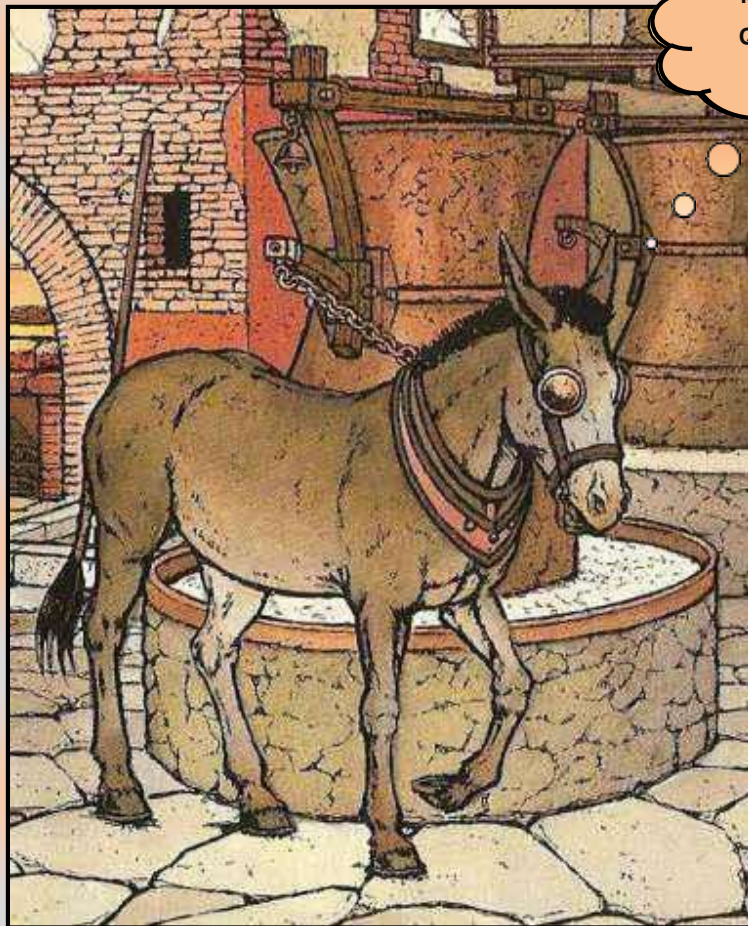


## S.P.Q.R.

### (Sunt Porci Quoque Romani!)

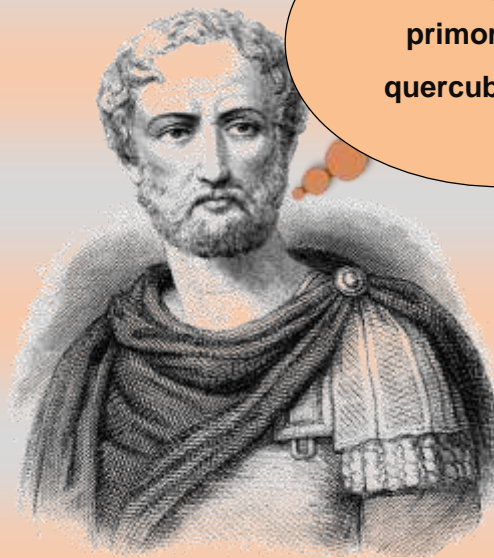
#### *GLANDES: CIBUS HOMINUM AN ANIMALIUM?*

<<Bonus velut panis>>, dicebant iam Romani, sed eorum panis interdum glandibus parabatur, parum gustosus fortasse sed valde salutaris, praesertim illis, qui nimium amabant bibere et manducare. Postquam glandes colligebantur, in molis e petris comprimebantur. Asina aderat ad molas movendas, frustra sperans se glandes esuram esse.



MELIUS ASINI  
QUAM PORCI!

Plinius Senior, in primo saeculo post Christum natum, citat acrem panem in Sardinia praesertim diffusum, e quercuum fructibus eductum.



**Est panis  
primordialis e  
quercubus acris!**

Glandes ad usum alimentare vulgus sed etiam nobiliores edebantur in saeculis aetatis medievalis edebant, quamquam cibus pauperum et priscorum putabant.





Etiamnunc, in paeninsula Coreana, glandis amulo paratur salsa patina et valde salutaris– “Dotorimuk” eius nomen-

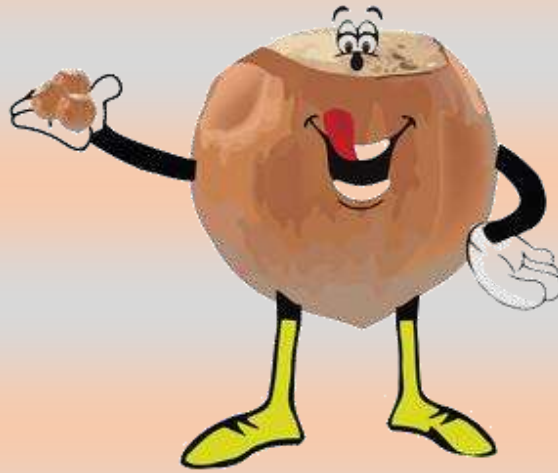
Ad eam comitandam, allium, carotae, pipera, soia, sesami semina et oleum.

---

Glandibus, autem, parabantur quoque patinae deliciosae. Et, dulcis in fundo (an melius, in furno!), ecce vobis receptum, phantasia rielaboratum at dignum gustatu!

Glandes in aqua fervida coques, dein reduces in cribro ad cramum eas decorticatas.

Addes farinam, alfitum, ova, saccharum, butyrum, citrum et cardamomum. Infer, si vis, astaphidem (uvam passam), amygdalas vel nuces (pini quoque). Coques in furno per unam horam. Saccharo asperges et patinam adpones in mensa!



Angulus curiositatis



Membrum est, cuius nomen  
glandis est origo.

At sum pudicus et non dico!

Lucia

Mattera

