



DIREZIONE: — Camerata dei Grandi — MONDRAGONE.

— Abbonamento annuo L. 3.50 — Semestrale L. 2.00 — Numero separato L. 0.15 —

Camerata dei Mezzani ~ Anno 1909-10



Fila a sedere - Puccinelli Enrico, Naselli G., Bruno Luigi, Strigari, Fucini Giovanni.
2^a fila - Carlotti Antonio, De Paolis P., Pace N., P. Jannelli, Parlato P., Massimo, Telesio G., Ricci, Marcello S.
3^a fila - Vannicelli, Episcopo, Malenchini, Pulejo, Ciampa M., Ciampa V., Platania.
4^a fila - Filo R., Sabatucci, Lorenzoni, Büchy, Filiziani, Carlotti Andrea.

REGIT MIHI MAGNA QUI POTENS EST

Quae lingua terrae, linguave siderum
 digno perennet munera carmine
 quot Te Deus quantisque in omne
 Omnipotens cumulavit aevum?

Ab usque cunis fas Tibi vulnerum
 vitare soli tristia: Te licet
 unam erubescendo parentis
 dedecore enituisse puram.

Nam colla prorsus turgida conterens
 anguis pudico tartarei pede,
 non ante devictis averni
 regibus horribilique Diti

nectis catenas. Quis Tibi coruna
 non rite flectens undique serviat?
 daemon quis obniti laboret
 virginea domitus sagitta?

Secū jam superni Progeniem Patris
materna specto iussa facessere;
mirum! Tibi se subdit orbem
qui regit imperio paventem.

Mensam beatae tempora debita
vitae, nec atri vulnera funeris
passam, thriumphales ad arces
Te rapit impatiens olympus.

Hic diva sidis maxima caelitem,
mundi potentem dum resonat polus,
Teque aemulo cantu beatam
terrigenae superique dicunt.

Quisnam secundam Te sibi praedicet?
Tecum aut quis aequis certet honoribus?
se sponte dum victum fatetur
Angelus ipse stupetque dona.

Omnes o grates solvite provido
Deo perennes, saepe pot'ntiā
qui sublevans obscura promit
muneribus decoratque summis.

G. V.

Sacerdoti novelli

Il « Mondragone » invia i suoi più vivi e sentiti auguri al P. GENNARO PENNACCHIO ed al P. BENEDETTO BONDI, che giorni fa per la prima volta, offrono all' Eterno l' Agnello Immacolato Cristo Gesù.

Indirizzi di Convittori abbonati al " Mondragone " in vacanze

Bruno Fernando - S. Giorgio a Cremano (Napoli).
Samperi Nicola - Arcireale (Catania).
Saviano Ottavio - Sarno (Salerno).
Sauve Luigi - Spoleto.
Gaetani Orazio - Via Michele Amari - Palermo.
Alberti Giuseppe - Benevento
Carpinati Carlo - Acirealè (Catania).
Galeotti Giovanni - Chiusi.
Cosentino Domenico - di Mondragone.
Marcello Marcello - Piazza Ienne 6 - Cagliari.
Fabbrocino Vincenzo - Torre Annunziata (Napoli).
» Mario » » »
Cortesi Vincenzo - Frascati (Roma)
D'Avalos Carlo - Via dei Mille - Palazzo del Vasto - Napoli.
D'Avalos Fernando - Via dei Mille - Palazzo del Vasto - Napoli.
Telesio Enzo - Via Pontano - Rione Amedeo, 7 - Napoli.
D'Emarese Cesare - Piverone (Ivrea).

