

# La Gazzetta d'Acqui

## GIORNALE SETTIMANALE

(Conto Corrente colla Posta)

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.

### 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 6 - 8,12 - 15,7 - 20,26 — Ovada 22,2.  
 ARRIVI: da Alessandria 8,3 - 12,20 - 17,16 - 22,53 — Savona 7,56 - 15 - 19,14 — Asti 8,2 - 11,52 - 14,56 - 20,11 - 21,50 — Genova 7,53 - 11,17 - 15,37 - 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 11,30 e dalle 12,30 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.

## COLLEGIO D'ACQUI - LA VITTORIA COSTITUZIONALE

Il risultato delle elezioni di domenica scorsa ha segnata una grande vittoria costituzionale nel nostro Collegio. Benchè previsto, esso non può a meno di essere rilevato.

Ne siamo tanto più lieti, perchè l'esito risponde a quello delle maggiori città d'Italia, dove l'elemento costituzionale ha fortemente fronteggiato i socialisti ed i popolari, infliggendo loro delle gravi sconfitte, soprattutto a Milano.

I demolitori della Monarchia, dell'esercito, della proprietà e della stessa libertà hanno avuto una lezione meritata.

La vittoria di Acqui è contrassegnata non solo dai 3603 voti riportati dall'on. **Maggiorino Ferraris**, ma anche dalla scarsa votazione del candidato socialista. Tolti i voti ad esso dati da alcuni comuni per povere e meschine bizze locali, risulta chiaro che il socialismo non ha base nel nostro Collegio.

Notevole sotto questo aspetto la votazione di Acqui città dove la Camera del Lavoro raccolse tutte le sue forze; e dove l'urna dimostrò chiaramente che le utopie socialiste non sono penetrate nella grande massa della nostra popolazione e delle stesse nostre classi operaie.

Ed ora ad elezione finita torniamo fidenti al lavoro ed alla concordia di tutti per il bene delle nostre popolazioni, per il progresso della nostra città.

Ecco i risultati delle varie sezioni del Collegio:

Numero	SEZIONI	Elettori iscritti	Elettori votanti	Ferraris Maggiore	Murialdi Luigi
1	Acqui 1 <sup>a</sup>	517	301	210	87
2	" 2 <sup>a</sup>	516	269	183	76
3	" 3 <sup>a</sup>	414	255	159	82
4	Alice Belcolle	248	151	135	12
5	Bistagno	472	271	212	55
6	Bubbio	268	174	147	24
7	Cartosio	174	101	92	6
8	Cassinasco	225	155	28	122
9	Cassinelle 1 <sup>a</sup>	192	109	52	53
10	" 2 <sup>a</sup>	238	64	64	—
11	Castelrocchero	172	101	99	2
12	Cavatore	120	69	39	29
13	Cessole	147	105	76	26
14	Cremolino	362	223	106	111
15	Denice	51	38	34	4
16	Grogna	166	101	58	33
17	Loazolo	136	84	79	5
18	Malvicino	62	33	33	—
19	Melazzo	217	102	87	12
20	Molare	493	245	177	43
21	Monastero Borm.	248	180	152	26
22	Montabone	160	97	88	4
23	Montechiaro d'Acqui	75	49	46	3
24	Morbello	186	89	43	44
25	Pareto	147	57	47	4
26	Ponti (con Castelletto d'Erro)	174	110	95	15
27	Ponzone	339	170	133	36
28	Prasco	125	75	41	28
29	Ricaldone	199	123	97	20
30	Rocaverano (con Olmo Gentile, S. Giorgio Scarampi e Serole)	380	193	169	15
31	Sessame	143	109	102	5
32	Spigno Monf. (con Merana e Mombaldone)	521	279	209	62
33	Strevi	328	197	141	52
34	Terzo	85	55	51	3
35	Vesime	194	126	55	69
Totali		8637	4962	3603	1202

Non abbiamo tenuto calcolo delle poche schede bianche, contestate ed annullate, essendo di numero esiguo.

