

## IL VITTO NEGLI ISTITUTI DELLA CONGREGAZIONE DI CARITÀ DI URBINO ALLA FINE DELL'OTTOCENTO

di  
Sergio Pretelli

1. La Congregazione di carità urbinata, negli anni a cavallo tra Otto e Novecento, amministra l'*ospedale* di Santa Maria della Misericordia, i *conservatori* femminili uniti con annesso *ricovero* delle valetudinarie, l'*orfanotrofio* maschile e il *brefotrofio*. Per i rifornimenti alimentari ad essi, il Consiglio di Amministrazione della Congregazione indice gare d'asta: pane, carne, latte e formaggio, uova e coloniali.

Per gli altri generi i singoli istituti vengono autorizzati a servirsi direttamente presso i fornitori esistenti sulla piazza. L'*ospedale*, che ospita infermi poveri di ambo i sessi, non rifiuta le persone non miserabili, né quelle affette da malattie celtiche, purché paghino la retta giornaliera prevista dalle leggi e dai regolamenti<sup>1</sup>.

L'*Ospedale* può ospitare cinquanta persone ed è dotato di un organico di diciassette unità lavorative<sup>2</sup>. L'*orfanotrofio* maschile ha circa dodici orfani, che tiene fino ai quindici anni<sup>3</sup>, i *conservatori* femminili hanno nell'*orfanotrofio* circa venti orfane, le *valetudinarie* circa diciotto,<sup>4</sup> due le adolescenti povere, otto gli esposti nel *brefotrofio* con altri sistemati presso privati<sup>5</sup>.

L'appalto per la fornitura di commestibili per gli istituti dipendenti dalla Congregazione avviene per asta pubblica col metodo della candela vergine; l'asta è sul quantitativo previsto per un anno, prorogabile per altri due, salvo disdetta di una delle parti entro il mese di settembre. Il prezzo d'appalto deve rimanere invariato per tutta la durata del contratto, mentre la quantità annua richiesta è approssimativa, per cui la maggiore o minore quantità di consumo non preconstituisce il diritto, né all'Amministrazione né ai fornitori, ad abbuoni o compensi<sup>6</sup>.

Appositi capitolati di appalto, a disposizione dei concorrenti, specificano in maniera dettagliata la qualità dei generi, condizioni e modalità delle forniture e dei pagamenti.

La prima offerta al ribasso, sui prezzi indicati, non potrà essere inferiore al due per cento, mentre le successive non potranno essere minori dello zero e cinquanta per cento<sup>7</sup>. Nella gara d'appalto per le forniture di commestibili per il triennio 1894-1896, il primo lotto per il pane viene assegnato nell'ultima offerta, fatta durante l'accensione della quinta candela, essendosi la sesta spenta senza ulteriori offerte. Il secondo lotto, fornitura delle carni fresche, il terzo

per le carni suine stagionate, il quarto per il latte vaccino, il quinto per le uova, vanno deserti e viene dichiarata la diserzione d'asta, non essendoci state offerte durante l'accensione di tre candele consecutive. Si procederà quindi a un nuovo incanto a termini abbreviati o si andrà a trattative dirette con i fornitori. Per il sesto lotto, quello dei coloniali, l'assegnazione avviene alla terza candela, essendosi consumata la quarta senza altre offerte<sup>8</sup>.

2. Per la carne possiamo fare alcune considerazioni mettendo a confronto tre appalti: quello del 1889 valido per il triennio 1890-1892, quello del 1893 valido per il triennio 1894-1896, quello del 1898 valido per il triennio 1899-1901<sup>9</sup>.

generi	prezzo a kg.		prezzo a kg.		prezzo a kg.	
	1889	1893	1893	1898	1898	1898
carne di bue, manzo, vitello, tacchino	kg. 2638	1.5	kg. 2570	1.5	kg. 3575	1.35
carne di castrato	930	1.12	750	1.15	650	1.05
carne suine: lardo strutto, prosciutto, mortadella, salami	725	1.20	600	1.90	210	2.45
totali	kg. 4293		kg. 3920		kg. 4435	

Le variazioni quantitative nel decennio sopra indicato non sono rilevanti, appena 142 chilogrammi di carne in più in un anno, legato quasi sicuramente a maggiori presenze negli istituti. Si registra invece un salto qualitativo con un maggior consumo di carne bovina (+ 937 kg.), un sensibile calo nel consumo di castrato (-280 kg.), una notevole diminuzione di carne suina (-515 kg.).

