

CORRIERE CREMONESE

GIORNALE POLITICO E LETTERARIO

UFFICIALE PER LE INSERZIONI DEGLI ATTI AMMINISTRATIVI E GIUDIZIARI DELLA PROVINCIA

Si pubblica il Mercoledì e Sabato

Associazioni
n. Cremona L. 10
Fuori franco per la Posta d. 10
Semestre e trimestre in proporzione
Un Numero separato Costanti 18.

Inserzioni
Ogni linea o spazio di linea L. 25
Per una seconda o più inserzioni -- 15
Le lettere non affrancate sono respinte

Cremona 20 Novembre 1868

LE PAROLE E I FATTI

Più ci accostiamo alla primavera del 1869, e più le trepidanze per la pace dell'Europa si fanno maggiori. Mesi sono pareva che la rivoluzione di Spagna, operando una forte ed improvvisa diversione sulla frontiera francese, avesse se non altro a sospendere per qualche tempo la crisi, ed a scembar di molto la probabilità del temuto conflitto tra la Prussia e la Francia; ma anche quest'induzione svani oramai. I travagli dolorosi della Spagna, che via via si fanno ognor più gravi e pericolosi per essa, è incontrastabile che hanno un carattere affatto interno; nè l'Europa ha l'aspetto di risentirsi gran fatto dei mutamenti che sta per subire la sua forma di governo, o semplicemente la sua dinastia. Imperciocchè la rivoluzione di Spagna nè pel carattere di quel popolo, nè per la potenza dello Stato; nè per la postura geografica, nè per l'importanza economica, non è capace di avere irradiazione ideale e politica come quelle di Francia, nè di suscitare grandi contraccolpi sulla meccanica degli Stati, o di destare analoghe imitazioni o seconde emulazioni come fé il rivolgimento italiano. Più andiamo innanzi, e più emerge la sua indole locale. Se il Portogallo, che pure forma colla Spagna una stessa penisola e quasi una stessa famiglia, e quantunque non separato da essa da alcuna frontiera naturale, non si risenti punto di quel vicino conquasso, tanto meno se ne accorge la Francia, la quale in fatto di rivoluzioni appicca il fuoco ma non lo riceve. Napoleone III quindi non avendo ragione di temere alle spalle nè un governo rivoluzionario, che gli susciti imbarazzi, nè molto meno un esercito poderoso che possa al caso minacciarlo ai Pirenei, non può avere ragione di mutare di sbalzo il suo atteggiamento verso la Prussia; per cui le cose, poco su poco giù, restano come prima, e la crisi per qualche mese ritardata ripiglia ora il suo corso fatale, dacchè è entrata in tutti la persuasione che la Spagna nulla aggiunge e nulla toglie.

Un altro argomento del pari tranquillante, e che ebbe finora qualche risultamento nella pubblica fiducia, era, eziandio quella unanimità della diplomazia europea nel protestare contro la guerra, considerato da ogni parte come un flagello incommensurabile, erano i discorsi antibellicosi della Regina Vittoria, prima, poi quelli di Re Guglielmo, le dichiarazioni pacifiche dei Ministri di Francia, di Prussia, d'Inghilterra, era il linguaggio dei rispettivi fogli ufficiali che si affannavano ad evitare ogni più piccola occasione di contraddirsi, era finalmente la persua-

sione che a peggio andare sarebbe sorta una coalizione delle potenze neutre, con a capo l'Inghilterra, le quali col loro atteggiamento e colla loro intromissione sarebbero riuscite ad imporre un compromesso fra le parti contendenti.

Ma - che volete - anche questi mezzi, a lungo usarli ed abusarli, finirono ad un effetto contrario; dal momento che sotto questa maschera di parole pacifiche ognuno poté vedere una realtà di fatti ben differente, anzi completamente opposta, cosicché più crescono le dichiarazioni pacifiche e più gli apprestamenti di guerra raddoppiano dovunque con una febbrile attività. È una commedia che non inganna più nessuno.

