

che son chiamati *frater*, un maestro speciale e tre aiutanti; oltre a ciò ogni vascello aveva uno o due chirurghi. »

Delicatissima è a bordo la faccenda dei viveri. Il dispensiere generale del vascello aveva dunque impiego geloso. Eragli affidata anche l'acqua; i viveri consistevano in carne e pesce salato ed in biscotto; questo si distribuiva ogni sabato, così anche il burro ed il formaggio. Vino, birra e sidro, ed acqua si distribuivano giornalmente. Sulle flotte di Spagna i viveri erano smaltiti crudi, di modo che il condizionarli doveva ingenerare non lieve confusione. Sino a pochi anni fa mi è noto che codesta consuetudine vigea tuttavia presso i Turchi. Il Fournier molto giustamente critica il sistema spagnuolo. Francesi ed Olandesi avevano il cuoco che riceveva dal dispensiere i viveri e li cucinava ai differenti *piatti* (che noi or chiamiamo ranci), composti di sei od otto persone. « Una flotta ben regolata fa minestra due volte al giorno di semola, o di fave, o di piselli. » Il cuoco aveva dritto ad un terzo del grasso che schiumava dalla minestra; un altro terzo serviva per condimento; e l'ultimo per ingrassare i ritorni delle manovre.

L'acqua potabile si teneva, come ho detto altrove, in botti; frequentemente « si corrompeva appena si provavano i primi caldi alle Canarie; ho visto alcune botti che puzzavano pochi giorni dopo che erano a bordo. » Varî sistemi erano in uso per purificare l'acqua; uno consisteva nell'esorla per due o tre notti consecutive al sereno ed al mattino spegnervi dentro due o tre volte un ferro rovente. Altro sistema batterla colle verghe o rovesciarla da un vaso all'altro, insomma ossigenarla. Se era nitrosa ed amarognola la si raddolciva con farina di orzo bruciato.

Nelle pagine precedenti ho dovuto parlare del primo nocchiere, dal Fournier chiamato *maître*. In Ispagna il suo ufficio era inferiore a quello del pilota; in Francia ed in Olanda egli era il primo di tutti gli ufficiali marinari e comandava tutti, salvochè i maestri cannonieri, il dispensiere, il chirurgo, il cuoco ed i soldati. Aveva in carico corpo, attrezzi e contenuto del vascello ed anche la responsabilità del governo della velatura; ma non poteva dar verun gastigo, fuorchè, manovrando, qualche colpo di corda