

CORRIERE CREMONENSE

GIORNALE POLITICO E LETTERARIO

UFFICIALE PER LE INSERZIONI DEGLI ATTI AMMINISTRATIVI E GIUDIZIARI DELLA PROVINCIA

Si pubblica il Mercoledì e Sabato

Associazioni.
In Cremona L. 16
Fondi franco per la Posta L. 19
Semestre e trimestre in proporzione
Numero d'ordine, Contadini 18.

Inserzioni
Ogni linea o spazio di linea L. 25
Per una seconda o più inserzioni L. 15

Le lettere non affrancate sono respinte

Cremona, 12 Maggio

DOPO LE FESTE

Non sappiamo in verità se il vecchio proverbio - *in Italia troppe feste, troppe feste, troppe tempeste* - o che calzava sì bene ai padri nostri, abbia il diritto di venire citato e acconciamente applicato anche ai giorni nostri; quello che non esclude dubbio però si è che dal 1859 fino all'anno di grazia 1868 di feste pubbliche ora per un motivo ora per l'altro, di baldorie ufficiali e non ufficiali ne abbiamo avuto a bizzeffe, nè passa quasi anno senza che ce ne regalino qualcheuna.

Questo non diciamo per condannarle, non mai; poichè allora bisognerebbe condannare la storia di questi anni tutta rannodata da avvenimenti strapitosi, e chiamarne in colpa il carattere artistico e festajolo della nostra stirpe, il quale al postutto non si può nè mutare nè rifare. Bensì non avremmo che a compiacersene se a questi gioconde consuetudini, se a questi scoppi e convegni di nazionali solazzi tenessero dietro in pari misura i seij penosissimi, gli studj severi, il lavoro fecondo, e quel patriotismo prosaico che fa le spese e dovrebbe essere, sempre il *substratum* alle manifestazioni della pubblica gioia.

Alle feste di Torino per le nozze regali tennero dietro quelle di Firenze; ora è la volta di Genova; poi verranno quelle di Milano, di Napoli, di Venezia. Nulla di più naturale, di più spontaneo, di più legittimo, di quest'applauso delle popolazioni italiane a un'unione che consolida le sorti della famiglia del Re, e con esse quelle della nazione; nulla di più nobile nel popolo, di questo far propria la domestica gioia di chi siede a capo del suo paese; ma è altresì vero che ben altre preoccupazioni ci attendono ed altre cure, e che alla cupida curiosità degli Italiani per gli spettacoli, dati in questa fastuosa occasione, deve tener dietro lo studio delle cose nostre e la lena coraggiosa e paziente di venire a capo del nostro assetto economico, che è la prima delle necessità, senza di cui i nostri balli, i nostri tornei, i nostri fuochi pirotecnici meriterebbero d'essere chiamati folle di gente che si stordisce di piaceri e si dà buon tempo per non vedere il precipizio a cui si sente trascinata.

Le feste ufficiali di Firenze non hanno interrotto i lavori della Camera, e il progetto di legge sul Registro e bollo, benchè materia quant' altra mai arida ed ingrata contò oratori pro e contro, e fin troppi. Ciò va detto a lode dei nostri rappresentanti, di cui soventi abbiamo notato la poca assiduità alla Camera quando vi si tratti di questioni speciali, laddove vi accorrono numerosi nelle occasioni della politica spettacolosa.

Anzi la discussione che su quell'articolo per articolo, la ci pare soverchia, così che ci fa dubitare che rilocata e rattoppata tutta, come probabilmente sarà, di emendamenti abbia a riescire pur troppo, come tante altre nostre leggi, un zibaldone senza unità, e malagevole quindi ad essere posta in pratica. Ch'essa fosse almeno fruttifera all'erario come è il desiderio generale; ma anche in questo rispetto, da quanto fino ad ora ci sembra, non pare che le presunzioni di tanti vantaggi siano così di leggeri per avverarsi. Benchè a recarne un giudizio assegnato faccia duopo attendere che sia discussa e votata per intero, fino d'ora però si può presagire che se non si studiano le cautele legislative per impedire la facilità con cui si suole sottrarsi agli oneri così del registro come del bollo, anche l'aumento del quantitativo della tassa non raggiungerà mai quella cifra che con troppa ingenuità presume il Ministero, in special modo riguardo alle successioni. Avegnacchè pur troppo in Italia l'arte di frodare il governo dei suoi diritti, sia direi quasi ingenua nella popolazioni per antica consuetudine; e per poco che si lasci aperta una porticina per sfuggire al debito verso lo Stato tutti vi si precipitano; nè senso d'onore, nè patriotismo valgono a frenare la turba grande e piccola, che si fa un dovere di disobbedire se non alla forma allo spirito della legge.