Finchè la Francia seguitava nei suoi apprestamenti militari potevasi anche giustificare che oltre essere quelli imposti dalle condizioni del suo nuovo vicino lo erano altresì dai nuovi sistemi d'armamento, e ch'essa infine atmaestrata dall'esperienza altro non faceva che imitarlo; ma cosa dovremo dire della Prussia, che non discontinua mai, e cosa poi dell'Austria, alla quale di questi giorni il suo Parlamento ha assentito la cifra di 800 mila soldati, da accrescersi ben anco in caso di bisogno? Se l'Austria, si va da tutti ripetendo, che è la potenza la più interessata alla pace, e quindi all'economia ed al disarmo, che ha poco a guadagnare e molto a perdere in una conflazione generale, s'arma fino ai denti, e tiene in non cale i sacrifici finanziari che un tanto esercito le dovrà recare; se la Russia istessa, quantunque lontana, e tuttora raccolta in se, appresta nuove leve in tutto il suo impero, e si prepara per ogni evento, è indizio che la situazione si fa ognor più grave, e che vanno via via scemando le presuzioni di un qualunque accordo, mentre crescono in pari misura quelle di un aperta rottura. Per poco che questo moto nel senso inverso della pace e del disarmo aumentino, noi vedremo la primavera un completo voltafaccia nelle parole, e proclamarsi d'ogni banda la necessità inevitabile di finirla con una buona guerra, che alla fin fine avrà per il momento la grama prospettiva di una pace qualunque.

Egli è che al disopra delle buone intenzioni dei Principi e degli uomini di Stato bisogna confessare che v'ha un elemento, anzi il primo in politica come in tutte le cose di questo mondo, che si chiama fatalità, elemento che se talvolta può essere attenuato, ovvero sfruttato nel senso degli interessi comuni, molte fiate si ribella all'azione dell'uomo, e vi si accampa contro. E questo è proprio il caso; dappoichè nè a Napoleone III nè a Guglielmo di Prussia può sorridere di certo una lotta in cui potrebbero fors'anche o l'uno o l'altro giocare tutto; nè ai francesi nè ai

prussiani deve tardare di venire all'armi coll' intimo presentimento che l'incivilimento del mondo e la libertà ne vengano a soffrire da ora sino a quando, col solo guadagno netto che ne farà la Russia; ed a tutti ha da dolere una lotta, che da qualsiasi lato arrida la vittoria, non può essere l'ultima, ma sarà probabilmente il preambolo di altre molte e a tatti fatali; ma nello stesso tempo giova convenire che non si saprebbe trovare una via d'uscita dal problema quale è posto dalla condizione reciproca della Francia e della Prussia, due grandi nazioni militari, divenute troppo vicine per essere amiche mai; l'una delle quali è destinata ad assorbire o tosto o tardi la Germania; l'altra che non può soffrire il suo ingrandimento, e che trova che a premunirsi dal pericolo altro non le resta che la guerra, e colla guerra la necessità di riavere la frontiera del Reno, la quale se per lo passato era un sogno di grandezza ora è una necessità di difesa.

E, ripetiamo, nella fatalità stessa dei reciproci rapporti in cui la guerra del '66 ha collocato queste due nazioni, che vuoi cercare la ragione di un sempre più probabile conflitto, anziché chiamare in colpa Tizio o Sempronio, Francesi o Prussiani; e siccome contro codesta si è fino ad ora rotta ogni sapienza di diplomatici ed ogni arte di transazioni, così quantunque non s'abbia perduta affatto la fiducia di trovare uno specifico miracoloso per aggiustare la lite, essa è sempre più fioca - e tutti se l'anno.

Una delle ultime e non infondate speranze è l'intromissione ognor più attiva del Gabinetto inglese, come si desume dagli ultimi discorsi di Israeli e di Stanley. Ma quando questi non arri- vi a proporre ed a far accettare una soluzione radicale, che muti profondamente le reciproche attinenze della Francia e della Prussia, create dagli ultimi avvenimenti, e se tutto si ridurrà a consigli filosofici sui benefizi della pace e sui danni della guerra, questa mediazione potrà per avventura prolungare la crisi di qualche mese, ma non la seoglierà di certo.

Come pretendere che la Prussia si arresti per sempre al Meno, e che il principio dell'unità germanica, nato, agguerrito e trionfatore ieri, si spenga ipsofatto, e venga sepolto domani? Sarebbe chiedere l'impossibile; sarebbe presumere che un grave cadente si fermi a mezza via.

E d'altra parte come persuadere la Francia, che fin qui fu la prima nazione militare e incivilitrice dell'Europa, ch'essa deve lasciar fare, non si deve muover punto, e permettere che alla sua porte, anzi al di dentro de' suoi confini naturali, si stabilisca una potenza a lei superiore per armi per superficie, per numero, e che se ne stia a guardare lo spettacolo nuovo, colle mani in pancia, ed a

dilettersene? Nessuno può consigliare alla Francia il suicidio.

