

In quel giorno mangiai a tavola per minestra del riso, fatto, come dicono a Venezia, alla becciera, cioè all'uso dei beccai. Friggono in una padella delle cipolle con midolla di bue; poi là vi gettano il riso che avvolgono un poco. Vi aggiungono del brodo concentrato di bue e molto formaggio lodigiano. Tale minestra è densa; ed il riso giusta il costume dei veneziani è poco cotto. Questo cibo corrisponde circa al risot dei milanesi.

Mangiai dello storione, ed una frittura eccellente di totani detti in Venezia calamari, alternandola con insalata. Dissi a Segur, che essendo rinomatissime le ostriche di Venezia, desiderava mangiarne. Ma il mio amico mi rispose che al presente, non se ne trovavano.

Come! diss'io maravigliato. Questi crostacei non se ne stanno sempre immobili nel fondo dell'acqua?

Rise Segur, e mi rispose: le ostriche vi sono anco al presente nell'acqua, ma n'è proibita la pesca, perchè siamo di estate. Se i pescatori ne colgono in questo tempo, vengono castigati. La proibizione dura quei mesi, che non hanno la lettera *R* come maggio, ec. e cessa in quei mesi in cui detta lettera si ritrova. Nei mesi estivi le ostriche diconsi *da latte*, perchè contengono un liquore biancastro. Il popolo ritiene che il mangiarne *da latte* faccia male, e che perciò di caldo sieno proibite. Ma il vero motivo del divieto è per conservarne la specie. Nella state le ostriche divengono feconde, e si è col microscopio scoperto che quel bianco liquore è formato da un numero immenso di ostriche picciolissime.

Gli antichi veneziani fecero sopra i pesci, delle ottime leggi. Proibirono la vendita di que' pesci, che ancor giunti non fossero ad una discreta grandezza. Ad una colonna dell'esterno della chiesa di san Giacomo di Rialto sta impressa la misura, che aver doveva l'ostrica e la sardella per essere vendute. Fu fissata la stagione per la pesca dei pesci, che si