

a scopo pratico siano indirizzati gli studii che vi si fanno, è necessario che tutti si persuadano che il frequentarla è utile a coloro i quali sono indirizzati a quelle arti, a quei mestieri che in Acqui si esercitano, è necessario infine che nella cittadinanza non vi sia indifferenza per la scuola, ma simpatia, ma interessamento. Quelli che insegnano fanno, da valentuomini, il loro dovere; non se ne potrebbero forse trovare dei migliori, e ciascuno può agevolmente persuadersene assistendo a qualche lezione; orbene i loro sforzi saranno coronati, il loro zelo sarà ricompensato, e rimeritato, quando numerosi saranno coloro (e in Acqui questo si può ottenere con un po' di buona volontà) che andranno ad iscriversi come allievi della Scuola d'Arti e Mestieri.

## Un po' di Agricoltura

### La Pulizia delle cantine.

I germi parassitici del vino sono esseri invisibili ad occhio nudo. Essi nuotano in sterminato numero nell'aria che respiriamo.

Entrati che siano nel vino e trovate le condizioni favorevoli che quasi mai mancano, si sviluppano e moltiplicano con incredibile prestezza, si nutrono di alcuni componenti del vino in cui abitano, ne alterano così la composizione, impartendogli dei cattivi odori e pessimi sapori, da renderlo affatto imbevibile. Fra questi germi, uno che non è dannoso, anzi utile è il *Saccaromice*, il vero fermento dello zucchero. Questo parassita in principio vive e si moltiplica a spese dell'ossigeno che trovasi nel mosto; consumato questo, per respirazione interna; sdoppia lo zucchero dell'uva che si trasforma così in alcool ed anidride carbonica; il *Saccaromice* è quindi il fermento indispensabile alla trasformazione del mosto in vino.

Come fanno pel vino alcuni suoi parassiti, così succede pure per i germi dell'aria con altre sostanze organiche. Essi difatti intaccano queste sostanze, e le conducono alla

mono due insieme si riscalderanno l'un l'altro, uno solo come farà a riscaldarsi? »

E il nuovo inverno lo trovò rubicondo ed ingrassato. Al pallore delle sue scarne guancie era succeduto il più bel color roseo che pittore abbia mai adoperato per incarnare le gote alla gioventù.

E dopo il nuovo inverno passò la nuova primavera. I miei lettori lo possono ora vedere a Milano, solcante quotidianamente il lastrico della galleria in gara coi cantanti a spasso a chi più lo consumi. Lo riconosceranno dagli abiti, miserando avanzo di passati splendori, e dalla corporatura che tendendo ora alla pinguedine promette un ventre maestoso alla futura contemplazione dei buoni ambrosiani; ma carattere più distintivo di ogni altro si è questo; ch'egli è perpetuamente in cerca di qualcuno che lo conduca a pranzo.

Perchè bisogna sapere che il poveretto ha bensì riacquistata una florida ed invidiabile salute, ma vi rimise in cambio il milioncino, con questo guaio che se prima non sentiva appetito, adesso ha sempre fame:

*Cecidit in Scyllam putans evitare Caribdin,*

Scampò dal morire poeticamente di tisi, ma gli è certo che finirà col morire prosaicamente di fame, perchè egli non sa far nulla per guadagnarsi i mezzi onde appagarla ed i suoi amici si stancheranno presto di aiutarlo. Fortuna per lui che il dottor Sante, il quale si vanta e mena chiasso della miracolosa guarigione dovuta alle sue cure, ci tiene a non lasciar perire la prova vivente e ambulante della sua scienza ed abilità!

putrefazione: ne abbiamo un esempio nei corpuscoli del baco da seta, nella ruggine del frumento, nella muffa dell'inchiostro, nella putrefazione del formaggio e delle frutta.

Un bicchiere di vino esposto all'aria libera, anche se bene chiuso con una lastra di vetro che combaci, in brevi giorni si coprirà alla superficie di un leggero velo bianco, che andrà mano mano ingrossandosi, e che esaminato al microscopio, risulterà formato da uno sterminato numero di individui prodotti da quei germi. I principali parassiti del vino si chiamano *Micoderma* e vi entrano ogni qual volta il vino viene posto a contatto dell'aria. Si allontanano possibilmente usando la massima nettezza nella cantina. Pessimo è il sistema di tenere nella cantina vino, botticelli di aceto.

Si allontanino dalle pareti del pavimento e delle botti le mufte. Non si tengano mai nelle cantine formaggi, specialmente se sieno avviati alla putrefazione. Torna incredibile il pericolo che i cavoli, le barbabietole, le patate, rape e simili, offrono alla conservazione del vino, se conservati nella stessa cantina. Dicasi altrettanto pure delle fecce del vino che essendo molte volte un vero deposito di pessimi germi, si dovranno tosto allontanare dalla cantina. Anzi per mantenere l'aria della cantina libera da molti fermenti che contiene, sarà prudenza di abbruciare nella stessa, alcune ore prima di seguire i travasi, dello zolfo, o meglio ancora lasciandovi ardere, per più ore del solfaro di carbonio in una apposita lampada.