Ad ogni modo sentiremo cosa proporrà l'Inghilterra. Allorquando questa non riesca, quando il suo compromesso non frutti un pronto e generale disarmo, non occorre dissimularselo, la guerra è inevitabile, e forse non molto lontana.

La Quistione del Pane

A BUON MERCATO

Narrano le istorie dell'Oriente che chiesto un Califfo, famoso per la sua sapienza, quale sarebbe la scoperta più utile pel genere umano, rispose: quella per cui ogni spica di frumento avesse a produrre un grano di più.

Il motto era ed è tuttavia giusto e profondo, avegnacchè quel savio volesse dire essere la quistione dell'alimentazione del popolo la prima e massima, per essere appunto la funzione nutritiva la base di tutte le altre, la fonte del lavoro e del pensiero, la base della famiglia e della società. Il pane infatti è giustamente sinonimo di esistenza, e per quanto lo stomaco passi per un organo grossolano, materiale è prosaico, è e sarà sempre la chiave dell'edificio sociale come lo è dell'individuale. A molti parrà troppo triviale il dire prima mangiare e poi pensare, ma non è meno una verità incontrastabile, e che volere o non volere bisogna accettare in tutti i tempi, che l'apologo di Menenio Agrippa è sempre vero, e la civiltà presente per quanto ricca e dorata ella sia non lo può dimenticare.

Saremmo quasi per dire che col procedere dei secoli il problema dell'alimentazione pubblica diventa sempre più vivo, e s'impone con maggiore istanza, avuto riguardo all'incremento numerico delle popolazioni; le quali se non crescono in ragione geometrica come opinava il Malthus laddove i grani non seguono questa proporzione, cionondimeno soverchiano or qua or là in modo da rendere assai più scarso il vitto, se la spianza operosa non sopravvenga a tor via questa sproporzione.

Il pane a buon mercato, vale a dire a prezzo tale che la rendita del più povero cittadino possa accostarsivi, e quindi sotolarsene, è quistione tale che non deve essere dimenticata mai nè dall'economista, nè dall'uomo di Stato, se pure quando meno se lo pensino non vogliono vedere che tutti i paesi abbiano un Aventino.

La scienza in fatti, compagna assidua dell'economia e della politica, viene ad esse in soccorso, e s'affatica, a nostri giorni più che mai, a studiare i modi onde risolvere con sicurezza il problema del Califfo orientale, cercando i mezzi di fare abbassare il prezzo del pane quotidiano.

Mentre infatti l'agricoltura egli, crescere la superficie coltivabile dei terreni, col migliorare i sistemi di concimazione, di aratura, di seminazione, di colazioni agrarie tende ad aumentare la produzione del grano, l'industria va meditando metodi per trarre da questo grano una quantità di pane maggiore, e più nutritivo; così che ne possa bastare una quantità minore per soddisfare i bisogni di ciascheduno.

Di questi giorni, in vista dell'incremento tenuto sì, ma non meno grave per il poverello, che andrà a subire il prezzo del pane in Italia col l'applicazione della legge sul macinato (2 centesimi per kilogramma) si è costituito a Firenze un Comitato promotore di forni economici e di panizzazione, il cui intendimento consiste di migliorare i metodi di panizzazione in guisa che il pane abbia a costare il 20 p. 100 meno di quello fabbricato coi metodi in vigore; opera commendevolissima la quale se riuscisse potrà essere col tempo imitata dovunque con inestimabile risparmio delle popolazioni. Questo Comitato, che conta fra i suoi membri lo Scialoja, il Ricca, il Gigli e tanti altri valentissimi e filantropi generosi, scelse fra i vari sistemi studiati quello che ha dato in altri paesi prove non dubbie di riuscita, ed ottenne dall'inventore la cessione della sua privativa per quindici anni in tutta Italia.

Nel desiderio che il felice prognostico si avveri e che s'introduca una pratica sì vantaggiosa, non dobbiamo tuttavia pretermettere gli studj in argomento, e provare anche altri metodi, se ve n' hanno, che conducano allo stesso scopo.

Il Corriere Cremonese non si può dire che abbia per lo passato dimenticato di porre sotto gli occhi de' suoi lettori quanto altrove si sperimentò in fatto di panizzazione, persuaso come fu sempre della capitale importanza di una questione sì grave; e tanto più lo fece sapendo che in Cremona v' ha da qualche tempo una Società di panizzazione la cui operosa intelligenza saprà, appena lo possa, applicare i trovati della scienza e dell'industria anche fra di noi.

