

nutrono nelle valli e vivono nella laguna, anche dei più abbiatti. Ciò non solo per conservarne la specie, ma altresì perchè Venezia avesse sempre una discreta quantità di questo alimento. Inoltre aveano fissato il prezzo relativo alla qualità e grandezza del pesce; e ciò leggerete scolpito in una lapide, che sta nella pescaria grande a Rialto. Erano poi rigorosissimi a visitare questo cibo fino anco presso coloro che lo vendono cotto, onde scoprire se cominciava ad impudrirsi, e se il trovavano guasto, lo facevano tosto gettar nei canali. Vietarono altresì che per conservarlo fresco il si ponesse nel ghiaccio, perchè tal metodo s'è utile da una parte, è dannoso dall'altra, rendendo il pesce del tutto insipido. E perchè i pescatori fossero obbligati a venderlo con sollecitudine, non poteano alla state coprirsi di tende, e nel verno doveano premere la terra co' piedi ignudi.

Sarei troppo lungo se descrivervi volessi tutte le ottime leggi fatte dagli antichi veneti sopra il particolare della vendita dei cibi ed ogni altro oggetto. Avevano dette leggi per base una severa giustizia, non volendosi assolutamente che gli artieri od i venditori trappolassero della menoma cosa nè il cittadino nè il forestiere. Dirovvi soltanto che i vinaiuoli non potevano vendere che una sola qualità di vino di fissato prezzo. Cosicchè una bottega vendeva il vino da 20 soldi alla misura, altra da 24, ec. In tal maniera non era possibile che il venditore ingannasse col dare il vino da 20 per 24.

Era fino stabilito il tempo preciso della vendita delle frutta; e ciò perchè a chi voleva soddisfare il desio di mangiar le primizie, non accadessero quegli incomodi prodotti dalla immaturità di queste produzioni della natura. Per esempio era con formalità portata nella erberia a Rialto nel mese di maggio la mostra delle prime mature ciliege; ma la vendita non cominciava che al primo di giugno. I poponi ed altre frutta non potevano venderli prima del settembre.