



# Epidemie nell'Ottocento

Viviamo terribili momenti e ho sentito alcuni anziani che confrontano questo nemico invisibile (Covid 19) al nemico visibile delle guerre mondiali del primo Novecento.

Di solito si fa riferimento alle esperienze vissute in prima persona, ma nei secoli passati si sono avvicendate gravi epidemie che hanno mietuto vittime per mancanza di medicinali adeguati, come quelle del colera nell'Ottocento, tanto per considerare periodi relativamente vicini a noi. Nel 1831, infatti, scoppiò in Brindisi un'epidemia di colera che sul momento non fu identificata. Il medico del Comune individuò la causa della malattia come "passaggio da caldo a freddo, abuso di liquori". E, in seguito, scriverà: "prostrazione o costituzione dominante". La Facoltà Medica di Napoli inviò all'Ufficio di Igiene del Comune un opuscolo informativo "Rapporto sul Cholera Morbus (Colera proveniente dal Gange) con indicazione di criteri curativi" [empirici].

Nell'aprile del 1843 l'epidemia continuò a colpire. I sintomi erano di diverso tipo: "dolori articolari, tremore, convulsioni, febbre verminosa, delirio furioso e facce purpuree, vomito, occhi sanguigni", come dicono i documenti. La diagnosi del medico comunale fu la seguente: "tifo tetanico-apoplettico-convulsivo esantematico". Si provò una cura per i colpiti da colera: "sanguinaggio e coppe scarificate con mignatte, ventose, unzioni mercuriali, belladonna, bagni tiepidi, olio di ricino e purgativi in genere". La gente, però, continuava a morire con "difficoltà di respiro".

Nel mese di maggio gli ammalati cominciarono ad essere curati con "antiflogistici e diuretici, con pomata mercuriale e antigottosa". Il Magistrato Supremo di Salute con il "Regolamento per il tifo tetanico apoplettico" consigliava ai medici "bagno tiepido, unto di mercurio a larga mano lungo la colonna vertebrale e gli arti inferiori. Coppe scarificate o le ventose applicate sulle ferite lasciate dalle mignatte lungo la spina, i senapismi volanti negli arti inferiori e i piedi luvi senapati." "Olio di ricino, il mercurio dolce, la pozione purgativa del Dottor Andres nei bambini, e l'olio di Croton liliun nei casi di disfagia (...). Nella forma convulsiva (...) calmanti freddi, il giusquiamo, l'aconito, lo stramonio, e la bella donna." Si riteneva che "l'uso smodato della farina di granone e dei cibi

leguminosi favorisce l'espansione del morbo". Nel mese di settembre 1847 l'epidemia non si fermava ancora; morì anche il medico comunale. Dopo neppure venti anni, nel 1865, una nuova epidemia di colera proveniente dall'Asia colpì Brindisi. Gli ammalati furono ricoverati nell'Ospedale colerico dei Cappuccini, mentre la Caserma di Piazza S. Teresa fu utilizzata come "infermeria colerica del Battaglione di Presidio". Le Truppe Regie furono costrette a trasferirsi nei locali del Seminario. Il medico dott. Raffaele Napoli curava con un "suo scioppo a base di solfito di soda, preparato all'arancio amaro."

Dopo altri venti anni, nel 1886, giunse in Brindisi una nuova epidemia colerica. Su una popolazione di poco più di 16.600 abitanti furono colpiti 313 maschi e 264 femmine; di questi morirono 176 maschi e 136 femmine, per lo più oltre i 45 anni. Un volantino pubblicitario del tempo propagandava una possibile cura contro il colera: "il laudano dato in gocce contro la diarrea e frizioni di spirito canforato". Si proponeva anche una dieta: "brodo sommè, minestra, uovo, marsala, arrosto, pane, vino". (S.M.S. Leonardo da Vinci, Brindisi, Matrimoni e Funerali in Brindisi nella prima metà del '900, a.s. 1999/2000, introduzione di G.Carito)



## Polpette di pane Purpette ti pani tuestu

Ingredienti: 800 gr. di pane raffermo, acqua quanto basta, 150 gr. di formaggio pecorino grattugiato, due-tre uova, prezzemolo tritato, aglio, pepe, sale fino. Olio per friggere.

Preparazione: tenete a mollo il pane fin quando appare ben inzuppato; strizzatelo e mettetelo in una coppa nella quale aggiungerete tutti gli altri ingredienti.

Amalgamate bene il composto e formate tante palline, le polpette. Mettete sul fuoco una casseruola a bordi alti in cui avrete versato dell'olio d'oliva. Friggete, quindi, le polpette in olio bollente, poche alla volta. Scolatele e posatele prima su carta assorbente e poi su un piatto. Mangiatele calde.