Su quest'ultimo genere ci sono due considerazioni da fare: 1. sul prezzo, che nel decennio raddoppia, mentre per gli altri due generi si ha addirittura una flessione; 2. sulla qualità o meglio sulla elaborazione dei cibi con lardo e strutto, come condimenti, essi vengono surrogati dall'olio di oliva<sup>10</sup>, già in progressivo aumento nel 1893 (+ 146 kg. sui 632 consumati nel 1889)<sup>11</sup>, a sua volta surrogato nella sua funzione "per ardere" dal petrolio (+ 324 rispetto

ai 716 litri del 1889)<sup>12</sup>.

L'acquisto del lardo e dello strutto, nel 1893, è rispettivamente di kg. 300 a lire 1.55 il kg. e di kg. 160 a lire 1.70 al kg. che passano, nell'asta del 1899, a kg. 50 più kg. 50 a lire 1.50 al kg. facendo quindi registrare nel prezzo una leggera flessione, mentre gli insaccati (prosciutto, mortadella, salami, cotechino) subiscono un brusco aumento di prezzo, passando da lire 2.40 al kg. (consumo 1893 kg. 140) a lire 3.40 nel 1899 (consumo kg. 110). La carne suina stagionata è distribuita in tutti gli istituti. Le altre carni (bue, manzo, vitello, tacchino, castrato) sono usate prevalentemente per il bollito. Solo all'ospedale è prevista carne per pietanza, scelta ed adatta "per rosto ed altri condizionamenti"<sup>13</sup>.

Ogni istituto, con il proprio cuoco o altra persona incaricata, fa il prelievo giornaliero di carne, in base alla tabella vittuaria, nel negozio dell'appaltatore alle prime ore del mattino o secondo le consuetudini. Con la carne è prevista la fornitura della neve o ghiaccio di conserva con addebito di 5 centesimi il Kg.<sup>14</sup>. Infine i capitolati d'appalto contengono disposizioni sui buoni di consegna, sulla qualità della carne<sup>15</sup>, sulle procedure di contestazione e sulle forme di pagamento.

Per gli altri generi commestibili, nel periodo 1889-1893, si registra un sensibile aumento dei consumi, da collegarsi, in buona parte, alla ristrutturazione amministrativa del 1890<sup>16</sup>. Abbiamo:

genere	ente	anno 1889	prezzo al kg.	anno 1893	prezzo al kg.	diff. in + in -
pane	ospedale cons. femm. orf. masch.	4669	0.30	4958	0.27	+ 2229
		8149		9430		
		2201		2860		
		15019		17248		
pasta	ospedale cons. femm. orf. masch.	580	0.58	438	0.56	+ 119
		299		521		
		83		122		
		962		1081		
fiore	ospedale cons. femm. orf. masch.	160	0.44	350	0.43	- 160
		390		111		
		80		9		
		630		470		

Si appaltano due qualità di pane: il *pane bianco*, fatto con fiore di farina<sup>17</sup>, in "piccie" da sei pagnotte, ognuna di 167 grammi corrispondenti a un chilo di pane, per l'ospedale; il *pane traverso* (metà farina e metà mezza farina)<sup>18</sup>, in filoni da un chilo, diviso in tre pani da 333 grammi l'uno, per tutti gli altri istituti.

Il pane per l'ospedale deve essere fatto la notte antecedente la consegna, escluso quello per le zuppe che, come le forniture del pane traverso, sarà del giorno precedente.

La pasta dovrà essere di "tutto semolino", bene condizionata e asciutta come i campioni depositati in Amministrazione. E il fiore corrisponderà al numero uno del molino Albani di Pesaro. Pasta e fiore saranno prelevati, con buoni a matrice, nel negozio dell'appaltatore, al contrario del pane, consegnato a domicilio.

Notevole è pure l'incremento dell'acquisto di uova e di latte vaccino; cala invece quello del formaggio, che passa da *companatico* ad accessorio per condimento, probabilmente per l'alto costo che, nel giro di quattro anni subisce un aumento di circa il cinquanta per cento. Il latte vaccino, che nel 1889 era consumato solo in ospedale, entra con l'asta del 1893 anche nell'orfanotrofio femminile ed annessi con sensibile incremento in ambo gli istituti.