Nelle provincie meridionali poi questa immoralità è così profonda e generale, che siam per dire non ha riscontro in nessun paese civile. Lasciamo stare che colà l'imposta sulla ricchezza mobile la paga chi la vuole; ma quello che si stenta a credere si è che in quelle provincie pare che muoia nessuno, giacchè le tasse di successione non fruttano nulla. A questo gravissimo danno rimedierà la nuova legge che si sta discutendo alla Camera? Lo vogliamo desiderare; ma fino ad ora non vi abbiamo trovato alcuna di quelle cautele, di quelle disposizioni che rendano impossibile la frode, e costringano quelle patriottiche popolazioni a pagare le tasse di successione come p. es. le paghiamo noi di Lombardia.

E così dicasi della legge sul bollo. Al nord la si eseguisce con lodevole osservanza; al sud, a Napoli, in Sicilia la si froda con una impudenza, che in quei paesi si chiama coraggio. Cancellieri, Notaj, Magistrati vanno a gara per ingannare lo Stato; e questo già s'intende per amore di patria, e per febbre di progresso. E siccome non v'è tanto come lo scandalo per essere contagioso, così avviene tuttodì che molti atti pubblici vanno dalle nostre provincie a farsi registrare laggiù per pagare una tassa minore, e approfittare delle servizievoli camorie!

Per cui, se noi lodiamo la Camera del suo buon proposito di riformare la legge del registro e bollo in modo che getti una più larga somma all'erario, la loderemmo ancor più se a quest'uopo, invece di sacrificare al suo solito vezzo dei principi generali e teorici, avesse a scrutare e determinare bene i modi onde nessuno potesse sfuggire alla tassa, certi domè siamo che quando tutti a cui compete fossero costretti a pagare, l'aumento dell'imposta potrebbe essere più tenue di certo. Allora la legge obbligando il cittadino ad essere onesto sarebbe eziandio uno strumento di moralità, laddove in alcune provincie è per appunto l'opposto. Ma se invece altro non si pensa che ad accrescere le tasse senza aggiungere più appropriati ritegni per impedire la frode, la conseguenza sarà che le provincie superiori saranno le sole a sopportare i nuovi pesi, e nelle meridionali si continuerà come si è fatto fin d'ora, contro ogni norma di giustizia e di politica equità, a sottrarsi al primo dovere cittadino che è quello di pagare i pubblici balzelli.

GAZZETTINO

DELLA CITTA' E PROVINCIA

Le biblioteche dei carcerati. Già da due anni per iniziativa di un benemerito cittadino di Bergamo il Municipio di quella città donava al Penitenziario locale oltre a 500 volumi; elargizione generosa che ben presto trovò solleciti imitatori nei proprj amministrati anche per le altre carceri, così che a quest'ora non v'ha luogo di pena in Bergamo che non posseda un buon corredo di opere morali, scientifiche e letterarie, ad uso dei reclusi.

Anche da noi s'è posto mano alla fondazione di un Patronato così dei carcerati come di quelli che ne escono; ma fino ad ora sono troppo scarsi i mezzi di cui chi la promuove può disporre per ottenere soddisfacenti risultati; a meno che i nostri concittadini non vengano in suo più largo e più frequente soccorso. Il desiderio vivissimo di una piccola biblioteca ad uso dei carcerati potrebbe essere soddisfatto come a Bergamo dalle oblazioni private; e gli offerenti potrebbero andar certi così di compiere un'azione nobilissima e sopra tutte profittevole.

Un altro desiderio. Riceviamo la lettera seguente:

Sig. Direttore.

» Dacchè siete in vena di citare le deliberazioni della Congregazione di Carità di Milano, e di porgerle a modello di quella di Cremona, vi raccomando di far cenno nel vostro *Corriere* della determinazione presa da quel sodalizio, di scolpire in lapidi esposte perennemente al pubblico i nomi di quelli egregi cittadini che lasciarono i loro averi ai pii istituti, e che meritano d'essere sempre tenuti vivi nella memoria del popolo,

anche ad eccitamento di sempre nuovi imitatori.