### Tariffa speciale temporanea A PICCOLA VELOCITÀ ACCELERATA PEI TRASPORTI DI UVA FRESCA

In seguito ad approvazione ministeriale, a cominciare dal 15 corrente mese venne attuata la tariffa speciale comune temporanea a P. V. accelerata sotto esposta, valevole per le due reti Adriatica e Mediterranea, pel trasporto di uva fresca a vagone completo della portata di 10 e di 12 tonnellate.

Pei trasporti da eseguirsi in base alla detta tariffa si dovranno osservare, oltre le condizioni dalla tariffa stessa stabilite, anche le norme e prescrizioni già pubblicate con avviso in data 10 corrente mese, e ciò specialmente per quelli destinati all'estero, da carteggiarsi da ferrovia a ferrovia, in quanto concerne le condizioni di imballaggio imposte dai governi esteri nei cui Stati l'uva deve entrare sia per transito che per restarvi.

La presente tariffa temporanea cesserà di aver vigore, senza alcun preavviso, col giorno 15 novembre corrente anno.

#### Vagoni della portata di 10 tonnellate

Prezzi per vagone e per chilometro: da 501 a 600 k.m. lire 0,408; da 601 a 700 k.m. lire 0,357; da 701 a 800 k.m. lire 0,3366; da 801 a 900 k.m. lire 0,3366; da 901 a 1000 k.m. lire 0,3263; oltre a 1000 k.m. lire 0,2958.

Prezzi fatti per vagone e per la percorrenza intera di ciascuna zona, comprese le precedenti: per 500 k.m. lire 306,80; da 501 a 600 k.m. lire 347,565; da 601 a 700 k.m. lire 383,265; da 701 a 800 k.m. lire 416,325; da 801 a 900 k.m. lire 450,585; da 901 a 1000 lire 483,225.

#### Vagoni della portata di 12 tonnellate

Prezzi per vagone e per chilometro: da 501 a 600 k.m. lire 0,4427; da 601 a 700 k.m. lire 0,3897; da 701 a 800 k.m. lire 0,3805; da 801 a 900 k.m. lire 0,3683; da 901 a 1000 k.m. lire 0,3591; oltre a 1000 k.m. lire 0,3264.

Prezzi fatti per vagone e per la percorrenza intera di ciascuna zona, comprese le precedenti: per 500 k.m. lire 339,60; da 501 a 600 k.m. lire 383,826; da 601 a 700 k.m. lire 422,79; da 701 a 800 k.m. lire 460,836; da 801 a 900 k.m. lire 497,658; da 901 a 1000 k.m. lire 533,562.

#### CONDIZIONI

a) Pei trasporti di uva fresca a vagone completo eseguiti in base alla presente tariffa speciale comune, è prescritta una percorrenza minima di 500 chilometri o paganti per tale distanza.

b) Il pagamento dei prezzi di trasporto deve esser fatto a partenza. Eccezionalmente si ammettono anche spedizioni in porto assegnato, ma in tal caso, qualora la merce a destinazione non venisse ritirata nel periodo di tempo fissato dalle condizioni della presente tariffa, l'amministrazione ferroviaria, stante la deperibilità della merce, potrà valersi delle facoltà accordate dall'art. 112 delle vigenti tariffe, senza che le parti possano invocare eccezioni di sorta o reclamare qualsiasi compenso od indennizzo.

c) Tutte le condizioni della tariffa speciale n. 50 p. v. accelerata, escluse quelle sub a), b) ed e) non che le condizioni generali per l'applicazione delle tariffe speciali, sono estese alla presente tariffa, in quanto non siano contrarie a quelle che precedono.

d) La presente tariffa speciale deve essere tassativamente domandata sui documenti di trasporto con la dizione: « Tariffa speciale temporanea ». In difetto di queste formalità, le spedizioni saranno tassate a tariffa generale od in base ad altra tariffa speciale vigente se richiesta.

#### SERVIZIO CUMULATIVO ITALO-FRANCESE

Ammissione delle uve pigiate in botti alle tariffe speciali comuni N. 321 e 323 P. V. — In seguito agli accordi presi colle ferrovie Adriatiche e Francesi, a cominciare dal 16 corrente mese, le uve pigiate in botti, purchè pigiate od ammostate, in modo da non poter servire ad altro che alla fabbricazione del vino, verranno ammesse, per assimilazione ai vini in fusti, a fruire delle tariffe speciali comuni N. 321 e N. 323 p. v. italo-francesi.

Le botti dovranno essere ben condizionate e perfettamente connesse (e della capacità di almeno 5 ettolitri ciascuna, qualora debbano passare pel transito di Modane), sempre chiuse e provviste di cannelli al cocchiere per lo sfogo dei vapori prodotti dalla fermentazione.

## Mercuriale delle Uve

### 18 Settembre

	Quantità Miria	Prezzi	Prezzo Medio
Moscato Bianco	574,4	da 1,60 a 3,15	2,26
Uva Nera	5952,0	da 2,— a 3,50	3,03

### 19 Settembre

Moscato	669,2	da 1,50 a 2,50	2,12
Uva Nera	4562,8	da 1,80 a 3,50	2,94

### 20 Settembre

Moscato	825,3	da 1,55 a 3,30	3,15
Uva Nera	8023,0	da 1,80 a 3,50	2,94



**Politeama** — Il sig. Mezzetti, primo attore della compagnia Palamidessi, può, a buon diritto essere lieto dell'esito della sua beneficiata, che ebbe luogo ieri sera, poichè numeroso fu il concorso del pubblico, e fre-