La tabella seguente, ricavata dai rendiconti delle ditte vincitrici di appalto, mostra le differenze<sup>19</sup>:

generi	ente	1889	prezzo unit.	1893	prezzo unit.	diff. in + in -
uova	ospedale cons. femm. orf. masch.	n.	10750	5 x 100	21744	+ 18132
			1710		8573	
			480		755	
		12940		31072		
latte	ospedale cons. femm. orf. masch.	l.	1342	0.20	3328	+ 3673
			—		1637	
			—		—	
		1342		4965		
formaggio	ospedale cons. femm. orf. masch.	kg.	—	1.59	35	2.10
			158		10	
			37		6	
		195		51		- 144

Buon incremento c'è pure nell'uso dei cosiddetti coloniali<sup>20</sup>, e cioè riso, caffè, zucchero, olio di oliva per condimento e per ardere, petrolio e legumi.

generi	ente		1889	prezzo unit.	1893	prezzo unit.	diff. in + in -
riso	ospedale cons. femm. orf. masch.	kg.	220	0.55	300	0.50	+ 145
			213		365		
			125		58		
			558		723		
zuc- chero	ospedale cons. femm. orf. masch.	kg.	122	1.82	432	1.60	+ 432
			65		186		
			—		1		
			187		619		
caffè	ospedale cons. femm. orf. masch.	kg.	28	—	37	4.70	+ 47.5
			—		33		
			—		0.5		
			28		70.5		
legumi	ospedale cons. femm. orf. masch.	kg.	—	0.24	—	0.23	— 23
			285		220		
			77		119		
			362		339		

L'aumento del consumo di riso è una ulteriore indicazione del miglioramento della dieta in ospedale e nei conservatori femminili. Non così per l'orfano-trofo maschile, che invece ne diminuisce il consumo di oltre il 50 per cento. È una prova del fatto che i vari istituti, pur dipendendo dalla stessa amministrazione, regolano le proprie gestioni sui rispettivi bilanci. Le cifre dello zucchero e del caffè per il 1889 sono confuse. Infatti nel rendiconto dei conservatori femminili sono registrati sotto la stessa voce, alla quale corrisponde l'indicazione kg 65. Quindi anche il prezzo unitario di L. 1.82 risulta alterato rispetto al reale, data la maggior incidenza del prezzo del caffè, che costa più dello zuc-

chero. Il caffè si beve in determinate occasioni e come corroborante nei casi di malessere o malattia, e si usa, come surrogato del caffè, la bevanda dell'orzo mondo<sup>21</sup> tostato, che compare nei conti del 1889, ma non in quelli degli anni successivi.

Risultano altresì dai rendiconti, accanto ai generi appaltati, modesti quantitativi di carni di agnello<sup>22</sup>, cappone<sup>23</sup>, pollame<sup>24</sup>, sicuramente consumate in occasione di feste o ricorrenze.

Il consumo di frutta è legato alla produzione stagionale. Per i conservatori femminili, nel 1889, risulta un consumo di frutta fresca di kg. 524, mentre nel 1891 è di soli kg 17 e nel 1892 di kg 53. Lo stesso discorso vale per castagne e patate<sup>25</sup>. Sempre nei rendiconti troviamo, per il 1892, una spesa di lire 126,95 per 131 chili di merluzzo (forse baccalà o stoccafisso), che diventerà componente stabile della dieta dopo il 1900.

La bevanda più diffusa è l'*acquaticcio*. Il vino, quello buono, si dà ai malati e lo si usa nelle feste. Infatti il consumo più alto di esso è in ospedale che, nel 1891, accanto alla voce *vino chiaro*, registra ettoltri 28,10, accanto a ettoltri 72 di mosto. Nel riepilogo dei conservatori compaiono tre voci, *mosto* che è un *acquaticcio*, *mosto e introduzione* che dovrebbe essere un *acquaticcio allungato*, per complessivi ettoltri 20 e *vino chiaro* per quattro ettoltri. L'orfano-trofo maschile consuma solo *mosto e introduzione* per 22 ettoltri: circa due bicchieri al giorno per ogni orfano<sup>26</sup>.

