con scrivere nell'introito le decine, & il numero delle pagnotte, che si riceveranno dal fornaro, con mettere il tutto nella lista, che si darà ogni sera al padrone...

Circa il fornaro.

Del pane si doverà cercare, che il fornaro sia comodo, e sicuro, non guardare se si pagasse due o tre giuli più il rubbio del grano, quando gli si darà il denaro, perché oltre la sicurezza si avrà buonissimo pane. Li fornari a decina vanno variando in dare il pane a decina, che sia sempre buono, perché fra settimana è due volte buono, e gli altri giorni mediocre, e questo lo fanno per avanzare di più di quello che avanzano del sicuro: non danno al grano, quando lo mandano a macinare, tutta l'acqua che deve avere, che il solito è di cinque libbre per rubbio, e non dandoli la dett'acqua si converte quasi tutta la semola e tritello in farina, e per questo si fa il pane mediocre e poco bianco...

Dell'oglio.

... Per la persona del padrone si farà la provisione in Tivoli, con mandarci persona fidata, e farlo fare presente il detto, con trovare buonissimi utri⁵⁶, e farlo portare, e mettere in un vaso che sia invitriato⁵⁷, e fra tre mesi mutarlo, cioè levare il fondiglio, e poi nettare il vaso, e rimetterlo in detto vaso, che si conserverà benissimo; il medesimo si farà dell'oglio della famiglia, e quando le vettine havessero qualche tufo cattivo⁵⁸, si lavaranno con aceto forte e caldo, e poi lasciar asciuttar bene che si levarà ogni difetto, e conserverà l'oglio due e tre anni.

Della carne salata.

Circa la provisione della carne salata di porco, è bene farne provisione, cioè fare ammazzare li porci in luoghi freddi, come Monte di Computi, Rocca di Papa, Rocca Priora, & altri luoghi di montagna, e in detti luoghi far salare la carne, e farla custodire, che dopo li venticinque giorni si levarà dal sale...

... Da Cicoli, e d'altri luoghi, ... se ne trova della buona, che se ne vende assai alla Dogana; ma perché è più affumicata che salata, per haver quelli paesi carestia di sale, si doverà mangiar presto, perché come passa il mese di marzo corre pericolo di guastarsi.

⁵⁶ Otri.

⁵⁷ Ricoperto internamente di uno strato di vetro o smalto, per evitare che l'olio, assorbito dalla terracotta per contatto, prendesse aria e irrancidisse.

⁵⁸ Vettine erano detti gli orci per olio (dal greco antico 'pytinē').

Tufo era sinonimo di tanfo.

Dello strutto.

Lo strutto sarà bene farlo fare a posta, massime per la bocca del padrone, perché li pizzicaruoli ci mettono ogni grassaccio, e non lo cuociono bene⁵⁹, e si doverà fare con l'assogna⁶⁰ schietta di porco, con cuocerlo bene, che si conserverà due anni, mettendolo nelle vessiche e vasi invitriati; così si conserverà il lardo per due anni, quando si usará diligenza di tenerlo nelle stanze buone, fresche, & asciutte...

Del formaggio.

Del formaggio non se ne doverà fare gran provisione...

(Galline, pollastri, & uccellagione.)

... Molti di quelli, che portano gli archibugi, & hanno delli uccelli da vendere, sono de' pollaroli; e se si guardano bene, si trovaranno mezo guasti, e non morti di fresco. Si vedono alla Rotonda, & in Ponte molte donne che vendono dell'ova fresche, credo che ce ne siano delle buone; ma per lo più sono rivenderuole, che comprano ogni sorta d'ova e le lavano con liscia, per farle venir bianche; tenendole nelli canestrini, affermano esser fresche, e ne danno otto al giulio al più; ma per conoscerle, se sono buone, s'haverà da sentire se dentro sbattono, accostandosele all'orecchie, o vederle incontro al lume, se sono

⁵⁹ La cottura prolungata era necessaria per separare dal grasso le impurità come grumi di sangue, nervetti, ecc. Il grasso, più leggero, si portava poi in superficie, e veniva separato, puro, per decantazione.

⁶⁰ Sugna.

chiare, che questi sono segni veri di conoscere la freschezza dell'ova...

Vi sono delle religioni che tengono... [le uova non] troppo commendabili, ritenendo l'ovo sempre di quello che la gallina mangia; e di qui è, che alle volte sanno d'aglio e di cipolle, e d'altri sapori d'erbe; onde fanno bene le religioni. & i signori, che tengono le galline riserrate, farle nutrire di buona roba da mangiare, per esser sicuri di avere l'ova buone di sapore, e fresche.

Ho inteso che il Dottor da Paliano teneva sei galline; e perché si accorse, che l'ova sapevano di quello, che le galline mangiavano, e ne volle fare la prova, cominciò a darli cose odorifere, come mostacciuoli napolitani, & altre paste con impastargli il tritello con acque muschiate, & altre acque odorifere, come acqua di cedro, di melangoli⁶¹, di gelsomini e di rose. Trovò, che l'ova pigliavano l'odore e la sustanza di quello che mangiavano dette galline, e per questo il detto dottore ne portava a donare a diversi signori, quali erano buonissime, & odorifere: e per questo conviene ad ogni signore, di far tenere nelli suoi luoghi un gallinaro...

(Del sale).

Il sale, nel Medioevo era considerato un vero tesoro, e per questo la vendita era regolamentata da numerose norme legislative, onde consentirne un uso mirato, e prevenire o condannare le frodi. Basta pensare che esisteva un sale denaturato da usarsi per il bestiame, per abbassare il

⁶¹ Altro nome dei frutti dell'arancio amaro, il cui olio essenziale era molto usato in farmacia e profumeria.

prezzo a favore degli allevatori, ma che non poteva essere usato in luogo del sale destinato all'uso umano.

Doveva essere fatta una richiesta scritta da parte degli acquirenti di sale e il responsabile dello stato (per Roma, nel periodo in cui esce il nostro trattato Monsignor Contiloro) che ne autorizzava la quantità, stabilendone il prezzo.

Ecco un fac-simile di domanda e risposta, riportato dal nostro autore.

Sig.^{ri} Appaltatori della Salara di Roma gli piacerà dare a N. N. nostro dispensiero il sale solito darsi per uso nostro, e della nostra famiglia, al numero di ... bocche, e questo per il presente anno...

Di casa li... di...

Il Card. N.

Sigillo †

Felice Contiloro Commissario Generale, per la somma solita, e secondo il solito.

(Delle candele).

Anche le candele erano un bene di largo consumo, soggette a numerose sofisticazioni, soprattutto quelle di cera, meno quelle di sego, più usate e meno costose: tuttavia anche di quest'ultime ne venivano dall'estero di infima qualità.

Si è già visto poi come i residui di cera venissero riciclati, a discapito della qualità.

Per un approfondimento sull'argomento, si può consultare un mio precedente saggio: "Breve panoramica sulla legislazione sanitaria dal '500 al '900".

Della carta.

Si doverà ancora far provizione di carta da scrivere per la segretaria e altri offitij della casa, che per essere di qualche spesa, s'haverà a fare con vantaggio; farà però bene di farla venire da Foligni, o da Fabriano, che si fa meglio ch'altrove, però quella di Viterbo, se bene è ordinaria, riesce quant'ogni altra, e costa due giuli meno la risma; e perché l'arti bianche riducono le quinterne a ventiquattro fogli, che doveriano essere di venticinque, mescolandovi altra carta; e quella ch'è segnata, o rigata, la fanno battere, e la vendono un baiocco in più il quinterno, salvando sempre i buoni, stimarei bene di farla venire di fuori, perché oltre che si haverà roba buona, si haverà ancora a miglior prezzo.

A questo punto Adami inserisce una tabella esemplificativa riguardante il libro su cui il dispensiero doveva annotare i consumi giornalieri.

Ne riportiamo una pagina:

Esito di pane.	
Pane per la tavola di S. Em. ^{za}	pagnotte 2
Per parti ordinarie per famiglia	pagn. 45
Per pane straordinario	pagn. 6
Per elemosine	pagn. 15.

Esito di vino.

Vino per S. Em. ^{za}	fogliette 2
Per parti ordinarie	boccali 15
Per straordinarie	boccali 2
Alli Padri Cappuccini	boccali 6
Alla cucina	foglietta 1.

