

Note Agricole

NEL VIGNETO

Utilizzazione delle vinacce — Pacrecchi viticoltori considerano ancora le vinacce torchiate come un residuo, che non ha altro valore all'infuori dell'alcool che se ne ottiene con la distillazione; e perciò si vedono ancora con troppa frequenza, in ispecie nei paesi dove la proprietà è frazionata, delle vinacce abbandonate sui margini delle vie e completamente perdute, altri le vendono a un prezzo derisorio, ignorando che quelle vinacce hanno un reale valore alimentare pel bestiame o possono sostituire il letame come concime. Sicchè con l'abbandono delle vinacce si hanno delle perdite annuali molto rilevanti, e perciò crediamo non inutile di richiamare l'attenzione dei viticoltori sugli usi a cui le vinacce possono essere destinate.

Non insisteremo qui sul loro uso per la preparazione dei *vinelli* destinati al consumo della famiglia colonica, e neppure sulla distillazione, mezzi che permettono di utilizzare il 60 al 70 0/10 di vino che le vinacce contengono, poichè, anche dopo le dette operazioni, le vinacce contengono ancora un certo numero di sostanze, che meritano l'attenzione del produttore.

I vinaccioli contengono una quantità di tannino, la cui estrazione è semplicissima, basta smuovere le vinacce asciugate all'aria con la forca sul suolo del celliere, si tolgono col rastrello i graspi e rimane così uno strato formato di vinaccioli e di residui di pellicole; si scioglie grossolanamente con la mano o meglio passandolo per un crivello a larghe maglie.

I vinaccioli sono messi in una botte, che ne viene riempita per tre quarti, e per l'altro quarto si mette acquavite di 40-50°.

La botte viene depositata in cantina rotolandola di tanto in tanto: dopo alcuni mesi si ottiene una soluzione di tannino, che ha il grande merito di essere estratta dal vigneto istesso e di non costare quasi nulla.

Taluni hanno consigliata la estrazione del tartaro grezzo direttamente dalle vinacce, ma questo prodotto si vende a così buon mercato, che tale impiego è poco remunerativo, specialmente nelle piccole proprietà; è bene però ricordare a coloro che distillano che le acque che escono dalla caldaia sono molto cariche di tartaro, e che invece di gettarle via, è assai utile versarle sul letame, che così si arricchirà di potassa.

Ma l'uso migliore che può farsi delle vinacce è quello di servirsene come alimento pel bestiame, come è stato dimostrato da numerosi esperimenti; senza dire che i lavori scientifici sul valore nutritivo di questo alimento ed in ispecie quelli di *Degrully* (1876) hanno stabilito con l'analisi che le vinacce hanno un valore alimentare eguale almeno alla metà di quello del fieno.

Da ciò risulta che le vinacce torchiate di ogni specie possono essere utilmente distribuite ai montoni e ai buoi, ed entrare in parte nella loro razione alimentare; le vinacce sottoposte alla distillazione convengono meglio ai cavalli ed ai muli. I vinaccioli si possono distribuire anche ai polli.

La conservazione delle vinacce fresche, torchiate ed anche distillate, può effettuarsi in vari modi, cioè con l'infossamento, come si pratica coi foraggi verdi, comprimendo energicamente gli strati successivi e ricoprendo il tutto con tavole, imperocchè l'accesso dell'aria produce l'invasione delle muffe, specialmente sui graspi, e rende inutilizzabile il prodotto.

Müntz ha consigliato di spargere sulle vinacce infossate del sale denaturato nella proporzione di 2 a 5 per 100 del loro peso; infatti si aumenta così il sapore del prodotto, che viene preso più facilmente dal bestiame.

Le vinacce possono essere anche asciugate al sole, rivoltandole di tratto in tratto con la forca; e poi conservate nel granaio.

Si sono anche preparate delle vinacce melassate.

Un'altra applicazione possibile, anche poi produttori che non hanno bestiame, è l'uso delle vinacce come concime. L'esperienza ha stabilito che le vinacce sono ricche di elementi fertilizzanti quanto il letame di stalla; si potrebbero anche usare come lettiera, ma in tal caso se ne trae migliore partito facendole consumare dal bestiame. Il metodo razionale dell'uso diretto come concime consiste nel trasformarle in *terricciato*.