3. La dieta degli istituti, considerando i tempi, parrebbe abbastanza varia anche se, probabilmente, scarsa e non ben elaborata. È certo però che si mangia di più e meglio di come si mangi nella maggioranza delle famiglie popolari, urbane e rurali, di quel tempo. Gli interni, a leggere le domande di richiesta di ammissione<sup>27</sup> in istituto, non avevano nelle loro case quasi nulla di che cibarsi, per cui l'essere accolti, significava per loro la soluzione del problema della sopravvivenza e, apprendendo un mestiere, quello dell'esistenza.

La destinazione dei prodotti migliori per l'ospedale (pane bianco, carni scelte per pietanze, vino chiaro, caffè) rivela come si ritenga fondamentale, per il recupero di un organismo malato, il miglioramento del vitto più della somministrazione di medicine<sup>28</sup>.

Il medico e il chirurgo percepiscono lire 212,80 mensili, l'infermiere maggiore, con alloggio in ospedale, lire 900 annue, quattro infermieri lire 650 ciascuno, due infermiere 480 lire ciascuna, un economo 800 lire, un cuoco 250 più il vitto, un sottocuoco 150 con vitto, un portinaio 300, un facchino 400, due bassi serventi (necrofori) lire 3,20 per ogni decesso. Il Priore lire 1080 e il flebotomo 600, finché durano in carica<sup>29</sup>.

Le tabelle dietetiche dell'Ospedale di Santa Maria della Misericordia di Urbino per gli anni 1889 e 1892<sup>30</sup>, prevedono quattro diete:

<i>diete</i>	1889	1892	orario
dieta semplice	brodo zuppa in brodo zuppa in brodo	brodo minestra zuppa	Le somministrazioni avvengono al mattino di buon ora, alle ore 11 antimeridiane, un'ora dopo il tramonto.
un quarto di vitto	zuppa in brodo minestra, ovo, pane  minestra in brodo	zuppa minestra, ovo sorbile, pane gr. 90 <sup>31</sup>  zuppa	
mezzo vitto	minestra minestra carne gr. 60 pane gr. 80 vino dl. 0,08  minestra carne gr. 60 pane gr. 80 vino dl. 0,08	zuppa minestra carne gr. 90 pane gr. 90 vino dl. 1  minestra carne gr. 90 pane gr. 90 vino dl. 1	
tutto vitto	minestra minestra carne gr. 90 pane gr. 165 vino dl. 1,65  minestra carne gr. 90 pane gr. 165 vino dl. 165	zuppa minestra carne gr. 90 pane gr. 180 vino dl. 2  zuppa carne gr. 90 pane gr. 180 vino dl. 2	

Addizioni di vitto o somministrazioni speciali sono permesse per ordine dei sanitari senza approvazione della Deputazione soprintendente o dell'Astante

dell'ospedale<sup>32</sup>.

La differenza tra le tabelle dietetiche è solo quantitativa e si dovrà arrivare alla successiva riforma, quella del 1911<sup>33</sup>, per registrare un notevole progresso nella organizzazione della dieta, oltre che nella qualità degli ingredienti. Essa viene così ad assumere un carattere più moderno e più vicino alla nostra concezione alimentare<sup>34</sup>. La nuova tabella dietetica prevede dunque nell'anno:

<i>colazione:</i>	latte, caffè, zucchero tutti i giorni	
<i>pranzo:</i>	minestre, minestra in brodo	per giorni 104
	pasta asciutta	52
	pasta col lardo	52
	riso col lardo	52
	legumi con patate o riso	105
		<hr/>
	pietanze, carne di manza	52
	carne di castrato	104
	salumi	52
	merluzzo, tonno o altro	104
	fegato, verdura o altro	53
		<hr/>
<i>cena:</i>	salume	52
	insalata o frutta	52
	verdura cotta	52
	patate	105
	uova o frutta	104
		<hr/>
		365
	<i>pane</i> , ogni giorno, cg. 0,500	
	<i>vino</i> , ogni giorno, litri 0,400	

La direttrice dei conservatori, quando lo creda opportuno, potrà assegnare a merenda qualche frutto per companatico, purchè la spesa sia contenuta in 2 centesimi per ricoverata<sup>35</sup>.

Si veda in nota "la quantità ragguagliata per ogni ricoverata in base alla [nuova] tabella dietetica"<sup>36</sup>. Vanno posti in evidenza, per sottolineare il carattere innovatore del regolamento 1911, la proibizione di castighi corporali e il divieto di privare le alunne delle pietanze<sup>37</sup> o di altri commestibili fissati in tabella.

