

ardenti. Questo nutrimento era per lo più apprestato al momento del suo bisogno e la popolazione lo mangiava quasi sempre appena cotto. È fuori di dubbio che con questa maniera di fare il pane, e di cibarsene, la popolazione che faceva uso delle machinette, doveva in confronto dell' altra che servivasi di forni, consumare almeno uno stajo di grano all' anno di più per persona cosichè se per dieci individui di una famiglia bastavano 30 staja quando si faceva uso de' forni, e facevasi il pane col lievito, in proporzione ne occorreano 40 per quella che lo cuoceva nell' altra maniera, e senza lievito.

Cento trenta mila anime possono calcolarsi che facevano uso di questo ultimo metodo, in un anno solo, quindi vi s' accresceva il consumo di cento trenta mila staja di grano che con tanta utilità poteva essere risparmiato. Nè dobbiamo soffermarci a questo danno soltanto. Per cuocere coi forni una pasta di farina di cento libbre vi vogliono sessanta libbre di legna, e per ottenerlo colle machinette di ferro o di terra occorono centocinquanta. Ognuno può calcolare qual immenso consumo di legna si faceva oggetto di non poco rimarco in una Provincia dove i Boschi sono scomparsi colla libertà accordata alla distruzione. Possono parere strane al giorno d' oggi queste rimembranze, la stabile però prosperità di un paese non deriva dalle miniere d' oro, e d' argento, da fortune rapide e passeggerie; ella deriva principalmente da risparmi calcolati, dalle