Con tale intendimento riportiamo quest'oggi il seguente articolo del Sig. Gabba sul pane di salute (Gesundheit brod) proposto dal prof. Liebig, e che troviamo nel Bollettino Agrario di Milano.

È già da alcuni anni che il prof. Liebig si occupa con una certa preferenza di quelle questioni di chimica che hanno rapporto colla preparazione delle materie alimentari. Ognuno sa che col famoso estratto di carne « Fleisch Extrate » egli ha risolto il problema di fornire a buon mercato un nutrimento sostanzioso alla classe povera.

La carestia che afflisse in quest'anno le provincie orientali della Prussia fornì all'illustre professore l'occasione di occuparsi della fabbricazione del pane onde avvisare al modo di portar rimedio od almeno attenuare i mali di quegli infelici paesi. Non è nuova l'osservazione che il frumento, col suo passaggio in farina, perde in forza nutriente nella proporzione del 45 per cento, la segale invece nella proporzione del 10 per cento. In modo che quella medesima quantità di frumento che basta solo alla nutrizione di 1000 persone quando fu da esso completamente levata la crusca, può riuscire sufficiente per nutrire 1121 persone, se la crusca rimase nella farina con cui si prepara il pane. Ora è chiaro, che trattandosi della nutrizione di un'intera popolazione, dipende dalla giusta applicazione dei mezzi di preparazione delle materie alimentari, la vita di migliaia di individui, e che quindi la considerazione dei principii scientifici non è punto da trascurarsi. Partendo dai dati suddetti il Prof. Liebig propose di non separare la crusca dal frumento, se non si vuole lasciar andar perduta una preziosa forza nutriente.

Egli si esprime così in una lettera recente scritta al Signor che gli domandava informazioni sul miglior metodo di preparazione del pane di crusca. « Il pane di crusca (Kleien brot), egli dice, preparato senza fermentazione con due parti farina di segale ed una parte di farina di frumento è in uso continua-

mente in casa mia ed è mangiato con piacere dai miei ospiti e famiglia. » Chi non lo conosce, soggiunse altrove, non sa quale buon sapore e facilità di digestione possiede il pane di crusca: lo stomaco non sa nulla del suo rozzo aspetto che contrasta colla leggerezza e colla maggiore forza nutritiva che i medici vi riconoscono.

Questo più grande valore nutriente del pane di crusca si può del resto spiegare facilmente mediante la scienza. Un grano di cereale è formato come un uovo; nello stesso modo che in quest'ultimo il tuorlo, ricco di grasso ma povero di sostanza albuminoide, è circondato da uno strato di albume, così anche nel granello di cereale, l'amido è involto in uno strato di albumina che sotto l'azione della macina passa nella crusca, e l'albumina è la sostanza più importante per la formazione del sangue. Inoltre posso aggiungere una cosa di fatto che comprova il maggior potere nutriente della crusca; nella guerra di Crimea i prigionieri russi, che erano abituati a mangiare di crusca, non potevano accontentarsi della razione del famoso pane francese fatto con fior di farina, ed era necessario fornir loro una razione di supplemento.

Ma non è solo nella conservazione della materia albuminoide del frumento, nel pane, che con esso si fabbrica, che sta la innovazione di Liebig: il prof. Liebig si è anche occupato dell'influenza e della fermentazione della pasta del pane sul potere nutritivo del medesimo. Egli trovò che col metodo ordinario di preparazione del pane si finisce sempre col perderne una certa quantità. Il punto di partenza delle sue osservazioni fu il Pumpernikel (*). Devesi sapere che il Pumpernikel è una varietà di pane che si fabbrica in Westfalia; è di un colore che ricorda quello del fondo di caffè; è compatto e presenta le forme di mattonelle lunghe un 30 centimetri, largo 45 ed alto altrettanto; ha sapore gradevole ed i prussiani che lo ritengono come un articolo di lusso non lo serbano che pel dessert; vi si stende sopra del burro e lo si mangia col formaggio. Or bene il Pumpernikel è pane di crusca e non viene preparato colla fermentazione ordinaria, cioè coll'aggiunta del lievito, e la ragione si è che la pasta di farina di segale e frumento con crusca passa da sé medesima in fermentazione.

