

incorrere, col mostrarsi restii all'obbligo della restituzione, di farli essere continuamente in regola coll'amministrazione. Nè si verificherebbe per la Società pericolo di perdita, perocchè senza una sufficiente garanzia, non si dovrebbero fare gli imprestiti: ed essendovi buoni garanti, la Società sarebbe certa del rimborso di quanto avrebbe somministrato agli operai che ne la richiedessero. Si potrà forse obiettare che col sistema che qui accenniamo, si potrebbe andare incontro ad eventualità di litigi, nei quali la società non potrebbe forse neppure aver veste, non avendo ancora la personalità giuridica. Rispondiamo che tutto sta nel modo di organizzare il sistema e che trattandosi di piccole somme con persone conosciute e solide e di provata moralità che garantiscono, il pericolo dei litigi viene affatto a scomparire.

Del resto tutto sta, come abbiamo detto, nel modo di organizzazione del sistema e questo modo sarebbe certo studiato con amore ed attento assai bene dal consiglio direttivo, il quale è composto di persone assennate e pratiche. Noi abbiamo voluto soltanto accennare a questa idea, sottoporla all'esame della nostra benemerita Società operaia, come un mezzo da porsi in pratica in certe e determinate condizioni ammaestrati dall'esempio di quanto è già stato fatto da altre associazioni operaie di mutuo soccorso.

I SECONDI VINI

Non pochi lettori, in vista della eccezionale scarsità della vendemmia, ci pregano di indicar loro qualcuno dei migliori metodi per la fabbricazione dei secondi vini ad uso di famiglia. La fabbricazione di questi vini (sostituendo ai grappi il mosto dell'uva, un mosto artificiale fatto con zucchero il quale, come si sa, colla fermentazione si trasforma in alcool) non è una sofisticazione dannosa: certo il vino così ottenuto non potrà giammai paragonarsi a quello tratto direttamente dal puro mosto di uva ma sarà pur tuttavia di gusto sufficientemente gradevole, se fatto con tutte le necessarie cure, e sarà sempre un ottimo succedaneo al vino naturale per uso di famiglia.

Allo scopo di soddisfare a questo desiderio riportiamo il metodo del Bizzarri, che è una modificazione di quello di Gall e Petiot.

mano saliva a due a due i gradini dell'abitazione di Carmela, un mormorio indistinto gli giungeva all'orecchio, erano le comari del quinto piano che pregavano. Come fu sopra si diresse risolutamente alla porta dell'inferma e ne aperse violentemente l'uscio.... lo spettacolo che si presentò ai suoi occhi lo inchiodò sul limitare dell'ingresso: tre sole persone vi si trovavano, un cadavere di vecchia, una fanciulla terrorizzata dal dolore ed il medico che abbandonava il letto ove la morta aveva sconfitto la scienza. — La morte teneva congiunte le mani, le labbra atteggiata ad un sorriso, gli occhi chiusi.

La giovine collo sguardo vitreo, i capegli scompolti, le braccia allungate, le mani appoggiate alle spalle della defunta cercava demente il muoversi di quelle labbra ed aspettava l'aprirsi di quegli occhi chiusi per sempre. Una lucerna di vetro ad olio appoggiata sulla sporgenza del camino in distanza dal letto mandava una luce rosastra e proiettava nere e profonde le ombre nella triste scena. Un pezzetto di candela era abbandonato sulle coltri, quello, forse, ch'aveva detto terribilmente che l'ultimo alito della moribonda aveva già lasciato l'inviluppo mortale. L'artista contemplò quel quadro e restò muto, indeciso se avesse ad inoltrare o ritornare. Il dottore si avviò per uscire.

— Morta? gli disse piano Luciano.

— Sì, in quest'istante. Siete della famiglia voi?

— Sono amico.

