

se non lo si spieghi, così il *Le Play* seguitava, esponendo le ragioni per le quali il prezzo del pane non solo capita ad essere, ma ragionevolmente deve essere più caro in regime di regolamentazione che in quello di libertà dei forni:

« Il privilegio attribuito ai forni da panettiere dà ad essi un valore fittizio il quale pesa sui consumatori. Le 601 piazze da forno privilegiate parigine del 1856 avevano un valore venale di 36 milioni, forse ridotto oggi (1860) a 25 milioni, destinati a ribassare forse ancora di 5 milioni in seguito alla concorrenza. La esagerazione del valore delle piazze assorbe improduttivamente i capitali dei fornai. Di qui un onere annuo, il quale deve essere prelevato sul pubblico, in aggiunta alle spese ed ai benefici proprii della fabbricazione del pane.

« Un confronto fra Parigi e Londra mette in luce soprattutto la situazione inferiore del fornaio parigino per quanto riguarda la agiatezza, la capacità commerciale, l'attività e l'iniziativa ed in generale l'insieme delle condizioni dalle quali dipende il livello sociale. Questa inferiorità è la conseguenza fatale del regime regolamentare per indole sua limitatore e reagisce in modo pernicioso sui metodi produttivi parigini. L'agiatezza e la capacità degli esercenti sono elemento essenziale di prosperità per ogni industria e fattore decisivo di moderazione del prezzo dei suoi prodotti. L'abbassamento del livello sociale dei forni è ognor più notevole a mano a mano che la regolamentazione diventa più rigorosa.

« L'organizzazione parigina è viziata altresì dalla situazione fatta agli operai comuni. In un'epoca in cui l'industria si concentra sempre più in grandi officine, dirette da pochi imprenditori a capo di una moltitudine di salariati, non v'ha evidentemente alcun motivo per distruggere sistematicamente questi modesti organismi industriali, grazie ai quali l'operaio intelligente e laborioso può elevarsi alla condizione di padrone. Nel sistema di Londra, gli operai abili, i quali abbiano fatto qualche risparmio, creano, con poca spesa, un nuovo esercizio ed a poco a poco giungono nel loro mestiere, se non alle alte posizioni, le quali richiedono tradizione ed attitudini, almeno ad un posto medio capace di dare l'agiatezza e di far godere la stima dei vicini. Il principio della limitazione si oppone a Parigi sempre più a questa elevazione graduale degli operai scelti ed è perciò in contrasto formale con uno dei principali bisogni della nostra costituzione sociale.

« Ma il principale inconveniente del sistema è la riduzione medesima del numero dei fornai. Costoro in fatto adempiono per un certo numero di famiglie agglomerate i servizi che nella maggior parte d'Europa hanno luogo nel seno della famiglia. Il forno può essere invero considerato come il complemento della cucina domestica e per adempiere al suo ufficio precipuo deve essere intimamente mescolato con la popolazione. L'esigenza diventa ogni di più imperiosa a Parigi, ove è desiderato, mattino e sera, il pane tratto un momento prima dal forno e son richieste svariate forme appropriate ad ogni pasto. Questi bisogni, già così complessi nel corso regolare della vita familiare, si modificano spesso improvvisamente per numerosi incidenti derivanti da rapporti di parentela e di amicizia. Il panettiere non deve provvedere soltanto al servizio del pane; nell'organizzazione spontanea e normale serbata nella provincia e che è in pieno fiore a Londra, il forno offre un concorso più diretto alla alimentazione delle famiglie; facilitando, ad ogni momento, la cottura di certi particolari piatti e sostituendo interamente la cucina domestica in talune circostanze in cui la famiglia intera attende al lavoro quotidiano. Siffatti intimi rapporti facili a Londra e Bruxelles dove la proporzione dei forni è