

Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 83-84 (1994)

Artikel: L'educazione femminile dell'altro ieri

Autor: Ortelli-Taroni, Giuseppina

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005195>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'educazione femminile dell'altro ieri

Su gentile indicazione di un giovane maestro attento al presente, ma anche al nostro passato, Giuseppe Haug, ci è venuto tra le mani un volumetto di ottantacinque pagine stampato a Lugano nel 1904 dalla tipografia Bianchi, che purtroppo non reca sul frontespizio il nome dell'autore, più probabilmente dell'autrice. Si tratta di un testo di buona educazione per le fanciulle di un tempo, intitolato: *La buona Ernestina* e completato da un lungo sottotitolo *ovvero – La fanciulla educata – nei suoi doveri nell'Economia Domestica – e nelle regole di civiltà*.

Per le ragazze di oggi il trattato si dovrebbe riscrivere completamente, non solo per la lingua usata, ormai antiquata, per altro assai gustosa, ma soprattutto per le condizioni di vita mutate, addirittura sovvertite dal cosiddetto progresso.

Scorrendo le pagine ci rendiamo conto perfettamente dei grandi passi che la nostra civiltà locale, la scienza, e soprattutto la condizione femminile hanno fatto in questo secolo.

Molto ha seguito un'evoluzione verso il meglio; però non tutto: per esempio i rapporti umani di chi riceveva una buona educazione erano in passato assai più delicati ed attenti che non quelli di oggi e la buona creanza non era appannaggio esclusivo delle classi abbienti, ma anche del popolo. Abbiamo tutti conosciuto vecchie contadine ed operaie che potrebbero dare lezioni di saper vivere a molte donne di oggi, indubbiamente tanto più istruite in altri campi. Spesso dobbiamo constatare che questa è l'epoca dell'individualismo, della privacy egoistica e sovente scortese, nemica dei buoni rapporti sociali, che impedisce il crearsi di vere amicizie.

La parte prima del libriccino tratta dell'«Educazione» in generale e pone l'accento sul compito della donna quale educatrice nell'ambito della famiglia e sulla sua influenza per lo *sviluppo della società*. Poi passa a rapidissimi consigli pratici solo accennati *sull'ordine, sulla diligenza, sulla sobrietà del vestire*, soffermandosi nell'invito all'*affabilità con gli infermi* e ad essere *l'angelo di pace nella casa*.

Ci si dilunga sul *timore di Dio* e *la bellezza della religione che comprende in sé tutte le altre, le unisce e le conserva*.

Ben cinque punti su nove si occupano diffusamente della religione nell'educazione, ma è curioso il suggerimento che precisa:

«A nessuno, specialmente poi alle ragazze, sta bene il far le saputelle in fatto di religione. Il dubitare di alcune verità religiose, perché è di moda il farlo presso la gente corrotta, sarebbe un'infamia se non fosse una leggerezza.

Non si deve tralasciare lo studio della religione e della morale, perché si è con questi sani principi che la donna può influire sull'intelletto e sul benessere della famiglia.»

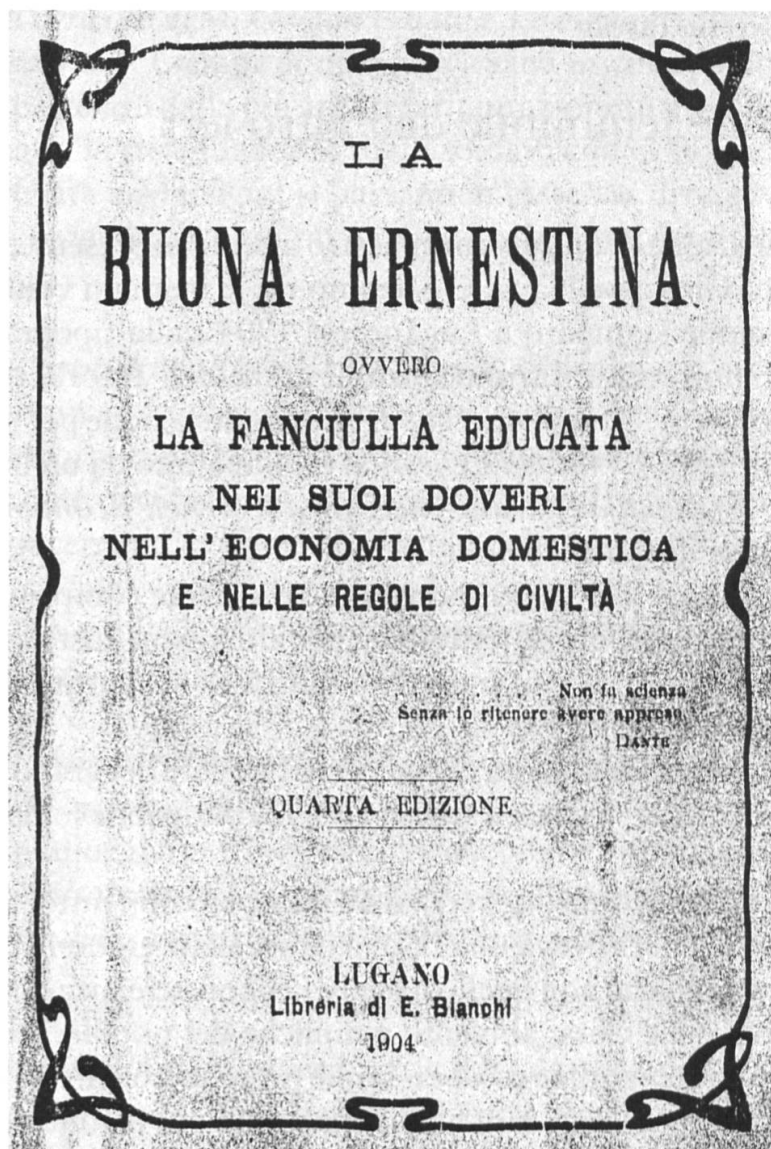


Fig. 1
Frontespizio de «la buona Ernestina».

Non dobbiamo dimenticare che in Ticino la religione era molto praticata soprattutto dalle donne che spesso ne traevano forza per sopportare la loro dura vita disseminata di miserie, di maternità a ripetizione seguite da frequenti morti infantili, e segnata dalla solitudine di mesi imposta dall'emigrazione degli uomini.

Poche righe, invece, per invitare a prender sul serio l'istruzione. E qui subito fa capolino il vecchio Ticino, appena reduce dai molti secoli in cui l'istruzione femminile era assai trascurata, anzi negletta. Le prime scuole femminili d'obbligo si istituirono solo nel 1835.

Evidentemente, a inizio secolo, si diffidava ancora della donna colta e da ciò la raccomandazione di *diffidare della falsa istruzione*:

«L'ignoranza e la falsa istruzione producono tutte e due alcuni altri effetti, assai più pregiudizievoli dei primi, come quelli che più direttamente si attengono ai costumi: cioè l'indocilità della mente, la intolleranza, la ostinazione e la irrisolutezza nella condotta.»

Arrivati al primo capitoletto ci colpisce subito il titolo chiarificatore «*Idee generali sul Dovere*», un dovere scritto con la D maiuscola che era il primo imperativo morale da inculcare alla buona Ernestina perché:

«La vera grandezza non consiste nei piaceri, nelle distinzioni sociali, negli ornamenti esterni; ma bensì nell'adempire ai propri doveri.»

Ma il punto più importante del dovere, il primo punto da tenere in considerazione, non è quello familiare, non è quello scolastico, ma ancora il dovere verso Dio, trattato diffusamente perché *non dobbiamo fare troppa fidanza con noi stesse*.

Si prosegue con il suggerimento di dedicarsi alla carità, di non incorrere nella maldicenza e nella vendetta, di praticare il culto non solo interiormente, ma anche esteriormente senza vergognarsi delle pratiche religiose.

E' ben strano trovare nell'ultimo capoverso l'invito all'amor patrio che si vuole qui associare all'amore di Dio perché *insieme cooperano ad educare ed ingentilire l'amor di famiglia*.

Dopo Dio, nell'ordine, viene naturalmente il dovere verso i genitori ai quali si deve *affetto, gratitudine, rispetto*.

Ma è abbastanza curioso leggere che, per estensione di significato, *sotto i nomi di padre e di madre la dottrina cristiana ci insegna a comprendere tutti i maggiori di casa, i superiori e gli ecclesiastici* e, più in là, anche *le maestre*. Un concetto di famiglia ben vasto. I fratelli e le sorelle sono però considerati in un capitoletto a sé stante. Qui ci dobbiamo soffermare sul concetto moderno di famiglia, che oggi si intende molto ristretta, spesso limitata ai soli figli e genitori (perfino i nonni sono sovente ormai accantonati). Ancora ad inizio secolo la convivenza di diverse generazioni nella stessa casa faceva regola nell'ambiente contadino. Anche nelle zone più vicine alla città la vicinanza dei nonni e dei parenti fino alla terza o alla quarta generazione costituiva un fatto usuale. Raramente ci si domiciliava fuori dal luogo di origine e così i villaggi costituivano una specie di famiglia allargata, quasi un grande asilo per i piccoli.