« Dopo che si è svinato nel modo ordinario si tralasci di torchiare le vinacce o almeno le si spremano solo leggermente nel tino e vi si aggiunga una quantità di acqua corrispondente a due terzi circa del primo vino ottenuto, acqua contenente però zucchero ed acido tartarico nelle seguenti proporzioni: acqua 1 ettolitro, zucchero non raffinato 10 a 14 chilogrammi, acido tartarico 200 a 250 grammi.

Nell'acqua portata a 25 gradi del termometro centigrado si fanno disciogliere lo zucchero e l'acido tartarico, e tal soluzione così tiepida si getta sulle vinacce agitando la massa, nella quale ben presto si eccita una nuova fermentazione.

Si lasci fermentare quanto occorre e quindi si svini quando si giudichi terminata la fermentazione, e si custodisca come l'altro vino. Questo secondo vino può governarsi come il primo e volendolo conservare a lungo gli si può aggiungere, per ciascun ettolitro, alla svinatura e alla mutatura, mezzo litro d'alcool ottenuto dal vino, nel quale sieno stati in infusione per alcuni giorni cento grammi di vinaccioli o meglio grammi 3 di tannino di vinaccioli. »

Corrispondenze

Da Cortiglione 27 settembre 1884.

(Yango). Il cielo è nuvoloso e triste. Attraversiamo un periodo di lavori urgenti per i raccolti: siamo quasi al termine della manipolazione del frumentone e siamo all'inizio della vendemmia: giacciono nelle rimesse o nelle stalle cumuli di pannocchie o di grani giallastri e porporini che aspettano il ritorno del bel tempo per essere spogliate dall'involucro cartaceo o per essere distesi al bacio ardente del novo sole; nelle cantine, dalle pareti viscide e stillanti, si ripercuotono in un'eco cupa e gemebonda i colpi dei martelli e lo stridore delle seghe dei falegnami che adattano le botti e le bigoncie, e sotto la cappa dei camini patriarcali brontola e fuma nelle caldaie l'acqua bollente colla nepisella e col timo per la nettezza e per la disinfettazione dei recipienti. . . .

Attraversiamo un periodo di attività febbrile, che, dallo sparire delle brume, dallo squagliarsi delle nevi, accompagna l'agricoltore nelle fatiche delle seminazioni, nelle fatiche delle cure a' po-

Il dottore lo squadrò ed uscì salutando.

Le donnicciuole ansiosamente aspettavano la partenza del medico per irrompere nella stanza, si arrestarono alla vista del giovine. Egli ripose sul cassetto il cordiale ormai inutile e s'avvicinò al letto. Vi son dolori che non vanno disturbati, che hanno bisogno di essere esauriti, se così puoi dire, in tutta la loro intensità, cercar di mitigarli gli è lacerare ancor più profondamente la ferita, e Luciano rispettò, non si mossè finchè la fanciulla girò la testa.

— Carmela! le disse dolcemente il giovine.

— Son sola! gli rispose melanconicamente la giovane a cui la crisi del dolore concedeva le prime due grosse lagrime — son sola e l'ho perduta per sempre.

— Ma non vi resta un amico? un fratello?

La bella fanciulla lo guardò riconoscente.

— Sì, continuò egli, contate su di me come sul più affezionato vostro fratello. Son solo anch'io, e il tremendo dolore che vi opprime in questo momento io lo comprendo tutto poichè l'ho provato.

— La povera nonna come sarà sepolta? Ed io dove andrò?

— Ogni cosa sarà fatta nel miglior modo possibile. Ora toglietevi a questa vista. E presa per mano la fanciulla l'allontanò dal cadavere.

Varie donne penetrarono nella camera, Luciano le pregò di assistere la morta, e voi, soggiunse rivolgendosi a Carmela, recatevi in casa di qualche buona vicina e calmatevi.

deri, nelle fatiche gioconde dei raccolti, e che nel massimo della parabola ascendente, caratterizza, col volgere d'ogni anno, nei primordi, l'autunno: dopo, lentamente declina quando incominciano a levarsi le foglie:

L'una appresso dell'altra, infin che 'l ramo rende alla terra tutte le sue spoglie, per annullarsi quasi nel iemale letargo....