» Nell'interno degli uffizj della nostra Congregazione di carità v'hanno bensì ritratti e lapidi commemorative dei generosi donatori, come si vedevano a Milano; ma quando si addottasse di esporre al pubblico sotto il porticato delle propria residenza, o sotto quelli del Comune i nomi loro, oltre al compiere un atto di giustizia si mostrerebbe che si è altamente compresi così della gratitudine del beneficio come dei bisogni sempre nuovi dei nostri istituti.

Disinfettiamo le bigattiere. Avendo, per ragione d'impieghi e di occupazioni, essenzialmente agricole, molte relazioni coi coltivatori, io intesi non rare volte a lodare sperticamente la pratica delle *disinfezioni* anticipate delle bigattiere. Tanto che alcuni sostenevano essere questo l'unico mezzo di recare un buon porto, in questi anni fortunosi, le partite dei filugelli.

Non sono così esclusivo; pur ritengo fermamente che esse vi abbiano larga parte e lo deduco da due fatti ben noti.

Il primo è questo, che, nei locali dove non s'iansi mai allevati bachi da seta, questi animalletti riescono generalmente bene: meglio certamente — a condizioni pari — che in quelli dove invece siano stati allevati altre volte.

Il secondo, ce lo porge l'osservazione che le malattie, fra le quali specialmente il *calcino*, o *mal del segno*, quando invadono una bigattiera quasi sempre si riproducono negli anni successivi. Quel sapientissimo uomo poi, che è il Pasteur, produsse artificialmente sui bachi sani l'attuale malattia di questi insetti, spargendo su di essi delle scopature di una bigattiera, dove l'anno avanti erano stati allevati bachi affetti dal rio male. È tutto dire! È cioè qui il nodo della matassa da disbrigliare, ed io son ben lieto di avervelo additato.

Già è, amici miei, che pur troppo viviamo nel secolo delle *crittogame* — Crittogame, il cholera, il vaiuolo, la febbre gialla... e mille altri mali che, da molto tempo, tormentano l'umanità; crittogame o un *fac simile*, il tifo bovino, la polmonca, il morbo ed altri spietati mali, che spopolano le stalle; crittogame la golpe del grano, il carbone e la ruggine; crittogame il brusone o carolo del riso; una crittogama colpi anche le patate; crittogame maligne poi ne abbiamo sulle uve, sui pomidori, e persino nel vino; crittogame nella finanza, nella borsa dei contribuenti, negli uffizj governativi e non governativi; crittogame nelle arti, nelle industrie e persino nelle scienze; — crittogame insaziabili e ribalde, da lunga pezza acclimatate in Italia, nelle associazioni pubbliche e private, nella cariorra, nel brigantaggio; crittogame su larga scala, e sistematicamente bugiarde, nel giornalismo politico e nella lotta dei partiti, realisti, repubblicani e garibaldini, crittogame onine, anti-che più di Columella, in tutte le arti belle e brutte e in tutte le professioni a danno manifesto dell'agricoltura, che avvilita, defraudata, tiranneggiata nell'uomo e nella cosa, si ha pur sempre la insigne dabbennaggine di

qualificare col pomposo titolo di *Regina delle arti?*

Di crittogame, pur troppo, ne è ora pieno il mondo; esse sono una maledizione del cielo, e temo che le avremo per molto tempo ancora.

Or come vorreste che ne fossero esclusi i bachi da seta?!

È una crittogama il calcino, lo è probabilmente il giallume, lo è poi certamente la *pebrina*, cioè l'attuale malattia, che altri chiamò *petecchia*, altri *anemia*..., mal francese.... delle tarfalle, e che so io!

È una crittogama che viene dalla foglia dei gelsi, dicono alcuni. I più però l'attribuiscono alla mala educazione dei bachi, e quindi ad una specie di digeherazione di essi. Ebbe cominciamento, io credo in qualche *magnerie* buja, bassa, umida, sucida e impinzata di effluvi miasmatici sino alla soffitta, di qualche bacologo della Francia meridionale; e di là, bel bello, il vento ce lo portò in Italia, dove trovò sgraziatamente le *dandoliere* preparate a farle la più larga accoglienza.