Per tornare ai fratelli e alle sorelle, definiti *i primi amici che Dio ci ha dato*, vediamo molti suggerimenti che possono apparire incredibili alle bambine di oggi. Chi pretenderebbe dalla sorella maggiore di:

«aver cura della roba dei fratellini e sorelline, vestirli, assisterli, difenderli, compatirli e correggerli nelle loro piccole mancanze con affabilità e con amoroze parole, che hanno assai più efficacia di una lunga predica.»?

Chi le inviterebbe a:

«Invigilare sopra le sorelle minori perché fuggano i luoghi e le compagnie che possono guastare i loro costumi e specialmente dove potrebbero apprendere a offendere Dio.»?

E chi imporrebbe alle minori di:

«portare rispetto ed obbedienza ai fratelli e sorelle maggiori, ascoltare le loro ammonizioni, accettare i loro savi consigli, senza cruccio e dispetto.»?

Più in là ecco l'elenco dei *doveri verso le amiche da scegliere fra le persone virtuose, in un ceto che non sia nè troppo superiore, nè troppo inferiore*. E qui



Fig. 2
La sorella maggiore con il fratellino.

dobbiamo fare una considerazione positiva sull'evolversi del nostro ambiente dove le differenze sociali sono assai meno avvertibili che in passato, e il tenore di vita delle varie classi è molto livellato.

Detto questo, la fanciulla bene educata non deve dimenticare *i doveri verso se stessa, verso la salute del corpo e la tranquillità dell'anima*. Innanzitutto, per conservare la salute, si consiglia... la sobrietà.

In quell'epoca piuttosto povera come poteva la nostra Ernestina peccare contro la sobrietà rimane un mistero. Forse che circolassero anche donne ubriacone dalle nostre parti? Certo che i tempi sono assai mutati...

Così ci fa sorridere l'innocenza dei tempi ed anche l'ignoranza o meglio la diffidenza verso la scienza medica, forse anche l'eccessivo pudore delle fanciulle d'allora.

Sembra infatti necessario raccomandare nel testo di ricorrere al medico *quando si ha la disgrazia di cadere ammalati*. E soprattutto di non rifiutare i rimedi

prescritti perché *stolte sono quelle giovinette che si ingegnano di ingannare il medico, perché non s'accorgono che ingannano se stesse.*

Compresi nei doveri verso se stesse sono l'assiduità al lavoro e al buon governo della casa, la mansuetudine, la pazienza, la difesa dell'onore (che qui si deve intendere sinonimo di verginità), perché *questo varrà più di ogni ricchezza.* Tutto un programma che farebbe reagire le femministe dei nostri tempi e arricciare il naso a molte ragazzine dell'epoca del consumi. E così abbiamo fatto una scorsa nella prima parte che riguarda i consigli morali. La seconda parte è invece tutta dedicata a lezioni pratiche di economia domestica.

Dal testo appare evidente il divario fra il passato e il presente della realtà quotidiana femminile. Oggigiorno vi sono anche uomini che dividono, anzi, il peso di certi compiti domestici: complice spesso benefico il boom economico, l'economia dei consumi che offre prodotti pronti per l'uso, il progresso tecnico e l'evoluzione della condizione femminile che vede la donna più inserita nel mondo del lavoro fuori casa anche dopo il matrimonio.

A quei tempi il matrimonio segnava quasi sempre la fine dell'attività lucrativa della donna fuori dalle pareti domestiche. Essa sembrava destinata unicamente ai lavori casalinghi, all'allevamento dei figli, alla cura dei vecchi.

I giovani mariti di oggi non si sentono più sminuiti nell'aiutare la moglie in cucina, nell'usare gli elettrodomestici, nello spingere la carrozzina del figlio. Bisogna però dire che la famiglia allargata di un tempo consentiva una conduzione collettiva e un aiuto reciproco fra donne delle diverse generazioni, che definivano più decisamente i ruoli.

Suggerimenti di ordine generale quali *essere economi non vuol dire essere spilorci, massari sono quelli che sanno tenere il mezzo fra il poco e il troppo*, introducono l'argomento dell'economia domestica.

All'epoca della comparsa di queste pagine, da noi si era ben lontani perfino dal parlare di aspirapolvere: i primi aggeggi costruiti a questo scopo si videro solo più tardi nei vecchi film muti venuti dall'America. A quei tempi, sembrava necessario spendere parole di insegnamento per un corretto modo di scopare la casa: *Le camere devono dapprima essere inaffiate perché non si sollevi la polvere, ma non troppo per non renderle troppo umide.*

Le case dei nonni di oggi poco differiscono da quelle dei nipotini. Il capitolato «*Nettezza della casa*» ci dà invece subito un'immagine delle abitazioni delle nostre ave più ricche. Qui si parla di arazzi, di paramenti, di tappezzeria, ma si raccomanda di preferire a questa gli stucchi perché più puliti; dobbiamo ricordarci che il nostro era un paese di validi stuccatori. Ora che nessuno tollera più il minimo guasto negli appartamenti, sembra superfluo che si dovessero spendere parole per convincere gli inquilini ad eseguire le riparazioni e ad annunciare i guasti: *Si deve riparare o tutt'almeno rendere avvisato chi spetta di riparare tutti i piccoli guasti che si scorgono nei muri, nei pavimenti, nelle finestre.* In quanto alla nettezza vera e propria essa è vivamente raccomandata perché:

«La pulizia è il primo nemico e il più formidabile di tutti gli insetti parassiti: mosche, pulci, scarafaggi, cimici. Mantegazza, per raccomandare la pulizia,

dice: *Usate spesso acqua fresca e calda, sapone e scopa, e non vi sia cantuccio della casa ove si abbia paura di mettere il piede o dove il naso debba arricciarsi.*

Per non essere molestate da quegli schifosissimi insetti che diconsi cimici, non dobbiamo lasciarci rincrescere di spazzare tutti i giorni sotto il letto e di lavare a quando a quando la lettiera e le tavole con acqua con entro una piccola dose di acido fenico.»

Venuto il momento di rifare i letti *si deve rimuovere la foglia nei sacconi.* Naturalmente ci si riferisce ai materassi riempiti di foglia di mais (*spöia*), di castagno o di faggio.

Interessante ci sembra il *modo corretto di riporre i vestiti quando cambiano le stagioni.* Essi dapprima devono essere *smacchiati e raccomodati.* I prodotti chimici di oggi hanno sostituito *il pepe ed il tabacco* che si usava a quei tempi per *preservare le stoffe dalle tignole.* Nell'epoca della lavatrice e delle lavanderie a secco queste osservazioni sembrano davvero dettate nel Medioevo.

Sei paginette sono dedicate alla «*Cucina*» e sono suddivise in capoversi di considerazione generale e di precisazioni sui «*Cibi e condimenti*», «*Sui modi di preparare i cibi*» e sulla loro «*Conservazione*».

Il vasellame deve essere scelto con molta cura per salvaguardare la salute: regola ancora attuale, anche se i metodi di cottura e i materiali usati ora sono assai mutati. Ma l'avvertimento è sempre valido sia per certi fondi di suppellettili trattati con materiali particolari, sia per l'uso del peltro ritornato ancora in auge. Eleganti zuccheriere e piccoli recipienti di questo metallo dovrebbero sempre essere corredati da un contenitore di vetro o di ceramica per impedire agli alimenti di assorbire le sostanze tossiche contenute nella lega, perché:

- «1. Bisogna essere cauti e guardinghi nel comperare tondi o scodelle del cosiddetto peltro, mentre molti di questi utensili non sono composti d'altro che di piombo legato con poco stagno.
2. Gli acidi, i sali, i grassi possono intaccare la superficie dei vasi e strumenti, sciogliere i minerali che li compongono e recarci danno non piccolo.»

Se qualcuno volesse ridare ai recipienti di rame di famiglia la dignità dell'uso cui erano destinati ricordi che:

«Bisogna che questi non solo siano perfettamente stagnati, ma ancora stagnati di stagno puro senza miscela di piombo. Il piombo contenuto nello stagno può produrre esso pure dei cattivissimi effetti.»

«Ove venisse messo allo scoperto il rame, questo verrebbe decomposto in forma di ossido o di acetato, ossia verderame, dai grassi, dagli acidi ecc.; ed i sali di rame sono potenti veleni, che uniti ai cibi possono ruinare la salute, e cagionarne (sic!) perfino la morte.»

«Per la stagnatura dei vasi di rame ad uso della cucina, si deve ricorrere sempre ad un onesto calderaio, perché effettui la stagnatura con stagno buono adoperando quel tanto di piombo che è solo necessario per rendere lo stagno scorrevole.»

Anche il vasellame di terracotta poteva celare qualche insidia a motivo della verniciatura. Oggi forse esiste un più severo controllo sui coloranti adoperati. A inizio secolo si poneva attenzione alle *migliori vernici che sono quelle trasparenti, senza colore e che non fanno che smaltare puramente la terra delle stoviglie*.