Maresca Alfredo - Riviera di Chiaia 211 - Napoli.
Amat Antonio - Via Cannelles, 22 Cagliari.
Lauretti Alfredo - Vallecorsa (Roma).
Franz Fernando - Roma - Via Depretis 44.
Pozzi Attilio - Corso Umberto I, 4 - Roma.
Gambino Francesco - Piazza dei Martiri - Catania.
Marchetti Luigi - Corso Vittorio Emanuele - 51 - Roma.
Muti Giulia - Frascati - Villa Muti.
Ventrone Camillo - Via Bisignano, 11 - Napoli.
Parlato Pasquale - Gragnano (Napoli).
Filo Riccardo - Nola per Cimitile (Caserta).
Ciampa Michele - Piano di Sorrento (Napoli).
Vannicelli Ludovico - Grottammare (Marche).
Puccinelli Enrico - Piazza Indipendenza, 8 Firenze.
» Giovanni » » »
Pace Nunzio - Viale XX Settembre - Catania.
Massimo Leone - Palazzo Massimo alle Colonne - Roma.
De Paolis Pietro - Piazza Rondanini, 48 - Roma.
Sabatucci Franz - Civitanova (Marche).
Buchy Antonio - Sarno (Salerno).
Carlotti Andrea - Villa Carlotti - Garda (Verona).
» Antonio » » » »
Marcello Salvatore - Mondragone.
Naselli Giovanni - Rue Herode l'Attique, 9 - Atene (Grecia).
Morosini Almorò - Colle Umberto (Treviso).
Episcopo Pasquale - Maglie per Poggiardo - (Lecce).
Malenchini Piero - Carcagnano (Parma).
Filiziani Bernardino - Casella postale 196 - Roma.
Strigari Antonio - Villa Strigari - Resina (Napoli).
Pulejo Federigo - Cassibile (Prov. di Siracusa).
Lorenzoni Bernardino - Rieti (Umbria).
Ricci Carlo - Montesicuro (Marche).
Platania Ignazio - Corso Vittorio Emanuele 115 - Arcireale (Catania).
Bruno Luigi - San Giorgio a Cremano (Napoli).
Starita Gennaro - Via Berio 3 - S. Giorgio a Cremano (Napoli).
Sanfelice Francesco - Villa Zarone - Teano (Caserta).
Zaccone Sante - Ditta Zaccone - Via XX Settembre - Messina.
Zileri Camillo - Pilastro (Parma).
Marcello Claudio - Piazza Jenne - Cagliari.
D'Ayala Diego - Mondragone - Frascati.
Datti Alessandro - Corso Vittorio Emanuele 75 - Roma.
Queirolo Domenico - Salita nuova del monte 5 b - Genova.
Alberti Aldo - Benevento.
Emo Alvise - Palazzo Loschi - Vicenza.
Maiorana Benedetto - Catania.
Varano Rodolfo - Riviera di Pisa (Pisa).
Silenzi Giannetto - Via Nazionale 184 (Palazzetto Rospigliosi) Roma.
Paternò Giovanni - Via Etnea - Palazzo del Toscano - Catania.
Capece Galeota Gius. - Villa Esperto a Vendicio - Formia.
Ricciardi Riccardo - Riviera di Chiaia 217 (Napoli).
Beneventano Umberto - Catania.

Avanzi di Tuscolo⁽¹⁾

Il tempo con sue fredde ali vi spazza
Fin le rovine.

(FOSCOLO — *I Sepolcri*)

Seduto sui gradini del teatro, monumento grandioso dell'antica Tuscolo, di questa illustre città che combattè non poche volte la superba Roma e la vinse, di questa città di cui ora non rimangono che sassi ammonticchiati sui sassi, rottami di colonne, minuti pezzi di ornati e di iscrizione dispersi qua e là, penso alla caducità dell'umane cose e un pensiero triste mi invade l'anima e mi tormenta il cuore.

Ecco qua il teatro, formato ad emiciclo, col'orchestra ed il piccolo pluteo forse a separare il meniano inferiore dalle sedie dell'orchestra. La cavea ed i gradi sono quasi interamente conservati e gli spettatori di qua sedendosi riguardavano Roma.

Ma non è solo il teatro ben conservato: lungo le mura dal lato sinistro di chi venga da Frascati si vede il castello delle acque formato ad arco acuto con tre divisioni per le quali passavano le acque, uscenti poi per un cunicolo sotterraneo praticato nel masso naturale.

Prima di questo castello, c'è una fontana che aveva l'acqua dello stesso castello, fontana che porta incise queste parole:

Q. COELIVS. Q. F. LATIN. M. DECVMV
AED. S. S.

Cioè Quinto Celio, figlio di Quinto Latino e Marco Decumo edili fecero fare la fontana per decreto del senato.

Forse un'altra apertura ad arco che sta qui presso metteva ai pubblici bagni e quegli avanzi di fabbriche lungi dal recinto delle mura o erano case o sepolcri i quali per antica legge dovevano essere fuori la città. Così si osserva buona parte di lastricato dell'antica strada e dell'antica rocca che diede principio alla città tuscolana.

