

Abbonamenti — Anno L. 3 — Semestre L. 2 — Trimestre L. 1 — Estero U. P. L. 6.
 Inserzioni — In quarta pagina Cent. 25 per linea o spazio corrispondente — In terza pagina, dopo la firma del Gerente, Cent. 50 — Nel corpo del Giornale L. 1 — Ringraziamenti necrologici L. 5 — Necrologie L. 1 la linea.
 Gli abbonamenti e le inserzioni si ricevono esclusivamente alla Tipografia del Giornale.
Pagamenti Anticipati.
 Si accettano corrispondenze purchè firmate — I manoscritti restano proprietà del giornale — Le lettere non affrancate si respingono.
 Ogni numero cent. 5 — Arretrato 10.

La Gazzetta d'Acqui

(Conto Corrente colla Posta)

GIORNALE SETTIMANALE

ORARIO DELLA FERROVIA

PARTENZE: p. Alessandria 5,5 - 8,16 - 15,12 - 19,24 — Savona 4,50 - 8,12 - 12,30 - 17,26 — Asti 5,28 - 8,21 - 11,25 - 15,47 - 20,11 — Genova 5,18 - 6 - 7,1 - 8,12 - 15,7 - 20,26 — Ovada 22,2.
 ARRIVI: da Alessandria 8,3 - 12,20 - 17,16 - 22,53 — Savona 7,56 - 15,2 - 19,14 — Asti 8,2 - 11,52 - 14,56 - 20,11 - 21,50 — Genova 7,53 - 11,16 - 15,37 - 18,52 - 20,3 — Ovada 5,18.

L'UFFICIO POSTALE sta aperto dalle 8 alle 19 per l'accettazione delle lettere raccomandate ed assicurate, distribuzione e vendita francobolli - dalle 8 alle 18 per l'accettazione e consegna pacchi postali - Per i Vaglia e risparmi (Cassa) dalle 8 alle 12 e dalle 13 alle 16 giorni feriali, nei giorni festivi dalle 8 alle 12.

L'UFFICIO TELEGRAFICO dalle 7 alle 21 — L'ESATTORIA dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 16 giorni feriali, e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

La BANCA POPOLARE dalle ore 9 alle 11 1/2 e dalle 12 1/2 alle 15, giorni feriali.

L'ARCHIVIO NOTARILE DISTRETTUALE nei giorni feriali dalle 9 alle 16 e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

CONSERVATORIA DELLE IPOTECHE dalle 9 alle 16, giorni feriali e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

L'UFFICIO DEL REGISTRO dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 17 giorni feriali. Nei giorni festivi dalle 9 alle 12.

CONSORZIO AGRARIO COOPERATIVO dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 19 giorni feriali. Nei giorni festivi dalle 8 alle 12.

LA MUNICIPALIZZAZIONE DEL GAS

L'articolo da noi stampato nel numero scorso sulla municipalizzazione dei pubblici servizi è stato preso di sana pianta dal giornale *l'Avvisatore della Provincia* e noi francamente ne abbiamo stampato la fonte ai piedi dell'articolo stesso.

La *Bollente* con un articolo sesquipedale viene ad attaccarci a questo proposito. Noi non faremo qui della teoria: verremo ai fatti.

E diremo tosto che l'anno scorso, di fronte al contegno della Tuscan Gas, siamo stati i primi a propugnare l'idea della municipalizzazione di questo servizio. Ma poi pensandoci alquanto, e vedendo come vadano in modo generale le aziende dei Comuni, ne abbiamo anche sentiti i pericoli. Quando succedono qui fatti come quelli del dazio — una frode immensa restata assolutamente impunita — non abbiamo noi ragione di dubitare dell'andamento di questo nuovo servizio pubblico di cui il comune vorrebbe assumersi la direzione? Siamo in una città di somma apatia, dove le persone preposte ai pubblici servizi sono certo al disopra di ogni sospetto, ma talmente amanti del quieto vivere da non volersi assumere odiosità di vigilanze e di repressioni. Siamo in un paese dove spesso si tende a riunire molte cariche nelle stesse mani, senza chiedersi se possano tutte egualmente bene essere disimpegnate.

Ciò nondimeno, allo stato attuale delle cose, forse non resta altro partito che quello della municipalizzazione. Ma ricordiamo che tra breve il Municipio avrà pure sulle braccia l'acqua potabile, le Terme, ecc.

Si pensi dunque a costituire delle gestioni autonome, con bilanci speciali e poste sotto la direzione di uomini che non avendo altri uffici, possano assumere intera la responsabilità delle nuove aziende.

Siamo i primi a desiderare che esse procedano bene ed è perciò che la prudenza non è mai eccessiva.

Per un nuovo ufficio delle Poste

Riceviamo:

Sento che il nuovo ufficio delle Poste in sostituzione di quello attuale non può servire al suo scopo per la ristrettezza dei locali, si vorrebbe trasportare nella lontana piazza della Ghinghetta, nell'antica Vinicola Menotti.