Infatti conservate sole o sparse sul terreno, le vinacce si coprono ben presto di muffe, che vivono a spese degli acidi organici e sono cagione di perdita dell'azoto.

La terriciata si può fare così: sopra un'ala impermeabile, o in una fossa a cessino, si dispongono le vinacce a strati di circa 15 cm. di spessore, e per ogni metro quadrato si aggiunge un chilogrammo di perfosfato minerale o di scorie Thomas, la cui alcalinità neutralizza l'acidità delle vinacce; a rigore il perfosfato o le scorie potrebbero essere sostituiti dal quarto del loro peso di calce viva oppure da 5 cm. di terra calcarea. Si comprime bene ogni strato per cacciarne via l'aria e s'innaffia con acqua o meglio con cessiuo allungato; si ricopre finalmente il tutto con uno strato di terra di 10-15 cm. Si produce così una fermentazione; il mucchio viene smosso due volte durante l'inverno; e nella primavera può essere adoperato come concime.

Riassumendo, le vinacce non devono essere abbandonate, perchè la loro parte solida vale la metà del suo peso di fieno, o il suo peso di letame, e con poca cura e spesa si può trarre un ottimo partito da questo residuo della vendemmia.

Prof. P. CASSELLA.

CORRISPONDENZA

Caro Direttore,

Dacchè si sa esser io il cittadino che protesta sono tutt'ad un tratto divenuto un uomo d'importanza, nè io me ne dolgo in questi tempi di palloni gonfiati e di vanità. Si figuri che la mia pacifica dimora fu l'altro dì verso l'occaseo invasa da una commissione di belle, giovani e fresche popolane per implorare il mio patrocinio presso il Sindaco a causa della banda municipale.

Ecco di che si tratta.

In Acqui da qualche anno evvi un corpo di musica convenientemente sussidiato dal Comune: detto corpo però funziona regolarmente solo in certi mesi dell'anno, ma specialmente d'estate: quando invece sopraggiungono i primi venti autunnali e viene il triste inverno, quando il mal tempo e l'uggia vi opprimono, in allora fu decretato il silenzio: cornette, trombe, oboe, flauti e compagnia bella son messi a dormire: sembra d'essere nella città dei morti... oltrechè del fango.

L'anno scorso *La Bollente*, se non erro, pubblicò alcuni in proposito: si tirò fuori una specie di decreto della superiorità col quale si venivano distribuendo le varie dosi di musica che la banda doveva durante l'anno somministrare al buon pubblico: durante la canicola due suonate alla settimana (maximum) diminuendo sempre più collo scendere del termometro, sino al nulla.

Ora, caro Direttore, ciò assolutamente non va e non può esser approvato da chi ancora crede che Acqui non sia una succursale dei monaci del monte Athos. Bisogna che anche fra di noi durante la stagione invernale, e nelle ore meno fredde della domenica, si abbia un po' di musica... anche dell'avvenire, quantunque forse ciò non troppo possa sorridere ai componenti la banda.

Mi fu riferite che l'on. Ferraris pensi a far traslocare il reggimento degli artiglieri per aver in suo luogo l'equivalente di fanti allo scopo di aver, senza costo di spesa, un corpo di musica veramente buono e disciplinato.

Plaudo all'idea, ma intanto nell'attesa che il progetto Ferraris maturi e sia fattibile, si pensi a soddisfare il giusto desi-

derio della cittadinanza tutta. Mi dicevano le belle, fresche, care e graziose ragazze accommiatandosi da me: capirà, siamo giovani e se siamo soddisfatte di aver durante il caldo anche due suonate notturne per settimana non possiamo ammettere di non avere durante il freddo almeno una suonata diurna.

Esse hanno perfettamente ragione: che ne pensa Ella signor Direttore?

Le fo riverenza.

Acqui, 12 Gennaio 1911.

Suo devoto
Italus.