Esito [di carne] in cucina.

Vaccina	libre 6
Vitella	libre 4
Pollastri	n°2
Piccioni	n°2.

Esito di biada.

Biada data alla stalla per sedici cavalli, & un muletto misure 50.

Esito d'oglio, e candele per detto giorno.

Oglio di cucina	fogliette 2
Alla credenza	fogliette 1
Alla stalla	fogliette 1
Candele di sego alla credenza, per la tavola, e camere di S. Em. ^{za}	libre 2.

AVVERTIMENTI PER LA SPESA DEL GUARDAROBA.

Sebbene si sia già detto, è bene qui ripetere, con un gioco di parole, che il guardaroba non era addetto a controllare e a conservare solo quello che noi intendiamo per guardaroba, ma, oltre ai tessuti, e alle vesti, anche tutti gli og-

getti della casa di un certo valore, come l'argenteria o gli ori, gli stessi mobili e la stovigliera.

Questo incarico era assai complesso, in modo particolare per la casa di un cardinale, per il quale, oltre le vesti ordinarie erano richiesti anche numerosi paramenti sacri, come paliotti, pianete, amitti, spesso arricchiti con oro o argento.

... Sì anche trine e francie d'oro, e d'argento, di seta, capicciola, e filaticcio, quali si dovranno misurare, e poi pesare, acciò si sappia, quanti palmi n'entrano per oncia, e che siano fatte a posta, con roba fresca e nuova, ch'alle volte ci si può mettere qualche residuo di bottega, o robe usate, e vecchie. Dovendosi fare prima l'accordo, e convenirsi di quello che vuole di fattura de' lavori che si faranno, perché li padroni provvederanno di tutto quello che sarà bisogno.

Del riscuire poi le cose di guardaroba, non si doveranno mandare al banderaro⁶², ma il guardaroba doverà fare detti raccomandamenti, e per questo si dice, che fa bisogno che sappia cuscire, e tagliare vestiti per la famiglia, & anco rivoltarli, e quando bisogni, mutarli le fodere, overo raccomandarle bene, acciò possino servire per sei altri mesi almeno.

Doverà ancora il guardaroba [essere accorto] nel consegnare li mobili a gli ufficiali, cioè al credentiero, al cuoco,

⁶² Come afferma il Petrocchi, il banderaro era "colui che fa paramenti", mentre banda si diceva la "striscia di drappo grave, con disegni, fissa a piombo a un'asta con più legature, che si usa portare nelle processioni o nei trasporti funebri", da cui 'bandiera'.

al dispensiero, al canevaro, alli staffieri, alli cocchieri, garzoni...

Era abbastanza frequente che qualche mariolo cercasse di sottrarre parte dei metalli pregiati, o cambiasse buona biancheria con altri capi più scadenti:

... Ne cava l'argento, che quell'acqua rosica⁶³, e lassa il resto dell'argento, e così si defrauda il padrone ...; per questo il guardaroba dovrà stare avvertito in tutte le robe, e particolarmente nelle robe che si darà in consegna al credentiero, perché importerà qualche migliaio di scudi di argenti, e biancherie, e di visitare spesso la credenza, e vedere come si porta il credentiero, e se è persona che se ne possi fidare, se bene non si danno questi offitij, se non sono più che conosciuti, & sperimentati in molte corti, overo, che siano o sudditi, o paesani, tuttavia sempre sarà bene di rincontrare spesso le ricevute con l'inventario della guardaroba, e vedere, se ci sono tutti gli argenti, e biancherie, acciò che tutti vedano, che il guardaroba è diligente & accorto, con tenere ancora un sigillo di legno con l'arme del padrone, per poter segnare con tinta rossa tutte le biancherie, a pezzo a pezzo, acciò le lavandare non barattino li panni...

... Quando li padroni comprano argenti, bisogna al maestro di casa di stare avvertito, che sia argento di Carlino, & è il meglio che ci sia, e per questo qui in Roma ci sono li revisori, che bollano tutti li lavori che si fanno, e non si

⁶³ L'acqua regia, una miscela di acido nitrico (p. 1) e cloridrico (p. 3-4), l'unica soluzione capace di sciogliere l'oro; l'argento invece è solubile anche in soluzioni acide più blande.

possono lavorare; né fare cosa alcuna, se non è argento di Carlino, e val giuli nove & un quarto l'oncia senza fattura...; e tenendo il conto delli pezzi, e delle libre con mettere distintamente nell'inventario del guardaroba, e dovendolo consegnare al credentiero, ovvero ad altri, debba il guardaroba fare, come ho detto di sopra, che non si potrà fare fraude alcuna.

Ci sono delli guardaroba, che guadagnano in fra l'anno di molti scudi, con dare in prestito panni di arazzi, parati di stanze, biancherie, & altre cose alla Chiesa, & a particolari, senza saputa delli padroni; e anco si sono trovati, che hanno impegnato a gli Hebrei di molte robe...

... Ci sono poi li rami lavorati di rilievo, e sbugiati⁶⁴, come focolari, e vasi ovati⁶⁵, secondo li lavori e fatture si pagano qualche cosa di più, ma però, che sia tutto ramo; di tutti questi ci s'intendono le fatture; e perché una o due volte l'anno si fanno stagnare tutti li rami, si pagaranno baiocchi due per libra, di quanto pesa il pezzo del ramo; avvertendo, che sia stagnato con tutto stagno, perché molti caldarari, o stagnari, ci mescolano il piombo, e per questo non dura un mese la stagnatura, che facendola con tutto stagno durerà sei mesi almeno; s'intende però stagnato il vaso di dentro solamente, che quando si stagneranno di dentro e di fuori, come concoline, brocchette, o caldarini⁶⁶, si paga il doppio, cioè quattro baiocchi per libra, se bene la muta de' caldarini, che sono dodici, quali entrano uno nell'altro, si pagano baiocchi cinque la libra, ovvero si conviene di un prezzo giusto, servendosene li cuochi, quando si va per viaggio, per le persone delli loro

⁶⁴ Sbozzati, lavorati.

⁶⁵ Utensili in rame per camini, e vassoi.

⁶⁶ Piccoli catini da toeletta, brocche, e bollitori. Questi ultimi erano in batteria di capacità crescente come afferma subito dopo l'autore.

padroni, & anco se ne servono quando stanno nella città continuamente...

Un articolo di abbigliamento di particolare pregio erano le calze, che si pagavano...

... trenta, trentadue, fino trentacinque giuli il paro; ma per più sicurezza è di pagare a ragione di giuli cinque e mezo l'oncia, di tutti li colori, eccetto le tinte di grana, in cremesi, e incarnato, o di scarlatto⁶⁷, che valgono il meno sei e mezo in sette giuli l'oncia; e così pagando non vi sarà fraude; e molti ve ne sono, che non guardano al peso, ma alla bellezza delle calzette, che per il più non passano quattro oncie e meza, o cinque al più il paro, e per questo non durano come le altre, come dire quelle di Milano, o di Parma, che credo ne venghino pochissime qui per vendere; ma più per donare, che quando se ne potessero avere, si potrebbero pagare sette giuli l'oncia. Quelle di capicciola si pagano al più giuli sedici il paro, dico quelle di Napoli, ma quelle di Bologna si pagano due giuli più di quelle di Napoli, il simile quelle di Parma. Ci sono le calzette di stama⁶⁸ d'Inghilterra, e di Parigi; ma quelle d'In-

⁶⁷ Il pigmento estratto dalle coccinelle rosse, gravide, detto kermes animale, grana jaspeada, renegrida, che dava un bel rosso vivace, usato, ad esempio per colorare l'alchermes. Si trovava in commercio anche in qualità più scadenti (media grana, granilla, zacatillo, tlazole), che contenevano molto meno colorante: questi erano utilizzati per ottenere tinte tendenti a rosa, come il cremisi e il rosa incarnato.

Lo scarlatto, ora ottenuto per sintesi, si estraeva un tempo da piante esotiche, da cui la vecchia denominazione di rosso Sudan, e il nome che deriva dal persiano 'saqirlāt', che nel latino tardo -medievale divenne 'scarlatus'.