Questa fermentazione ha per altro un corso ben diverso da quello dell'ordinaria fermentazione del pane evidentemente in conseguenza della crusca; essa si stabilisce d'ordinario in 18 ore, ma molto di sovente anche in 24 ore, e non è solamente una parte dell'amido ma bensì un po' di glutine che entra in fermentazione, la decomposizione del glutine si riconosce facilmente dall'odore di acido butirrico che la pasta prende.

Un fornajo molto intelligente scriveva dalla Westfalia al signor Liebig che non si può formarsi per via pratica un'idea del Pumpernikel; da Munsler ed Osembruck, i centri del paese del Pumpernikel, fino a Borm, si trova pane di segale cotto con crusca nelle più svariate gradazioni di tutti gli indizii esterni del colore e del gusto, quale conseguenza della diversa modificazione subita nella cottura; cosicchè è impossibile dire, qui comincia, qui finisce il Pumpernikel. Questa differenza è dovuta, per la medesima pasta, al tempo, alla temperatura locale, al grado di inacidimento, alla durata della cottura (questa varia fra 2 1/2 fino a 24 ore). Non solo si

(*Un aneddoto ridicolo corre in Germania sull'etimologia di tale parola; dicesi che un francese a cui fu servito questo pane come una particolarità del paese, rispose le seguenti parole dopo averlo assaggiato: bon pain niché (buono per niente) donde pumpernikel; non avrei riferito quest'incidente se anche quelli più difficili a persuadersi sul valore dell'etimologia non me ne avessero attestato l'autenticità.

può dire che in ogni luogo ogni prestinojo ed ogni contadino fa un pane diverso, ma si può anche aggiungere che nessuno è in grado di fare due volte di seguito il medesimo pane.

Tutti questi risultati forniti da una lunga esperienza persuasero quindi il prof. Liebig che il vantaggio dell'introduzione della crusca nella pasta del pane diventa ben piccolo e finisce collo scomparire, se non si trova un altro metodo di preparazione. Non gli rimase più alcun dubbio che col mezzo ordinario è impossibile preparare colla fermentazione un pane di crusca di costante valore nutriente senza perdita alcuna.

Inoltre un gran numero di fatti venuti a cognizione dell'illustre professore durante l'ultima guerra, gli fecero sorgere la convinzione che per un'armata in campo ed in marcia si debba riguardare come un gran beneficio la scoperta di un metodo di preparazione del pane che sia indipendente dal processo di fermentazione, e che fornisca un pane che non sia sottoposto del tutto, o assai meno dell'ordinario, all'ammuffimento.

Uno studio lungo sulla natura dei fenomeni che accompagnano la fabbricazione del pane mostrò ad evidenza che un tale pane privilegiato si può ottenere solo mediante l'applicazione di mezzi chimici, e che questi convenientemente scelti ed adoperati, si ottiene un pane che possiede un potere nutritivo maggiore dell'ordinario e soddisfa tutti i requisiti indicati.

La ricetta secondo la quale si prepara il pane che è mangiato nella casa del prof. Liebig è la seguente:

500 grammi di farina { 2/3 di segale
1/3 di frumento
5 grammi di bicarbonato di soda
20 centimetri cubici di acido muriatico purissimo
10 grammi di sale da cucina
345 centimetri cubici di acqua.

L'acido cloridrico deve avere un peso specifico di 1,063 misurato coll'areometro alla temperatura di 15° e si ottiene mescolando l'acido cloridrico commerciale affatto privo di arsenico, e del peso specifico di 1,125 a 15° C. col volume uguale di acqua di pozzo.

L'acido cloridrico viene aggiunto all'acqua indicata nella ricetta; il bicarbonato di soda e il sale da cucina vengono aggiunti alla farina; si comincia col mescolare a poco a poco ed accuratamente la farina col bicarbonato di soda col sale da cucina; di questa miscela se ne leva una quinta parte che si mette in un canto. Cogli altri 4/5 di farina si mescola l'intera dose di acqua (coll'acido cloridrico) e la si lavora nella marna: quando la pasta è resa al tutto uniforme, si aggiunge la quinta parte di farina messa da canto, si impasta di nuovo, e si formano i pani, che si mandano al fornajo.

Osservazione.

1. La segale e il frumento danno, ognuno separatamente secondo il processo indicato, un eccellente pane ma a pari peso il valore nutritivo della miscela è maggiore di quello di ciascuno de' suoi componenti lavorati separatamente.

Si possono separare le grossolane buccie del grano nella farina senza pregiudizio della qualità del pane mediante uno staccio di circa 40 fori per centimetro quadrato.

