

641. *Gozzi* — L'osservatore. (due vol.)  
 623. *Goldoni* — Memorie.  
 616. *Gelli* — La Circe.  
 631. *Grossi* — Marco Visconti.  
 680. *Gualdo* — Nostalgie.  
 580. " — Costanza Gerardi.  
 645. *Galilei* — Dialoghi.  
 654. *Giacosa* — Il filo.  
 652. *Godio* — Schizzi egiziani.  
 653. *Ghiron* — Vita di Vittorio Emanuele II.  
 542. *Ghislanzoni* — Racconti politici.  
 602. *Guidi* — Nonna Paola.  
 603. " — La contessa Ilario.  
 608. *Grandi* — Il delitto di un galantuomo.  
 537. *Gonzales* — Storia d'un uomo narrata dal suo scheletro.  
 687. *Gitti* — Computisteria (Manuale Hoepli).  
 688. " — Ragioneria (id.)  
 712. *Gabba* — Industria della seta (id.)  
 701. *Geike* — Geologia (id.)  
 710. *Gestro* — Manuale del preparatore (id.)  
 690. *Gentili* — Storia dell'arte greca (id.)

(Continua.)

## I VINI D'ITALIA

Non ci sembra inutile tradurre il seguente articolo dell'*Illustrazione Francese* che può essere di non dubbio interesse per i viticoltori della nostra regione pei quali è di supremo giovamento il conoscere quali sono le cure ad aversi ai loro vini onde poterli più facilmente smerciare in Francia:

« La produzione dei vini in Francia nel 1875 fu di 83 milioni di ettolitri; nel 1880 è discesa a 29 milioni. Questa enorme diminuzione è dovuta, come ognuno comprende, ai guasti della fillossera. In Italia, sebbene qualche parte sia invasa dal terribile insetto, la produzione si mantiene: nel 1879 fu di 33 milioni d'ettolitri, nel 1880 di 34 milioni, nel 1881 di 37 milioni e nel 1882 di 32 milioni.

« I vini d'Italia sono molto alcoolici, molto coloriti, e per questo motivo molto apprezzati dai grandi negozianti di Bordeaux e di Parigi, che con le mescolanze ed aggiunte d'acqua, cercano d'ottenere vini di qualità mediocri, vini di famiglia, che formano essi soli i quattro quinti del consumo parigino.

« I vini d'Italia si trasportano a Parigi in maniera singolare; in causa della grande distanza che devono percorrere, le compagnie delle strade ferrate hanno fatto costruire dei vagoni-cisterne che si riempiono nei luoghi di produzione, e così da Milano, Roma, Napoli e da più in là ancora, arrivano chiusi e piombati fino al deposito di Bercy. I vini fini non sopporterebbero probabilmente questo modo di trasporto; ma i vini d'Italia, in grazia del loro alcool e tannino, non soffrono punto.

« Soltanto quando si travasa, si constata un fatto curioso. Se si spilla dalla parte inferiore, si ha un vino denso, molto colorato, ricco d'estratti e povero d'alcool; in seguito un vino di forza media tanto in quantità d'alcool che d'estratti; infine quando si arriva al vino della parte superiore del recipiente, si trova più ricco d'alcool, debolmente colorato e povero di sostanze estrattive.

« Questo fatto, come di leggeri si comprende, è il risultato della giacenza del vino in grandi masse.

« Il vino è un miscuglio di soluzioni e liquidi di densità diverse, eteri, alcool, acqua, zucchero e materie coloranti, e minerali.

« Questo è risultato dai campioni levati alla dogana alla parte superiore, e dai periti alla parte superiore, media ed inferiore onde ottenere una media. »

Da quanto si legge, pure si dovrebbe dedurre: che i francesi domandano vini alcoolici e molto carichi di colore, qualità che si ottengono benissimo nel nostro circondario.

## Società Operaia d'Acqui

EGREGIO SIG. DIRETTORE.  
della *Gazzetta d'Acqui*,

Mi rivolgo alla vostra cortesia per ringraziare pubblicamente a nome dell'intero sodalizio operaio il sig. Cav. *Giuseppe Cavalleri-Boccaccio* per la generosa offerta fatta di lire cento a favore della Cassa Inabili al lavoro.

Questa società ricorderà l'atto eminentemente filantropo e serberà la più sincera gratitudine al benemerito nostro concittadino.

Acqui, 15 Aprile 1883.

Il Presidente  
E. BONZIGLIA

Sappiamo pure che il Cav. Cavalleri ha erogato lire cento a favore dell'asilo infantile, lire 100 a favore dell'ospedale e L. 50 per la seconda volta alla Società agricola.

Simili atti non hanno bisogno di commenti, essi trovano in se stessi, nel semplice annunzio la loro lode. E questa tributiamo di buon grado al donatore.

