

gioni per parte loro allo sposo. Non è già, che lo sposo anche da per se solo non fornisca abbondantemente de' cibi la Tavola per tutta la comitiva, anzi se l'entrata non è andata bene, non v'è alcuno, che si ammogli, e a un di presso i Morlacchi sono del parere di quel Poeta, che „senza Cerere, e Bacco, Venere si raffredda.“ Il soverchio apparecchio per queste Feste Nuzziali potrebbe laziare una compagnia, sei volte maggiore, e ciò si fa specialmente ad oggetto, che tutti i passeggiere vengono invitati, e per tutto il tempo delle Nozze ora gli uni, ed ora gli altri mangiano, e giorno, e notte per così dire. Fra le piattanze che i Morlacchi fanno preparare, le più stimate sono i polli fritti alla loro usanza (b) e le Torte, non già di latte, e farina, che sono detestabili a qualche palato. Si mangia di ogni sorte di vivande, le più preziose, che si possono trovare ne' loro Villaggi, e che sono le più alla moda fra loro. Il FORTIS affidato alla testimonianza di San

V 2

Ge-

---

biano derivata la voce stravizzo. Ma si può far uno stravizzo, senza che vi sieno Feste Nuzziali. Per questo i Morlacchi, cui non mancano espressioni, chiamano *Pirovi* le Feste Nuzziali.

(b) Il modo, con cui preparano i Morlacchi i polli fritti è il seguente. Dopo essere semi-cotti nell'acqua bollente, li tagliano in pezzi, e li fan friggere nel burro. Dopo ciò vi si mette sopra essi la concia di aglio pesto, e latte inacidito, ed in mancanza di questo dell' aceto. Uh! che cosa stomacchevole, e ributtante per un palato Francese! A qualche Milord piacque oltre modo questo cibo. Io per me seguito quell' antichissimo, e ormai decrepito proverbio, che de' gusti non convien disputare.