2. È conveniente di mescolare il carbonato di soda ed il sale da cucina ben polverizzato con una manciata di farina e di staccare poi la miscela nel resto della farina.

3. Se la farina è molto secca bisogna prenderla 80 fino a 100 centimetri cubi di acqua di più la pasta deve essere molle ed attaccaticcia, per ottenere una buona pasta conviene fare un buco nella farina ammonticchiata e versarvi dentro tutta la dose dell'acqua, la mescolanza deve farsi rapidamente, cosicchè rimanga nella pasta la maggior dose possibile dell'acido carbonico che si svolge per l'azione dell'acido muriatico sul bicarbonato, la porosità del pane dipende da queste circostanze.

Non ha più nulla da aggiungere a questa mia informazione, se non il desiderio di veder provato anche da noi questo processo igienico ed economico di preparazione del pane, e che si cerchi di diffonderlo nelle campagne onde sopprimere il pane di piomba che i nostri contadini si preparano col mais. Sarebbe ormai tempo che si iniziasse il periodo delle utili innovazioni, e che si facesse toccare con mano all'abitante della campagna la necessità di esse. In Germania il pane di Liebig si è già diffuso grandemente; nelle campagne viene preferito a qualunque altro, e si chiama anzi anche land-brod o pane di campagna. Nelle città si è per quasi rinunciato ad ogni antico processo di fare il pane, quantunque si mantenga ancora l'uso di far pane di fior di farina, e il pane di lusso.

In Berlino vi è una società in accomandita per fabbricare pane col metodo di Liebig, e siccome prima di essere una questione di economia è una questione d'igiene, così esso tende ad entrare anche nell'uso quotidiano delle classi agiate, di quelle che non si nutrono solo di pane.

Io spero che l'esempio di Germania troverà imitatori anche in Italia come lo trovò subito in Inghilterra, dovè il pane di Liebig viene detto brown bread od anche digest bread.

LUIGI GABBA, D. F. C.

GAZZETTINO DELLA CITTA' E PROVINCIA

Comunicato. L'attuale Impresario dello spettacolo al Teatro Ricci Sig. Eugenio Airoldi, per moto proprio ed in nome anche del proprietario del Teatro stesso, dei professori d'orchestra e del Corpo dei coristi, colla lettera qui appiedi ha fatto offerta al Comitato Provinciale di beneficenza per soccorso ai danneggiati dall'inondazione, di destinare la metà dell'introito di una recita, dedotte le spese serali a beneficio degli inondati.

Il Comitato, facendo plauso alla nobile offerta ha deliberato di accettarla e compie al debito suo col rendere di pubblica ragione un tale atto che altamente onora gli offerenti tutti pei filantropici eccitamenti nel medesimo espressi.

La serata avrà luogo Martedì 24 and. Novembre come da apposito manifesto che verrà pubblicato dall'Impresa.

All'Onorevole Presidenza del Comitato di soccorso ai danneggiati dall'inondazione in Cremona

Degli artisti e patrii il mondo la sventura affratella gli uomini.

Egli è perciò che nelle luttuose contingenze delle recenti straordinarie inondazioni devastatrici avvenute in molte contrade d'Europa, si generale fu la vicenda di gara di filantropici soccorsi, gli artisti teatrali e principalmente gli italiani si entro che fuori del Regno vi primagiarono in emulazione.

Ond'è che l'Impresa e gli artisti che trovansi presentemente a questo Teatro Ricci, compresi il proprietario di detto Teatro, i professori d'orchestra ed il corpo dei Coristi, sentendo il prepotente bisogno di concorrere per tutto quanto sta in loro potere a sollievo dei danneggiati di questa provincia, hanno divisato di destinare a tale scopo la metà dell'introito, dedotte le spese serali, di un apposita recita.

Nella iusinga che questa finora cordiale offerta a cui certamente non sarà per venir meno il generoso concorso del pubblico, incontri benevole accoglienza appo codesto onorevole Comitato, la rispettosamente artistica ed impresa, si terrà onorata, se le perverrà un cenno che le possa servire di norma.

Cremona 16 Novembre 1868.

L'Impresa EUGENIO AIROLDI.

Elenco delle offerte pervenute direttamente al Comitato e versate nella Cassa provinciale.