⁶⁸ Più comunemente, stame, la parte più fine e resistente del filato di lana, usato per tessuti di particolare qualità e per l'ordito di lavori al telaio.

ghilterra sono finissime, e vagliono dieci in dodici giuli il paro, e quelle di Parigi sono più grosse e ruvide...

I brani che seguono riguardano invece i copricapi del padrone e le coperte fini.

... Questi cappelli sono di durata quattro o cinque anni, non li passa né caldo né freddo, né si guastano per il sudore, o grassezza della testa, mettendocisi solo una lenza di raso, o marocchino⁶⁹ sottile intorno di dentro, lo conserverà benissimo, & è cosa honorata da ogni persona. De gli altri, che sono foderati d'ormisino gli dico, che ogni sei mesi, e meno, bisogna rinnovarli, perché li beretari non mettono l'ormisino⁷⁰ di Fiorenza, che dura assai; ma in cambio mettono quello di Napoli, che io tengo per meglio il taffetano⁷¹ di Roma, Perugia, e Camerino, che quando avesse il lustro sarebbe più bello che l'ormisino di Napoli, e di più durata. Delli cappelli delli stranieri, foderati, il solito è di pagarli uno scudo l'uno con il cordone: e quando il cordone fosse straordinario, si pagerà un giulio più, perché detti cappelli sono tutti romaneschi, ovvero di questi contorni di Roma.

... Le coperte, molto meglio è di pigliarle tutte bianche, e poi farle tingere, con tinta di guado⁷², che saranno sicuri

⁶⁹ Correttamente 'marocain'; nel linguaggio della moda di un tempo, un tessuto crespo di seta pesante e grana grossa.

⁷⁰ O ormesino, e ermisino: tessuto leggero di seta, originario di Ormuz, in Iran, adatto anche per vesti femminili.

⁷¹ Taffetas, o taffetà, altro tipo di tessuto di seta, impiegato soprattutto per fodere. Una curiosità: taffetà era anche sinonimo di sparadrappo, cerotto.

⁷² Pianta erbacea delle Crucifere (*Isatis tinctoria*) da cui s'estrae un pigmento analogo all'indaco.

di non essere defraudati; sì anco volendole bianche, si pigliaranno tutte bianche, e non con le ... righe di diversi colori, perché li copertari comprano a diversi prezzi tutte le sorti delle lane dalli vaccinari, che sono le lane delle pelli che conciano, e di dette lane si fanno le coperte; e pochi copertari fanno coperte fine, e schiette, e facendole sempre, le fanno pagare due o tre baiocchi più per libra; per questo bisogna di avvertire di haver roba buona, bella, e fina, che durerà assai più.

Il capitolo dal quale sono tratti i due brani seguenti, riguardano invece gli acquisti di stoffe per l'abbigliamento della servitù, abbigliamento assai vario, che andava dalla livrea dei cocchieri o lacchè, ai semplici sai dei garzoni di basso rango.

... Dico del vestire dell'estate, essendoci qui mercanti fiammenghi e francesi, che tengono nei loro fondachi diverse robe di durata, & a buon mercato, come saia di Nimes di tutti i colori, che è una meza rascia⁷³, e vale dodici in tredici giuli la canna; ci tengono delli duranti di più forte di colori, e vagliono il medesimo prezzo della sai di Nimis. Hanno anco delli burattoni⁷⁴ semplici e doppi, di tutti i colori, che li doppi ne dimandano sette giuli la canna; sì anco di quelle a onde li semplici li vendono cinque giuli per canna, che per l'estate possono servire, e fanno bella mostra. Si può far venire anche della rascja della Pergola, che si troverà di tutti li colori; e se bene bisogna

⁷³ Tessuto spigato di lana grossolana, adatto per far sai. Il nome dall'omonima città della Serbia, da cui proveniva.

⁷⁴ Un tessuto sodo e trasparente che si utilizzava anche come trama per drappi ricamati.

bagnarla⁷⁵, può servire per l'inverno e per l'estate; e pigliandola all'ingrosso costarà circa due scudi la canna, & a quelli che sono franchi di dogana costarà quel meno. Che pigliando dette robe nelli fondachi sì per l'inverno come per l'estate, si troveranno pezzi di panni di lana, e di altre robe per l'estate, che sono di molti anni, e quelli che non sono pratici non le conoscono...

... Si doverja far da tutti con pesarsi la roba che gli si dà, che sicuramente non si vederanno tante botteghe di scampoli e retagli, sì de' Christiani, come di Hebrei.

Dico ancora, che bisogna avvertire circa alli colori, essendoci tre sorti di tinte, cioè tinta di seta, tinta di guado, e tinta di rubia⁷⁶; di queste si deve guardare, e veder bene nelle teste delle pezze di panni, rascie, saie, & altri sorti di cose di lana, perché la tinta di seta e di guado sempre mantiene il colore e non smonta; ma quella di rubia non mantiene il colore sempre, smonta, rosseggia, e si macchia subito: per questo sarà bene di conoscere, e di star avvertito, acciò il padrone sia ben servito, e servendosi nelli fondachi sempre sarà bisogno di vedere la roba fuori di bottega perché oltre li tavolati ci mettono le tende, acciò non si vedano li difetti delli panni, o altre robe, come dire li buchi delle tarme, macchie & altri difetti, perché dopoi che sono scapezzate le robe⁷⁷, li detti mercanti non le repigliano.

⁷⁵ Poiché tale stoffa si ritira al primo lavaggio, la resa era minore.

⁷⁶ Le tinte per seta erano pigmenti vegetali delicati, ma assai tenaci, mentre il colorante estratto dalla *Rubia tinctorum* tende a scolorire: il fenomeno è particolarmente visibile nelle cimose delle pezze dove il tessuto è disomogeneo, e i coloranti attecchiscono meno.

⁷⁷ I venditori, anche oggi, non riprendono i tessuti, dopo che sono stati tagliati dalle pezze.

AVVERTIMENTI PER LE SPESE DI DONATIVI.

Circa alle mancie, che si danno per le buone feste, vi sono delli padroni, che non vogliono, che le loro famiglie basse, come palafrenieri, staffieri, cocchieri, & altri, vadino per le mancie, né a dar le buone feste, massime a quelli che corteggiano, e li servono in tutte le occasioni di corteggi, o visite... Quando cominciò a darsi le mancie, li signori cardinali, prelati, e altri, mandavano a presentare tutti quelli, che li corteggiavano, e dalli palafrenieri e staffieri, erano portati detti regali. Li corteggiani, che vedevano di esser'onorati da' padroni, a quelli che portavano li regali si dava la mancia; e perché le famiglie basse sono interessate, non hanno voluto lasciare l'abuso, ma l'hanno messo nell'entrate di consuetudine, che tutti siano obbligati a darli le mancie, che in cambio di portare li regali, vanno a dare le buone feste, acciò gli si diano di buoni testoni e scudi...

Si possono mettere a' donativi li medicamenti, perché stanno in arbitrio de' padroni di pagare alle loro famiglie, in caso di malattie, le spetierie; per questo il maestro di casa doverà far fare le ricette dal medico, & egli sottoscriverle, e per altre robe, dove non occorre ricetta, si faccia un polizino allo spetiale, e nel dare il conto, s'haveranno a rincontrare tutte le ricette e polizini. Si doverà avvertire, che quelli servitori, che per proprio uso pigliano roba, o per purgarsi, o medicarsi, per haver preso male per piaceri illeciti, non siano obbligati li padroni a pagare cosa alcuna, né dare aiuto di vitto.

Vi sono donativi forzati, quali si fanno da' mercanti, da ar-

tisti, da quelli che hanno lite, e da quelli che vogliono qualche favore, o gratia, da' principi, e signori...

Li mercanti & artisti, per essere spediti, e di non essere più strapazzati, per potersi valere del suo denaro, per questo si contentano di dare qualche scudo, benché sia contro la loro voglia. Ma poveri quelli, che hanno simili avanzi, oltre che non se ne hanno bene in vita, e dopo morte ne haberanno a render conto a Iddio...

Segue un capitolo che riprende il tema della vinificazione, del quale abbiamo, per maggiore chiarezza già riportato un brano, nel capitolo sugli 'Avvertimenti sulle spese di cantina'.

AVVERTIMENTI PER LE SPESE DELLE CASE.

