

attestato di licenza liceale; ed invertendo: a diciott'anni si ha due anni di privata preparazione in latino e greco; a sedici anni si ha la licenza di scuola normale; a tredici anni si ha la licenza di scuola tecnica; a dieci anni si ha l'attestato di maturità. Questo in teoria.

In pratica e in privato, grazie a provvidenziali e razionali e saggi emendamenti per quanto riguarda il corso ginnasiale, si viene definitivamente a stabilire così: se a diciott'anni: esame di licenza liceale; a quindi anni: avere o non avere la licenza ginnasiale è la stessa cosa; e a dieci anni: esame di maturità!

Che Le pare la matematica? Non c'è mica bisogno d'essere troppo professori di Ginnasio per saper parlare chiaro!

E veniamo ora all'asserto più audace, più falso e più loiolesco; che cioè, per ottenere la licenza liceale, avuta quella della scuola normale, si debbano dare tutte le prove!

Non v'è dubbio che, quanto sopra è, nella sostanza, ciò che l'ispiratore mirava a infondere nella credenza pubblica, insinuandovi persino il dubbio che la cultura ottenuta alle scuole normali, sia così meschina dal rendere solo possibile il conseguimento dell'utile licenza ginnasiale. Quale assurdità! Mentre il Governo riconosce alla licenza normale egual valore che alla licenza liceale e ne sostiene l'equipollenza anche nella pratica assunzione agli impieghi, un servitore del Governo, pretende instillare la credenza che la cultura della scuola normale possa appena assurgere alla grande cultura del ginnasio! Come se non esistesse il fatto che più d'un maestro in Acqui stessa può ricordare i compagni che, dando le sole prove di integrazione di latino e greco hanno ottenuto la licenza liceale, come la ottenne lo studente in leggi Alessandro Tàrtuffo di Groguardo il quale può questo mio asserto confermare.

E, a più ampia e chiara convinzione del lettore mirando, passiamo al distretto della matassa loiolesca: mediante arruffata mediante il furbesco ravvicinamento di disposizioni e di articoli che in realtà sono legati fra loro soltanto da una (dirò così) lontana parentela.

Premetto che, chi consegue la licenza liceale per tramite della licenza normale, non dando alcun'altra prova che quelle di latino e di greco non viene nel fatto ad esserne dispensato da alcuna, inquantochè le altre le ha già date al normale in compagnia di cert'altre che al liceo non si conoscono.

Ne viene di conseguenza che, se esistono (come esistono) delle dispense da qualche materia, esse devono riguardare gli studenti che frequentano il liceo o quelli che hanno in precedenza conseguito la licenza ginnasiale. Infatti tali dispense riguardano quegli studenti che passano al liceo e i quali, tra la continuazione dello studio del greco e la continuazione dello studio della matematica, vogliono scegliere; ed è quindi naturale che all'esame finale di licenza ci siano quelli che, dando l'esame di matematica, vogliano e possano non dare l'esame di greco; e viceversa.

Ora, se si considera che l'ultimo emendamento alla legge sulle licenze liceali concede a chi ha compiuti i

diciotto anni d'età di poter dare l'esame di licenza di liceo senza preannunciarsi di quella ginnasiale: se si considera che i licenziati alla scuola normale non hanno a dare che le due prove di integrazione di latino e greco, ne conseguirebbe che i licenziati dalla normale opterebbero per la prova di matematica, e siccome l'hanno già data, ridurrebbero l'esame di integrazione ad una sola prova: quella del latino!

Ma siccome l'indole (classica per eccellenza) degli studi del liceo non può ammettere che se ne ottenga la licenza senza conoscere nulla di greco, naque la necessità nella mente del legislatore di regolare le cose in modo che la famosa colonna di due dispense che finisce col concedere una dispensa sola, sia messa in rapporto con chi ha la licenza normale in guisa da togliere a quest'ultimo unicamente quel favore che ai frequentatori del liceo esso largamente concede.

