

Direzione ed Amministrazione presso lo Stab. Tipografico  
Alfonso 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:

L. 1 per tre mesi - L. 2 per sei mesi - L. 3 per un anno all'Amministrazione del Giornale.

Inserzioni in quarta pagina cent. 25 per linea o spazio corrispondente - In terza pagina dopo la firma del gerente cent. 50 - Nel corpo del giornale L. 1 - Ringraziamenti necrologici L. 5 - Necrologio L. 1 la linea.

Le inserzioni si ricevono presso il sig. Carlo Gamondi, Corso Bagui. - Pagamento anticipato.

# La Bollente

Giornale amministrativo, politico, letterario

della Città e Circondario di Acqui

Conto corrente colla posta

— Un numero cent. 5 —

ESCE AL GIOVEDÌ DI OGNI SETTIMANA

— Arretrato cent. 10 —

## ORARIO FERROVIA STAZIONE DI ACQUI

### ARRIVI

Alessandria: 7,50 - 9,44 - 12,45 - 17,40 - 20,26 - 22,48  
Savona: 7,41 - 11,26 - 15,59 - 20,40  
Genova: 5,13 (arriva da Ovada) - 7,48 - 11,25 - 15,40 - 20,24 - 23,-  
Asti-Torino: 7,49 - 11,22 - 15,42 - 20,14 - 22,3

### PARTENZE

Alessandria: 6,57 - 7,54 - 12,- - 16,3 - 18,2 - 20,48  
Savona: 4,11 - 7,55 - 12,53 - 17,45  
Genova: 5,25 - 8,2 - 11,50 - 16,- - 20,47 - 22,7 (si ferma ad Ovada)  
Asti-Torino: 5,22 - 8,15 - 11,35 - 16,10 - 20,45

## L' appello alla pietà del gentil sesso

A voi, prime, donne gentili, che siete, malgrado l'asserita debolezza del vostro sesso, la maggior forza dell'universo, l'omaggio della Bollente.

Lo meritate perchè siete buone e pietose nella sventura, quanto siete gentili confortatrici della vita dell'uomo. Ed oggi non invano si farà nuovo appello alle inestimabili doti della vostra pietà.

Dio tenga lontano ogni sventura dalla patria nostra. Ma, mentre, con riprovevole imprudenza, la folla si abbandona a manifestazioni perigliose,

« ..... oggi il destino »  
« de l' avvenire macina l' evento »

e la patria può, da un istante all'altro, per ineluttabile necessità, essere tratta, suo malgrado, a partecipare all'immane conflitto. Ed è bene che l'Italia sia pronta, così come colla piena efficienza dell'esercito e dell'armata, coll'entusiasmo dei suoi figli e colla pietà confortatrice delle sue donne.

Nelle tende della Croce Rossa e nelle corsie degli ospedali improvvisati per i feriti sul campo dell'onore e della gloria, l'opera ammirevole della bontà e della carità femminile apporta inestimabile aiuto e conforto.

Così noi vorremmo, ed è certo questo il desiderio delle donne acquesi, che, se la necessità ricorre, esse non siano da meno delle consorelle italiane.

Acqui non può e non deve sottrarsi alla grande solidarietà del dolore e dell'assistenza ai feriti: e già in previsione del gravissimo cimento, venne cal-

colato il quantitativo dei feriti e dei malati che possono essere ricoverati nella nostra città. S'intende che gli stabilimenti balneari offrono il maggior numero di letti disponibili.

Crediamo di non andare errati asserendo che del gentil sesso acquese niuna è forse iscritta regolarmente nelle pie-tose legioni della Croce Rossa. Ed in essa non possono prestare assistenza se non quelle che hanno praticato il richiesto tirocinio ed ottenuta la regolare iscrizione. Ma tutte possono prestare, nel bisogno, l'opera utilissima di « aiuto-infermiere » per la quale si richiedono istruzioni e pratica sommarie che possono acquistarsi in un breve corso di lezioni.

Sappiamo che l'egregio Dottore Martina, primario del nostro ospedale, è disposto, e crediamo che in ciò abbia l'efficace coadiuvazione dei suoi distinti collaboratori, a praticare un corso di lezioni teorico-pratiche che possano abilitare alla assistenza dei feriti.

Noi siamo certi che al nostro appello risponderà, volentoso ed entusiasta come sempre, il sesso gentile. E poichè non è inutile che la generosa iniziativa sia assecondata e diretta da quelli che nelle opere della pietà hanno ingerenza maggiore, pensiamo che dovrebbero dare la loro preziosa collaborazione il presidente della Congregazione Comm. Caffarelli e l'apostolo della beneficenza Cav. Belom Ottolenghi, che saranno ben lieti di ripristinare, col benefico intento, l'antica e buona amicizia.