## L'ENOLOGIA

Cinquant'anni fa il vino che si produceva nel nostro paese, aveva magari fama di essere buono se proveniente da certe plaghe, ma aveva riputazione di non conservarsi; era preparato infatti con incredibile trascuratezza; da giugno a settembre la maggior parte del vino dava la volta e bisognava rassegnarsi a berlo mezzo guasto: pochi erano coloro che sapevano conservarlo sano per tutto l'anno: pochissimi quelli che sapevano serbarlo tale per vari anni: eccezioni coloro che preparavano vini veramente depurati, lindi e fini.

Difficilmente il vino andava da uno Stato all'altro dei diversi che allora costituivano l'Italia, pochissimo era quello che usciva d'Italia, eccezione rarissima quello che, uscendo d'Italia, poteva davvero far onore al nostro paese.

L'inegabile progresso nell'industria del vino è cominciato poco dopo il 1860, colla partecipazione dell'Italia a varie mostre enologiche estere, cui avemmo la fortuna di mandare uomini dotti e amanti del progredire tecnico; è cominciato colla di-

vulgazione degli studi fatti all'estero, prima, poi anche fra di noi, intorno alle pratiche principali enologiche, dalla fermentazione alla chiarificazione, ai travasi, ecc.

E' venuta scomparendo la falsa opinione che il taso e la sporcizia interna della botte giovasse a far buono e forte il vino; si è diffuso il concetto della necessità della pulizia nelle cantine, della indispensabilità dei travasi per separare il vino dal fondaccio infettante su cui posava da mesi; e bastano, a parer nostro, questi tre concetti per far ottenere l'igiene del vino e il primo elemento della sua conservabilità.

E quanto alla preparazione del vino, mentre 50 anni fa si potevano contare sulle dita di una mano coloro che preparavano vino con una sola qualità di uva, oggi si è da tutti intesa la necessità di unificare i tipi, di tralasciare tutta quella mescolanza infinita di uve di varietà diversissime e quindi in diverso stato di maturazione e con diverse caratteristiche, fermentate insieme, a dare vini che necessariamente variavano ogni anno e non potevano avere base scientifica sicura di riuscita.

Le scoperte di Luigi Pasteur e il sor-

gere di quella scienza zimotecnica che è figlia dei suoi studi, dette pure un immenso impulso al progresso della nostra enologia insegnando da un lato a governare con retti criteri e precisa tecnica le fermentazioni e dall'altro ad evitare le inquinazioni di germi di malattie o a curarle.

Intanto la meccanica veniva in aiuto ai progressi tecnici: e la pigiatura e la diraspatura delle uve oggi fatta con eccellenti macchine che in poco tempo ci danno pulitamente e bene mosto spappolato e arieggiato; e la torchiatura delle vinacce coi moderni torchi perfezionati che ad un minore sforzo dell'uomo danno in compenso un maggior rendimento; e il travaso dei vini con le pompe che rapidamente trasportano, sollevando, da un vaso all'altro il vino senza nè sbattacchiarlo nè arieggiarlo tanto; e la filtrazione energicamente fatta da moderni filtri a pasta e a pressione; e l'imbottigliamento fatto al riparo dell'aria e senza perdere goccia di vino, e via via tutta una serie di operazioni migliorate dalla macchina, accompagnano il vino dal momento in cui si fa coll'uva al momento in cui si chiude nelle bottiglie.

Confrontiamo una cantina di 50 anni fa dove erano muri umidi e muffiti, botti sporche di fuori, cariche di grosso taso e di abbondante feccia di dentro, brente o bigoncie insudiciate; bariletti di aceto in un angolo, salami e prosciutti attaccati alla volta; dominio assoluto della luna nel regolare la svinatura, i travasi, l'imbottigliamento; dominio pieno dei piedi sporchi e delle mani sudicie dalla pigiatura fino all'imbottigliamento del vino; confrontiamo questa cantina con una cantina d'oggi, razionalmente tenuta; ambienti sani, pulitissimi, botti linde e senza taso; esclusione di ogni causa di infezione dal locale: torchi potenti, pigiatrici, sgranatrici, pompe magari mosse a forza elettrica; dominio assoluto dei buoni principii tecnici su tutte le pratiche di cantina, pulizia rigorosa e irreprensibile in ogni manipolazione del vino; e avremo motivo di conforto.

