

consumatore, deprezzando fino all'eccesso i generi che si tenevano nascosti nella speranza di rivenderli a caro prezzo. Con ciò non voglio dire che riforme non sieno possibili e, qualche volta doverose per migliorare le condizioni dei mercati annoverati; ma i risultati ottenuti a grande fatica saranno sempre assai modesti di fronte ai desiderii del pubblico. Noi chiediamo sempre troppo ai medici e agli economisti: dai primi vorremmo la salute, dagli altri l'abbondanza; ma essi non sanno e non possono far altro che aiutar la natura, e però noi mettiamo in dubbio la scienza dalla quale ci attendiamo beneficii pari alle nostre esigenze, senza accorgerci che anche il piccolo beneficio è frutto di studi e di fatica non piccola. Finché i generi dovranno venir da lontano, costeranno sempre molto, e le persone di buona volontà farebbero meglio ad operare che a protestare.

Molta parte nella risoluzione del miglioramento economico di Roma risiede nel bonificamento dell'Agro Romano, non poetico ma razionale. Se ne parla da troppi anni concludendo poco; si fanno egloghe e idillii, si sognano giardini e campicelli, senza pensare a sfruttare anche il latifondo, creato dalla natura, e che potrebbe dare buoni frutti.

Torniamo alle cifre. Oltre all'esame delle mercuriali, ho voluto conoscere, per Roma, anche i prezzi del pane e quelli degli erbaggi e delle frutta. Quantunque non si tratti di statistiche ufficiali — e però non ho voluto tenere conto nel computo della percentuale d'aumento — è opportuno di non ignorare il movimento, sia pure approssimativo, de' prezzi per questi generi dal 1870 ad oggi.

Le notizie sul prezzo del pane mi sono state cortesemente fornite dall'Associazione dei negozianti fornai e da un esercente. Si tratta di ricerche fatte sui libri di vendita, e però — forse per aver confuso una qualità con l'altra — i risultati spesso sono discordi fra le due fonti d'informazione, ma le conclusioni che se ne traggono sono identiche.

Dal 1870 ad oggi le oscillazioni dei prezzi seguono il corso degli eventi naturali e dei fenomeni economici generali, con un minimo di centesimi 37 al chilogramma (1907) e un massimo di centesimi 55 (1873).

Quanto a' prezzi degli erbaggi e delle frutta, a malgrado delle inchieste e delle richieste fatte, non è stato possibile di aver modo di compilare una statistica comparativa; ed è bene dire subito che se per il passato mancano dati positivi, assai difficile riuscirà di averli nel futuro. Si tratta di generi di provenienza diversa, di diverso valore, i cui prezzi variano sul mercato all'ingrosso, in quello al dettaglio, nei negozi e nella vendita ambulante parecchie volte nello stesso giorno. Fra il genere romanesco e quello importato v'ha enorme differenza di qualità e di prezzo; fra la verdura fresca e quella de' giorni precedenti la differenza è anche maggiore; fra il prezzo fatto al principio della vendita e quello che si pratica verso la fine della mattinata è sensibilissima la differenza. Inoltre ragioni naturali determinano in questi generi, più che in molti altri, la variazione dei prezzi, così che dovrebbero farsi — se fosse possibile — due diagrammi: uno per indicare il movimento del mercato, l'altro per ricordare il bullettino meteorologico.