Or non lo dico per celiare, questa crittogama, se non si vince, come le altre, colle solforazioni, si combatte tuttavolta per esse con esito rimarcabile, non che colle disinfezioni. La prima, quella deve essere del locale e di tutte gli arnesi della bigattiera. Nessun uomo di buon senso, e pratico delle cose di casa, di stalla e di ritrovi pubblici o privati, potrà negare che l'aria pura non sia il principalissimo fra gli elementi della salute degli uomini e degli animali. Nuoce a questi tuttocù che vizia l'aria; e belle bigattiere i muri, il pavimento e gli utensili, serbando più o men bene, da un anno all'altro gli odori, (non importa se sorti questi o non da una o più crittogame) finiscono per nuocere non poco alla nuova generazione dei bachi che vuolsi ivi allevare. L'esperienza citata dal Pasteur, lo prova all'evidenza.

Facciamo così.

Portiamo fuori di casa le stuoje, e tutti gli altri utensili della bigattiera, e ivi, facciamoli passare accuratamente sopra bella fiamma prodotta da fascine, da carta, da paglia ecc. alle quali siasi appiccato il fuoco. Indi diamo ai muri un buon latte di calce, ed ai piantoni delle bigattiere, e chiudiamo con terra impastata, con stracci ecc. tutti gli sfogatoi e le commesure di essa. Rimettiamo i detti utensili nella bigattiera e abbruciamovi due libbre, o meglio quattro, di fili di zolfo, per camera di grandezza ordinaria.

Durante la combustione ogni apertura deve essere ermeticamente chiusa, — e se non lo si potesse esattamente bisognerebbe aumentare di molto almeno la dose dello zolfo.

In ogni caso è bene che sette o otto giorni dopo si ripeta l'operazione della solforatura; infine 24 ore dopo si spalancheranno le porte e le finestre per dar sfogo all'acido solforoso.

Anche il sale di cucina può giovare all'intento. Se ne riempiono 2 piatti ordinari per ogni camera dopo aver chiuso, come sopra, tutti gli sfogatoi, e vi si versano sopra due bicchieri circa di acido zolforico. Ciò fatto si vien fuori tosto, e si chiude la porta. Dal sale così trattato si svolge del cloro, il quale toglie l'azoto a tutti i corpi organici e a tutti gli odori che trovansi nella bigattiera, e li scompone. Più sovente però si fa uso del fumo di zolfo, e un po' di questo fumo non fa male usando, di tanto in tanto nella bigattiera, anche quando ci siano i bachi, ad esempio una volta ogni due giorni o anche ogni giorno; ma la dose ne deve essere piccolissima, tale vo'dire che non obblighi la gente a uscire dal locale. Io lo sperimentai tre anni di seguito con successo; vo' dire con vantaggio dei bachi e a danno, come credo, delle crittogame.

Anche lo zolfo in polvere finissima, che seminava di tanto in tanto sui bachi mi diede buone prove, come le dà sulle uve; ma un anno avendo solforato tutta la foglia, per vari periodi di seguito, allo svegliarsi dell'ultima muta, mi morirono molti bachi; e vi rinunziai. Ne parlo nondimeno qui, perchè l'uso di leggere spolverate di zolfo (ad esempio una al giorno e non nel tempo del pasto) furono e sono seguite ogni anno con frutto da un valente bachicoltore Vogherese, che mi raccontò testè il fatto, e solo avvertiva di procurarsi dello zolfo *ben puro*, il quale, anche mangiato dai bachi, non loro recava danno.

Alla osservazione poi del mal esito ottenuto da me una volta, egli rispose che simile fatto si verificò pure nelle sue bigattiere, ma sempre quando lo zolfo era frammisto ad altre sostanze eterogenee, come ebbe a constatarlo facendolo analizzare da un chimico.

Su di questo capo essenziale, a me pare che le prove meritino almeno di essere fatte e rifatte con cura.

Prof. G. A. OTTAVI.

Le cucine economiche.

Nella sessione 15 aprile della Società *Ugo Foscolo*, in Venezia il sig. L. F. Bolaffio fece una lettura sulle cucine economiche che propone d'attuare colà. Crediamo utile riferirne i seguenti brani che togliamo dalla *Gazzetta di Venezia*, in appendice a quanto ebbe sovente a parlarne, ed anche non ha guari, il *Corriere Cremonese* in risposta a chi poneva in dubbio la attuazione pratica di pranzi operai a buon mercato.

Che cosa sono le cucine economiche?

Una istituzione che va direttamente a beneficiare i non agiati, facendo costare pochissimo vivande cotte, della miglior qualità.

Prima di tutto, si vendono i generi al puro costo. Poi, comperandoli in tempo opportuno, all'ingrosso, con pagamento pronto, direttamente dai negozianti, si hanno altri e non lievi risparmi, i quali fanno sì, che al povero le vivande siano vendute al miglior prezzo possibile.