Ci sono quelli che hanno le case, e perché sempre ci è bisogno di accomodar qualche cosa, ovvero fabbricarci altrimente, che presto vanno in ruina, massime quelle che si danno a pigione: prima sarà bene di far rivedere spesso li tetti, acciò non penetri l'acqua, quando piove, nelle stanze, & infracidi li legnami; bisogna anco avvertire di non pigliare, quando si fabbrica, la roba dalli muratori, ma di provvedere di calce e puzzolana⁷⁸, che facendosi con la roba non durano troppo le fabbriche, perché non ci mettono calce, secondo il bisogno; si anco nel far accomodare le selciate delle strade, non aspettare, che le facciano accomodare dalli maestri di strade, ma farle accomodare da altri con la roba de' padroni, che duraranno più...

⁷⁸ Pozzolana: nome generico di rocce vulcaniche polverizzate o altri prodotti, capaci di reagire con la calce per dare malte dotate di notevole resistenza all'acqua.

AVVERTIMENTI PER LA SPESA DEL VITTO PER S. EM.^{ZA}.

Circa lo spenditore⁷⁹.

Il maestro di casa doverà rivedere il conto allo spenditore della spesa fatta in quel giorno, e la roba del vivere debba subito portare in dispensa, con farla pesare, o misurare, e che il dispensiero la segni nel suo libro dell'entrata, e vedere, che il detto spenditore non metta prezzi fuori del dovere, e che non pigli cosa alcuna a credenza, né con taglia, da' macellari, perché oltre il non dar roba buona, non s'ha il suo dovere, e non si può vedere il conto giusto, e schietto; però gli si doverà fare un mandato di trenta scudi per volta, quali non debbano servire se non per la spesa del vivere, e per le spese minute; e trovando prezzi alterati, non gli saranno menati per buoni, perché volentieri si accorda con quelli che vendono le robe...

Vi sono signori, che spesso danno da mangiare a Signori amorevoli, ovvero parenti, e si lasciano governare dalli loro scalchi⁸⁰, e perché si fanno provvedere di molte robe, secondo le liste, che si danno alli speditori, devono li maestri di casa rivedere dette liste, e dar di penna alle cose duplicate e superflue; sì anco quando si dimandano li piatti per portare in tavola, devono assistere, dove sono le credenze, e bottiglieria, e vedere che li rilievi non vadino per la mala strada, ma che tutti vadino in cucina, dove sono stati levati, per potersene servire nella seconda ta-

⁷⁹ L'addetto alla spesa giornaliera, dotato quindi solo di un piccolo fondo di contanti a disposizione.

⁸⁰ O trinciante, colui che apprestava le portate per la tavola, soprattutto i secondi, con particolare riguardo al taglio, da cui il nome.

vola, per dar da mangiare a gli assistenti, che servono alla tavola, che per lo più sono servitori delli signori⁸¹...

... Si è inteso, che un signore havendo dato da pranzo a tre altri signori, ordinò allo scalco suo che facesse la lista, secondo che lui gli diceva: prima si dia animelle di capretto per antipasto, un cappone a lessò per tutti, con le minestre di cose leggiere, un pezzo di vitella per un pasticcio, & un piccione arrosto, e un pollastro piccolo in suppetta, o guazzetto per ciascheduno, un pasticcetto per ciascheduno, e una crostata, con li soliti frutti, e formaggio; che veramente questo signore è stato lodato assai, perché con queste vivande ogni signore ci può stare, e contentarsi, perché non si altera il mangiare, e così si può dire, *moderata durant*, sì per la spesa, sì anco per la sanità, che è buona tredici mesi dell'anno...

Adami, intercala qui, prima di concludere il primo libro del suo trattato, un capitoletto sul pesce.

Del pesce.

Del pesce alle volte non se ne può far di meno, come è la Quaresima, e vigilie; a questo si potranno governare gli spenditori, secondo potranno spendere, e per le famiglie ordinarie sempre si potrà pigliare pesce di basso prezzo, e con quello farne qualche minestra, o guazzetto buono, overo pesce da poterlo cuocere nella graticola, per meno

⁸¹ La seconda tavola, che si allestiva per far mangiare la servitù, venne poi sostituita da un donativo da aggiungersi alla paga, perché il lavoratore potesse far fronte alle spese di un pane di decima, una foglietta di vino, e un minimo companatico.

spesa; ma avvertite, che sia fresco, altrimenti non si farà cosa buona, e si gettano li quattrini.

Li collegij, hospitali, & altri luoghi pij, sogliono appaltare per tutto l'anno a tanto la libra, secondo la qualità de' pesci, e non pigliano pesce, se non fresco, e buono; ma questo non può fare una casa ordinaria, e però bisogna allo spenditore stare in cervello, perché si ha da fare con persone interessate, che il solito loro è di non vender pesce se non salmastro, conservandolo con l'acqua salata; e così fanno tutto l'anno, massime la Quaresima, e giorni di vigilia...

L'autore dà poi un esempio dei pesci da comprare o da evitare, per una buona cucina, e si sofferma infine sulla conservazione dei prodotti ittici.

... Pannocchie⁸² che, o fritte, o in guazzetto, sono buone con l'agresto⁸³, e si spende pochissimo; ma sono cattive per le renelle. Si trova anco pesce di fiume, ma è la maggior parte barbi, e squali⁸⁴, che è pesce molle assai, & al tempo del fiorire de' gli arbori, detto pesce mangia delli fiori di albucci⁸⁵, e per questo è cattivissimo, perché fa

⁸² O canocchia, e cicala di mare, così detta per la somiglianza con l'inflorescenza di un tutolo di mais.

⁸³ Il succo ricavato dall'uva acerba, che si usava come condimento in luogo del più pregiato aceto.

⁸⁴ Probabilmente per 'squali di fiume' s'intendevano i Salmonidi, pesci predatori, come salmone, trota, salmerino, ecc.

⁸⁵ "Specie di pioppo, detto anche Albero" (Dizionario della Lingua Italiana di N. Tommaseo, che lo definisce un termine botanico volgare e cita: "*Magal. Var. Operett, lin. 4 dal fine. M'accorsi poi della mia dolcezza, quando, venuta la mercanzia, mi accorsi che dal cedro all'albero, o albuccio, come si dice costà, non v'era maggior differenza nell'odore, che dalla ghianda di quercia a quella di leccio nel sapore.*").

movere il corpo, & è difficile a stagnarlo. Le ciriole⁸⁶ di fiume sono buone per pover'huomini, e si contenta con pochi quattrini la famiglia, col farle in guazzetto.

Per conservare il pesce d'estate, due o tre giorni, senza darli il sale, e bisognando mandarlo da un luogo all'altro lontano, si doverà accomodare in un canestrello, che si conserverà benissimo; ma arrivato, subito si levarà dal canestrino... Il pesce, quando sarà fresco, per conservarlo, che non si guasti, e mantenghi due o tre giorni, si piglierà la semola, o tritello, e se ne farà un suolo sopra una tavola, e sopra ci si metterà il pesce di che sorte sia, ma prima bisogna levargli gl'interiori, e poi sopra detto pesce [ancora semola]...

AVVERTIMENTI PER LE SPESE DI VITTO, E PROVISIONI PER LA FAMIGLIA.

Li tempi a dietro, tutti gli Eminentissimi Signori Cardinali, Principi, Prelati, e Signori, davano da mangiare nelli tinelli, e dopo molti anni s'intralasciarono li tinelli, e si cominciorno a dare le parti del pane, del vino, e denari per li companatici, che è stato assai meglio, sì per li padroni (per non haver tante brighe), sì anco per le famiglie, che possono vivere a lor modo, e non sono sottoposte a' ministri, né meno all'hore terminate, di ritrovarsi a mangiare; & oggidì si tiene il medesimo ordine in tutte le corti, se bene ci sono degli Eminentissimi Cardinali, & altri Signori, che per non voler sentir lamentare e mormorare delli ma-

⁸⁶ Piccole anguille dette in Toscana anche ceche. Per analogia di forma, a Roma era detta ciriola anche una pagnotta di pane simile ad un piccolo sfiatino.

Il nome da cerĕa = dalla forma di candela.

estri di casa, e di altri offitiali che ditribuiscono le parti di pane e di vino, si sono risoluti a dar ogni cosa...

