

La Bollente

Giornale Amministrativo, Politico, Letterario

DELLA CITTÀ E CIRCONDARIO D'ACQUI

ESCE AL GIOVEDÌ D'OGNI SETTIMANA

UN NUMERO
CENT. 5.ARRETRATO
CENT. 10.DIREZIONE ed AMMINISTRAZIONE presso
lo Stabilimento Tipo - Litografico ALF. N. 50
TIRELLI - ACQUI.Le corrispondenze non firmate sono respinte,
come pure le lettere non affrancate.
Non si restituiscono i manoscritti ancorché
non pubblicati.

Per abbonarsi mandare anticipatamente:

Lire 1 per tre mesi
2 per sei mesi
3 per un anno

all'Amministrazione del Giornale.

Inserzioni in quarta pagina cent. 25 per
linea o spazio corrispondente — In terza pa-
gina dopo la firma del Gerente Cent. 50 —
Nel corpo del giornale L. 1 — Ringraziamenti
necrologici L. 5 — Necrologie L. 1 la linea.Le inserzioni si ricevono presso la Drogheria
CARLO GAMONDI, Corso Bagni, Casa
Pistarino.

PAGAMENTO ANTICIPATO

Il Nuovo Sotto-Segretario PER LA GIUSTIZIA

Salutiamo con viva compiacenza
il nuovo Sotto-Segretario di Stato
che la fiducia del Re ha chiamato
al dicastero della Giustizia.

L'on. Cesare Fani non è uno
sconosciuto per Acqui, dove udimmo
la sua eloquenza elegante ed in-
cisiva.

Nella ricorrenza dei festeggia-
menti per l'anniversario della mo-
bilitazione del battaglione di guar-
dia nazionale che si recava a Pe-
rugia, Egli fu in Acqui con i
Collegi del Parlamento e del Col-
legio on. Franchetti e Pompili, e
fu Egli specialmente che con pa-
rola calda e affascinante portò il
saluto di Perugia, rievocando i
gloriosi ricordi dell'epopea nazio-
nale e i sentimenti di solidarietà
e di fratellanza che in quella oc-
casione si erano maggiormente
affermati tra le sue terre e le pa-
triottiche popolazioni del Piemonte.

Ma l'on. Fani non è soltanto
un parlatore felice, ma una mente
lucida e seria e una coscienza in-
temerata. A queste sue doti spe-
cialmente devesi la scelta fatta di
Lui per quel dicastero nel quale
egli ricorderà, non dubitiamo,
quanta responsabilità pesi sulle e-
lette persone alle quali è affi-
dato oggi di rinvigorire e tenere
alto il prestigio della più nobile
e migliore delle nostre istituzioni;
l'amministrazione della giustizia.

La questione del pane

(V. numero precedente)

Mi affretto alla fine perchè le mie
chiacchiere hanno già oltrepassati i li-
miti compatibili coll'indole del nostro
giornale e perchè ho la più profonda

convinzione che pochissimi tra i pochi
lettori della *Bollente*, hanno avuto la
pazienza di seguirmi fin qui.

L'on. Maggiorino Ferraris coi mezzi
che ha a disposizione e colla sua com-
petenza, ne tratterà lungamente sulla
Nuova Antologia del 1 e del 16 ottobre
in due articoli sul *Prezzo del Grano*
e sul *Prezzo del Pane*; chi vorrà
quindi realmente delle nozioni positive
ed ineccepibili, ricorrerà certamente al
dottissimo trattamento del nostro rap-
presentante in Parlamento.

X

Oltre al prezzo del grano, influiscono
sul prezzo del pane diverse cause va-
riabili a seconda dei paesi e che si po-
sono ridurre alle seguenti più impor-
tanti e generali: 1° Dazio Comunale
sulle farine 2° Sistema di macinazione.
3° Sistema di panificazione 4° Concor-
renza fra i fornai e spese di fabbrica-
zione e smercio.

Il dazio Comunale sulle farine che
nei comuni del continente non è quasi
mai troppo grave lo è in modo esoso
in molte località della Sicilia. Neppure
l'esempio dato dal Governo appena
scoppiati i torbidi nell'isola, non ha ba-
stato a far rinsavire molte rappresen-
tanze municipali e a far togliere o almen-
diminuire la fiscalità della tassa tanto
che ancora in molti comuni la farina
paga lire 7 il quintale di dazio d'en-
trata. A questo dovrebbe assolutamente
porre riparo il governo collo stabilire
per legge il massimo della tassa dipen-
dentemente dalla maggiore o minore
misura con cui sono colpite le proprietà
dai centesimi addizionali di sovrampo-
ste sui terreni e sui fabbricati, perchè
non abbia realmente a credersi nelle
masse operaie che i consigli municipali
più che gli interessi dei poveri curano
quelli dei proprietari.

In Acqui la tassa è di lire 1,80 il
quintale e non è grave.