Oltredichè, si adoperano fornelli economici i quali consumano, per cucinare un pranzo comune, una libbra e mezza di carbone. In parecchie città italiane, con uno di codesti fornelli si cucinano cinque piatti alla volta, mediante il vapore dell'acqua. Il prezzo medio d'una cucina economica è dalle 20 alle 25 lire.

Dunque, altro considerevole risparmio. Per cui, unite tutte queste economie che si possono fare, con un bel capitale, e vendendo al puro prezzo di costo, le vivande vengono a costare pochissimo.

Grenoble si può additare a modello per questa istituzione. Colà, lo stabilimento è istituito mediante l'associazione. Questa si compone di sottoscrittori, che pagano uno o due franchi per anno, conforme il loro desiderio, se, cioè, desiderano recar il cibo al loro domicilio, o stare alla tavola comune.

Ogni socio riceve una carta intestata a suo nome, la quale indica il diritto ch'egli ha di servirsi della Cucina sociale. Lo Stabilimento è retto da quindici fra' socii, eletti dall'Assemblea generale degli azionisti, e prestano la loro opera gratuitamente. Vi sono naturalmente anche gli impiegati retribuiti, ch'è si scelgono sia fra' socii, che fra i non socii, quali, p. e., un ispettore generale, un economo, un contabile, un capo di cucina, un secondo cuciniere, un portiere, ed altri impiegati inferiori.

L'ispettore generale è quegli che eseguisce le deliberazioni della Commissione nominata dall'Assemblea degli azionisti, che invigila l'andamento dell'Istituto, ch'è responsabile di tutt' i

fondi che gli vengono affidati e dell'opera de' suoi sottoposti. L'economista d'accordo coll'ispettore generale, ha l'incarico di fare le provvisioni. Per la fornitura della carne e del pane, si strinse speciale contratto con un macellaio ed un panattiere.

Ogni giorno il contabile vende, a pronti contanti, agli associati, marche o gettoni, mediante la restituzione dei quali si ottiene una data razione di cibo. Della cucina non possono valersi che i soli associati. Nessuno di essi può reclamare dividendo sulla sua azione, non proponendosi la Società lucro alcuno. Essa è un'istituzione di beneficenza e non altro. Gli alimenti che si somministrano sono: pane, carne, zuppa, legumi, frutta e vino. Per ognuno di questi alimenti esiste una marca speciale, che porta il nome dell'alimento rappresentato. La tariffa dei vriti alimenti fu determinata sulle prime così:

Un litro di zuppa	cent. 10
150 grammi di carne o 200 grammi di pesce	» 20
Legumi, ogni porzione	» 10
1/4 litro di vino	» 07 1/2
152 grammi di pane	» 05
Dessert	» 10

Nei refettori havvi poi, senz'alcun aumento di spesa, su ciascuna tavola, sale, pepe, aceto, mostarda, oltre le posate, stoviglie e bicchieri.

Da noi, secondo il mio modo di vedere, questi refettori non dovrebbero esservi, per cui minori spese e maggior buon mercato. Ma di ciò in seguito.

Per finire i conti sulla Cucina economica di Grenoble, dirò, che nell'anno 1862 il numero delle marche o gettoni che rappresentavano i valori consumati alla Cucina stessa, ammontarono a 1,052,529, e nell'anno 1865 a 1,112,955.

A Mulhouse si pranza con 30 centesimi. In media sono 3000 al giorno le persone che vanno a cibarsi in quella Cucina economica. Anche là si pratica il sistema di Grenoble delle marche per acquistare i viveri, ed i socii pagano 75 centesimi ogni trimestre, e possono servirsi alla Cucina, per tutta la loro famiglia. Questa istituzione esiste colà fino dal 1848.

A San Quintino il Municipio accordò gratuitamente le sale pel refettorio; altre Società di questo genere esistono a Marsiglia, Lilla, Troyes, Bordeaux, Nancy, e sono prosperosissime.

A Parigi esistono i celebri fornelli economici della Società filantropica di beneficenza.

Chi si presenta alla Cucina economica con un buono (poniamo di dieci centesimi, come fa la Società filantropica), riceve una porzione di minestra, o di carne, o d'altro, e così fa mostra di pagare ciò che acquista, mentre invece gli è rilasciato gratuitamente.

E in un solo anno, di questi buoni ne furono rilasciati, nel solo dipartimento della Senna, 1,618,795.