Le bugie hanno le gambe corte, cara Gazzetta, ed ancor più caro ispiratore! E se qualcuno va cianciando che di maestri ve n'è un numero stragrande, dicano a nome mio, a quel qualcuno, che: o è bugiardo, o ha la vista corta. Perché il concorso bandito dal Comune d'Acqui per un posto supplente non richiamò a sé che due domande; e il maestro Bussi, nominato supplente, già si trovava a coprire un posto a Strevi e l'altro poteva benissimo trovarsi in identiche condizioni. Né si deve fare alcuna illusione sulle 140 domande per il concorso al posto d'insegnanti femminili in Acqui perché la nuova legge, che stabilisce maggiori meriti a chi maggiori anni ha servito nelle scuole dei piccoli paesi, ha fatto sì che le moltissime maestre di scuole rurali abbiano presentata la domanda per dare l'assalto alle scuole civiche.

Piuttosto non si cerchi di fare dei maestri a scartamento ridotto, i quali poi, data l'inferiorità del loro titolo, si vedrebbero precluso ogni accesso alle scuole, grazie alla concorrenza che ad essi possono fare i titoli maggiori che si conseguono anche da Acqui ad Alessandria, data la praticità del tenue tasso d'abbonamento ferroviario il quale è inferiore al totale di tasse che viene pagato per ogni singolo anno di frequenza al ginnasio.

Ritorniamo brevemente quest'altro numero sulla questione per dimostrare come non sia tanto facile conseguire in un anno la licenza liceale dopo ottenuta quella di ginnasio magistrale.

Il chiacchierone

## Bibliografia

### Frutta ed Uva

Il raccolto copioso di quest'anno porta una nota rassicurante e lieta, in mezzo alle preoccupazioni, onde è assalita ogni famiglia, desiderosa di provvedere prudentemente ad ogni evenienza, ad ogni ingrata sorpresa della odierna conflazione europea. Le difficoltà delle comunicazioni, e delle esportazioni mette il nostro paese, specialmente per quanto riguarda i prodotti agricoli più comuni e più ambiti per l'alimentazione saporita, nutriente a buon

mercato, in una condizione invidiabile. Le angustie e la penosa scarsità di altri Stati ci ammoniscono. Intendiamo perciò l'opportunità di alcune pubblicazioni dirette a facilitare alle famiglie la conservazione di tali prodotti indispensabili, e richiamiamo la loro attenzione su alcuni eccellenti pratici manuali dell'editore Hoepli di Milano, che rispondono compiutamente a tale scopo.

Ecco il grosso volume del D'Ouofrio, docente di tecnica delle conserve alimentari nella R. Scuola di agricoltura di Napoli: *L'industria delle conserve alimentari* (646 pagine e 165 incisioni, L. 5,50), uno specialista distinto della materia; poi altri due manuali: *La conservazione dei prodotti agrari* del dott. Manicardi (L. 2,50) e *La conservazione delle sostanze alimentari* dei dott. Franceschi e Venturoli (L. 2); volumetti simpatici nella loro veste elegante, che in modo assai facile e popolare apprendono l'arte geniale di conservare, e diremmo quasi di tesorizzare i migliori prodotti alimentari.

L'ing. Ghersi nel suo bel manuale: *Ricettario domestico* di 1200 pagine nella sua 5ª edizione (5744 incisioni e 138 tavole, L. 9,50) lega virtualmente la collana dei precedenti volumi, con una ricca serie di ricette e di consigli pratici per mille casi e risponde a mille domande e necessità della buona massaia.

—\*

E l'uva, che è oggi argomento di tante discussioni ed appassiona persino i Municipi, larghi accaparratori di così prezioso prodotto?

L'uva non è stata dimenticata dallo stesso avveduto editore Hoepli. Appunto ora pubblica la quarta edizione del manuale: *L'uva da tavola* del valoroso Tamaro, con magnifiche tavole (L. 4); ad esso si accompagnano i seguenti manuali: *Il vino* del prof. Grazia Soncini, con un'interessante appendice sui vini spumanti (L. 2,50); *I vini migliori d'Italia* (L. 3,50), altro lavoro dello Strucchi, l'indimenticabile e insigne enologo; *L'enologia domestica* del dott. Sernagiotto, un tesoro di cognizioni indispensabili per ogni famiglia, il quale ha un degno sviluppo tecnico e scientifico e un'utile specializzazione nella *Enologia* dell'Ottavi e Strucchi (L. 2,50), nel manuale *L'uva nelle malattie dei vini - Chiarificazione dell'Averna Sacch* (L. 3,50), nei *Tannini nell'uva e nel vino* dello stesso autore (L. 2,50), nella *Viticultura* pure dell'Ottavi e Strucchi (L. 2,50), nella *Frutticoltura* del prof. Tamaro (L. 2,50) e nella *Distillazione delle vinacce, delle frutta fermentate e di altri prodotti agrari*, di M. Da Ponte (L. 8,50).