È egli possibile ciò? un ufficio Postale deve avere due requisiti principali, essere nel centro della città per comodo di tutti i cittadini, e possibilmente vicino alla stazione ferroviaria per facilità di servizio della posta stessa. Risponde l'attuale scelta a questi desiderata?

Affatto!

L'ex Vinicola Menotti, ora ufficio centrale del dazio, mal si presta allo scopo; desso è lontano dal centro naturale della città, che volere o non ha il suo, direi così, ombelico sulla piazza V. E. È scomodo quindi

pei forestieri, è scomodo per quelli che giungono dai Bagni e fuor di mano per coloro che scendono dalla stazione; è insomma ad un estremo della città, dove può benissimo aver sede un ufficio qualunque, non uno così interessante ogni sorta di persone, e così frequentato da numerosi clienti che vi fanno capo da ogni punto della città e ad ogni momento.

Inoltre un ufficio di tal genere, destinato esclusivamente quasi alla gente di affari deve essere nel punto ove il commercio è più vivo, ove vi sono i più importanti negozi, i caffè, gli alberghi, la Banca, la SottoPrefettura, le Terme; che cosa vi è di tutto ciò sulla piazza di S. Francesco?

Sta poi l'inconveniente di essere in una forte salita, cosa assolutamente scomoda per veicoli, e primo fra tutti quello del trasporto delle corrispondenze.

Questi i motivi capitali e che saltano agli occhi di tutti per far respingere assolutamente questa scelta, e non è a dire come l'opinione pubblica vi sia unanimemente contraria, salvo i pochi abitanti delle case limitrofe. Si crede poi che il trasloco nel palazzo ex Enologica sia conveniente sotto l'aspetto economico?

O non saranno necessari lavori non pochi di adattamento e quindi spese che, al solito, in Acqui come altrove non si sa dove si arresteranno; poichè è notorio che nei lavori di adattamento rimane sempre qualche cosa di imprevisto, qualche muro da costruire, qualche rottura da praticare, ecc. Del resto ciò è il meno; quanto è maggiormente da considerarsi è la località eccentrica; del resto l'opinione pubblica vi è, ripeto, assolutamente contraria.

Vostro, ecc. (Segue la firma).

Siamo perfettamente d'accordo col nostro corrispondente; la località dell'ex vinicola Menotti è l'ultimo locale cui si avrebbe dovuto pensare a parère di tutti. Speriamo quindi si rinunzierà completamente all'idea e si vorrà dare un po' di soddisfazione all'opinione del pubblico.

Scuola Iona Ottolenghi

Abbiamo appreso con piacere come l'on. Saracco abbia espresso il medesimo parere da noi tante volte manifestato sulla *Gazzetta*: vale a dire che la creazione di una scuola complementare femminile a spese dell'Istituzione Iona è addirittura un controsenso. Ben lontani dal volerne ostacolare la fondazione, contenti anzi del buon risultato dato dal primo esperimento fatto quest'anno della scuola complementare, noi intendiamo però nuovamente affermare il nostro antico concetto: « Dovere questa scuola essere bensì mantenuta, ma non a spese della scuola professionale ».

Noi abbiamo accettato con piacere la soluzione provvisoria data dagli egregi incaricati di risolvere il quesito del riordinamento della Scuola Iona Ottolenghi, perchè a noi interessava soprattutto che non vi fosse interruzione nell'esercizio di detta scuola; ed ora siamo ben lieti che la commissione stessa studi e prepari qualcosa di buono che noi approveremo per tutto quanto vi sarà di lodevole.

Ci permetta la Commissione, senza aver l'aria di darle dei suggerimenti, che noi insistiamo su questi punti:

1. La scuola professionale deve essere diurna, cioè una vera scuola complementare operaia maschile.

2. La scuola Iona Ottolenghi deve essere professionale pratica. Se le si aggiunge una sezione agraria, questa pure deve essere pratica. Bando adunque alle teorie. Chiamiamo all'ammaestramento degli operai (pei quali soltanto ha voluto provvedere il fondatore della scuola) dei maestri operai: Uno del ferro, uno del legno, uno della macchina; e questi siano provetti e pagati bene. A questo nucleo si chiamino attorno altri che insegnino gli elementi di disegno, di scienza e di lingua; questi, essendo secondarii, abbiano minor orario e siano di conseguenza remunerati più discretamente.

Agli allievi tutti, purchè non indegni, si procurino dei premi in denaro; alla fine dei corsi il miglior premio sarà l'occupazione di essi presso qualche ditta acquese o forestiera, procurata dalla stessa Direzione della Società nel miglior modo.