Fra le opere di sculture figurate rinvenute tra le rovine della città e delle prossime ville e che ora stanno in diversi musei, sono degne di memoria la statua di Gneo Velineio patrono, figlio di Gneo, personaggio togato e benemerito del municipio; così le due famose Rutilie che veggonsi nel museo Vaticano. Così nel Museo Vaticano si trova pure il celebre mosaico, rappresentante lo scudo di Minerva.

Si son trovate bellissime pitture nella casa dei Cecili, degli stucchi con figure rilevate in fondo rosso con dorature, delle terre cotte tra le quali un fregio di putini ed un bassorilievo che rappresenta l'infanzia di Giove.

Eppoi abbiamo le iscrizioni molto importanti per la storia. Una di queste, p. e. si rinvenne in una vigna presso Tuscolo, ed è un epitaffio che

certo Elpidio fa a sua moglie Gavia in cui egli dicesi procuratore delle ville tuscolane.

GAVIAE
HELPIDI
VGORI SANCTISSIMAE
TIT. FLAVIVS. AVG. L.
EPAPHRA
PROC. VILLARVM
TVSCVLANARVM

Un'altra esisteva nella Villa Mondragone scolpita in un piedistallo in onore di Marco Aurelio Antonino:

IMP. CAES. M. AVRELIO. AN
TONINO, PIO. FELICI. AVG
PRINCIPI INVENTVTIS NV
MINI PRAESENTIA RESTITV
TORI ET CONSERVATORI
SEMPER VITAE ADQVE
DIGNITATIS. SVAE: DE
VOTISSIMVS NVMI
NI EIVS
M. AEMILIVS. MECER
FAVSTINIANIVS
V. C.

E molte altre finalmente che riguardano la famiglia Mamilia famosa nella storia tuscolana, la Papilia, la Furia ecc. ecc.

Si rinvennero anche dei bolli nelle fabbriche tuscolane, come quello che appartiene alle fabbriche di Cicerone e dei Cecili, portando gli antichi mattoni i nomi o dei fabbricatori o dei proprietari della fabbrica per la quale si mettevano in opera.

Ecco che cosa rimane di una sì poderosa città, di un popolo che rivaleggiò colla stessa Roma!

R.

Spigolature

Tavola e cibi

È ipotesi generalmente ammessa che, siccome avviene ancora ai di nostri presso i Polinesi, i primi uomini della terra traessero unico nutrimento dai vegetali, e che soltanto dopo la scoperta del fuoco — (dall'epoca, cioè, delle renne) — essi abbian sentito sempre più vivo il bisogno di sottomettere gran parte dei cibi, all'azione di quell'elemento.

Da ciò la cottura dei cibi e, quindi, la cucina; questo segno di civilizzazione che non a torto si disse abbia sempre esercitato una vigorosa influenza sull'evoluzione delle razze.

Ma come gli usi cambiano da un'epoca ad un'altra! Quali diversità di cucina e di tavola fra tempo e tempo, fra paese e paese, fra popolo e popolo!...

Se si ascende, ad esempio, alla prima età di Roma, si trova che i Romani viveano solo di latticini, di legumi e d'una specie di polenta (*puls*) la

(1) Dalle lettere di Oreste Raggi: « *Sui colli Albani e Tuscolani* ».

quale teneva le veci del pane, e che solo in certe occasioni straordinarie essi mangiavano della carne. Saltando invece ai tempi di Roma imperiale, troviamo spenta la primitiva semplicità e le raffinatezze più dispendiose e sregolate invadere le tavole dei Quiriti!

Le intemperanze di Vitellio costarono in otto mesi di regno, oltre 112 milioni di nostre lire! L'imperatore Massimiliano si nutriva con 20 kg. di carne al giorno, ed è storico che uno degli Apici si desse morte perchè rimastagli una sostanza di soli 2 milioni di lire, sembravagli non più possibile di cibarsi lautamente o dover presto morir di fame!

* *

Gli Ebrei mangiavano seduti sul pavimento, secondo l'uso degli Orientali: gli eroi d'Omero seduti sulle sedie. I Romani, a imitazione de' Greci e degli Asiatici, mangiavano coricati sui letti.