## NOTE

<sup>1</sup> A. GILARDONI, *Opere Pie* in "Digesto italiano", XVII, Torino 1904-1908, p. 714.

<sup>2</sup> Lettera del Presidente della Congregazione al Sindaco con la quale si fa presente che l'ospedale "per antiche regole statutarie esclude l'ammissione alle cure gratuite di individui affetti da malattie celtiche o prese per carnalità, come è scritto nei capitoli della Fraternita approvati dal Duca Francesco Maria II nel 1594". La riforma in corso prevede invece il ricovero di sifilitici poveri purchè l'Istituto venga rimborsato delle spese. Vedi anche GILARDONI, *cit.*, p. 816.

<sup>3</sup> Ospedale, ARCHIVIO IRAB URBINO (da ora A.I.U.), Questionario del 31 dicembre 1889, b. 27.

<sup>4</sup> Orfanotrofio maschile, A.I.U., *Rapporto mensile*, gennaio 1897, b. 47.

<sup>5</sup> Orfanotrofio femminile, A.I.U., *Rapporti mensili* anni 1885-1894, b. 30.

<sup>6</sup> Orfanotrofio femminile, *cit.*, *Rapporti mensili*.

<sup>7</sup> *Avviso d'appalto* del 10 novembre 1893, A.I.U., *Fraternita*, b. 41.

<sup>8</sup> *Avviso d'appalto*, *cit.*

<sup>9</sup> Verbale d'asta pubblica ad unico incanto del 30 novembre 1893, b. 41, *cit.*

<sup>10</sup> A.I.U., b. 41, *cit.*

<sup>11</sup> E. FACCIOLE, *La cucina*, in *Storia d'Italia Einaudi*, 5 i documenti, Torino 1973, p. 993 e ss.

<sup>12</sup> I consumi annui dell'olio e del petrolio per gli anni 1889 e 1893 sono i seguenti:

olio	ospedale	kg. 143	anno 1893	kg. 267	diff.	+ 124
	cons. femm.	397		407		+ 10
	orf. masch.	92		104		+ 12
						+ 146

petrolio	ospedale	l. 452	anno 1893	l. 600	diff.	+ 148
	cons. femm.	151		280		+ 129
	orf. masch.	113		160		+ 47
						+ 324

Per *olio*, secondo il capitolato, si intende olio di olivo nostrano o forestiero per condimento e per ardere. Per *petrolio*, petrolio americano di 1<sup>a</sup> qualità atlantica a casse intere di due bidoni.

<sup>13</sup> *Capitolato d'appalto per le carni del 1893*, art. 2, b. 41, *cit.*

<sup>14</sup> *Capitolato d'appalto per le carni*, *cit.*, art. 13.

<sup>15</sup> *Capitolato d'appalto per le carni*, *cit.*, art. 4: "le carni da somministrarsi saranno di qualità ineccezionali [...], dichiarate legittime dall'apposito sanitario e portanti il bollo nero e ben conservate".

<sup>16</sup> Il giornale locale "Il cittadino" del 4 ottobre 1892 nell'articolo *Il nostro ospedale*: "[...] anche nel vitto si sono portate utilissime modificazioni, e alle minestre fatte, diremo quasi con acqua calda, e al vino che per qualità figurava sempre tra i pessimi, si è provveduto in modo da dare ai poveri infermi alimentazione sana e nutritiva".

<sup>17</sup> *Capitolato d'appalto del pane, pasta e farina*, art. 2 "[...] fiore di farina che corrisponda alla marca C ovvero n. 2 del molino Albani di Pesaro." Farine più bianche sono la n. 1, la 0 e la 00, depurata da ogni cruscame e usata normalmente per i dolci.

<sup>18</sup> Lo stesso art. 2, *cit.*; "[...] pane traverso fatto con farina comune di grano, abburattata a tutto staccio, depurata del 20% di crusca, ossia nella proporzione di metà farina e metà mezza farina (escluso l'uso delle farinette forestiere)".

<sup>19</sup> Forniture di Luminati Luigi e di Ligi Antonio e F.lli, in A.I.U., *Fraternita*, b. 41, *cit.*

<sup>20</sup> *Capitolati di appalto e rendiconti* in A.I.U., *Fraternita*, b. 41, *cit.*, che riportano: "Riso, cima di seme giapponese cilindrato. Caffè Rio genuino. Zucchero fino marca Extra 1°. Olio e petrolio [vedi nota 12]. Legumi cioè fagioli rossi o bianchi, nostrani o romagnoli e ceci".