Secondo, quindi, le notizie raccolte da produttori, venditori, funzionari addetti al mercato, ecc., risulterebbe che i prezzi della verdura e delle frutta si sono mantenuti quasi identici — molti assicurano che sieno diminuiti — dal 1870 ad oggi. Prima vi erano orti in città; ma il genere scarseggiava così che dal 1875 sono incominciate le importazioni e, man mano si è estesa e migliorata l'orticoltura locale e ne' paesi vicini. Il genere è salito ad alti prezzi quando le stagioni — come la presente — sono state contrarie all'orticoltura; ma, in generale, sono stati sempre gli stessi. E' facile peraltro, sulla guida dei ricordi personali, cadere in equivoco; perchè, realmente, parecchi anni fa molti

generi — per difetto di coltivazione — affluivano sul mercato per un periodo di tempo limitatissimo; così che mentre la primizia era carissima (v'ha chi ricorda di aver venduto un mazzo di carciofi — 26 in numero — a scudi 4, pari a lire 20), quando la produzione era abbondante e, specie, scadentissima, i generi, per pochi giorni, erano venduti a bassissimo prezzo. Ma questo non vuol dire che oggi costino di più; ed è anzi beneficio non piccolo quello ottenuto di mantenere sul mercato per un lungo periodo, generi di uso comune e — come si dice ora — popolare, che prima vi comparivano per poche settimane.

E' naturale che i prezzi subiscano qualche aumento nella rivendita. Se le spese generali sono aumentate per tutti, lo sono anche per i venditori di erbaggi e frutta; i quali non hanno altro mezzo per vivere all'infuori della loro industria e del loro commercio, che imporre anche non piccolo sacrificio. Tutti questi venditori in negozio, nei mercati, girovaghi, debbono durante tutto l'anno, qualunque sia il tempo, trovarsi nel mercato all'ingrosso prima del levar del sole, per acquistare i generi e portarli o in prossimità delle abitazioni, o sull'uscio delle case. E questo faticoso servizio bisogna pure che sia compensato.

ADOLFO SASSI.

Note Agricole

Foraggi per la primavera

Non si dice da tutti — perfino i giornali politici anche in questi giorni si occupano della cosa — che si produce poca carne e che necessita incrementare questa produzione?

Ebbene, posto ciò — e nessuno pone in dubbio l'affermazione — occorre allevare più bestiame e disporre quindi di più foraggio. Perciò la nostra insistenza è pienamente giustificata.

Foraggi, dunque, dappertutto, foraggi in grande quantità, foraggi di buona qualità per il molto bestiame che si deve allevare in ogni azienda.

Che cosa sarebbe mai oggidì un podere con poco bestiame? Si potrebbe paragonare a un officio che mancasse di macchine perfezionate.

Occorre, pertanto, preoccuparsi di non produrre mai abbastanza foraggio.

Per ciò si pensi fin d'ora per la prossima primavera, eseguendo la semina di quelle piante che danno sollecitamente il loro prodotto e che rappresentano la continuazione dell'alimentazione fresca, data dai foraggi insalati.

Ora bisognerà provvedere alla semina di qualcuna delle seguenti piante, scelte con giusto criterio, sia rispetto al terreno che al momento della raccolta dell'erbaio e del bestiame a cui è destinato:

Ravizzone e colza — semina non più tardi della prima decade di settembre (kg. 1,500 di seme per pertica);

Segale — semina in settembre (kg. 8-10 di seme per pertica);

Orzo — si semina pure in settembre (kg. 10-12 di seme per pertica);

Trifoglio incarnato (varietà precoce di fiori rossi) — semina entro agosto o primi di settembre nei terreni di natura ladina (kg. 2 di seme per pertica);

Veccia — semina in ottobre per la raccolta tardiva in primavera (kg. 8-10 per pertica di seme).

Gli erbai primaverili sono però più pregevoli quanto più presto danno il loro prodotto. E perciò non dovrà mai mancare in ogni podere un po' di *di ravizzone*, che è l'erbaio più precoce, e un po' di *segale*, che viene subito dopo.

Numeri del Lotto

(Nostro fonogramma particolare)

Esit. di Torino del 29 Ottobre

68 - 40 - 78 - 3 - 13

Esposizione Internazionale d'Igiene in Genova

IGIENE MARINARA

Come nobile partecipazione di Genova e della Liguria alla gioia d'Italia tutta, nel cinquantenario della sua proclamata unità, sorgerà al *Lido d'Albaro* una Esposizione di Igiene, essenzialmente « Marinara » organizzata per iniziativa di un Comitato di Professionisti, Medici ed Ingegneri, desiderosi di dimostrare il progresso compiuto nel campo pratico dell'igiene.