Le posate adoperate quotidianamente nel nostro modesto mondo non erano certo d'alluminio, nè tantomeno d'argento, ma di ferro. E' perciò giustificato che si scrivesse:

«I coltelli, le forchette e tutti gli oggetti di ferro ad uso della cucina, devono essere sempre ben puliti ed assolutamente tenuti asciutti, quando non si abbia la voglia di vederli ben presto corrosi dalla ruggine.»

Perfino il corretto modo di porre la legna sotto le pentole e l'economia dei tizzoni e del carbone vengono insegnati teoricamente alle aspiranti massaie, insieme con piccole astuzie per non sciupare il combustibile descritto in due intere paginette:

«Quando l'acqua bolle bastano pochissime legna e ben poco carbone a mantenere il bollore, senza che abbiasi la smania di metterne sul fuoco alla rinfusa.

- Le legna vogliono essere collocate sotto la pentola o caldaia non per traverso, ma aggiustate a guisa di piramide, affinché vi resti sotto tutta la fiamma. Terminato poi di cucinare, spengansi i tizzi rimasti sul focolare ed anche il carbone acceso nei fornelli per potersene servire altra volta.
- L'economa giovinetta sa mescolare con giudizio le legna verdi alle secche, quando si trova averne di due qualità; e ne pone un pezzo un poco più grosso di dietro alle piccole.
- Nella compera della legna si deve avere attenzione di non comperarla verde, poichè costa assai più per il peso, non arde se non dopo aver perduta tutta la umidità e produce sempre un fumo insopportabile.
- Non si deve comperare neppure legna dolce perchè consuma troppo, e non dà bragia resistente, mentre la forte dura assai di più e la sua bragia può servire al bisogno come il carbone. Cercar sempre di fare acquisto di legna forte, non però troppo grossa, ma che sia stagionata e cresciuta in luogo solatio e magro.»

La cenere poi veniva conservata *e posta in serbo in luogo asciutto per servirsene per il bucato e per venderla al lavandaio!*

Si invitava anche a fare economia di grasso:

«Il grasso schiumato dal brodo, massimamente se fatto di manzo o con grassi pollastri, ovvero tolto dalla carne posta nelle casseruole, è economia il conservarlo in apposito vaso perchè può servire ad altri usi di cucina.»

Perfino l'acqua della rigovernatura non veniva buttata:

«Subito dopo i pasti si deve lavare con acqua ben calda tutto quanto è sporco ed unto, e conservar si deve in un secchiello quest'acqua con tutti i rifiuti della cucina, per darli al maiale, specialmente quando si è in campagna.»

Addirittura piccole cose di poca spesa come gli zolfanelli dovevano *essere usati parsimoniosamente e tenuti all'asciutto* e non si doveva *accendere nè fuoco, nè lume se non quando se ne ha di bisogno*. Leggendo queste paginette ci vergognamo proprio per il nostro sciupio.

Interessanti, sia per le annotazioni ancora valide, sia per quelle da inserire nelle riscoperte del folclore nostrano del passato, le messe a punto del capitolo «*Cibi e condimenti*».

Il pane, ad esempio, secondo l'autrice si dovrebbe sempre fare in casa, *massimamente quando la famiglia è numerosa*. Una casalinga di oggi direbbe subito: – E dove lo trovo il tempo per fare il pane in casa? – Gli impegni della vita moderna impongono un ritmo tale a tutti noi che inavvertitamente siamo scivolati nell'era della fretta, della velocità. Se il lavoro fisico si è alleggerito con l'uso degli elettrodomestici e dei prodotti che facilitano la pulizia, lo stress per conciliare gli impegni e i programmi diventa più logorante e il pane fatto in casa ruberebbe troppo tempo alla mamma costretta spesso al volante per scarrozzare i bambini, per rifornirsi coi voluminosi acquisti nei grandi magazzini, per spostarsi in visite a distanza o per recarsi al lavoro.

Per tornare al pane leggiamo che; *se non è possibile usare sempre farina di prima qualità che costerebbe troppo, si può ricorrere al cruschetto, alla farina di formontone, di segale e anche di castagne mescolate a quella di grano*, ricordandosi che *questo pane misto lievita assai più presto dell'altro*.

I diversi tipi di pane integrale che oggi sono i più ricercati dalla dietologia moderna, allora erano veramente il pane quotidiano di molte famiglie per ben altri motivi.

Passando in rassegna le diverse carni e ricordando il proverbio «Carne fa carne» si annota che *la carne di bue è la più utile*, che quella di capra adulta è *la più tigliosa e un poco indigesta*, e che quella di porco è *ricca di sostanze albuminose*, ma si precisa giustamente che il suo abuso può riuscire *nocevole*. Veniamo qui anche a sapere che oltre alla carne di cavallo si mangiava talvolta anche quella di asino e di mulo:

«La carne di cavallo, d'asino, di mulo benchè se ne abbia ripugnanza, è buona a mangiare, ed abbastanza nutritiva, come dimostrò l'esperienza, quando la mancanza di altre carni ne costrinse a mangiarle.»

Un maggior numero di righe è riservato alla selvaggina e ai pesci. Tempi quelli di abbondanti prede per i cacciatori e i pescatori; e di una cucina familiare improntata spesso all'autarchia quasi totale. Più importante di oggi quindi sapere che:

«La carne degli animali selvatici differisce da quella dei domestici in ciò, che è meno abbondante di grasso, e più ricca di creatina, il che dipende dal libero e molto muoversi che fanno, dall'aria pura che respirano, dai cibi da essi stessi scelti e strappati allor allora dalle piante e dalla terra. Perciò la loro carne è più colorita, più densa, assai più nutritiva, riscaldante, fornita di un sapore e di un aroma particolare, che manca, o almeno è molto diverso da quello degli animali allevati in domesticità.»

Quando apparve il nostro libretto i trasporti rapidi con celle frigorifere erano ancora al di là da venire e la conservazione casalinga con moderni congelatori era impensabile, pur non escludendo l'uso delle grosse ghiacciaie in muratura (*i nevèr*), disponibili in pochi paesi o per qualche famiglia benestante.

Alle future casalinghe si insegnava perciò a tagliare a grossi pezzi la carne degli animali allevati nella stalla e a metterli in salamoia. Sotto sale o affumicati si conservavano i pesci pescati in loco nella buona stagione.

Naturalmente qui si menzionano anche salumi e prosciutti.

In quanto al latte e alla panna già allora si diceva che *qualcuno li digeriva difficilmente e che perciò è meglio che questi non contrastino la natura*. Si danno informazioni sulle differenze del latte suggerendo *quello di giumenta, più magro, a chi ha problemi con le vie respiratorie, e raccomandando l'uso del siero...* che, *preso caldo la mattina al primo svegliarsi, è favorevolissimo a chi ha disposizione alla tisi, utile nei raffreddori e nella tosse l'inverno e la primavera*.

Passando al formaggio, dopo alcune informazioni veramente infantili sulla sua fabbricazione, si scrive:

«La massaia deve sapere far da sè la giuncata e la così detta ricotta, che tanto sono utili all'economia domestica delle nostre campagne.»

Si considerano poi i legumi. Oggigiorno i dietologi raccomandano spesso l'uso di ortaggi crudi. All'inizio del nostro secolo vediamo che esisteva una teoria contraria: *per rapporto alla digestione i legumi devono sempre ammannirsi ben cotti*, e poi si aggiunge: *I legumi conditi con aceto sono indigesti*. Altra sorprendente osservazione: *le verdure e gli ortaggi mangerecci, sebbene nutrano poco, sono nullameno giovevoli all'alimentazione*, perché *valgono a temprare il soverchio stimolo delle carni ed a favorire la digestione degli altri cibi*.

E' evidente che il salutare compito delle vitamine non era ancora stato valutato.

Non mancano appunti sulle virtù medicinali vere o presunte di alcune verdure: i cavoli e gli asparagi erano già definiti diuretici; la cicoria e il crescione, corroboranti e depurativi; la barbabietola e la carota, nutrienti, qui si dice a torto, *in modo discreto*; gli spinaci, la zucca, le rape sono ritenuti rinfrescanti. I posti d'onore sono occupati dalle patate e dalle castagne. Si mettono in guardia le giovinette contro la solanina contenuta nei germogli della patata e contro le indigestioni e verminazioni provocate dalle castagne crude o corrotte, pericolo, si dice, *perfino mortale nei teneri fanciulli*: verità o credenza? Le raccomandazioni sull'uso dei funghi occupano un largo spazio in questo volumetto.

Definendolo con una certa imprecisione *sostanza alimentare*, giustamente tuttavia si scrive che il fungo è più adatto:

«a sollecitare il gusto, che non ad appagare il ventricolo [cioè lo stomaco]; fatta più per illudere i golosi, che non per rifocillare chi veramente sente gli stimoli della fame.»



Fig. 3
La lavatura dei panni (Coll. Giuseppe Haug).

