

soma; la domenica mangiano l'agnello, o pane sminuzzato colle uova e lo strutto di porco, o la *castradina* (carne di castrato tagliata a pezzetti, seccata, salata e affumicata) condita in un modo ai nostri olfati particolarmente disgustoso; la vitella e in genere la carne bovina non conoscono: e negli altri giorni aglio e cipolle a tutto pasto.

Senza dubbio si può dir molto in difesa dell'aglio e della cipolla: in Egitto erano tanto saporiti che gli Ebrei li preferivano alla manna celeste: e nell'antichità i Greci e i Romani non li pregiavano meno che i moderni compatriotti di Don Chisciotte. Furono lodati da Socrate; coll'autorità veneratissima di Omero sosteneva Nicerato che fanno meglio gustare il vino: Callia pretendeva che ispirano coraggio sul campo di battaglia: Carmida notava che giovano a stornare i sospetti delle mogli gelose, giacchè i mariti che ritornano a casa con quel profumo in bocca non è da supporre siano freschi di convegni amorosi (uffizio che ai tempi nostri si può meglio domandare al sigaro); i Greci moderni attribuiscono loro la virtù di neutralizzare il mal occhio....

Sarà tutto vero; ma è pur vero che i Morlacchi ne abusano. La loro lingua serba è ricchissima di varianti per esprimere tutte le varietà degli aglio e delle cipolle. Loro si chiamano *slavi*, gloriosi; si chiamano *hulah*, potenti; ma noi li sentiamo orribil-