<sup>21</sup> Qualità di orzo depilata del rivestimento esterno.

<sup>22</sup> Computo di spesa triennale di vitto e combustibile per i conservatori femminili: anno 1892 carne di agnello kg. 32.

<sup>23</sup> Computo di spesa triennale di vitto e combustibile per l'ospedale: anno 1889, capponi kg. 41.

<sup>24</sup> Computo di spesa triennale di vitto e combustibile per l'orfanotrofio maschile: anno 1891, pollame kg. 12,700.

<sup>25</sup> Computo di spesa triennale di vitto e combustibile per i conservatori femminili: anno 1891 castagne kg. 53, anno 1892 kg. 192.

<sup>26</sup> Calcolato su una presenza di quindici orfani.

<sup>27</sup> Concorso a due posti per l'orfanotrofio femminile, anno 1890 in A.I.U., b. 30, *cit.* Ecco una delle domande: "Veronica Pagnoni in Piergiovanni di Urbino espone alla S.V. che fin da molto tempo tiene una bambina di anni sette di nome Erminia, figlia espurea di Anna Piergiovanni, detta la Sonnambola. La supplicante non ha mezzi per mantenere questa povera bambina mentre suo marito, detto Pietro Adagio, nella sua grave età non è in condizione di lavorare [...]".

<sup>28</sup> «Nota spese occorse nella cura dell'orfana Anna Montagna, come d'ordine del medico condotto dott. Cantelli: carne gr. 50 a cent. 50 al giorno = lire 25, vino imbottigliato lire 5, caffè, ovi, rosolio lire 5, pane bianco lire 2,50, mele lire 2, medicinali lire 6,50 per un totale di lire 46». La nota è del luglio 1892: A.I.U., b. 30, *cit.* Vedi anche P. SORCINELLI, *Regimi alimentari, condizioni igieniche, epidemie nelle Marche dell'Ottocento*, Urbino 1977.

<sup>29</sup> Pianta organica dell'ospedale approvata il 14 giugno 1892: A.I.U., *Ospedale*, b. 27, *cit.* Sul documento è stato successivamente aggiunto: "Con delibera della Congregazione del 6 marzo 1893 è stato ridotto a lire 600 il salario degli infermieri e a lire 450 quello delle infermiere per provvedere alla spesa di un infermiere supplente.

<sup>30</sup> A.I.U., *Ospedale*, b. 27, *cit.*

<sup>31</sup> Nella minuta della tabella le misure sono espresse in onces e tra parentesi in grammi: onces 3 (gr. 90).

<sup>32</sup> L'aggiunta è riportata in fondo alla tabella dietetica del 1892 e non risulta in quella del 1889.

<sup>33</sup> Conservatori femminili uniti, regolamento interno deliberato il 27 gennaio e il 10 febbraio 1911: A.I.U., b. 40.

<sup>34</sup> Inizia in questo periodo negli istituti, l'uso del caffelatte per la prima colazione.

<sup>35</sup> Aggiunto a mano sotto la tabella a p. 17 del regolamento.

<sup>36</sup> Quantità ragguagliata per ogni ricoverata in base alla tabella dietetica (p. 18 del

*Regolamento*, cit.).

latte	cg. 0,180
caffé	0,002
manzo	0,120
castrato	0,120
pane	0,500
pasta in brodo	0,070
pasta asciutta	0,110
riso	0,075
legumi con pasta	0,030
legumi soli	0,090
polenta	0,135
pesce	0,080
merluzzo	0,080
lardo per minestra con legumi	0,007
lardo per pasta asciutta	0,009
strutto per uova	0,004
strutto per polpette, cotolette	0,007
strutto per frittura di pesce	0,025
salati di maiale	0,020
sale	0,012
formaggio per pasta asciutta	0,009
formaggio per pasta con lardo	0,005
olio per la minestra	0,011
olio per insalata	0,010
olio per peperoni, salumi, ecc.	0,007
uova	n. 1
vino per le alunne	l. 0,400
zucchero per le alunne	cg. 0,005
zucchero per le maestre	cg. 0,025
vino per le maestre	l. 0,500

<sup>37</sup> Articolo 16 del *Regolamento citato*.