Messe sull'attenti sui drammatici effetti dei funghi velenosi e sullo scrupolo necessario per distinguere quelli mangerecci si raccomanda alle future cuoche di *rigettare* (che qui sta per scartare) i funghi che hanno odore erbaceo, lattiginoso, disgradevole e inoltre:

«una superficie umida vischiosa, macchiata; un sapore nauseoso, astringente, acre; la polpa fibrosa-coriacea, acquosa, che si scompone facilmente e che spezzata cambia colore e diviene azzurra o cerulea.»

Probabilmente chi scriveva il testo non conosceva molte ormai apprezzate varietà che pur presentano queste caratteristiche.

Noi raccomandiamo di non affidarsi alle superficiali e pericolose precisazioni sui funghi mangerecci contenute nel libriccino, sperando che nessuna fanciulla del tempo abbia preso alla lettera il contenuto del capoverso fidandosi esclusivamente di queste informazioni:

«Si possono ritenere buoni, e mangiare senza timore e senza sospetto, quei funghi, che, cresciuti in luoghi scoperti ed esposti al sole, sui margini delle selve, nelle siepi, fra i cespugli e nei prati, tramandano un odore quasi di mandorle amare, di farina recente e talvolta di rose, assaggiati hanno sapore di nocciole, nè acerbo, nè astringente; presentano una polpa nè molle o flaccida, nè dura o coriacea, ma sì una polpa di consistenza mediocre ed uniforme e che tagliata non muta mai colore: infine non hanno la superficie untuosa, vischiosa, nè colori troppo languidi o sporchi, nè troppo vivi e splendidi.»

Però alcuni consigli veramente validi sono enunciati nelle frasi finali che hanno il pregio di ricordarci, smentendole, antiche credenze culinarie:

«È falso che con un oggetto d'oro, con una posata d'argento, con una chiave di ferro o con un pizzico di prezzemolo si possano riconoscere i funghi velenosi; ed è non meno un grossolano pregiudizio il credere che immergendo un pezzo di ferro rovente nell'acqua, dove stanno cuocendo i funghi, il veleno di questi venga distrutto. Sono tutte credenze erronee e pericolose e prove fallacissime.»

A questo punto arrivano le considerazioni sui condimenti, innanzitutto sul sale, di cui si elencano pregi e difetti. Poi sulle erbe aromatiche *da adoperare in giusta quantità*, consiglio ancora valido oggi, e infine sui condimenti grassi. I preferiti erano l'olio di oliva e quello di noci. Quindi da noi quest'olio ormai scomparso dalle nostre mense doveva essere veramente usato in notevole quantità. Ne fanno prova i frantoi superstiti.

Ricordiamo ancora l'olio solidificato nelle nostre fredde case prive di riscaldamento centrale. Giustificata quindi la spiegazione del corretto modo di liquefarlo:

«Quando nell'inverno è gelato, è cattiva usanza il porre la stagnata, od anche la bottiglia, sopra la bragia per farlo sgelare, imperocchè prenderebbe un cattivo gusto, ma lo si deve tenere a rispettosa distanza in modo che abbia a sentire il caldo gradatamente.»

Dopo gli oli si prendeva in considerazione il burro. E' chiaro che non si parla di margarina vegetale perché è entrata nell'uso solo più tardi. Oggi la preparazione commerciale e la presentazione del burro nei negozi non obbliga più le acquirenti a distinguere fra le qualità più o meno buone del burro. Un tempo invece era bene sapere che:

«Il butirro per essere igienico dev'essere di color bianco giallastro, inodoro, di sapore gradevole, deve fondere senza lasciare deposito e non emettere goccioline d'acqua di diverso colore.

Il burro lo si deve comperare sempre fresco e guardare che non sia rancido od inacidito, e quando se ne ha oltre il bisogno, sarà ben fatto il farlo fondere ponendovi un pizzico di sale e così conservarlo in un vaso di terra.

Si può conservare assai bene anche fresco ponendolo in un vaso e ricoprendolo d'olio d'olivo, od anche capovolgendo il vaso in una catinella d'acqua, che si deve aver cura di cambiare spesso.»

Si è ormai persa l'abitudine di condire con il lardo perché più indigesto e perché i medici sconsigliano l'uso dei grassi animali che aumentano il colesterolo. Ma qui si parla diffusamente del lardo che era molto adoperato dalle nostre nonne, e ancora dalle nostre mamme. Riportiamo queste osservazioni per qualche giovane che ha alle spalle una tradizione culinaria prettamente locale appresa in famiglia, e che volesse conservare vecchie ricette.

«Il lardo si conserva assai bene e sempre bello bianco, ponendolo, quando è salato di fresco, in pezzetti in un vaso di terra, sul cui fondo si pone un pezzo di tavola perché resti sollevato alquanto e non tocchi l'umido che cola al basso. Il vaso si pone in luogo fresco e di lardo si prende quel tanto che può occorrere. Giova dire però che così conservato riesce più gradevole al gusto, ma condisce meno.»

Un grasso quasi del tutto scomparso dalle nostre cucine, ma un tempo molto apprezzato, era lo strutto di maiale che si dovrebbe depurare così:

«conviene tagliare il grasso, tosto preso dal maiale, in pezzettini, porlo in una casseruola di rame ben stagnata, aggiungervi un bicchiere di acqua e farlo struggere lentamente agitandolo spesso con un mestolino di legno. Strutto che sia si cola a traverso uno staccio entro vasi di terra, ed anche in vesciche.»

Interessante ci sembra l'accento finale di questo capitoletto perché riguarda il grasso di bue e quello d'oca di cui abbiamo perfino perduto il ricordo:

«Il grasso di bue in certi paesi serve quasi di esclusivo condimento per tutte le vivande, e questo pure si fa struggere e si conserva in vasi.

Il grasso d'oca, ed in generale di tutta quanta la polleria, può servire di ottimo condimento, purchè sia fatto struggere a dovere e si mantenga ben conservato.»

Si conclude la chiacchierata con la solita esortazione alla parsimonia nell'uso.

Non vogliamo soffermarci sul modo di preparare i cibi perché veramente troppo semplice. Vediamo rapidamente solo qualche spiegazione che ora ci fa sorridere o che ci riporta indietro nei tempi:

«La pasta deve essere gittata nella pentola quando l'acqua o il brodo bolle, la minestra di riso è eccellente col brodo, ma prima di porla a cuocere si deve sempre ripassare e cernere il riso con diligenza perché riesca pulito [operazione divenuta superflua perché il riso in commercio è ora già ben ripulito dalla pula e dai sassolini], a tutte le minestre si possono mischiare le civaie sia verdi che secche, gli ortaggi e le patate, il succo di pomodoro; facendo il lessso si hanno due prodotti: il brodo e il bollito.»

Per chi non aveva un pollaio domestico, la carne di pollo era una carne ancora da ricchi e perciò si scrive:

«Colla polleria si fa pure un buon allessso, ma in certi paesi è contrario all'economia domestica per il troppo costo, e raramente dovrebbe figurare in un pranzo casalingo di onesti operai.»

In un'epoca in cui si attingeva l'acqua alla fontana pubblica o al pozzo di casa sembra naturale raccomandare che *l'acqua per i bolliti deve essere la più pura*. Oltre ai bolliti si usava cucinare anche fritti, arrosti, umidi. E le ricette dovevano già essere variate se si scrive:

«Agli umidi si possono riportare i diversi manicaretti, intingoli, guazzetti, conditi in mille modi ed eccitanti l'appetito, e che non possono giammai riuscire salubri; e se buoni stomachi li sopportano facilmente a molti ancora nucono. Gli umidi in generale non convengono ai convalescenti.»

Siamo arrivati alla «*Conservazione degli alimenti*», e qui pensiamo che anche le Ernestine di oggi abbiano qualcosa da imparare:

«Per conservare le uova giova ogni mezzo che valga ad impedire lo svaporamento dell'acqua ed il contatto dell'aria colle uova medesime. Per conservarle lungo tempo si mettono in un tino con acqua in cui sia diluita della calce.»

Per mantenere bene il burro:

«lo si metta in un vaso di terra coprendolo con una superficie d'olio.

Si può conservare assai bene anche mettendolo in un vaso di terra, quindi capovolgendo il vaso in una catinella d'acqua, cui si deve aver cura di cambiare spesso.

Dato il caso che fosse irrancidito un po' troppo, si può correggere collo sciogliere nell'acqua due o tre grammi di cloruro di calce, e fatta così una lavatura, rimpastarlo per altre due volte in acqua semplice.

Per conservare il grasso di maiale si deve depurarlo. Per ciò fare lo si taglia in pezzettini e lo si mette a struggere a fuoco lento aggiungendovi un bicchiere d'acqua. Strutto che sia, si cola a traverso di uno staccio assai fino entro vasi di terra, ed anche in vesciche.

Ove poi si volesse ristabilire del brodo alquanto alterato, all'atto della bollitura, vi si gettano alcuni carboni ardenti.»

L'assenza di frigoriferi e congelatori creava molti problemi per la conservazione della carne, quindi una diligente massaia poneva tutta l'attenzione affinché non andasse a male e perciò curava:

«di non bagnarla, di tenerla riparata dalle mosche e dai mosconi, mettendola a tempo nella moscheruola, ovvero la ravvolge con un tovagliuolo, e la cosparga con cipolla trita.