Scopo del munifico donatore essendo stato il miglioramento intellettuale e professionale dell'operaio acquese, è verso questa meta che deve tendere la scuola. E noi non dubitiamo che l'egregia commissione sarà del nostro parere e ci darà un programma che precisamente s'informi alle norme più logiche e sicure e pratiche per arrivare a tal nobile scopo.

Queste nostre osservazioni erano già stampate quando abbiamo appreso che l'egregio cav. Pastorino, presidente della Commissione, ha già depositato nella Segreteria Comunale il suo progetto. Noi non dubitiamo punto di essere arrivati troppo tardi. Facciamo solo osservare a chi spetta come la Scuola professionale di Torino di questi giorni abbia aperto un concorso per i vari posti vacanti nell'insegnamento di detta scuola e come precisamente le materie e gli orari e gli stipendi annunciati nell'avviso di concorso siano quali fin dall'anno scorso noi proponevamo per la nostra Scuola Iona Ottolenghi. Non sarà male tener calcolo di quanto hanno fatto a Torino in tema di Scuola d'Arti e Mestieri.

PER I PICCOLI VITICOLTORI

Crediamo utile offrire ai lettori qualche punto della relazione che precede un disegno di legge del Ministro d'Agricoltura inteso a favorire l'industria enologica. A parte per ora la considerazione se i mezzi di cui il Ministero dispone siano sufficienti a raggiungere lo scopo prefissosi, questa legge che viene in aiuto dei piccoli produttori di uve privi di locali adatti, di macchine, di mezzi economici, di cognizioni per poter fare e conservare razionalmente il vino, ci sembra lodevole. Non foss'altro per le buone intenzioni che l'hanno ispirata.

« Sarebbe oggi un fuor d'opera rilevare l'importanza che nel nostro paese ha la coltivazione della vite, la quale occupa

tante braccia, e ricordare come con essa e per essa vivano milioni d'italiani.

« L'impianto di nuovi vigneti e la ricostituzione di quelli distrutti, o danneggiati dalla fillossera sono andati gradatamente aumentando, cosicchè la superficie data alla vite, nel decennio che ora si chiude, è aumentata di circa mezzo milione di ettari, aggirandosi presentemente la superficie vitata sui 4 milioni di ettari, con una produzione nell'ultimo triennio, da un minimo di 35 ad un massimo di 45 milioni di ettolitri.

« Di fronte a questa produzione, la nostra esportazione, nel decennio decorso, oscillò da 1,400,000 a 2,000,000 di ettolitri.

« Ora, in seguito alle maggiori difficoltà di esportazione, anche per il cresciuto raccolto all'estero, e pel modo con cui da anni si è esercitato il commercio dei vini in alcune plaghe vitifere del paese, i modesti e i piccoli viticoltori non si trovano sempre in grado di collocare e conservare il prodotto delle loro vigne.

« Ed invero, in alcuni di tali centri viniferi, all'epoca della vendemmia, i produttori, che avevano bisogno di realizzare il prezzo (ed erano e sono in gran maggioranza) vendevano l'uva ai commissionari, che lavoravano per conto di case commerciali: l'uva era portata agli stabilimenti forniti di pigiatoi a piedi, o a macchina, e di torchi, ed il mosto veniva immesso in piccoli fusti di trasporto alloggiati nell'ambito scoperto annesso agli stabilimenti stessi. Qui il mosto compieva la prima fermentazione in un periodo da dieci a dodici giorni, e man mano veniva travasato in altri fusti da trasporto e spedito a destinazione.

« Con tale metodo di lavorazione, gli impianti locali servivano solo alla trasformazione dell'uva in mosto, funzionando come locali di transito, puramente e semplicemente. La conservazione del prodotto vino non s'imponeva assolutamente, e nessuno a ciò pensava: solamente i grandi e medi produttori, che avevano già da tempo le vigne impiantate e che possedevano i mezzi di potervi provvedere, hanno, ma non tutti, i locali ed i recipienti necessari per la conservazione del loro prodotto.

« È superfluo dire che privi di botti sono, specialmente, i piccoli ed improvvisati proprietari viticoltori delle regioni ove maggiormente accorrevano i compratori stranieri ad acquistare le uve, od i vini-mosti, che si preparavano in pubblici stabilimenti, forniti di pigiatrici e di torchi e di bottini per la prima fermentazione ».

Poi, dopo avere constatato che in queste regioni i piccoli produttori devolvono i guadagni (quando si verificano) non già all'acquisto di mezzi per la confezione e la conservazione del vino, bensì all'acquisto di nuovo terreno per impiantarvi nuovi vigneti, la relazione continua:

« La costruzione delle cantine non si è mai manifestata come una vera necessità, e, per quanto localmente da certuni sia stato consigliato a questi piccoli proprietari di dare vita ad una cantina sociale per ottenere delle grandi quantità uniformi di vino ed affrontare il commercio, pure il buon consiglio restò inascoltato, perchè le