Un esempio di quei compensi che oggi chiamiamo buono pasto:

All'aiutante di credenza	sc. 4.50
Alli palafrenieri per ciascheduno	sc. 6
Allo scopatore secreto	sc. 6
Allo scopatore commune	sc. 4.50
Al primo cocchiere	sc. 7.50
Al secondo cocchiere	sc. 6
Alli famigli di stalla per ciascheduno	sc. 6

Il Natale è solito, che li padroni gli fanno regali, dando a ciascheduno la mancia.

Quando si dovesse far viaggio, o lungo, o breve, potria dire il modo, e come si doverà governare. Ma perché ci è l'evita-scandalo⁸⁷, che dice, quanto faccia bisogno di foriero⁸⁸, o sotto foriero, è altri offitiali, che se bene parla di corte, e famiglie formate, cioè di principi grandi, nondimeno si può servire di quello che ordina, & in cambio di foriero far fare il detto offitio a uno più pratico, & esperto, che sia in casa della famiglia ordinaria, & all'arrivo del padrone il maestro di casa riveda il tutto di quanto è stato ordinato al detto che fa il foriero, acciò cammini il padrone, e la famiglia, con sodisfazione, e quiete...

⁸⁷ Una sorta di 'consigliere diplomatico' di casa.

⁸⁸ Sta per furiere.

**DEL NOVITIATO DEL MAESTRO DI CASA.
LIBRO SECONDO.
Nel quale si tratta del governo
delle case private.**

Hora mi par bene di passare a dire alcuna cosa intorno al modo di governar le case ordinarie, così di artigiani, come d'ogni altra qualità di persone private, havendo ogn'un bisogno di assottigliarsi in tutte le cose, per vivere secondo il loro grado.

Dunque, come si evince dal titolo e dall'introduzione, questo libro tratta del governo di case private di ceto medio. Di fatto l'autore riprende alcuni argomenti già trattati, fornendo altri consigli, iniziando con il fornaio, dal quale non si deve comprare grano e pane: bisogna invece provvedere a farsi da sé il pane casereccio, con numerosi vantaggi.

... Oltre che si perde il tritello, e la semola, non si ha mai il suo dovere, e quello che è peggio, dà un pane di baiocco pieno d'acqua, e mal cotto; e quando passa due giorni, non si può mangiare, che si fa come spongia; onde quando vi sono donne in casa, si doverà far fare il pane casereccio, che sempre potrà durare otto giorni, & è buonissimo. Vi saranno di quelli che vorriano il pane a dicina: a questi rispondo, che chi lo può fare, e che habbia entrata da poterlo continuare, mi parebbe bene, perché si mangeria pane bianco, e fresco; ma questo è stato ritrovato più per le corti, e case de' preti, e principi, che per maggiore commodità, è di dar buon pane alle loro famiglie, senza guardare certi avanzi, che per persone ordi-

narie; essendo cosa indubitata, che li fornari, che fanno il pane a dicina, avanzano almeno due scudi per rubbio, e però non è meraviglia, se si fanno ricchi in poco tempo...

In questo capitolo, l'autore si sofferma ancora una volta a condannare le osterie.

... Tornando alle loro case imbriaichi dal gioco, e dal vino, e perché non ci è più da spendere, cominciano a bravare, e gridare alle loro mogli, lamentandosi che non si ha cura della roba, e volendo, che per accendere il fuoco, o lume, si debba spartire il zolfaruolo per mezzo, se non gli darà delle bastonate: per questi tali non vi saria rimedio, che mandarli solo per tre anni in galera, ovvero di metterli in una prigione per tre mesi, facendoli stare a pane & acqua. Non è meraviglia se le case, e famiglie, vanno in ruina, perché quando non ci sono gli assegnamenti di metter da parte qualche denaro per le pigioni delle case, per le provisioni del vivere tutto l'anno, fa bisogno di cominciare a impegnare mobili, e robe di casa, ovvero vendere, acciò gli sbirri non vengano a casa, & il tutto avviene per li vitij che hanno li padri di famiglia...

Adami continua poi con questo tenore, parlando di vino, olio, aceto, sale, companatici, salumi, legumi, legna e carbone, e utensileria.

Circa il vino.

Del vino se ne potrà pigliare a Ripetta, oppure di quello di Castelli, che se ne trova a buon prezzo, e per assicurarlo, e farlo più gagliardo, vi si potrà mettere del vino cotto di Velletri, ma avvertire, che non sia abbrugiato, perché non

solo lo manterrà, ma gli darà forza, e buon sapore; avvertendo che il vino cotto habbia dell'amabile, essendo però asciutto il vino de' Castelli. Sarà bene di fare due provi- sioni l'anno, una di ottobre, alla raccolta del vino, cioè alla prima muta, e che sia amabile, perché si può bere tutto aprile; e l'altra provisione si doverà fare a marzo...

(Circa l'oglio.)

[Bisogna comprare] a buon mercato l'oglio, non tornando pigliarlo da quelli che lo vanno vendendo per le strade a minuto; perché, oltre che le misure sono più piccole, ven- dono l'oglio peggiore, & a volte ci è dell'acqua; e per que- sto si potrà pigliare in Capranica, che quelli ogliaruoli ne tengono di tutte le qualità, e sarà bene di piglare ooglio forte, perché sarà di gran sparagno, poiché ogni poco si sente nelle vivande, oltre che è buonissimo per ardere; se bene per questo si può pigliare del vecchio, e cattivo, perché arde bene, e si ha a buon prezzo, & ad un pove- r'uomo ogni poco di avanzo gli è assai.

Circa l'aceto.

Ricordo anco l'aceto, qual'è necessario in una famiglia, perché se ne serve in molte vivande, & e in caso di man- camento di vino, si può bere aceto inacquato; e per questo è necessario provedersene di un caratello, che qui a Roma non ce ne manca mai, massime a Ripa, Ri- petta, e anche per li magazzini, e hosterie...

Circa il sale.

Del sale se ne doverà pigliare alla salara, perché si a- vanza il guadagno che fanno li rivenderuoli; e si può pi- gliare il sale negro⁸⁹, perché è di più fattione, e si mantie-

⁸⁹ Grezzo, non raffinato. In genere si trattava d salgemma.

ne più del bianco, tenendolo in luogo asciutto, e che sia un vaso di legno, oltre che costa meno.

Circa li companatici,

De' companatici si doverà prima fare la provisione di carne salata per tutto l'anno, perché non se ne può far di meno, facendo bisogno in tutti li condimenti di cucina; e per questo si doverà far provisioni la settimana santa, e tutta l'ottava di Pasqua, perché di detta carne ne viene assai da Cicoli, e d'altri luoghi di montagna, e si vende giusto prezzo, se bene sarebbe meglio di comprar fuori porci, e farli accomodare in qualche luogo vicino, come Rocca di Papa, Rocca Priora...

Qui, una dissertazione sulle vessazioni dei commercianti particolarmente di carne, costretti a donare tangenti sotto forma di "buoni bocconi e buoni pezzi di vitella, & altri regali", i cui costi straordinari si ripercuotono naturalmente sul consumatore finale.

... Tanto ne fanno i pizzicagnoli, & i fruttaroli, perché oltre le pene che fanno pagare alli poveri artisti, sempre cercano di voler la roba per forza, & il tutto va a danno del pover'uomo, che viene defraudato sotto buone parole. Onde meritano qualche compassione quelli che vendono robe mangiative, essendo sottoposti a mille altre spesacie, come di far regali spesso a gli officiali di Campidoglio, a' suoi ministri, a servitori, a giudici, a notari, a procuratori, alli speditori, & a' maestri di casa, che si servono delle loro botteghe, se bene li padroni pagano il tutto, con alterar loro li prezzi della roba. Onde non possono fare di non levar qualche cosa, se vogliono campare, e mantenere le

loro botteghe e famiglie; e da qui nasce, che molte volte fanno mangiar bufala per vaccina, agnelloni o maglioni per castrato, vitella campareccia per mongana⁹⁰...

Circa i salumi, e legumi.