Quando fosse di estate e si volesse conservar più a lungo la carne, dopo averla bene involta in un pulito pannolino, si dovrebbe coprire intieramente di carbone di legna ben pesto: oppure la si potrebbe porre nel latte coagulato col sugo di limone.

Quando poi la carne principiasse a patire, prima di gettarla via, si potrebbe tentare di lavarla a più riprese in acqua bollente con aceto, e quindi in acqua fredda. Alcuni suggeriscono di fare la prima bollitura con una discreta dose di carbone.»

Oltre a doti di brava cuoca, la massaia perfetta doveva però anche avere doti di buona infermiera. Eran tempi, quelli, in cui gli infermi si curavano ancora molto fra le pareti domestiche. Raramente si ricorreva agli ospedali e agli ospizi per i cronici, per i debili, poiché questi istituti erano ancora molto rari, quasi inesistenti. Le case per anziani erano così misere da ritenere un privilegio far morire i propri vecchi a casa, tanto da coniare il detto: *fá murí i so gent in dal sò lett l'è un bucón da lecard*.

Dunque si educavano le ragazze ad essere decise nel far eseguire le prescrizioni mediche al paziente, a pulirlo, ad imporgli la dieta consigliata.

Le abitazioni del tempo erano prive dei confort moderni ed allora era essenziale, nel caso di veglie notturne, *aver sottomano tutto quanto può essere necessario durante la notte, abbastanza lume e mezzi da tener calde le vivande e cercare una occupazione per non abbandonarsi al sonno ed essere pronti ad ogni cenno*.

L'introduzione termina con l'invito di curare non solo il corpo, ma anche l'anima del paziente *sia con parola dolce e pia, sia con letture religiose e preghiere perché sovente hanno maggior efficacia del rimedio stesso*. Epoca

dunque di grande fede, in cui si credeva ciecamente ai miracoli e alle grazie per i casi disperati. Pensiamo alle novene, alle messe fatte celebrare in momenti di estremo pericolo, agli ex-voto che tappezzano le pareti dei nostri santuari, perfino alle devozioni imposte dai comuni nei periodi di contagio. Siamo ora giunti al capitoletto dei «*Rimedi*». Quanti passi abbia fatto la medicina è ben verificabile in queste quattro paginette ove si menzionano soltanto *salassi, sanguisughe, vescicatori, senapismi, e cataplasmi*, tutti rimedi conosciuti nella nostra fanciullezza che sono ormai caduti in disuso. Può sorgere nella gioventù di oggi la curiosità di saperne di più su questi sistemi antiquati di cura. Rileggiamo insieme i consigli dell'autore in proposito:

«Il salasso è operazione di persona dell'arte; ma preparare le bende, tenere la tazza, prestare le cure accessorie, è generalmente cura della donna, per cui è d'uopo famigliarizzarsi colla vista del sangue e sapersi padroneggiare al caso.»

«Le sanguisughe si possono applicare ad una ad una tenendole con un pezzetto di tela, o varie ad un tratto per mezzo di un bicchiere, la cui apertura si applica al luogo indicato; od anche tutte assieme tenendole sotto un pannolino a seconda della quantità e del luogo dove devono essere applicate.»

«Affinchè le sanguisughe operino con vantaggio, hanno bisogno di un certo grado di calore. La parte a cui devono essere applicate dev'essere pulita d'ogni acido o odore, e bene è bagnarla di latte.»

«Quando non attaccassero sarà bene coprirle con una pezza bagnata di vino o con un bicchiere umido del medesimo.»

«Quando le sanguisughe sono ripiene, si staccano da sè stesse, e si fa loro rigettare il sangue coll'aspergerle di qualche grano di sale.»

«I fori formati dalle sanguisughe si lavano con acqua calda onde agevolare l'uscita del sangue, indi si coprono con un cataplasma di linseme. Se si vuol arrestare il sangue vi si applica del cotone in fiocco.»

«Le sanguisughe già usate si possono conservare mettendole in un vaso con acqua dolce, che verrà cangiata di frequente, ed in cui si porrà un poco di zucchero.»

«La cura dei vescicatori esige una gran pulitezza, molta disinvoltura e dolcezza nei movimenti. Dopo aver tagliata la vescica vi si applicano delle foglie, dette arbette, cosparse di burro fresco; bisogna guardarsi dal lasciare scoperta la piaga, nè di farla asciugare troppo presto, il che ne distruggerebbe l'effetto.»

«I cataplasmi devono essere caldi. Si mettono fra due panni finissimi, e si badi che non riescano troppo pesanti, nè restino applicati più di tre ore.»

«I senapismi s'impiegano per attirare il sangue alle estremità. Si applicano sotto i piedi, ai polpacci delle gambe, alle braccia o alla nuca. Si adoperano ordinariamente tiepidi, vogliono essere legati caldi e sarà bene involgerli nella mussola usata. La quantità di senape da mettersi dev'essere proporzionata alla parte, alla malattia ed alla pelle più o meno fina.»

Può anche succedere di cader vittima di *accidenti pericolosi*. Per leggere ammaccature o per storte si prescrivono *impacchi di aceto misto ad acqua fred-*

da, acqua vegeto minerale o acqua arnicata e, nei casi più gravi, applicazioni di *poltiglie di linseme o di malva*.

«Le bruciature si curano con acqua fredda e aceto, con olio, con polpa di patate crude, con olio d'olivo, con burro, ecc., ma se questa è grave, si deve coprirla diligentemente con cotone cardato e mandare più presto pel medico.»

I primi soccorsi nel caso di annegamento, consistono nello

«svestire l'annegato prontamente ed asciugarlo ben bene con panni caldi, se è possibile; coricarlo sul fianco destro e colla testa un po' rialzata, ma alquanto inclinata in modo che possa vomitare; favorire il vomito solleticando l'ugola colle barbe di una penna. Fregarne tutto il corpo, e specialmente lo stomaco, con panni caldi; riscaldarlo con oggetti caldi. Se la respirazione non si ridesta, introdurre artificialmente aria nei polmoni dell'annegato con una cannuccia. Introdurgli in bocca qualche goccia di vino, d'acquavite o altro che si avesse alla mano.»

Nessuna prescrizione insolita per il congelamento, mentre interessante ci sembra il capoverso che riguarda l'asfissia, incidente che poteva avvenire

«per effetto dei gas mefitici prodotti dalla fermentazione del vino, dai carboni accesi, dall'emanazione dei pozzi neri, ecc., bisogna spogliare immediatamente e portare all'aria libera il sofferente; applicargli al dorso, al petto, al ventre, dei pannolini ben caldi; avvicendare le applicazioni calde con asperzioni d'acqua fredda al ventre, allo stomaco ed alla faccia. Eccitare la respirazione.»

Per arrestare le emorragie nasali si insegna ad applicare acqua e corpi freddi, ma anche ad annusare *allume polverizzato*.

Le morsicature dei rettili e dei cani non dovevano essere infrequenti perché ci si dilunga in raccomandazioni: *ferri roventi ed ammoniaca* sono ritenuti rimedi molto efficaci. Parecchi di questi suggerimenti empirici, forse si possono ritenere ancora validi oggi se ci si trova lontani dagli abitati in situazioni di emergenza. E' ormai però invalsa la precauzione di portare gli infortunati al «pronto soccorso» dei vicini ospedali.

Inconcepibile, per una previdente sposina di oggi, seguire poi le istruzioni qui elencate per rifornire la farmacia casalinga che comportava una spesa ben minima.

L'elenco dei medicinali è veramente modesto ed affidarsi unicamente a *certe sostanze che senza essere medicinali propriamente detti, tuttavia possono fare da contravveleno, più essere una vera imprudenza*.

Questi toccasana erano, pensate un po', *il sale, l'aceto, l'olio, il sapone, la farina di lino, la senape, la malva, il miele e l'orzo!* Consigliata è anche una buona scorta di erbe medicinali o meglio di fiori: *camomilla, tiglio, papavero, sambuco, viole, dulcamara, arnica*. Per completare la *farmacia casalinga finalmente si invitano le ragazze a ricorrere anche al farmacista, per aver sempre a loro disposizione della magnesia, del rabarbaro, del quassio, dell'aloë, del cremortartaro, di alcuni cerotti, della canfora, della gomma arabica, dei frutti di tamarindo*.

«In una casa bene ordinata si dovranno pur sempre trovare in pronto delle fascie, delle bende, delle pezze di lino bianco e delle filaccie, acciocchè nel bisogno, per la furia e agitazione d'animo, non si facciano a stracci pezzuole, asciugamani e camicie a casaccio, che potrebbero ancora servire assai bene per l'uso cui vennero destinate da principio.»

Ma davvero, riesumando questi metodi di cura, il pericolo di disastri ecologici sarebbe sicuramente scongiurato e i farmacisti dovrebbero chiudere bottega.