Il carattere tutto speciale della « 1ª Sezione Marinara », concorrerà a completare le Esposizioni maggiori delle Città consorelle.

Sotto questi auspici è sorta l'idea e sta organizzandosi la Mostra per la quale è sicura la migliore riuscita.

Contemporaneamente fu deliberata l'organizzazione di un Congresso di « Igiene Marinara » nelle sue tre Sezioni Medica, Giuridica e di Ingegneria Sanitaria, il quale essendo il primo di questo genere avrà l'attrattiva della novità unita a quella della sua alta importanza.

La Città del mare non poteva quindi in modo più geniale concorrere alle feste patriottiche del prossimo anno.

MACCHIETTE ACQUESI

Chi in città non conosce il sig. G. Barisone, dagli occhietti vivi ed intelligenti e sul cui volto spesso erra il sorriso? Venne qui dal borgo natlo, armato di quanto occorre a vestire gli uomini, ed in casa sua infatti impiantò una sartoria, che man mano, mercè il suo zelo, andò ampliandosi.

Strano: nel Barisone, tra il taglio di un pantalone e la confezione di una giacca, venne a poco a poco sviluppandosi la passione per quell'arte nobilissima che ebbe persino il potere di suscitare l'estro poetico del cadente ultimo Leone.

La fotografia a sé l'attrasse e ad essa tutto se stesso dedicò, pur non dimenticando e forbici e stoffe.

E come riuscì nella confezione degli abiti, pure vittoria si ebbe nello sviluppo di negative, negli ingrandimenti e nei ritocchi.

Inventò anche, e, giacchè ne ho l'opportunità, mi è grato segnalare ai lettori fotografi il suo *Automatic Brom*.

A qual uso esso serve? Per la stampa rapida al bromuro.

Come si compone? Di un telaio che viene applicato ad un'apertura della camera oscura sia essa in comunicazione con un ambiente attiguo nel quale esista una forte luminosa lampada a gas, a luce elettrica, a petrolio, ecc., o in comunicazione coll'esterno. A questo telaio sono applicati due altri telai, uno dei quali è munito di un foglio di celluloido rosso e chiude in via normale l'apertura della camera oscura, così da costituire un vero e proprio finestrino; l'altro, nel quale si adatta la negativa e la cartà da impressionare, è disposto in modo da aprire lo sportello portante la celluloido rosso quando viene abbassato, determinando così l'esposizione della cartà.

Già fu adottato da vari fotografi che hanno lor sede in Cremona, Alba, Sampierdarena, Roma, Genova, Novi, Verona, Cantanzaro, Venezia, Orbetello, Casale, ecc., e ce ne felicitiamo vivamente coi migliori auguri.

Italus.

CORRISPONDENZA

Egregio sig. Direttore

della « Gazzetta d'Acqui »,

Acqui, 25 Ottobre 1910.

Le sarò grato di pubblicare quanto segue:

Una via, che si può ritenere la vera Cenerentola d'Acqui, è la Via Baretta.

Basta un po' di pioggia perchè si debba guazzare nel fango fino al ginocchio.

Perchè, se non le rotaie, mettere almeno tanta ghiaia da potere ridurla ad una strada almeno praticabile?

I proprietari e gli inquilini non pagano forse le tasse come gli altri?

E' una cosa che dura già da anni.

E tutti i carri ingombranti periodicamente detta via, perchè?

Con ringraziamenti

Devotissimo

Segue la firma.

CORRIERE GIUDIZIARIO

Pretura d'Acqui (Udienza 27 ottobre) — Marengo Gio. Batta, Vanoli Gio. Batta, Benazzo Pasquale, erano imputati corrispettivamente di tentate lesioni e di lesioni, coll'aggravante dell'arma (una roncola) pel Marengo.