Per la Quaresima sarà bene di far le provisioni a Ripa per salumi, che si haverà roba buona, & a buon prezzo. De' legumi, come riso, farro, ceci, fava, favetta, cicerchie, lenticchie, fagiuoli, piselli, e d'altre robe, come di mele, pere, noci, castagne, uva secca, passerina, fichi secchi, zibibbo, amandole⁹¹, se ne potrà provvedere in piazza Navona al primo mercato di Quaresima, per tutto quel tempo che si haverà roba buona, e costerà meno di quello che si vende da' pizzicagnoli, o fruttaruoli, e si haverà il suo dovere...

Questo capitolo si chiude con una valutazione dell'autore su alcuni vegetali.

... Approvo solo li carciofi, che si possono fare in diversi modi, sono a buon mercato, e si darà sodisfazione alle famiglie; sì anco le visciole⁹², finocchi, amandole, meloni, uva, fichi, che vengono in tempi buoni, e non generano putredine; li frutti che vengono nell'autunno sono buonissimi, e si possono servare per tutto l'inverno.

⁹⁰ Maglioni erano dette le pecore vecchie, da lana, mentre mongana era detta la vitella di latte (in contrapposizione alla campareccia, di una certa età), non ritenuta allora di carne pregiata.

⁹¹ Passerina e zibetto erano dette due qualità di uva passa; amandola era un sinonimo di mandorla, o armellina.

⁹² Qualità di ciliegia di color rosso scuro e di sapore asprigno.

Circa legna, e carbone.

Si doverà far provisione di legna, e di carbone del mese di maggio, e giugno... ai luoghi loro, perché oltre si trova roba buona, si haverà anco a meglio mercato; avvertendo che la legna sia di legname forte, cioè di cerqua, e che sia pedagnuola giovane⁹³, e guardare, che il carrettiero non faccia qualche pregiudizio, mentre carica, perché se la intende col padrone delle legna, con metter le legna in croce, & a traverso, acciò si empì più presto la carretta...

Molti adoperano la carbonella che fanno li fornari, la quale veramente non fa male, né dà cattivo odore, ma non è buona per cucinare, né fare altre cose, perché presto svanisce, riducendosi in cenere, e non rende caldo perché è smorzata con l'acqua; se ne servono li barbieri nelli loro foconi per scaldare li pannicelli, e sciugatori⁹⁴, non essendo pericolo che li bruci. Ne ho vista ancora nelle stanze de' signori nelli bragieri, e quelli che hanno camini nelle anticamere si servono per ordinario della carbonella, non essendo buono il carbone, perché sempre offende la testa, e gli resta sempre qualche difetto, fintanto che non è finito di consumare l'umor cattivo... che se bene ci si mette un pezzo di ferro, che tiri a sé quel cattivo humore, alle volte non è bastate...

Interessante la seguente nota sull'introduzione della dote di vestiti per le donne di tutti i ceti sociali.

⁹³ Quercia di fusto giovane.

⁹⁴ L'uso di porre pannicelli caldi sul viso, dal barbiere, per decongestionare i pori cutanei, è ancora possibile vederlo in alcuni paesi, soprattutto del Sud Italia.

... Nella Marca di Ancona in molti luoghi è questa pessima usanza, che tutti li gentil'huomini, cittadini, mercanti, artisti, & anche altre persone basse, quando pigliano moglie, la dote non basta per vestire le loro mogli, e non passano due anni, che sono necessitati a vendere, o impegnare le dette vesti per il vivere; e questo è un mal commune, e non ci fanno trovar rimedio, che doveriano le comunità fare istanza a' superiori per una prammatica, a beneficio pubblico, si come la comunità di Spoleti ne fece istanza certi anni sono, il N. S. e ne ottenne la gratia, mettendo il vestire secondo le qualità delle persone, che per prima non si conoscevano le gentildonne dalle cittadine, né le artigiane dalle cittadine, che veramente è stata la ventura, e ricchezza, di questa città...

Circa i mobili di casa.

Parlaremos hora de gli utensilij, e mobili, che fanno bisogno a una famiglia, essendoci in questa città grandissime comodità, di potersi accomodare delle dette cose con ogni vantaggio, perché sempre si vendono robe di tutte le sorti. Volendosi argenti, biancherie, rami, & altri supellettili, eccetto le cose di lana, si possono havere al Monte della pietà, dove sempre si vendono robe di tutte le sorti a giusto prezzo; ma v'è hoggi anco la Depositaria Urbana⁹⁵, che per esserci buoni ministri, vanno le vendite per li suoi ordini, e non ci sono contrasti, né lamentazioni, delli padroni delle robe e pegni, usandoglisi tutti li termini convenienti avanti la vendita delle robe. Vi è di più la comodità di Piazza Giudea, dove si vendono tutti li pegni che si fanno a gli Hebrei: io non so quello che si rime-

⁹⁵ In questo ufficio erano raccolte le merci provenienti da pignoramenti, le quali poi erano rivendute a prezzo conveniente, come avviene ora nelle aste giudiziarie.

schino fra di loro, se bene ci sono li rigatttieri, & altri compratori, tuttavia non credo vi sia una cosa schietta...

Le chiese delle corporazioni o arti, fra le loro attribuzioni avevano quella di garantire la sanità dei non abbienti.

... Offitiandosi benissimo, e governandosi gli ammalati, senza lasciar mancar loro medici, né medicine, o altra cosa che faccia loro bisogno, come si può vedere alla Madonna di Loreto, che è de' fornari, alla Madonna dell'Horto, che è dei pizzicaruoli, & ortolani, a quella della Consolatione, che è del popolo romano, dove sono le cappelle de' garzoni d'hosti, e delli fruttaruoli, alla Madonna della Cerqua, che è de' macellari, & altri luoghi, come di falegnami a San Giosepe in Campo Vaccino, de' ferrari a Sant'Eligio, de' sartori a Sant'Huomobuono, & altri...

Ma, purtroppo, il 'privato' guarda spesso e per prima cosa al proprio interesse, per cui non mancavano in tali corporazioni religiose aspetti negativi.

... Né potendosi negare, che non sia benissimo fatto l'accrescere i luoghi pij, e cantarvi gli offitij divini: si riducono poi in una stanza a fare le loro congregazioni, e di mettere li prezzi d'accordo, e guai chi passa loro per le mani, e se bene in Campidoglio sia stata fatta sopra di ciò qualche provisione, fatta la legge, è pensato alla malitia, non mancando loro ripieghi, per fare quello che vogliono.

Adami, avvicinandosi alla fine del proprio lavoro, affronta qui il discorso sui principi civili e morali che devono

regolare la famiglia. Egli affronta prima le scelte lavorative del capofamiglia, consigliando ad esso il lavoro di commerciante, rispetto a quello agricolo e, in ogni caso di non sovrapporre mai i due lavori. Passa poi ai principi morali.

... La casa, e famiglia, andarà di bene in meglio... dove è Iddio: è cosa fra i segni principali, che in una casa vi sia il timor d'Iddio, è il vedersi l'amore & unione tra i fratelli, e persone, che convivono insieme; né vi è cosa più efficace per gli accrescimenti d'una casa, che la concordia, la quale fa grandi le cose piccole; come, al contrario, la disunione dissipa e consuma le cose grandi. Chi sa conservarsi in pace con i suoi di casa, lo sa fare ancor con quei di fuori. Iddio solo è senza difetto, e però, come buoni Christiani dobbiamo comportarci l'uno con l'altro con carità, e con amore.

Le donne sono più soggette a gli sdegni, onde rare volte è, che dove sono esse, per lo più non vi sia pace, come fra suocere e nuore, e fra cognate, non potendo sopportare il dominio, e superiorità fra di loro. Onde lo loro huomini o mariti, come più prudenti non devono dar'orecchie alle loro dicerie, & importunità...