Chè se l'assistenza pietosa non

avrà occasione di doversi spiegare e il larvato vaticinio Giolittiano dell'incruento compenso abbia ad avverarsi, rimarrà pur

sempre, nell'albo d'oro delle benemerenze patriottiche, la sincera ed elevata pietà delle donne acquesi.

## Una questione vitale

### IL PANE ECONOMICO NELL'ALIMENTAZIONE

Rettifico innanzi tutto un errore pubblicato nello scorso articolo « I Consorzi grauari e il pane economico » relativo al prezzo che si potrebbe pagare un pane integrale composto di farina di grano, più una certa proporzione di sottoprodotti della macinazione. In quell'articolo dicevo che potrebbe venderci detto pane a circa 35 centesimi il Kg. mentre era mio convincimento lo scrivere circa 45 cent. al Kg. Questo prezzo s'intende calcolando il grano a 39,85 lire al quintale, un rendimento alla panificazione che varia da 120 a 123 Kg. di pane per ogni 100 di farina, una spesa di lire 9 per la panificazione e sempre trattandosi di una forma unica di pane.

E' veramente da lodare l'iniziativa presa dal locale Panificio, dal signor Rabezzana, e da altri panettieri i quali fabbricano pane integrale ottimo, a prezzo modestissimo.

La popolazione dovrebbe incoraggiare questi signori usando nell'alimentazione di detto pane.

Secondo la maggior parte di coloro i quali oggi si occupano del problema del pane, l'unico mezzo per fabbricare un pane economico nutriente, digeribile e a buon mercato, sta nel fatto di aggiungere alla farina bianca una certa quantità di cruschetto o per meglio dire, usare per la panificazione sola farina di frumento di buona qualità alla quale si tolga il 20 o al massimo il 15 per cento di crusca. Il prezzo di questo pane sarà quello che risulta calcolando il costo del grano, della macinazione, della panificazione ecc. Accertati questi prezzi, i singoli Comuni, per mezzo delle loro Commissioni consultive, impongono ai fornai il prezzo del pane.

Si è da qualcuno accennato alla possibilità di unire alla farina di grano una certa quantità di farina di riso, credo un quindici per cento circa.

Si assicurava che ciò non toglieva nulla delle buone qualità al pane, esso era ancora di alto potere digeribile, di colore bianco e poteva costare di meno.

Pare che questa idea non abbia trovato numerosi sostenitori. Si raccomandava il riso per due ragioni fondamentali: la prima era inerente al costo (oggi il riso credo che valga circa 33-36 lire il quintale, come grande media per le diverse qualità) - l'altra ragione risiedeva nel risolvere la crisi che attraverso questo cereale il quale siccome è prodotto di nostra esportazione oggi non può essere trasportato all'estero.

Parecchi tecnici i quali ricordarono la possibilità dell'uso del riso non poterono totalmente nascondere alcuni inconvenienti che si incontrerebbero colla aggiunta di farina di riso a quella di frumento per la panificazione. Pare che richieda maggior cura ed attenzione per la cottura, ma l'inconveniente più rilevante sta nel rapporto nutritivo. Il riso è molto povero di glutine, la sua cariosside è quasi esclusivamente costituita da amido. L'aggiunta di detta farina a quella di frumento sarebbe più consentibile qualora si usassero farine di grani duri, ricchi di glutine, grani che a noi attualmente pare che manchino.

Ma poi, secondo il mio modesto modo di vedere, mi pare che si intraprenda una operazione direi quasi antieconomica, la quale pur portando a un più rapido consumo del riso non avrà per nulla l'effetto di abbassare il prezzo del pane, pur avendo l'inconveniente di farci mangiare un pane che non è di tutta farina di grano.

E' logico che aumentando le richieste di riso per la panificazione, il prezzo di quest'ultimo aumenterà per effetto di una legge economica semplicissima, facendoci poscia ricadere di nuovo nell'inconveniente di

# LIQUORE STREGA

## TONICO - DIGESTIVO

Specialità della Ditta GIUSEPPE ALBERTI di Benevento

Guardarsi dalle innumerevoli falsificazioni.  
Richiedere sull'etichetta la Marca Depositata, e sulla capsula la Marca di garanzia del Controllo Chimico Permanente Italiano.