Anche se negli ultimi tempi le erbe officinali sono state rivalutate, nessuno ricorre ormai alle *foglie di noce per guarire fanciulli linfatici o scrofolosi*. Eppure, nel primo Novecento, vediamo che questo infuso era considerato rimedio infallibile. I *fiori di tiglio*, ancora oggi ritenuti sudoriferi, *si usavano per gli spasmi nervosi e non solo per i raffreddori e le bronchiti*.

La *camomilla*, si scrive con pudore, arreca sollievo

«pei mali muliebri cosidetti di matrice, ed arreca eziandio un gran bene nei casi di digestione difficile e penosa, nei dolori di ventre, nelle ventosità di corpo. Applicati esternamente in forma di cataplasma, i fiori servono per mitigare, ammolire e risolvere parecchi mali infiammatori».

L'infuso di *fiori di sambuco* qui si dice più efficace di quello di fiori di tiglio quale sudorifero, e di quello di camomilla quale sedativo. L'*arnica*, detta dai contadini *erba stranudela*, *erba benedetta delle montagne*, *tabach d'muntagna*, è ancora usata per storte e ammaccature. Si continua insegnando ad usare *la malva* nelle infiammazioni sia in *applicazioni esterne*, sia *internamente sotto forma di clisteri*. Poi si parla del *luppolo* ritenuto *tonico ed aromatico che giova alle debolezze del ventricolo*. Si dice anche che *suoi torrioni o cime*, in primavera si mangiavano perché salutari. Qui si può ancora rintracciare il corretto modo di usare il *rabarbaro*, *l'aloe*, *il quassio* nel caso qualcuno volesse far tesoro di questi consigli ancora validi, ma ormai dimenticati.

Ed eccoci arrivati alla terza parte del prezioso libricino, dedicata ai lavori femminili, oserei dire una delle parti più divertenti per il linguaggio muliebre usato, certamente usuale ai tempi della compilazione del testo, ma in molti punti quasi incomprensibile per noi perché contiene termini perduti. D'altronde il lavoro casalingo di cucito è ormai quasi abbandonato, sostituito dagli acquisiti facili della confezione di serie che esce dalle fabbriche a prezzi concorrenziali. Non si speri però di recuperare dalla affrettata spiegazione il metodo preciso di fabbricazione di indumenti vecchio stile: sarebbe come decifrare un rebus, tanto più che il testo manca di modelli disegnati che potrebbero essere di aiuto nell'interpretazione.

Vediamo come se la cava l'autrice nel dare la spiegazione per fare le calze:

«Nel far calza, sia che si adoperi la bacchetta o no, bisogna avvezzarsi sempre a stare ritte sulla persona.»

«Sul principiare del lavoro, ossia nell'avviatura, si deve essere esatte a contare le maglie per dare alla calza la voluta larghezza, e badare a crescere, stringere, intrecciare sempre a dovere, sicchè il lavoro riesca preciso.»

«Due giri di calza fanno un rovescino, e coi rovescini si forma la costura lungo la parte di dietro della calza.»

«Il lavoro nelle calze procede in questa guisa: tante maglie fanno un ferro; due ferri fanno una bacchetta; tre ferri fanno un giro; due giri fanno un rovescino; nove giri di maglia fanno un segnino; ...»

«Nella calza intera si distinguono varie parti. La zona ginocchiale, che comprende il lembo in alto della calza fatto a maglie diritte rovescie alternate formando così al principio della calza una specie di elastico, che impedisce al lembo superiore di arrovesciarsi ed accartocciarsi, abbracciando strettamente la gamba sopra il ginocchio.»

«La seconda parte è la zona del polpaccio, così detta perché veste quella parte della gamba, costituita di maglie continue e dritte, meno la riga dei rovescini, e di maglie che si trovano sullo scalare.»

«Terza parte della gamba della calza è la zona sottibiale, che copre la caviglia del piede, e si compone delle maglie continue della zona precedente: segue il calcagno che nella calza copre interamente questa parte del piede.»

«La zona staffale è quella parte della calza che copre il piede tra il calcagno e le dita.»

«Il metodo di fare le calze, le mezze calze, le calze miste, le calze svariate per i bambini, e quelle a traforo con ricamo, a spina pesce, a spirale, a biscia, e a scacchiera si imparano presto e facilmente col prestare attenzione agli insegnamenti della madre e della maestra.»

Se poi il tutto non è troppo chiaro, la conclusione invece è chiarissima: basta ricorrere alla mamma o alla maestra e il gioco è fatto!

E con la fabbricazione delle calze il lavoro a maglia è bell'e liquidato ed è comprensibile. Ricordiamo di aver visto qualche scialletto in vecchie fotografie o sulle spalle delle nostre vecchiette, ma nessun pullover. La biancheria intima più calda dei nostri nonni era di *palpignán*. Forse qualcuno eseguiva con la lana di pecora anche i giubboncini, ma evidentemente non si pretendeva dalle donne di casa che fossero esperte in questo lavoro piuttosto insolito. Esaurita la spiegazione della calza si passa al *Cucire*.

Le prime righe trattano della posizione del corpo della cucitrice *che deve assuefarsi a stare ritta sulla persona, senza chinarsi troppo sul lavoro* non solo per una questione di salute, ma anche di estetica perché *sta pur bene a vedersi*.

Poi si prosegue enumerando i diversi punti da impiegare e descrivendo con vera abilità di parola, dobbiamo convenirne. Noi riassumiamo così:

«l'imbastitura si eseguisce a punti lunghi e corti; il punto filza, punto d'imbastitura cortissimo, si usa per guaine, per increspar gale e simili lavori; il punto addietro è una cucitura in cui l'ago, in ogni punto successivo, si ripianta nella giusta metà da cui precedentemente sia cavato. L'impuntura si ha a cucire certe lingerie fine o fare ornamenti, è quasi simile al punto cieco che somiglia al punto addietro, ma riesce più facile ed esatto perché si ripianta l'ago nello stesso buco dove si è cavato per fare il punto precedente; il sopraggitto è quello che si usa per unire insieme i teli; il punto cavalletto serve per impedire che le tele si sfilaccino ove furono tagliate e non è che un sopraggitto assai



Fig. 4
Pelando le patate (Coll. Giuseppe Haug).

molle ed a punti più lunghi; l'orlo si cucisce a suppetto, cioè si pianta l'ago nella tela fuori dall'orlo ma presso il medesimo, e si cava pel margine rimboccato; il puntiscritto si eseguisce sulla biancheria con punto in croce, cioè si incrocicchia come una x; il punto occhiello si eseguisce trapassando coll'ago la stoffa come per fare il sopraggitto ma, quando l'agugliata è stata tirata tanto che ancora rimanga una maglietta o staffina, vi si passa dentro con l'ago e si stringe il punto.»

Si completa questa introduzione soffermandosi sul corretto modo di rammentare e di rattoppare, due lavori femminili ora praticati molto raramente. «Nel rattoppare si deve osservare che il verso dell'orditura della toppa vada d'accordo con quello del pannolino da raccomandarsi, e se la stoffa fosse colorata, bisogna aver cura che combinino le righe, i quadri ed i fiori.»

«Per rimendare si adopera cotone alquanto floscio, e dove si può, sfilatura della stessa stoffa. In generale si rimenda dalla parte rovescio e nel senso

dell'orditura, coll'avvertenza di non tirare di troppo il cotone, anzi alle due estremità del rammendo, conviene lasciarlo un poco lento.»

«Quando poi la stoffa fosse un poco lisa sarebbe ben fatto che si ripettesse il rammendo anche nel verso della tessitura, ed in tal modo si può ancora accommodare un buco, quando si creda di evitare di porvi una toppa, ma volendo eseguire il rammendo, i filari vogliono essere fitti, cioè molto riuniti.»

Dalla conclusione di questa parte impariamo che *qualsiasi lavoro fondo donnesco mal fatto dicesi potiniccio* e che *frinzello è quella cucitura fatta malamente, senza veruna arte, con segno troppo visibile!*

Appresi i punti bisogna imparare a cucire interamente a mano la biancheria: quella intima da donne costituita dalla camicia, dalla sottana ossia sottoveste, dalle mutande dette per discrezione *calzoni*. Si spiega a puntino che *La camicia da donna è una veste che per lo più si pone immediatamente sulla pelle, prende dalle spalle e va oltre le ginocchia*.

Segue la descrizione delle parti che la compongono, così elementare da far sorridere: queste consistono nello *scollo* (ampia apertura superiore), nei *gheroni* (parola ormai uscita dal nostro vocabolario quotidiano, che significa lunghe giunte triangolari cucite ai lati per dare maggior ampiezza); nelle *maniche* (quelle parti che vestono le braccia).

Il materiale da usare è ben abbondante: nientemeno che 2,80 m di stoffa alta 0,90 cm; se pensiamo alle camiciole minime dei nostri tempi c'è proprio da stupirsi. Tanto più che la camicia da giorno femminile è scomparsa negli anni '30. Per i mutandoni così castigati che si usavano ad inizio secolo occorre- vano ben 2 m di stoffa da ritagliare *in davanti, didietri* e da completare con una cintura nel punto della vita.