Pagliari Dott. Luigi di Cremona L. 7 —
Pagliari Ing. Giovanni, idem 3 —
Zaccaria Nob. Giulio, idem 60 —
Comune d'Isola Dovarese 100 —
Diversi privati per colletta, id. 200 —
Cremonesi Giacinto Sindaco di Paderno 15 —
Tregattini Gio. fu Gio. Batt., id. 1 —

NB Il fondo di Cassa per offerte versate ascende a tutt'oggi a L. 17608,40

Direzione Compartimentale del Demanio e delle Tasse in Brescia

AVVISO D'ASTA

per la vendita dei beni pervenuti al Demanio per effetto delle Leggi 7 Luglio 1866 N. 3086 e 15 Agosto 1867 N. 3843 nella Provincia di Cremona.

Si fa noto al pubblico che alle ore dieci ant. del giorno di Mercoledì 2 Dicembre prossimo venturo in una delle sale della Pretura di Viadana, alla presenza d'uno dei Membri della Commissione Provinciale di sorveglianza, coll'intervento di un rappresentante dell'Amministrazione Finanziaria, si procederà ai pubblici incanti per l'aggiudicazione a favore dell'ultimo miglior offerente dei beni infradescritti rimasti invenduti al precedente incanto tenutosi il giorno 25 Settembre scorso.

CONDIZIONI PRINCIPALI

- 1. L'incanto sarà tenuto mediante schede segrete, e separatamente per ciascun lotto.
2. Ciascun offerente rimetterà a chi deve presiedere l'incanto od a chi sarà da esso lui delegato, non più tardi delle ore 10 antimeridiane di detto giorno 2 Dicembre, la sua offerta in plico suggellato, la quale dovrà essere stesa in carta da bollo da lire una, e secondo il modulo sotto indicato.
3. Ciascuna offerta dovrà essere accompagnata dal certificato del deposito del prezzo del quale è aperto l'incanto, da farsi nelle Casse dei Ricevitori Demaniali e quando l'importo ecceda la somma di L. 2000, nelle Tesorerie Provinciali. Rimane però facoltativo agli aspiranti di effettuare tale deposito, qualunque ne sia l'ammontare, anche a mani del Presidente all'incanto, con che, rimanendo aggiudicatari, ne facciano il versamento a mezzo postale in altra delle casse predette a seconda dell'importo e ciò a loro rischio e spese e di conserva col rappresentante dell'amministrazione che assiste all'asta.
4. L'aggiudicazione avrà luogo a favore di quello che avrà fatto la migliore offerta in aumento del prezzo d'incanto. Verificandosi il caso di due o più offerte di un prezzo uguale, qualora non vi siano offerte migliori, si terrà una gara tra gli offerenti. Ove non consentissero gli offerenti di venire alla gara, le due offerte eguali saranno imbastolate e l'estratta si avrà per la sola efficace.
5. Si procederà all'aggiudicazione quando anche si presentasse un solo offerente, la cui offerta sia per lo meno eguale al prezzo prestabilito per l'incanto.
6. Saranno ammesse anche le offerte per procura del modo prescritto dagli articoli 96, 97 e 98 del regolamento 22 Agosto 1867 N. 3852.
7. Entro dieci giorni dalla seguita aggiudicazione, l'aggiudicatario dovrà depositare in conto delle spese d'asta e delle tasse di trapasso, di trascrizione e d'iscrizione ipotecaria, il 10 0/0 del prezzo di delibera, se questo non supera la L. 300, il 7 0/0 se al disopra di L. 300 fino alla L. 1500, ed il 5 0/0 se supera quest'ultima cifra di L. 1500, salva la successiva liquidazione e regolazione. Quest'imposta dovrà essere versata in denaro od in biglietti di banca.
8. La spesa di stampa, di affissione e d'inserzione nei giornali del presente avviso e di quello di 1. esemplare a carico dei deliberatari per le quote corrispondenti ai lotti loro rispettivamente aggiudicati.
9. Le passività ipotecarie, che gravitano lo stabile, rimangono a carico del Demanio, e per quelle dipendenti da canoni, censi, livelli, ecc. è stata fatta preventivamente la deduzione del corrispondente capitale nel determinare il prezzo d'asta.
10. Il pagamento del primo, del secondo e successivi versamenti del prezzo, qualunque sia l'importo dei singoli versamenti, potrà esser fatto anche in quell'Ufficio di Registro o del Demanio della Provincia ove sono situati i beni, venduti che sia designato dall'acquirente nell'atto della delibera. Ove questi non faccia tale designazione rimane fermo che il pagamento dovrà farsi nella cassa dell'Ufficio Demaniale esistente nel Capo-luogo della Provincia, in cui seguita l'aggiudicazione, giusta l'art. 47 delle istruzioni 28 dicembre 1867.
11. L'aggiudicazione sarà definitiva e non saranno ammessi successi aumenti sul prezzo di essa.
Avvertenza. Si procederà a termini degli articoli 402, 403, 404 e 405 del Codice penale Italiano, contro coloro che tentassero impedire la libertà dell'asta, od allontanare gli accorrenti con promesse di denaro, o con altri mezzi violenti, che di frode, quando non si trattasse di fatti colpiti da più gravi sanzioni del Codice stesso.