Ed in questo periodo si ha bisogno d'una normalità favorevole nelle condizioni atmosferiche, sia per la maturazione delle melighe e dell'uve, sia per la conservazione dell'attuale stato di viabilità: nessuna meraviglia adunque, se, come tanti punti interrogativi gli agricoltori guardano in alto e scrutano nel cielo in compagnia del loro amico indivisibile, il mago di Chiaravalle.

Torni a' novelli bisogni il sole a risplendere dalla volta maestosa di cobalto, torni ad illuminare i nostri squallidi vigneti risonanti delle monotone canzoni delle stornellatrici; tornino le notti stellate e torti la luna a sorridere bonariamente sovra il denso brulicume di teste e di braccia freneticamente nel notturno e grato lavoro agitantesi sui cumuli di pannocchie!

Convorranno di nuovo — allora — nell'onesto ritrovo i garzoni e le fanciulle, come per un ultimo riflesso della semplicità arcadica, delle consuetudini pastorali, ancora si costuma; e mentre i vecchi austeri colle comari novelleranno, non di Frisole nè di Roma, ma del colera o di che so io, la gioventù, esuberante di cuore, canterà gli idillii giocondi mentre l'avvolgerà il chiaror blando dell'astro delle notti, e l'aria fredda in un murmure misterioso parlerà colle frondi.

Intanto, per voler parlare di vendemmie e di villerecci convegni m'accorgo che mi perco troppo nell'empirismo e che rubo lo spazio prezioso delle vostre colonne, tanto che mi par di sentire qualche cortese Aristarco tra i vostri lettori, spiegazzare nervosamente il giornale e in cambio di continuarne la lettura incominciare un'altra tutaffatto speciale sulle mie spalle.

Che Dio mi liberi da queste poco ambite apologie, e per iscongiurare il pericolo dò ragione al signor Aristarco — ipotetico, intendiamoci — taglio corto e vengo al sodo: Il raccolto dell'uva, da parecchi proprietari incominciato, è quale si poteva, senza sfarzo di calcoli, prevedere: esiguo quantitativamente, qualitativamente pessimo. E come in tutte le regole si riscontrano le eccezioni, così, in alcune località, meno dell'altre sfortunate, si trovano dell'uve, che, senz'essere ottime, sono abbastanza buone.

— In casa mia — saltò su una donna tarchiata, le faremo un po' di camomilla, era la portinaia.

— Sì, buona donna, e procurate che abbia a tranquillizzarsi. Domattina io sarò prestissimo da voi. — Strinse la mano alla fanciulla e dato un ultimo sguardo alla camera partì. Rifece la strada a capo chino, concentrato: riflettendo al caso che alternativamente l'aveva fatto passare in quella sera dalla mestizia alla gioialità e dall'allegria ad un letto di morte, dalla spensieratezza alla protezione di un'orfana. Il suo orecchio risentiva il mesto tintinnolo del campanello lontano, il suo sguardo rivedeva le farfallette di fuoco allo svolto della via, indi riudiva le parole di Palmira e riappariva l'entusiasmo ed il desiderio di gloria, in ultimo appariva il quadro della morte, del dolore, della scienza sconfitta... a questo punto l'artista ristette e riflettè. I suoi occhi si fissavano in terra, ma vedevano disegnarsi in un gran quadro le linee della soffitta, il letto, il mobiglio, il medico che mesto e mortificato s'allontana, il cadavere stecchito sotto le coltri, la fanciulla pietrificata dal dolore e lo stupendo effetto di luce e di contrasti che la lucerna tramanda e colla fantasia la mano correva a disegnare, a dipingere, a far rivivere la mesta scena.

— Il mio soggetto! ad un tratto esclamò. Ecco il mio soggetto, ogni lacrima che il mio quadro chiamerà agli occhi di chi lo guarderà sarà una foglia d'alloro per la mia corona d'artista.

(Continua)