Confrontiamo con gli slip piccolissimi di moda e addirittura coi tanga minuscoli e il paragone fra l'educazione femminile disinvolta di oggi e quella severa di ieri diventa impressionante¹. L'unica civetteria permessa per i *calzoni da donna* che, si precisa, *sono piccole brache che si portano sopra la camicia per riparo dal freddo e anche per pulizia*, era l'aggiunta di merletti alla base. L'altro indumento femminile considerato era la sottoveste. Per la ricca sottana di tela increspata che partiva dalla vita e giungeva fino alle caviglie occorre- vano ben 4,20 m di stoffa. Le perfette massaie di allora si occupavano anche di cucire la biancheria da uomo. L'abbondante camicia che pendeva *dal collo* e giungeva *fino alle ginocchia* richiedeva ben 3 m di stoffa.

Per gli indumenti maschili si osa dire pane al pane e vino al vino e inserire il titolo «Mutande». Le pudiche Ernestine del tempo forse non avevano mai dato uno sguardo attento al bucato di casa. Perciò l'educatrice spende qualche parola per informarle che:

«Le mutande sono calzoni stretti che vengono portati dagli uomini sotto i pantaloni. Generalmente d'inverno si usano di peloncino, e d'estate di tela.» Scomodiamo un antico vocabolario per sapere che il peloncino è una tela di cotone a spina, da una parte della quale si alza il pelo col cardo. Probabilmente si tratta del dialettale *palpignán*.

Vediamo ancora vecchi termini per noi nuovi nell'elenco delle parti dell'indumento; coi davanti e i didietri ecco:

«*Le serre*. Due striscie di tela che, cucite alle parti superiori delle mutande a guisa di cinta, servono a cingere la vita sui lombi.

I pistagni. Quelle strisce di tela cucite a ciascun lato dello sparato dei davanti, ed alle due aperture laterali delle gambe.»

Per completare l'opera occorre bottoni e nastri di tela.

Più semplice la fattura delle tovaglie, di due tipi, ossia tessute in un sol pezzo oppure formate dall'unione di due o tre teli uniti in sopraggitto. Sappiamo che la tela era tessuta in casa e che solitamente la larghezza del telaio era di 80 cm. Si raccomanda alle ragazze di confezionare anche i tovagliuoli informandole *che si tengono a tavola per pulizia*.

Lo stesso tipo di tela usato per le tovaglie veniva adoperato per la confezione delle lenzuola. Per un letto singolo si univano assieme due teli, per uno doppio ne occorre basteranno tre.

Si parla anche di cifre e pizzi che servono ad impreziosire lenzuola e tovaglie. Le più belle venivano poi esposte alle finestre con orgoglio in occasione della processione del Corpus Domini.

Negli ultimi tempi si è sempre più propensi a dormire alla nordica e non ci sarà da stupirsi se, a poco a poco, le lenzuola verranno eliminate dai nostri corredi e sostituite dai grandi piumoni che semplificano il rifacimento giornaliero del letto.

A completare il corredo si aggiungevano salviette ed asciugamani di tela, non ancora di spugna. Questo tessuto fece la sua comparsa solo più tardi. Non si tralascia qui di precisare che *salviette ed asciugamani servono per asciugare il viso e le mani delle persone*.

Il tessere, il cucire, il rammendare, il confezionare calze teneva molto occupata la donna di ieri: essa non doveva certo ricorrere a particolari programmi per occupare il tempo libero.

La quarta parte del libretto dà qualche nozione di «*Registrazione*» per una contabilità di estrema semplicità che considerava ben poche poste, sia per gli acquisti alimentari, sia per le altre voci dell'economia domestica. Pur tenendo conto che molti beni di consumo erano di produzione casalinga e che non figurano nelle registrazioni, ancora una volta dobbiamo constatare il divario fra il nostro livello di vita improntato all'abbondanza e quello molto frugale delle nostre nonne. Di conseguenza anche la conduzione di un'economia domestica risulta ora più complicata. Il basso tenore di vita traspare dai conti del piccolo nucleo familiare che riflette la modestia di tutta l'economia locale, perfino di quella europea dell'inizio di questo secolo.

L'ultima parte del libricino si occupa di *Belle maniere* ed è indubbiamente molto gustosa. Se molte regole del vecchio galateo andrebbero rispolverate, soprattutto quando riguardano i rapporti umani perché suggerite dalla sensibilità verso i terzi (riassunta nel vecchio detto ticinese *di volt che ga n'abia imparmaa* 'per evitare che se l'abbia a male'), i consigli pratici contenuti in

queste ultime paginette ci lasciano perplessi, perfino allibiti: ci conforta pensare che le condizioni igieniche così deficitarie di quei tempi non erano appannaggio esclusivo della nostra zona, ma situazione comune in tutti i paesi con la nostra civiltà.

L'introduzione alla quinta parte può valere anche oggi: giorno:

«Le belle maniere dimostrano in chi le usa carattere nobile e mente elevata e sono di grande importanza tanto per gli uomini non meno che per le donne.»

Ma proseguendo la lettura delle *Regole generali di civiltà* siamo subito trasportati in un mondo lontano perfino nel ricordo, ove i membri della famiglia erano sottomessi a ruoli tradizionali fissi e a un ritmo di disciplina che non indulgeva in debolezze.

Quante ragazze oggi rassettano personalmente la loro camera prima di recarsi al lavoro in obbedienza al detto *camera adorna, donna savia*? Sono ancora necessari i suggerimenti:

«La pulitezza è compagna indivisibile dell'urbanità, quindi mostra sempre poca creanza quella giovane che si presenta sporca nella persona e nelle vesti. Si può mancare di riguardo anche col vestire negletto, colla immondezza, e con atti che muovono a schifo.»

«Non bisogna presentarsi mai alle persone prima che i capelli sieno ben acconciati; nulla ha più che spiaccia di più in una giovinetta civile, quanto il vederla scarmigliata.»

«Non esca mai da noi odore spiacevole, nè sia sulla nostra persona alcuna cosa che possa dispiacere alla vista.»

Lontani sono ormai i tempi degli hippies e dei capelloni. In un galateo moderno si dovrebbe ormai inserire la raccomandazione: «Lascia libero il bagno anche per gli altri e non spendere troppo in cosmetici e in capi firmati.»

E si può ancora insegnare:

«Non si deve fare mai gridori disordinati, nè emettere strilli da stordire, o rompere il timpano delle orecchie alle persone che ci ascoltano?»

Nessun genitore poi si scandalizza più se la figlia è permalosa, se si imbroncia, perfino se è scortese. Anzi tiene sempre pronta la scusante trovata nei trattati di psicologia spicciola e spesso, se non comprende, deve perfino tacere udendo la figlia di buona famiglia usare frasari volgari di uso corrente per non essere tacciata da puritana antiquata.

Perduto è forse però il vezzo di inventare soprannomi spregiativi, di scimmiettare i difetti fisici, di sgorbiare ritratti o fare stupide caricature, come apprendiamo dai capoversi che seguono.

Ma non sono forse la scuola e la società di ieri che creavano i primi della classe e mettevano a fuoco le differenze sociali, tanto da rendere necessario il consiglio:

«La delicata e civile giovinetta, che si astiene sempre dal vantarsi migliore, o più giudiziosa, o più ricca degli altri; non si insuperbisce nè per lo studio, nè per la nascita, non esalta ciò che può aver fatto di buono, ma si mostra ognor senza pretese, modesta e non presuntuosa?»

Le disinvolte, sportive, personalissime ragazze di oggi mal si adatterebbero all'imposizione di atteggiamenti livellatori ed affettati come il camminare

«con volto ilare e sorridente, ma non mai impettite, come addimostrar si volesse esser qualche cosa di grande. Lo sguardo dev'essere sempre gentile, modesto, dolce, naturale e senza affettazione, evitando anche per ischerzo di guardar bieco, o con un occhio socchiuso le persone, e fare qualsiasi altra brutta smorfia con gli occhi.»

«Sta pur male il pavoneggiarsi, alzando le spalle, o dondolando il capo e tutta la persona, disdice pure il parlar troppo forte, il ridere smodatamente, ed il fissare in viso le persone che passano vicine.»

Nessuno, anche se lo volesse, potrebbe imporre alle nostre adolescenti questi divieti:

«Nell'andare non si devono tenere le mani e le braccia penzoloni, nè agitarle a modo di chi semina; non tenerle in croce dietro la schiena nè molto meno sui fianchi.»

E se volessero camminare in punta di piedi nessuno avrebbe da ridire come qui:

«Non è bene camminare sulla punta dei piedi, quando ciò non sia per evitare il fango, o qualche altra sporcizia che per caso fosse sulla strada.»