Però, data la situazione florida del
nostro bilancio, sarebbe bene che il no-
stro consiglio prendesse la provvida de-
liberazione di abolirla perchè essa grava
specialmente sul consumatore povero,
sperando che il buon esempio faccia
proseliti e che sia imitato dagli altri
comuni del regno.

X

Gli inconvenienti che l'on. Ferraris
lamentava pel monopolio della macina-
zione che si verificano in Roma, qui
da noi non esistono, in quantochè i nu-

merosi molini di modeste proporzioni
sparsi nei dintorni non hanno mai ne-
ppure pensato a coalizzarsi per aumen-
tare le tariffe di macinazione e tanto
meno hanno i mezzi per fare ingenti
acquisti di grano per farne elevare il
prezzo corrente. I nostri molini però
non hanno impianti moderni, quindi la
lavorazione alla buona produce una
qualità ed una quantità di farine assai
inferiore a quanto si potrebbe ottenere
con sistemi perfezionati.

Il lavoro che possono dare con la-
voro continuativo, i tre molini Baralis,
Buffa e Malvicino, che sono quelli cui
ricorre la città per la macinazione, è di
circa 40 quintali al giorno.

Solo, in caso di necessità urgente,
adoperando la macina di riserva, si po-
trebbe ottenere un lavoro doppio ed
anche triplo.

La tariffa media è di lire 1,50 per
quintale; ai commercianti in granaglia
è fatta una speciale facilitazione e le
tariffe ridotte a lire 1.

Il rendimento al mulino Baralis è
calcolato in Kg. 73 di farina per ogni
quintale di grano, il che dimostra come
i mulini ad *alta macinazione* diano un
rendimento assai maggiore che quelli
a *macinazione a fondo* poichè dai cal-
coli dedotti dalle cifre portate dall'on.
Ferraris, nei mulini romani si otte-
gono almeno 100 Kg. di farina da 125
di grano il che porterebbe a 80 Kg.
di farina per ogni quintale di grano.

Non nascondo però che la macina-
zione *a fondo* adoperata dai nostri mu-
lini non influisce sensibilmente sul prezzo
del pane, perchè le farine adoperate dai
nostri panattieri proviene tutta dai
mulini di Torino e Genova.

Non può quindi che influire parzial-
mente per il maggior fabbisogno che
necessita al paese adoperando un siste-
ma poco economico.

X

Anche nella panificazione, i sistemi
consentiti dal piccolo consumo e dalla
enorme concorrenza di fornai, non pos-
sono produrre economicamente buoni
risultati. Benchè vi siano nella nostra
città due panifici a macchina, non sono
però perfezionati al punto cui è possi-
bile giungere nei centri dove il con-
sumo è grandissimo e la concorrenza
meno dannosa agli interessi dei pa-
nettieri e dei consumatori.

Non mi consta d'altra parte che ne-
pure in città di maggiore importanza

della nostra siano adottati i sistemi di
panificazione che dappertutto nell'A-
merica del Nord, ed in Inghilterra
realizzano un risparmio di farina non
indifferente.

Senza addentrarmi minutamente a de-
tagliare il processo di panificazione
dirò brevemente che le farine ridotte
a pasta sono convenientemente lievitate
con lievito di pasta o lievito di birra.

Lo scopo della lievitura è di tra-
sformare una parte dell'amido della
farina in destrina, questa in glucosio
e finalmente quest'ultimo in acido car-
bonico che sviluppandosi ed aumentando
di volume durante la cottura viene a
dare al pane la consistenza spugnosa
quale è necessaria abbia il pane per
essere gradevole e facilmente digeribi-
le.

Ora nelle successive operazioni cui
viene sottoposta la farina, se il glu-
tine, che è la parte più nutriente del
pane, non viene a subire sensibili
modificazioni, non così è dell'amido che
pure è parte importante della nutri-
zione e che in parte va perduta uni-
camente per ottenere la sofficità del
pane.

Per provvedere all'acido carbonico
necessario alla panificazione si sono
proposti sistemi differenti, o impiegando
composti chimici che dosati convenien-
temente sviluppano, combinandosi, du-
rante l'impastatura, il gaz necessario
oppure iniettando a forza nella pasta
il gaz prodotto artificialmente con ap-
positi apparecchi.

Ai primi appartengono i sistemi a-
doperati in America dove si adopera
quasi universalmente la così detta *pol-
vere di Hartsford* o *polvere di pane*.

Questa è composta di una miscela
acida di fosfato acido di calcio unito
a fosfato acido di magnesio che si com-
bina con altra miscela alcalina formata
di bicarbonato sodico e cloruro potas-
sico. Dalla combinazione di questi due
acidi e dagli alcali si sviluppa acido
carbonico e cloruro di sodio con altri
sali che entrano nella composizione del
tessuto animale. Il pane che così si
ottiene è eccellente al gusto molto di-
geribile, sano, soffice e spugnoso.

Il sistema adoperato in Inghilterra
su vasta scala e sfruttato specialmente
dalle società *London aerated bread* e
dalla *National Provincial aerated bread*
è quello così detto di Daughlish perfe-
zionato da Howard. Con questo sistema