... [Le donne] sono incontentabili, e particolarmente in vestire, venendo loro voglia hora di una veste, hora di un anello, di lì a poco d'un collare, e poi d'un paro di calzette di seta, né basta loro d'haverne la sufficienza, ma vogliono ogni cosa a doppio; e vedendo una vicina, che si fa una veste, subito la vuol'anch'essa, e più bella; e non pensando se non alle vanità, senza haver'un minimo riguardo a' bisogni di casa, ne nasce poi, che crescendo la famiglia e le spese, e non bastando i frutti dotali e l'entrate de' loro mariti, per supplire, sia necessario d'entrare in

debiti, e d'adossarsi compagnie d'offitio⁹⁶, e poco dopo si comincino a vendere mobili, e beni stabili; e così vanno le case e famiglie in ruina. Vi sono tuttavia de gli huomini, che hanno cervello, e tengono le loro mogli in freno, con dar loro honeste sodisfattioni, ma senza eccedere lo stato loro, facendo bilanci dell'entrate, & uscite, e governandosi conforme a quel proverbio, *Amico mio cortese, secondo l'entrata fatti le spese*. Questi sono veramente huomini...

... Se bene l'huomo fa la roba, gli bisogna di havere una donna, che se la sappia mantenere, che *alle volte fa più una persona a disfare, che cento a edificare*. Si è inteso d'una donna molto prudente, moglie di un mercante, che teneva quattro garzoni, & essa governava la casa, e secondo i tempi spendeva il suo denaro molto giustificatamente, e con gran sodisfattione della famiglia, la quale veniva ben trattata, con pane casereccio, buon vino romanesco, e companatico competente, essendovi sempre delle buone minestre condite, con la carne che si vende alli macelli; e molte volte, al tempo delli bacci⁹⁷ se ne comprano, e si cuociono in un tigame, con empirli dentro, mandandoli a cuocere al forno, che riescono meglio cucinati con poca spesa, e la famiglia è sodisfatta. Così doveriano fare tutti gli artisti, massime quelli che tengono garzoni, o lavoranti delle loro professioni, che ogni poco di avanzo è assai in una casa...

... È solito chi ha donne, di fare bucati nelle loro case, che oltre lo sparagno del denaro, si conservano assai più

⁹⁶ Diremmo noi, rivolgersi a società finanziarie.

⁹⁷ Bacicci: nome comune di gemme di diverse piante erbacee, come il finocchio marino, il riscolo, il cipero, detti anche dolcichini. Più semplicemente, baccelli, che venivano cotti con un ripieno di carne, di qualità inferiore.

li panni, e si fanno bianchi, e polito, perché non passano per le mani delle Matriciane, e lavandare di Roma, tra le quali molte ve ne sono, che ruinano, strappano, barattano li panni; e quello ch'è peggio, in cambio del sapone ci mettono la calce, e non gli danno cenere a bastanza, e poi pigliano un mazzo di legno, con darli senza discrezione, che li panni, in due o tre volte che loro si danno a lavare, non sono più buoni; e però sarebbe meglio di non darli a lavare a simili persone. Vi sono molte corti, e case di signori, che li mandano a lavare a Marino, a Frascati, & altri luoghi vicini, che hanno bellissime commodità d'acque chiare, e lavano, & imbiancano li panni benissimo, e li trattano bene, che veramente odorano, tanto sono bene lavati, e sciugati...

...Vi sono delle signore romane che tengono delle damigelle, e le fanno imparare di ricamare, che riescono di grande'esperienza, & attendono a fare paramenti per stanze, letti, & altre cose di prezzo, con bellissimi fiori, uccelli, animali del naturale, e pianete bellissime di qualche valuta di consideratione, donate da diverse signore titolate alle chiese di Roma. Nel che si rende veramente molto cospicua la loro divotione, oltre quella che mostrano nella frequentazione delle chiese, per acquistarvi l'indulgenza, ascoltarvi li divini offitij, ricevere la Santissima Communione, & in altre opere pie. Ma non è minore l'edificatione, che si riceve in veder anco i nobili, e genti l'huomini, ne' giorni festivi, andare a gli hospedali a servire gl'infermi, & essercitarsi in altr'opere di misericordia...

... Dice il proverbio, chi vuole haver buoni amici, provine pochi, e quelli che si sono sperimentati più di una volta; e quando la prima volta mancassero della promessa, e del debito loro, si doverà ritirare dalle dette pratiche, & amicitie, e di non prestarli altri denari...

Circa le liti.

Quando si vedono due, che vogliono litigare, si deve sempre esortarli a non mettersi in questo travaglio, ma più presto di fare un compromesso, massime gli Artisti, e persone ordinarie, essendo meglio un cattivo accordo ch'una buona lite; per questo doveria ogni persona metter mezzi di rimettere il tutto in due persone, cioè una per parte, e non accordandosi, si elegga un terzo, e veder di acquietarsi, non pigliando per picca, né per malevolenza, o rancore, se bene uno mi dirà, che negli interessi ogni persona si gabba, massime quando ci sono gl'interessi grossi, e che ci può esser ragione da una parte, e l'altra; a questo non ci dico niente, ma [non] se si vederà due pover'homini, che per poca cosa si metteranno a litigare, con ruinarvisi, massime quando si passa per le mani di avvocati, procuratori, e notari, quali non vogliono studiare, né camminare, né scrivere, né parlare, se non gli mette di buoni scudi in mano per ogni minima [cosa]...

... Si dovrebbe da tutti gli artisti tenere un libro di carta bianca, con fargli fare da tutti, con chi si tratta, le ricevute, e notare il giorno, e l'anno, che si faranno le scritture, e le cassationi, che così si starà più sicuro di non esser defraudato...

Circa gli Hebrei.

S'è possibile di non intricarsi con Hebrei, sarebbe molto di utile, perché non attendono ad altro, che a far stare i Christiani [.male], essendo nemici nostri; però bisogna stare in cervello, quando si piglieranno le robe da quella gente, guardando minutamente quello che si pigliarà;

perché ci sono sempre delle emendature, che con fatica si conoscono, & anco pezze rinacciate⁹⁸, & accomodate benissimo; oltre li vestiti nuovi, che sono fatti di rifiuti, e robe vecchie di botteghe, o fondachi di panni e saie di lana, con essere sgarati, e mal tagliati...

I capitoli che seguono, sono un vero e proprio trattatello di agricoltura, interno al trattato principale. In particolare si parla di alberi da frutto, compreso l'olivo, di pastorizia, di coltivazione della vite, di come si debba lavorare un campo.

Sebbene il maestro di casa dovesse conoscere tali argomenti, essi esulavano dalla sua professione vera e propria, per cui si omettono, tranne un breve brano relativo ai vignaioli.

... Ai vignaruoli, che non s'intendono troppo di agricoltura, sarà bene di pigliare qualche libro, come Agostino Gallo, l'Errera, overo Carlo Stefano Francese, che questi tengo siano li migliori, che trattino d'agricoltura, che gli sarà di gran'utile.

Prima bisogna avvertire il vignaruolo, o giardiniero, che le viti dell'uva vogliono essere governate con ogni diligenza, altrimenti vengono a mancar presto; e perché duri assai, bisognerà potarla corta, e bassa, dico quella delle vigne a terra, e che la vite grossa non passi il ginocchio, e quando sarà alta, si doverà far colcare⁹⁹, che in un anno si rinnovarà, e così si manterrà molte decine d'anni.

⁹⁸ Rinsaldate. Rinaccijare', secondo Sergent, era sinonimo di 'inaccijare', vale a dire "unir il ferro coll'acciajo, per renderlo tagliente o più saldo".

⁹⁹ Adagiare, portare a terra.

Circa l'insitare della vite, si doverà fare a polza¹⁰⁰, ma per più sicurezza insitarla tre o quattro dita sotto terra, e coprirla con detta terra, purché siano scoperte le polze; ma bisogna usarci gran diligenza per aggiustar bene le scorze...

Circa l'architettura.

Se bene non è fatica da ogni maestro di casa misurare le fabbriche, e fenili, per non haver'esperienza e pratica con la regola dell'abaco, tuttavia non si doverà mancare di metter le definizioni chiare, ciò ci si possa fare studio sopra ...

Il capitolo prosegue come un vero e proprio manuale del costruttore definendo misure e prezzi di muri, mattoni, volte, tetti, vani, camini, solai, porte e finestre, ecc.

Analogamente, il capitolo successivo riporta "Prezzi di diversi lavori di ferramenti, che devono servire", come "ferrate ordinarie, a mandola, a nodi, catenacci, gangeni e bandelle, chiodi".