## Un po' di Agricoltura

*Il Rhizoctono bianco* è un nemico dei più infesti degli alberi fruttiferi. Ben sovente succede che una pianta nel pieno vigore di sua vegetazione intristisce, le foglie ne appassiscono, divengono rossiccie, poi nere; quasi si avvicinasse l'epoca della loro caduta.

Quando ciò succede, la pianta sventuratamente è morta e si può svellerla senza molta fatica ancorchè abbia qualche anno di vita e le sue radici si fossero ben ramificate.

Svellendo la pianta si trova che le radici sono coperte da un polviscolo o meglio di una grande quantità di piccole macchie bianche quasi fossero state spruzzate di latte di calce: quella materia bianca è un fungo microscopico che ha invaso le radici e le ha infracidite affatto.

Il male per maggior sventura è attaccaticcio e non di rado accade che gli altri alberi vicini al morto dopo qualche tempo ne siano invasi e vengano essi pure colpiti a morte.

Vuolsi attribuire la causa del male alla mancanza di cura che si ebbe nel trapiantamento: l'aver troppo approfondate le radici si vuole che sia causa del loro infracidimento di cui il micelio sarebbe l'effetto non la causa, ma pur troppo ve ne deve essere qualche altra più grave e generale. Infatti si vuole attribuire al *Rhizotono bianco* la perdita di numerose piante di castagno (*Castanea vesca*) che si verificò non solamente da noi ma ben anco in Francia.

Molti rimedii - leggesi nell'*Orticoltura Genovese* - furono proposti per scongiurare il male e vincerlo nel suo sviluppo, ma sin qui si ottenne ben poco.

Il metodo profilattico più radicale si è quello di praticare lunghe e profonde fosse nel luogo dove la pianta è morta e lasciarle aperte tutto l'inverno prima di sostituirvene altre. Sotto l'effetto del cielo e dell'atmosfera le spore del micelio muoiono e così viene tolto il germe del male.

Non meno proficui possono riuscire certi miscugli che si consiglierelbero tanto pei luoghi più infesti come per quelli in cui si teme l'infezione.

Un miscuglio di polvere di calce con ceneri, solfato di ferro o solfato di potassio, venne raccomandato così in genere ma senza saperne indicarne la dose giacchè troppo svariate sono le circostanze perchè si possa dare una regola generale. Il signor di Trouillet nella *Gazzetta delle Campagne* comunicò pure un metodo presso a poco eguale. La miscela sarebbe di gesso e zolfo che si deve spargere al momento del trapianto attorno alle radici.

## CORRISPONDENZA

Bandita 14 Aprile 1883.

Lessi nel suo accreditato giornale una corrispondenza da Ovada, in cui si parlava del cattivo stato in cui si trova la strada della Bandita di Cassinelle e dei giusti lamenti che ne fanno coloro cui tocca frequentarla massime con carri.

L'autore di quella lettera aveva perfettamente ragione, ma egli avrebbe dovuto anche parlare di un inconveniente non minore, vale a dire della difficoltà di procurarsi acqua potabile. Quei della Bandita giustamente si lagnano perchè devono percorrere un quarto d'ora di strada per attingere acqua ad una vecchia fontana che non assorbe altro che l'acqua d'un lavatoio vicino, anche questo mal tenuto. Perchè non presero alcun ripiego coloro che di ciò furono incaricati? Si sa poi che il comune stanziò in bilancio la somma di L. 800 per fare in questo paese una cisterna che servisse al pubblico: stabilendo nello stesso tempo che la cisterna stessa venisse scavata nel luogo più comodo per il recinto del paese, ma fino ad ora le quistioni di partito impediscono che anche tale importantissima opera si faccia, perchè v'ha chi la vorrebbe vedere in una parte, chi in un'altra. Ed intanto gli abitanti aspettano e nulla vedono.

Signori amministratori, anche questo è un lavoro urgente; la pubblica utilità lo richiede imperiosamente; fatelo eseguire dunque e ne avrete l'approvazione di tutta quanta la popolazione.

(Segue la firma).



**Il Comitato** che venne formato dai rappresentanti dei Comuni posti lungo le valli del Medrio e del Cervino per patrocinare l'adozione del tracciato val Medrio e Cervino, nella progettata ferrovia Genova-Acqui-Asti, tenne domenica in Mombaruzzo una seduta, a cui presero parte tutti i componenti il comitato stesso.

I congregati, udite alcune comunicazioni e sentito che gli studi affidati all'ingegnere Peyron sono a buon porto, deliberò che i Comuni interessati abbiano fra tutti ad offrire come loro quota di concorso la somma di lire duecentomila, lasciando ai Sindaci di sottoporre all'approvazione dei rispettivi consigli comunali tale deliberazione, nonchè quella pure presa di offrire un maggior concorso, qualora questo, per il maggior costo della ferrovia, fosse richiesto.