MODULO D'OFFERTA

Io sottoscritto in data... domiciliato a... dichiaro di aspirare all'acquisto del lotto N... indicando nell'avviso d'asta... Offerta per acquisto di lotti di cui nell'avviso d'asta in data... per Lire... unendo a tale effetto il certificato comprovante il deposito eseguito di Lire...

Table with columns: Num. progr. dei lotti, Canone, Provenienza, Denominazione e Natura, Superficie (Legale, Locale), Valore, Deposito per cauzione, Prezzo preventivo. Rows 5-12 describing various land parcels.

Brescia, 18 Novembre 1868.

Per il Direttore, TIBALDINI.

PRESTITO A PREMIO DELLA CITTÀ DI NAPOLI. DELIBERAZIONE MUNICIPALE 12, 13, 18 SETTEMBRE 1868 APPROVATO CON R. DECRETO. SOTTOSCRIZIONE PUBBLICA per 163,000 OBBLIGAZIONI di 150 Franchi in ORO caduna...

Estratto di Bando per vendita di stabili. Avanti il R. Tribunale Civile di Bozzolo all'Udienza del 27 Gennaio 1869 dalle ore 10 di mattina in poi avrà luogo ad istanza di Sforzi Abram Vita l'incanto degli stabili infradescritti a carico di Bonetti Teresa, Amalia, Cristina o Crispina ed Angela fu Francesco, di Bonetti Cornelia fu Claudio e dei minori Bonetti Francesco, Luigia ed Almachilde fu Claudio rappresentati dalla madre, Maria Montecchi.

Lotto II, stimato L. 746 e posto all'asta per L. 580 80. Pezzo di terra della Gonzaga aratoria moriva, in mappa sotto il N. 1015 di Cons. Pert. 21 19 corrispondente ad are 143 65 Se. 95 3 1 pari ad It. L. 325 20. Lotto III, stimato L. 2557 posto all'asta per L. 2045 60. Pezzo di terra detta Prato Vedusino in mappa col N. 1425 di cons. pert. 20 6 pari ad are 432 34 Se. 125 3 3 pari ad L. 427 13, nei registri Censuari indicati come livellaria alla compagnia del SS. in Rivalta.

Avviso d'istanza per nomina di un Perito. Il Signor Regiolettore Giuseppe Gaudenzi, procuratore generale del Signor Ing. Giovanni Quaranta e C. C. rappresentati dal sottoscritto loro procuratore fecero istanza al Signor Presidente del Regio Tribunale Civile e Correttoriale di Cremona per la nomina di un Perito che proceda alla stima del detto indicato diritto Dominio, di ragione del Signor Giovanni, Teresa, Giuseppe, e Luigia fratello e sorelle Cadolino fu Gaetano, di cui intendono promuovere l'incanto. Diritto Dominio e civile possesso sopra censuaria per are 175 6 di terra pari ad are 137 3 6 situate nel Comune di Due-Milano di Cremona Quartiere Battagliate descritte nelle mappe del detto Comune all'ignori 150 131 250 855 e 252 con estimo di scudi 1995 1 4 pari ad It. L. 3027 80 col confini a mattina ragioni delle Reverende Madri di S. Maria in S. Maria, a mezzogiorno strada delle Gerre, a sera in parte ragioni del signor Luigi Lucanelli, ed in parte quelle del signor Giuseppe Scotti, a monte la strada di Castiglioncello ed ora a levante ragioni dell'opulente maggiore di Cremona, a mezzogiorno strada delle Gerre, a sera parte delle ragioni di Stefano Marilina, e parte ragioni Vaccchelli, ed a monte la detta strada di Casalmaggiore ora denominata Bassa. Cremona il 19 Novembre 1868. TIBALDI AVV. e Procuratore