Con ciò finisce il trattato in esame ma ci piace riportare la parte finale, riguardante la medicina, per far notare co-

¹⁰⁰ Una tecnica agricola per innestare alberi da frutto. Lo stesso Adami, in altra parte del trattato, in proposito, afferma: "Questi arbori s'insitano in due modi, uno a polza, e l'altro a occhio, e si fa di giugno, alla luna nuova, e ci vuole gran diligenza per aggiustar bene le scorze. Degli altri insiti di tutti li frutti si fanno con facilità, e si possono far due volte l'anno, cioè di maggio, o giugno, e di ottobre, e si fanno in diverse piante, ma il meglio è di farlo in una pianta dell'istesso frutto, che vengono più belli e più buoni".

L'insito, o innesto, a polza era detto anche a spacco, mentre quello ad occhio si chiamava anche a corona.

me, rispetto ai vari campi presi in esame nel trattato, in cui il tardo Medioevo era molto avanzato, questa scienza fosse ancora agli albori.

... [Per] disordini di peccatacci di carne, molti se ne ammalano, e muorono, e per li più c'incorrono li giovani, & huomini sfrenati, che hanno poco giuditio, e non giovano li rimedij, perche molti... medici tirano a indovinare. Ci sono medici, che oltre il sapere e conoscere li mali, con darli li rimedij buoni, sono anco fortunati, che sanano li loro ammalati di gravissime infirmità; ma però li più osservano la dieta, con pochissimi medicamenti. Un medico, che io ho conosciuto, quando andava a vedere un ammalato, subito gli ordinava la dieta, e tutte le visite erano diete, senza ordinar cosa alcuna nella spetiaria, e tutti gli ammalati li guariva con la dieta, e pochi gli si morivano. Ma vedendo gli spetiali che detto medico non era buono per loro, gli fecero una congiura contro, che il medico fu necessitato partirsi di quella terra dove stava, per questo credo che li medici ammazzano assai persone, per le troppe medicine & altre cose, che ordinano a gli ammalati... che aggiutano gli spetiali di far spacciar della roba delle loro botteghe, con fare assai ricette per gli ammalati, che se bene il solito è di levare il terzo del prezzo delle robe, se ne può con buona coscienza levar la metà; perché la maggior parte delle robe, consiste in acque d'herbe, & acque d'orzo; & in quanto alle medicine io lodarei, che non si pigliasse se non un poco di manna, o mel rosato solutivo, o uva passara di Levante, overo bugne preparate¹⁰¹; e molti si servono ancora delle pillole

¹⁰¹ Terre sigillate, panetti di particolari terre ritenute medicinali che provenivano da paesi esotici, e riportavano un sigillo, per garantirne origine e

delli Padri della Chiesa Nuova, che dette cose non alterano le nature e complessioni de gli huomini, non pigliando certe medicine tanto potenti con reobarbaro, & altri ingredienti fumosi, che molti ne mandano all'altro mondo.

FINE.

qualità. Bugna è preso dalla terminologia architettonica, dove significa pietra sporgente.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE.

- Adami A.: Il novitiato del maestro di casa... - Appresso Pietr'Antonio Facciotti, in Roma, 1636.
- A.a. v.v. : Dizionario de' medicamenti ad uso dei medici e dei farmacisti. - G. Vicenzi ecc. Modena, 1836.
- " : Dizionario etimologico. - Rusconi. Trento, 2005.
- " : Enciclopedia scientifica-tecnica. - Garzanti, Milano, 1969.
- " : Gazzetta universale o sieno notizie storiche, politiche, di scienze, arti, agricoltura. ecc., volume VIII, anno 1781.
- " : Medicamenta – ed. VI. - Sormani. Milano, 1964.
- " : Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti... Tomo XVII - Marelli G. Milano, 1794.
- " : Piccolo archivio di scoperte riguardanti le arti, i mestieri, l'economia domestica e rurale, curiosità chimiche, vernici, tintorie, ecc. - Si vende nel negozio di libri di G. d'Ambra, strada Portacarrese Montecalvario n. 1, dirimpetto al ponte di Tappia e Toledo. Napoli, 1845.
- Brey G.: Dizionario enciclopedico tecnologico - popolare. - Chiusi G. Milano, 1845.
- Capilli F.: Racconto storico della penuria di grani accaduta in Italia, ed in più provincie del dominio temporale della Santa Sede, negli anni MDCCLXIII e MDCCLXIV. - Stamperia Salomoni. Roma 1783.
- Del Bono M.: Dizionario Siciliano - Italiano - Latino. 1751.
- Devoto G. - Oli G. C.: Dizionario della lingua italiana. - Le Monnier. Firenze, 1971.

- Donzelli G.: Ricettario. - Cambiasi stampatore granducale. Firenze, 1799.
- Durante C.: Herbario nuovo... - Per Iacomo Bericchia e Iacomo Ternierij, in Roma, 1635
- Ferraro A.: Piccolo dizionario di metrologia generale... - Zanichelli. Bologna, s. d.
- Introna N. M.: Frasarario mercantile poliglotta... - Coën. Trieste, 1857.
- Lenormand, Payen, Molard, Laugier e a.: Nuovo dizionario universale tecnologico o di arti e mestieri e della economia industriale e commerciale. - G. Antonelli. Venezia, 1834.
- Martinori E.: La moneta. - Istituto Italiano di Numismatica. Roma, 1915.
- Montenegro E.: Manuale del collezionista di monete italiane. XXIX ed. - Edizioni Montenegro. Torino, 2008
- Negri G.: Nuovo erbario figurato. - Hoepli. Milano, 1991.
- Paganini A.: Vocabolario domestico Genovese - Italiano... - Tipografia di G. Schenone, successore Frugoni. Genova, 1857.
- Petrocchi P.: Novo dizionario universale della lingua italiana. - F.lli Treves, 1908.
- Pivati F.: Nuovo dizionario scientifico e curioso, sacro - profano. - Milocco B. Venezia, 1751.
- Pujati G. A.: Della preservazione della salute de' letterati e della gente applicata e sedentaria. Venezia, 1761.
- Sergent. A. Tommaseo N. ed a.: Vocabolario della lingua italiana. - Pagnoli. Milano, 1873.
- Stucchi A.: Nuovo trattato teorico-pratico di corrispondenza mercantile... - Redaelli. Milano, 1850.
- Tantini V.: Raguagli delle monete, pesi, misure metriche... Firenze, 1966.

Tommaseo N.- Bellini B.: Dizionario della lingua italiana... -
UTET. Torino, 1916.

<http://www.lessicografia.it/> (Accademia della Crusca)

<http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/>

<http://www.it.wikipedia.org/wiki/>

http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/

<http://www.cadnet.marche.it/matelica/storia.html>

<http://www.breadpapa.it/quenova/unita-peso.html>

<http://www.ideanews.it/antologia/elia/metrologia.htm>

Dello stesso autore:

Un manoscritto pistoiese di 'secreti' del tardo '600.

Lettura di un manoscritto di 'secreti' del XVIII secolo.

Raccolta di segreti medicinali...

Quadretto di vita sociale degli anni '30.

Un ritrovamento di reperto dell'alto paleolitico in val di Lusia.

Tre approcci alla medicina nel corso di un millennio.

La spezieria del Medioevo.

Ciarlatani nei secoli.

Curiosità galeniche.

Stregonerie e credenze popolari nella medicina dei secoli passati.

Superstizione e medicina.

Breve panoramica sulla legislazione sanitaria.

Ancora sui ciarlatani.

Appunti curiosi sugli elementi chimici...

Saggio storico e letterario sulla medicina degli Arabi di P. J.

Amoureux (libera traduzione e commento).

Alcune note sull'alimentazione degli arabi.

Medicina facile: una farmacopea popolare del XVIII secolo.

Come si curavano gli animali all'inizio del '900.

Guarigione e fede.

L'enologia all'inizio del '900.

Igiene delle mani e dei piedi, del petto e del corpo tutto... di A.

Debay (libera traduzione e commento).

I mille e uno secreti.

La castalda.

Manuale della salute... di F. V. Raspail. (libera traduzione e commento).

La merceologia nell'Ottocento.

Magia e alchimia.

La danzomania.

La toletta delle dame agli inizi dell'Ottocento.

Libro della cucina.

L'arte del distillatore e del liquorista.

Un'innovazione tecnologica nella Pistoia degli inizi dell'Ottocento.

L'aceto.

Il credenziere.