Il Pretore, accogliendo le istanze della difesa, li mandava assolti.

Difensori: Accusani, Braggio, Giardini.

— Giribaldi Gio. Antonio, ex portallettere di Moirano, comparve imputato di minacce gravi a mano armata di stile, il 19 giugno, ingiurie e tentata lesione, e di minacce gravi a mano armata di roncola, in danno di Ivaldi Giacomo, costituitosi parte civile, assistito dall'avv. Braggio.

Il Pretore, accogliendo la tesi subordinata della difesa, lo condanna per le minacce ed ingiurie a cinquanta giorni di reclusione e lire cento di multa.

Difesa: avv. Giardini.

— **Diffamazione (Udienza 27 Ottobre)** — Brignone Teresa era imputata di diffamazione, Art. 393 Cod. Pen. per avere nel 2 agosto, comunicando con più persone offeso l'onore di Laiolo Teresa e Francesca, attribuendo alle medesime il fatto specifico di averle rubato due polli.

Con le conformi conclusioni del P. M. rappresentate dall'avv. Accusani che chiese la condanna a tre mesi, il sig. Pretore condannò la Brignone Teresa a 75 giorni di reclusione, 100 lire di multa e ai danni verso la parte civile liquidati in L. 140; concedendo però la condanna condizionale, con che la Brignone paghi spese processuali e danni.

Parte civile avv. Braggio. — Difesa avv. Bisio.

Dal Circondario

Da Frasco — 27 (B. M.) — Dopo sei anni di malattia, sopportata con fermezza d'animo non comune, è qui deceduto a soli 46 anni, **Bolfo Giovanni**. Fu uomo di retto sentire che alla famiglia dedicò affetto ed energia anche quando la malattia minava la sua esistenza. Frasco accorse ai suoi funerali per dare a lui tributo di rimpianto e conforto alla famiglia. Ad essa, alla vedova in specie, signora Caterina Pollarolo, maestra comunale, le più vive condoglianze.

La Settimana

La Giunta Comunale prosegue di pieno accordo al completo nei suoi lavori, essendosi abbandonata ogni idea di dimissioni evitando così qualunque crisi a tutto vantaggio della continuità necessaria per lo svolgimento d'una buona amministrazione.

Il Consiglio Comunale verrà riunito probabilmente sabato prossimo per sbrigare importanti pratiche in corso.

Il Consiglio Provinciale si riunirà il secondo lunedì di novembre per deliberare sulle dimissioni offerte dalla Deputazione in seguito al voto contrario sull'ordine del giorno Borgatta relativo alla sistemazione finanziaria del bilancio provinciale.

Tramvia elettrica — Apprendiamo con piacere da una lettera aperta pubblicata nella *Boillante*, che i signori Chiappori e Bida hanno presentata al Comune una domanda per l'impianto e per l'esercizio di tram elettrici per la Città d'Acqui e frazione di Lussito.

A quanto abbiamo saputo, la domanda sulla quale ha già riferito l'ufficio tecnico, si sta istruendo a termini di legge e certamente nessuno può pretendere che ciò si sia fatto in 24 giorni, quanti ne trascorsero dal deposito della domanda alla lettera pubblica.

Ci auguriamo ad ogni modo di cuore che la domanda risulti fondata sopra serie basi economiche e finanziarie cosicchè possa condurre ad una decisione favorevole da parte delle autorità competenti affinché il progetto abbia sollecita esecuzione.

Ci ralleghiamo intanto per la bella iniziativa a cui facciamo i migliori auguri.

La medaglia d'oro di primo grado fu assegnata al nostro concittadino Lorenzo Raineri, droghiere a Lodi, che presentò alla esposizione nazionale d'igiene in Perugia, la *Filodentina Raineri*, dentifricio igienico di sua invenzione.

Complimenti ed auguri.