(N. d. D.) — La notizia del trasferimento del reggimento d'artiglieria già messa in giro non ha ombra di fondamento.

PATRONATO SCOLASTICO

PRIMA LISTA

- Dina Davide L. 2,—
- Tirelli Cesare » 0,50
- Pietro Sburliati e figlio » 5,—
- Rinaldi Giuseppe, macellaio » 2,—
- Mignone cav. Giacinto » 5,—
- Canevaro Angela ved. Lipit » 2,—
- Cravino Guido, salumiere » 2,—
- Gallarotti Agostino » 3,—
- Costa caus. Luigi » 2,—
- Pastorino cav. Pietro » 10,—
- Fratelli Morelli » 2,—
- Carlo Bonziglia » 1,—
- Orione Santo » 1,—
- G. B. Ratto » 2,—
- Arena Guido » 2,—
- Della Valle Edgardo » 1,—
- Caffarelli comm. Pietro » 10,—
- Iona Iair » 5,—
- Rizzolo Onorato » 3,—
- Morielli Guido » 5,—
- Buzzi-Langhi marchese avv. Felice » 10,—
- Bisio avv. Francesco » 5,—
- Monaco Guido » 1,—
- Scovazzi Alberto » 1,—
- Dolermo Francesco » 1,—
- Migliardi Michele » 0,40
- Imoda Pietro » 0,50
- Cuminatti Giovanni » 1,—
- Contessa Bosco Paolina » 2,—
- Gamondi Guido » 1,—
- Sutto Gio. Batta » 2,—
- Ghiazza-Prina Maria, levatrice » 2,—
- Ditta Ivaldi Felice » 5,—
- Rivotti-Battaglia » 2,—
- Boдрero Carlo » 1,—
- Aliberti Lazzaro » 4,—
- Panara Luigi Francesco » 1,—
- Antoniano Maria » 2,—
- N. N. » 1,—
- N. N. » 1,—
- Villasio Carlo » 3,—
- Rabazzana Giuseppe » 1,—
- Caratti ing. Giuseppe » 10,—
- Giovanni Della Grisa » 5,—
- Dina Salvatore » 2,—
- Ferrero G. B. » 1,—
- Caligaris Giovanni » 5,—
- Caligaris Angelo » 5,—
- Benzi caus. Enrico » 5,—
- L. S. » 1,—
- Giuseppe Della Grisa » 2,—
- Elia Levi » 2,—
- Alfonso Tirelli » 2,—
- Ivaldi Antonio, Caffettiere » 1,—
- Morelli Guido, mercante » 1,—
- A. G. » 0,50
- Rolando Antonietta ved. Bellati » 1,—
- Chiarabelli Camillo » 2,—
- Asinari avv. Filippo » 3,—
- Trincherio Giovanni, agente » 1,—
- Perelli Cesare » 2,—
- Fratelli Righetti » 4,—
- Angiolina Toso » 5,—
- Prof. Angelo Boffi, Dirett. R. Ginn. » 10,—
- Parodi Guido, impresario » 4,—
- Pietro Battaglia » 1,—
- Lucia Sburliati-Ghiglia » 5,—
- Bartolomeo Bogliolo » 1,50
- Ditta Solia e Trucco » 5,—
- Omedè prof. Vincenzo » 2,—
- Fissore, farmacista » 5,—
- Fantini Giuseppe » 3,—
- Boracchi e Solzi » 5,—
- Ottolenghi cav. Belom » 150,—
- Tommaso Vassallo » 2,—
- B. R. » 1,—
- Ricci Pietro, neg. cuoio » 2,—
- Baratelli Guido, stovigliaio » 2,—
- Ottolenghi Moisè » 2,—
- Savio Giorgio, rapp. Ass. Gen. » 2,—
- « Venezia » » 5,—
- Ugo Michele » 3,—
- Teodorani cav. dott. Domenico » 5,—
- Virginia Benazzo-Guala » 2,—
- Gallo Camillo » 2,—
- Ved. Francesca Baldizzone, mobili » 3,—
- Pietro Badati » 2,—
- Luigi Moreno, farmacista » 5,—
- Rinaldi Serafino » 2,—
- Garofoli Blesi Ottavio » 10,—
- Carlo Foi » 2,—

