

BIBLIOGRAFIA

Dott. Ernesto Bertarelli: *La lotta contro la tubercolosi ed il suo lato sociale; Il pane dei contadini in Piemonte.* Estratti dalla « Rivista d'Igiene e Sanità pubblica ». — Torino, 1900.

Nella prima di queste monografie è sostenuta, con notevole validità di argomenti, una tesi semplicissima e per sé incensurabile, ma che pure molti si ostinano a non credere tale. Ed è che nella lotta contro la tubercolosi vale, e molto, il fattore economico, ma sarebbe un errore grandissimo il credere che esso solo sia il momento eziologico dell'infezione tubercolare. Come la pellagra non è malattia della miseria, nè malattia è, come scrive Mantegazza, sinonimo di povertà, così la tubercolosi non è, e non va ritenuta come *La malattia del proletariato*. È un'affezione bacillare: ecco tutto. Come tale deve essere combattuta; il che non toglie che il fattore economico abbia la sua brava importanza nella eziologia del male, e che nella difesa della società contro questa diffusissima tra le malattie debba essere seriamente considerato.

Il secondo studio del dott. Bertarelli è il risultato di una serie di accurate ricerche che l'A. ha condotto su di un capitolo della alimentazione (il principale, senza dubbio) del proletariato agricolo piemontese. Egli è stato coadiuvato in questa sua inchiesta dagli ufficiali sanitari delle diverse provincie, cui aveva inviato un questionario nel quale si chiedevano informazioni sulle diverse specie di pane fabbricato nei Comuni, su quelle preferite dagli agricoltori, sulla quantità di pane consumata in ogni giornata da un adulto, sulla provenienza delle farine, sulla macinazione, sul contenuto di sale ogni 100 Kg. di farina, sul tempo decorrente fra una cottura e la successiva, ecc. ecc. L'esame dei dati raccolti e diligentemente vagliati dal dott. Bertarelli conducono il lettore a semplici riflessioni. A questo anzitutto: che il pane di frumento è la base principale dell'alimentazione del nostro agricoltore. L'asserzione dell'illustre Iacini, rappresentare cioè la polenta una alimentazione di lusso pel contadino italiano, non ha più ragione di essere nel nostro Piemonte, dove il granturco è vittoriosamente combattuto dal frumento, il cui uso va sempre più generalizzandosi. La confezione e la conservazione di tutti i pani (quello di frumento eccettuato) lasciano assai a desiderare. La loro diffusione va limitandosi sempre più.

L'A. chiude, e saggiamente, il suo studio consigliando vivamente tutte quelle istituzioni e quei mezzi economici (forni municipali e cooperativi, depositi consorziali di grano, essiccatoi, mezzi rapidi di macinazione, ecc. ecc.) che, diminuendo il prezzo del frumento, contribuiscono a sostituirlo a poco e poco ai cereali di minor prezzo e privi di qualsiasi valore alimentare.

Dott. COSTANZO EINAUDI.