Forse taluni di questi volumi non sembreranno indispensabili alla economia domestica; ma tutti, considerando nei vari loro aspetti questioni e studi interessanti dal lato scientifico e tecnico, formano e per i consumatori e per i produttori una collezione veramente utile e rispondente con intenti pratici alle esigenze del momento economico odierno.

con immediato sollievo dei dolori colla "Cura Myles", di fama mondiale. Opuscoli gratis. - Deposito Dr. C. CAMBIERI Corso S. Celso, 26 - Milano.

## Note pratiche d'agricoltura

### Travaso dei vini

Durante il mese di dicembre è bene fare il primo travaso del vino.

Con questa operazione si viene a togliere una discreta quantità di feccia la quale, se lasciata nelle botti, comunica al vino un leggero e caratteristico sapore di fecciosità. Il travaso è bene farlo all'aria in modo che il vino si spogli anche di acido solfidrico che ancora contiene, come prodotto della fermentazione.

Per questa operazione si deve scegliere una bella giornata, possibilmente a cielo sereno. Le botti che devono ricevere il vino travasato devono essere ben pulite e immuni da qualsiasi difetto e specialmente da quello purtroppo comune: l'odore di legno o di muffa.

Le botti nuove vanno pure pulite bene e dopo asciugate si chiudono e si solforano. La solforazione è utilissima, perché difende le botti da qualsiasi alterazione. Essa può farsi colle miccie, ottime quelle d'amianto che non colano, oppure con dei solforatori (apparecchi entro i quali si brucia lo zolfo).

### Concimazione dei prati

Bisogna distinguere due categorie di prati. La prima quella che riguarda i prati stabili asciutti; la seconda quella delle mediche, trifogli, ploite. Per i prati stabili asciutti si può usare la seguente formula:

Perfosfato minerale 40-60 Kg. per staio di m. 1000.

Cloruro potassico 8-10 Kg. per staio di m. 1000.

Calcioocianamide 10-15 Kg. per staio di m. 1000.

Si rimescolano bene tra di loro e si spargono sul prato.

Prima però è utilissima una erpicatura, fatta con un erpice grosso, specie per i prati vecchi.

Serve bene l'erpice comune a telaio fisso. Esso estirpa bene i muschi e permette all'aria di entrare nel terreno e quindi favorisce la respirazione delle radici delle erbe.

Molti usano concimare con letame, sparso così sulla superficie del prato. Questo sistema è errato perché si spreca in gran parte il letame.

Il letame conviene darlo alle viti che ne hanno sempre bisogno, e nel caso che ne avanzasse per il prato, allora fare dei terricciati, essendo questa la forma migliore per darlo al prato.

Per le mediche, trifogli e lupinelle, o ploite:

Perfosfato Kg. 40-50 per staio di m. 1000.

Cloruro potassico Kg. 8-10 per staio di m. 1000.

Il sistema di coprire le mediche con letame, va abbandonato, poiché si spreca letame e si va contro l'inconveniente di portare la cuscuta o fieno greco nel medicaio.

Per scolorire le botti che contengono vino rosso.

Si prepara una soluzione di permanganato potassico; Kg. 1/2 in 50 litri di acqua basta per trattare un recipiente da 50 ettolitri di capacità. La soluzione si applica con una spazzola forte, in modo che non sfugga nessuna parte interna non trattata. Si lascia così il recipiente, bruciando 5 grammi di zolfo per ettolitro di capacità.

Per recipienti piccoli, basta versare la soluzione di permanganato e rotolare ripetutamente il fusto.

G. Picchia

L'AMARO di GAMONDI è digestivo  
Se è preso dopo al pasto od. alla sera;  
Ma, senza dubbio, è un grande aperitivo  
Se è preso avanti al pasto un'ora intera.