- Giovanni Culasso » 5,—
- Amerio Chin » 2,—
- Cassola Teresa » 1,50
- Angelo Romano » 5,—
- Ottolenghi Benedetto » 5,—
- Bonziglia Emilio » 1,—
- Avv. Umberto Morelli » 5,—
- Avv. Raffaele Ottolenghi » 25,—
- Elisa Ottolenghi ved. DeBenedetti » 10,—
- Israel Ottolenghi » 1,—

Dal Circondario

Da Frasco (13 gennaio) — Già da troppo tempo l'Amministrazione di questo Comune lascia parecchio a desiderare. Sia per il disaccordo dei Consiglieri che per la deplorabile trascuranza di alcuni di essi, il paese attende invano l'espletto di pratiche urgenti e importanti, che rimangono insolite a giacere negli uffici.

Per esempio, si attende tutt'ora l'esaurimento della lungapratca relativa al mutuo di L. 35 mila che il Comune dovrebbe contrarre per far fronte alle spese della strada alla stazione, già quasi ultimata, delle quali l'impresario ripetutamente e sempre invano ha reclamato, e con ragione, il relativo importo.

Le sollecitazioni a nulla valsero, e ben poterono i signori Consiglieri, o meglio buona parte di essi, disertando con sconcertante persistenza, le sedute, impedire l'approvazione del progetto, che, come si sa, per la sua speciale natura, richiede votazione in doppia riunione, col voto favorevole della maggioranza dei Consiglieri in carica e in ogni caso non inferiore al terzo dei Consiglieri assegnati. E intanto gli interessati reclamano e si minacciano rappresaglie.

Non sarebbe il caso che le superiori autorità competenti si occupassero della cosa e pigliassero i provvedimenti opportuni?

CORRIERE GIUDIZIARIO

R. Tribunale Penale di Acqui (Udienza 9 Gennaio) Furto — Poggio Luigi e Poggio Maria di lui figlia, erano imputati del delitto di cui all'art. 402 e 404, n. 1, 4 e 5 cod. pen., per essersi di correità fra loro in giorno imprecisato del luglio 1910, con abuso della fiducia derivante da scambievole relazione di coabitazione, e servendosi della vera chiave di un cassetto indebitamente ritenuta, impossessati per trarne profitto di una catena d'oro e di altri oggetti del valore di L. 37, nella casa di Martinotti Eugenia cui appartenevano, senza il consenso di costei.

Il tribunale ritenne colpevole la Poggio Maria del furto addebitato, e la condannò ad otto mesi di reclusione, applicando però il beneficio della legge del perdono.

Il Poggio Luigi fu dichiarato assolto. Difesa avv. Bisio.

(Udienza 13 Gennaio) — Certa Rossi Serafina di Bruno era imputata: 1° del delitto di cui agli art. 402 e 99, cod. pen., per essersi in più riprese e con atti esecutivi della medesima risoluzione in Bruno nel settembre 1910, impossessata per trarne profitto di pannocchie di grano turco del valore di circa L. 3, togliendole dalla cascina di Poggio Giuseppe; 2° del delitto di cui all'art. 212, 1° parte, cod. pen., per avere con querela confermata sotto le difide di legge davanti al Pretore di Mombaruzzo il 26 settembre 1910, incolpato Poggio Gio. Batta, che sapeva innocente d'aver commesso i delitti di violenza e di calunnia.

Ritenendo provati i fatti, il Tribunale condannò la Rossi Serafina per furto e per calunnia a 10 mesi e 5 giorni di reclusione, col beneficio della condizionale, e a 200 lire di danno e 80 lire per la costituzione della Parte Civile.

Parte civile: proc. avv. Bottero e avv. Bisio.

Difesa: avv. Galliani e avv. Rivera.

Numeri del Lotto

(Nostro fenogramma particolare)

Estr. di Torino del 14 Gennaio

15 - 38 - 7 - 20 - 34