Il frutto di questo progresso è nel bel vino italiano che oggi i più esigenti degustatori possono trovare in ogni regione e capace di soddisfare tutti i gusti; dai vini bianchi limpidissimi asciutti dei colli Euganei, al delizioso vino rosso del Chianti, all'ottima barbera del Piemonte, ai superbi vini da arrosto delle Langhe, del Novarese e della Valtellina; agli splendidi moscati liquorosi di Pantelleria e di Siracusa, alle malvasie di Lipari, ai soavi moscati spumeggianti di Canelli e di Strevi.

Il frutto di questo progresso è ancora nell'aumentata nostra esportazione, nel credito aumentato dai nostri vini all'estero, nel nome guadagnatosi dall'Italia anche in questo geniale ramo.

A sollecitare questo progresso, a divulgare le buone norme della nuova enologia grandemente contribuirono l'opera di illustri studiosi e propagatori: Cerletti, Ottavi, Carpenè, Pollacci, ecc. delle nuove scuole enologiche sorte a Conegliano, Avellino, Alba, Cagliari e Catania, delle buone cattedre speciali ambulanti di enologia, dei nostri valorosi regi enotecnici all'estero, e di tutta quella pleiade modesta ma operosa

di giovani usciti dalle scuole enologiche che si sparsero pel nostro paese a dirigere le nuove e a rimodernare le vecchie aziende vinicole.

Contribuirono anche al progresso tecnico dell'enologia, le difficoltà del commercio vinario; in Puglia, per citare un solo esempio, non si sarebbe prodotto che materia grezza se continuavano i felici rapporti colla Francia la quale acquistava mosti o mosti-vini appena lavorati. Fallito quel mercato, si acuirono gli sforzi individuali, si dette una grande spinta collettiva al miglioramento dell'industria enologica e si imparò a fare, e far bene, il vino.

(Da « G. A. Ottavi e i 50 anni del Coltivatore » di A. Marescalchi).

## IL SURRÈ HUMAYOUN

### Il pellegrinaggio della Mecca

Dacchè Maometto, il fondatore dell'Islamismo, dichiarò che la città della Mecca rimpiazzava Gerusalemme nella sua qualità di Madre di tutti i luoghi Santi Consacrati, e che fece incastrare in una parete del tempio Caaba la pietra nera, che si vuole sia stata portata dall'angelo Gabriele, la venerazione del popolo musulmano per quel luogo sacro è sempre stata ed è tuttora così grande che ogni anno, da ogni punto dove impera la Mezzaluna, partono migliaia di centinaia di sudditi fedeli per recarsi in pellegrinaggio fino alla Città Santa.

La Carovana, che viene detta: Sacra, si forma nella capitale dell'Impero Ottomano e precisamente nel recinto della piazzata di fronte ai palazzi imperiali. E da qui, dopo d'aver preso in consegna le sacre reliquie ed i doni che S. M. I. il Sultano invia al grande Enrico della Mecca, e di avere ricevuto l'ordine della partenza, intraprende il lungo e disagiata pellegrinaggio.

Ieri, anniversario della nascita di S. M. I. il Sultano, potei assistere alla partenza della *Surrè Humayoun* la quale era composta di una folla varia di circa un migliaio fra uomini e donne dei tipi i più curiosi ed originali, che dal negro color d'ebano, con la faccia piena di tagli, arrivavano ai più bei tipi orientali dal viso bianco-latte. Questa folla variopinta con abiti di ogni forma, dai colori i più strani, proviene da tutte le provincie settentrionali ed orientali dell'Impero Ottomano.

Fanno pure parte un numero considerevole di Ulemas (clero musulmano) che si riconoscono facilmente dal loro turbante bianco, questi al loro ritorno dal pellegrinaggio godono del privilegio di portare il turbante verde.

Fra questa folla silenziosa e paziente, di cui una gran parte pezzente, non potei scorgere alcun viso giovanile; ma tutti, tanto gli uomini quanto le donne, presentavano un'età variabile dai 40 ai 50 anni e forse più. Un vecchio signore turco, mio vicino, che in altri tempi prese parte a uno di questi pellegrinaggi, mi spiega, o almeno tenta di farmi comprendere il perchè la gioventù non prende [parte a