Fortunate ragazze di oggi dagli atteggiamenti naturali alle quali non è vietato di parlare ai superiori *appoggiandosi al muro, al tavolo, a tutt'altra cosa* e alle quali è perfino permesso se sedute di *incrociare le gambe* giudicato atto di grande sconvenienza per le loro nonne che dovevano sapere *che le gambe devono essere raccolte, non distese, non incrocicchiate, peggio poi con un ginocchio sopra l'altro!*

Si prosegue con il capitoletto *Visite e conversare* dove si impara che le visite si devono sempre fare con abito pulito. Eppure fra le tante frasi da considerare ormai superflue, si dovrebbero riprendere alcune esortazioni dimenticate. Ad esempio: *Dovendo voi fare qualche visita ad una persona addolorata sarebbe inciviltà, indossare un abito sfarzoso.* Così come sarebbe giusto ricordare che è maleducato tener le persone sulla porta di casa o sulla strada e non sospendere qualunque occupazione per fare buona accoglienza.

Quante volte ora ci si mostra visibilmente infastiditi nello spegnere il televisore e interrompere la visione della partita di calcio o della telenovela che appassiona i padroni di casa, che ci fanno capire di essere giunti inopportuni?

Tempi, i nostri, dove si devono programmare anticipatamente anche gli incontri con gli amici perché il piacere della conversazione è andato perduto. *Non date segni di noia, non guardate l'orologio alla presenza di chi viene a farvi visita* sono ancora regole da riesumare, anche se è del tutto infantile precisare *tranne però che non siate domandate dell'ora da quella stessa persona.*

Il vecchio saper vivere invita ad un controllato equilibrio nella conversazione:

«Nel conversare non siate troppo ciarliere, nè troppo taciturne, per non parere civettuole, oppure statue, e procurate di parlare dolcemente senza ombra di affettazione.»

«Non interrompete giammai alcuno quando parla, e voi non gridate sì da intronare le orecchie a chi vi ascolta, nè sommessamente per sì fatta guisa che riesca difficile il sentirvi.»

«Schivate sempre le buffonerie grossolane, i discorsi contro il buon costume e la moralità, le parole ambigue, e certe maligne reticenze che dicono assai più delle parole, e non tagliate mai i panni addosso a chicchessia.»

«Non solo dovete schivare di fare alla presenza delle persone cose laide e dispiacevoli, ma neppure vi è permesso di nominarle.»

«Sia sempre moderata la vostra allegrezza, mentre col ridere smoderatamente vi acquisterete il poco lusinghiero nome di schiocche (sic!).»

A seguire questi dettami viene da pensare che il comportamento corretto richiedesse all'epoca addirittura un vero esercizio, perfino delle prove davanti allo specchio. L'applicazione di queste discipline doveva portare ad una recita da ostentare sul palcoscenico della vita quotidiana, composta di scene molto serie e severe.

Alle soglie del duemila pare incredibile che solo all'inizio del nostro secolo fosse necessario scrivere frasi come queste:

«In società non dovete tagliarvi le unghie, nè rosicchiarle coi denti, nè allacciare le calze, o tirar su gli stivaletti, o spolverarli, o spillacherarli col fazzoletto o fare cose simili.»

«Entrando od uscendo dalla sala, ricordatevi di chiudere sempre la porta, perché cani e villani lascian sempre l'uscio aperto.»

«Non dovete mettervi le dita in bocca o nelle narici; non tenete le mani sotto il grembiuolo, non grattarvi la testa ed altra parte del corpo, non fare smorfie colla bocca, col naso, cogli occhi; non stare a bocca aperta; non trar fuori la lingua; non mordervi le labbra; non pulirvi le dita o le mani colla saliva; non far scricciolare le dita, perché sono tutte cose che disdicono ad una educata giovinetta.»

«Nel ripulirvi il naso evitate il brutto e sconcio vizio di guardar nel fazzoletto, nè soffiate tanto forte da suonare la tromba.»

«Sbadigliando in società addimostretereste che poco o nulla vi importano gli altrui ragionamenti, e quando assolutamente non possiate evitare lo sbadiglio, fatelo in modo che altri non veda, e non oda rumore alcuno.»

E poi:

«Non sonnacchiate durante la conversazione, sarebbe disdicevole; non incaponitevi su quel che pensate e rispondete con un sì signore o un no signore ai superiori e mai con un semplice sì o no».

La disinvoltura dei rapporti moderni fra inferiore e superiore spesso giunge perfino all'irriverenza. C'è proprio da stupirsi di queste regole ormai inapplicabili.

Ed ecco alcuni punti incredibili che ci fanno allibire:

«Parlando con alcuna persona, specialmente se di riguardo, dovete stare ad una giusta distanza, senza avvicinarvi in modo da alitarle il viso... E non sputate in terra davanti alle persone... Sarebbe... più che inurbana quella giovinetta, che mostrasse ad altri alcunchè di stomachevole, o porgesse a fiutare cose puzzolenti.»

Da questo breve testo sappiamo inoltre che l'augurio corretto dopo uno star-nuto non era l'odierno «salute!», ma un «evviva!».

Arrivati al «*Modo di contenersi a tavola*» siamo sempre più perplessi. Anche qui ecco lunghe esortazioni sulla corretta posizione del corpo:

«State sedute diritte sulla persona, e curvate meno che sia possibile la testa sul piatto, non allargate i gomiti sulla tavola, nè appoggiatevi troppo sulla spalliera della sedia, nè state troppo discoste dalla tavola, e prendete guardia dal dondolarvi o dal cantarellare.»

Poi:

«guardatevi bene dal ripulire la posata con la salvietta, dal gettare gli ossi e gli avanzi per terra, dall'inzavardare la tovaglia col forbirsi le dita o le labbra, dal ripulirsi le dita nel pane, dal tossire e perfino dallo sputare e dal prendere le pietanze con le dita, dal mettersi le dita nel naso, nelle orecchie, nella bocca e dal ripulirsi i denti o peggio il sudore e il naso con il tovagliolo o nella tovaglia. E poi non stuzzicare i denti con la forchetta e col coltello, nè sciacquarsi la bocca sconciamente.»

Ancora qualche stranissima raccomandazione per chi siede a tavola:

«Non vi fate mai lecito di tirare ad altri pallottoline di pane, nè qualsiasi altra cosa, non mangiate la buccia delle mele o di altre frutta e non rompete coi denti noci, nocciuole o simili cose.»

«Finalmente non si deve in tavola far racconti di morti, o di altra cosa che possa recare dispiacere ai convitati.»

Dopo questo elenco davvero incredibile, per non lasciarvi il disgusto in bocca, raccogliamo, a mo' di dessert, alcuni saggi proverbi contenuti nel volume:

«Il medico indulgente uccide l'ammalato.» «Chi è sano è ricco.» «Il miglior medico nostro dobbiamo essere noi stesse.» «L'onore sta nelle azioni.» «Piuttosto perdere il sonno che il tempo.» «La mattinata è madre della giornata.» «L'urbanità è migliore se somiglia all'acqua limpida senza sapone.» «Il troppo guasta, il poco non basta.» «Non metter bocca dove non ti tocca.» «La donna è la casa, la donna è la fortuna.» «Una cortesia è un fiore.»

Note della Red.

¹ Ma non si dimentichi che, all'epoca della pubblicazione del libro, le contadine non facevano uso di mutande.

² Dei brani citati sono mantenuti gli errori di stampa. Interessante è comunque la lingua usata, specialmente in certe scelte lessicali.

Résumé

Un petit volume édité en 1904 à Lugano sous le nom de «La bonne Ernestine» livre les secrets de la bonne éducation des filles telle qu'on la concevait au début de notre siècle au Tessin.

La première partie insiste sur l'éducation, notamment religieuse, comprenant les devoirs envers Dieu, les parents et la famille dans son acception large, voire les devoirs envers soi-même et la tranquillité de son âme. L'instruction n'est guère présente à un moment où on la considérait plutôt comme pernicieuse aux filles.

La seconde partie donne des leçons pratiques d'économie domestique. Les indications sur la propreté du logement, la manière de préparer les repas, d'économiser les combustibles et de conserver les denrées alimentaires reflètent une précarité des moyens et des possibilités mis à disposition des ménagères d'alors qui paraissent extrêmement restraints. Il va sans dire que la diététique proposée ne correspond pas aux critères et connaissances actuelles, ne serait-ce que par le manque de crudités. Très intéressantes les indications concernant la fabrication du pain, la mise en saumure et les autres modes de conservation. Ce chapitre se termine tout naturellement par le travail d'infirmière domestique, de premiers secours et quelques renseignements de médecine populaire.

Le troisième chapitre concerne les travaux d'aiguilles. Le tricot est encore réservé à la confection de bas et de chaussettes. La couture du linge de corps et de maison est expliquée de manière fort détaillée et intéressante. Une très grande importance est attribuée aux raccommodages.

Le quatrième chapitre donne quelques notions de comptabilité domestique extrêmement simple. Le cinquième et dernier chapitre par contre, dédié aux bonnes manières est à lui tout seul une mine de renseignements. Certes, la plupart des prescriptions d'alors prêtent aujourd'hui à sourire, mais mis en rapport avec nos mœurs actuelles (ce que l'auteur fait avec un réel savoir-faire tout au long de l'article) elles nous font aussi regretter les valeurs d'intercommunication et de respect humains qui en résultaient.

R.-C.S.