Siccome oggi i Turchi stanno seduti a terra sui talloni e i Giapponesi sui ginocchi.

* *

Uno sguardo intorno al mondo, offre naturalmente il mezzo di osservare sommariamente i contrasti bizzarri di vitto che esistono almeno fra i popoli che non sono fra i più vicini a noi.

E vediamo così gli Ottentotti cuocere all'aria aperta e sui carboni ardenti del maiale selvatico o dei pezzi di rinoceronte, d'elefante, rinvenuti d'ordinario nelle foreste, giacchè i disagi della caccia non sono fra le ambizioni di quelle genti.

E i Tartari mangiare le vivande crude, perchè cotte le troverebbero senza gusto!

E gli abitanti delle Caroline non cibarsi che di pesce e di frutta e considerare disonorato quell'uomo che beve per gola e non a scopo medicinale l'unico liquor fermentato che essi conoscono.

Nelle nuove Gallie del Sud, in Australia, vediamo che i viscidì serpenti neri formano il cibo ordinario, quando in mancanza di meglio, quelle brave popolazioni non si accontentano di grosse formiche.

Una cucina addirittura disgustosa per noi è poi quella degli abitanti delle isole Sandwich. Le mense ordinarie abbondano d'una brodaglia fatta di farina ed erbe odorifere, indigene, e sulla quale i commensali prodigano tradizionalmente un tributo copioso di... getti salivari, con una disinvoltura ed una compiacenza di cui noi ci sentiremmo davvero incapaci!

Ancora qualche appunto.

I Patagoni si cibano, dopo una caccia perigliosa, di carne di tigri. Altrettanto i Gaoutcho i quali però prediligono la carne di cavallo.

A Ombay, (l'isola temuta, della Malesia) gli abitanti adottano una nutrizione specialissima: sono antropofagi!... Essi fino dall'età infantile, fan prova della robustezza dei denti sulle carni dei propri genitori e poichè l'antropofagia è per essi una istituzione sacra, essi si divorano orridamente a vicenda semprechè, beninteso, manchi loro l'op-

portunità di saziarsi sulle saporitissime carni bianche di noi Europei!

Gl'Indiani di Niemaes cuociono ancora entro vasi di corteccia di betulla.

Nel Madagascar è usanza di distribuire le vivande, specie nei pranzi ufficiali, con razioni tanto più abbondanti quanto maggiore è il riguardo che al commensale si vuole esternare. Questo sistema è vieppiù originale inquantochè, per la speciale gradazione delle quantità spettanti ai singoli convitati, si distribuiscono a questi e piatti e forchette e bicchieri etc... di proporzioni così grottescamente disperate da salire dalle misure minuscole ad alcune addirittura ciclopiche!

In Germania, a memoria quasi delle pietre ardenti (il primitivo sistema di accensione), s'usa ancor oggi di riscaldare il punch od altra bevanda mediante un ferro od una pietra infuocata.

La base delle vivande, durante il 16. e il 17. secolo era, anche nelle campagne, la carne: i legumi non formano una predilezione a quei tempi.

Supponendoci però trasportati al principio del 17. secolo ed osservando le regole della tavola, allora vigenti, c'è di che rimanere sorpresi ed anche di che sorridere!

Non troveremmo, ad esempio delle vere e proprie sale da pranzo: borghesi e patrizi li vedremmo riuniti a mensa nelle anticamere. Sulle tavole non vedremmo bicchieri: coloro che dovessero bere ne richiederebbero man mano i serventi. Vedremmo infine i commensali tutti col cappello in testa e che all'inizio del pranzo, e dopo un'abluzione alle mani, il capo mensa recita il *Benedictus* devotamente da tutti ascoltato!

E deschi, e ciotole e coppe e vasellame non mancarono alle mense più antiche.

(continua).

Giuochi a Premio

1. Bizzarria.

Sè un augellino — di color scuro
In cinque parti. — lettori, fo
A una vocale, — ne son sicno,
Altra vocale, — lettori, dò

2. Bizzarria.

Da una lettera e da un sale
Pianta avrai, sai dirmi quale?

3. Scambio di genere.

In cielo cercami
Al mascolino:

In fondo al pelago
Al femminile.

Ultimo termine di soluzione il 20 Agosto.

TITI FELICE GERENTE RESPONSABILE

Frascati — Stab. Tip. Tuscolana