Nel Belgio, in Germania ed in alcuni Cantoni della Svizzera, non vi è quasi nessuna città importante che non abbia le sue Cucine economiche.

Anche l'Inghilterra ne ha moltissime. A Londra, i ricchi ed i caritatevoli, invece di dare in elemosina delle monete, regalano buoni per le Cucine economiche.

E così non v'è il pericolo che il danaro regalato al povero sia speso in stravizi, ma nel cibo sano e nutriente.

In Italia, Cucine economiche propriamente dette non ne esistono. A Torino ve n'è una ristrettissima, fra gli operai della ferrovia. A Milano se ne fece un tentativo nel 1864, che abortì. Poi si convertì in magazzino cooperativo, ma Cucina economica derammente, io credo che non vi sia. Ad Udine si comincia appena a ventilare questa questione. Ora, Venezia è destinata a dare l'esempio bellissimo!

Qui l'autore prende a parlare dei mezzi che si potrebbero usufruire a Venezia per la istituzione d'una cucina economica e del qual omettiamo la parte che è d'interesse esclusivamente locale; reputiamo invece opportuno riferire le seguenti considerazioni che s'attagliano al caso nostro, alle nostre condizioni che sono pur quelle in cui si trova Venezia.

Ho già accennato che, per parte mia, non crederei utile di seguire l'esempio di Grenoble nell'istituire una specie di trattoria, prima di tutto, perchè le spese d'impianto, mobili, stoviglie ecc., sarebbero gravissime, e quindi verrebbe tolta la possibilità di vendere le vivande ad un prezzo minimo.

A Grenoble, nel primo anno, l'acquisto del mobiliare destinato al servizio interno dello Stabilimento, importò una spesa di 11,300 franchi. E notisi che Grenoble è una città, la quale non conta più di 55,000 abitanti, quindi minor numero di accorrenti di quelli che, presumibilmente, verranno a fare acquisti alle Cucine della nostra città.

Un'altra ragione, per cui io non crederei utile di seguire l'esempio di Grenoble, Mulhouse ed altre città, dove esistono le Cucine economiche, sarebbe quella, che in quei luoghi havvi moltissimi operai, nei quali specialmente l'istituzione è stabilita, i quali non sono che avventizii, e quindi non hanno con loro la famiglia, come accade nei grandi centri industriali, e sono costretti di recarsi a mangiare nelle osterie; mentre a Venezia quasi tutti vivono in famiglia, poichè le nostre industrie non abbisognano sfortunatamente di tante braccia, da doverle andar a cercare fuori del paese; e nella stessa industria delle conterie, da alcuni dati, che mi vennero gentilmente rimessi, rilevo che sono pochissimi i lavoratori che non pranzino alle loro case.

Dunque, anche da questo lato, sarebbe più utile che gli accorrenti portassero il cibo alle loro case.

Bisogna pensare che a Venezia il povero può mangiare molto a buon mercato. I così detti *fritolini*, e quelli che vendono il celebre *squazetto*, possono far concorrenza alle Cucine economiche. Con quaranta centesimi circa, un individuo può prendersi una scodella di *squazetto*, e della polenta col pesce fritto. Mangeranno male, ma hanno il buon mercato. Bisogna dunque sostenere questa concorrenza, dando al povero il buon mercato eguale, ed il cibo, invece, sano.

Per farlo, non si può cominciare dallo spendere un'egregia somma nel mobigliare, nelle stoviglie, ecc.

Io ho ferma idea che i locali saranno dati gratuitamente dal Municipio, siccome li diede all'epoca delle sovvenzioni alimentari gratuite.

Ma se non li volesse o non li potesse dare?

L'impianto d'una trattoria vorrebbe locali maggiormente vasti, che importerebbero una spesa più grande, e quindi un minore buon mercato nelle vivande.

Noi potremmo con tutti questi risparmi, che ho indicati, somministrare i cibi più a buon prezzo di Grenoble, poichè, secondo i calcoli da me fatti, e che non vi riferirò, certo, per non tediarvi, se la mia idea è accettata, i prezzi potrebbero essere i seguenti:

Un litro di brodo	cent. 5
150 grammi di carne	» 15
200 grammi di pesce	» 15
Legumi, ogni porzione	» 8

Per essere maggiormente benefica, l'Amministrazione che verrà scelta dalla Società della *Vita veneziana*, dovrebbe vendere anche il vino ed il pane, che potrebbe dare a molto miglior prezzo di quello, che si smorza attualmente.

