

Abbonamenti — Anno L. 3 — Semestre L. 2 — Trimestre L. 1.
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 — Ne crolla L. 1 la linea.
 Gli abbonamenti si ricevono alla Tipografia del Giornale — Chi risiede fuori d'Acqui può associarsi col mezzo delle cartoline-vaglia che costano cent. 10 in più — Le inserzioni si ricevono esclusivamente presso la Tipografia Dina.

Pagamenti anticipati.

Si accettano corrispondenze purché firmate — I manoscritti restano proprietà del giornale — Le lettere non affrancate si respingono.

Ogni Numero cent. 5 — Arretrato 10.

La Gazzetta d'Acqui

(GIORNALE SETTIMANALE)

Monitore della Città e del Circondario

Conto Corrente colla Posta.

**ORARIO DELLA FERROVIA**

PARTENZE per Alessandria 5,5 - 8,13 - 14,45 - 19,40 — per Savona 8,3 - 12,46 - 17,24 — per Asti 6,47 - 9,20 - 12,52 - 15,58 - 20,5 (diretto) — p. Genova 5,55 - 8,23 (diretto) - 14,44 - 19,55.
ARRIVI da Alessandria 7,54 - 12,36 - 17,11 - 22,28 — da Savona 8,3 - 14,37 - 19,18 — da Asti 8,19 (diretto) - 12,41 - 17,15 (accel.) - 19,35 - 22,20 — da Genova 6,28 - 11,58 - 15,54 (diretto) - 19,55.

L'UFFICIO POSTALE sta aperto dalle 8 alle 19 per la distribuzione delle lettere raccomandate e pacchi postali, e dalle 9 alle 16 per i vaglia e risparmi.
 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.

ASPETTANDO

Non si appartiene veramente ad un modesto giornale di una piccola città di provincia, l'occuparsi gran fatto delle cose dell'alta politica della Nazione, ma piuttosto limitarsi al ristretto ambito degli interessi regionali: ma quando le conseguenze della politica raggiungono gravità ed importanza tale da tenere costantemente desta l'attenzione di tutto il paese, piace pure a noi rivolgere il pensiero là donde viene la causa della generale trepidazione, e mandare un saluto in questo principio di anno ai giovani che baldi e fieri s'incamminano verso il nemico. E intanto aspettiamo con fiducia il nuovo atto del dramma africano, mentre laggiù il generale Baratieri cui la confermata fiducia del governo e gli spediti rinforzi accrescono autorità e forza, vede e provvede e soprattutto temporeggia per cogliere il momento opportuno.

E sia come si voglia, aspettino i Ras la data del 7 gennaio, si attenda l'anniversario di Dogali, oppure si voglia prima dai nostri ordinare e disporre le truppe, noi aspettiamo con fiducia, bene sperando che si potrà tardi o tosto esclamare del generalissimo dell'Eritrea come di Quinto Fabio console: *Cunctando restituit rem*.

ANCORA DELLA BANDA CITTADINA

Nel numero antecedente abbiamo fatto cenno della buona impressione prodotta sul pubblico della risurrezione della fanfara militare ed avevamo accennato al desiderio di una definitiva costituzione della banda civica. Non v'ha paese per quanto piccolo del circondario che ne sia sprovvisto: non v'ha città in Italia che si rispetti la quale non abbia inscritto nel suo bilancio una certa somma per la banda cittadina. E perchè noi in Acqui dove convengono forestieri da ogni parte, dove i pubblici divertimenti sono ben pochi, dove i mezzi non possono né devono mancare per costituirli, la banda civica deve sempre essere un pio desiderio? Gli elementi per comporla li abbiamo in città; dalla scuola di musica

sono usciti molti buoni elementi che non domandano di meglio che di farsi conoscere.

Per organizzare una banda del resto non occorre molto; un'indennità serale per le prove, ai singoli componenti; uno stipendio discreto al direttore: qualche somma per acquisti di musica o per riparazione di istrumenti... Santi numi! Che debba farsi proprio tutto per iniziativa privata, in Acqui, anche in tema di cose pubbliche?

La stagione attuale sarebbe adattissima alla prova ed agli studi; costituendo ora la banda in aprile prossimo potremmo trovarla già affiatata; sicura e buona poi certamente per la stagione dei bagni.

È lecito sperarlo? vedremo.

VINIFICAZIONE

PRIMO TRAVASO

Alla fine di Dicembre od al principio di Gennaio siamo già all'epoca del primo travaso. E per comprendere bene l'utilità dei travasi è necessario tener presente che il vino è un liquido vivente che risente moltissimo le influenze dell'ambiente. Già il punto più importante, se non più difficile, della vinificazione è la fermentazione; ma quando si è compiuta in buone condizioni sia nel tino che nelle botti, tutto il resto consiste nel prodigare al vino delle semplici cure igieniche di cui sfortunatamente non si tiene gran conto.

Fra queste cure principalissima è quella dei travasi, che fatti con ogni cura, formano il miglior mezzo preventivo per combattere le numerose malattie dei vini.

Come ognuno sa, il travaso non consiste in altro che nel separare il vino dalle fecce che si sono depositate al fondo della botte. È deplorabile che molti conservino ancora il pregiudizio che le fecce *nutriscano i vini*, e che i vini non si possano formare bene se non a lungo contatto colle fecce stesse.

Se ciò fosse vero, il vino del fondo della botte, quello cioè che è in immediato contatto col fondaccio, dovrebbe essere di qualità migliore del vino delle parti superiori.

Le fecce, specialmente quelle che si sono depositate da principio, sono for-

mate da sostanze che vanno facilmente in putrefazione, di fermenti, spesso di cattiva natura, di materie che aspettano il momento più opportuno per provocare nel vino le più profonde alterazioni.

Quando adunque il vino ha risentito per qualche mese l'influenza del freddo; si è reso limpido, bisogna affrettarsi a liberarlo da tutte quelle materie, di cui si è spogliato.

Riconosciuta la necessità del travaso, due questioni pratiche si presentano: bisogna solforare le botti, in cui si travasa questo vino nuovo? — Bisogna adoperare o no le pompe nell'esecuzione di questo primo travaso?

Ricordiamo innanzi tutto che il gaz, che si sviluppa dallo zolfo bruciato è antisettico, cioè, ha la proprietà di uccidere i microrganismi buoni e cattivi del vino.

È logico quindi che se il vino stesso è ancora dolciastro, non bisogna impedire con lo zolfo l'ulteriore fermentazione. Egualmente non si solforano le botti nel primo travaso quando il vino è robusto, franco di gusto, poco propenso alle deteriorazioni. Però per i vini deboli, provenienti da vigneti in pianura, già completamente fermentati, una leggera solforazione non può essere del tutto inopportuna.

Quanto all'uso delle pompe è necessario ricordare che nel travaso, fatto in pieno contatto dell'aria, si ha non solo esposizione del vino all'influenza nell'ossigeno e dei microrganismi esistenti nell'ambiente; ma anche sviluppo nell'anidride carbonica, derivante dalla fermentazione lenta, che conserva ottimamente il vino.

L'uso delle pompe, specialmente nelle cantine di qualche importanza, è certo molto comodo, ma bisogna esporre il vino all'aria, quando è esso dolciastro per ravvivarne la fermentazione. Lo stesso può farsi per i vini giovani molto robusti.

In tal caso, volendo facilitare il lavoro col mezzo delle pompe, invece di applicare direttamente la bocca del tubo di presa alla spina della botte da travasare, si svina in un mastello, e di qui, con la pompa, il vino può passare nell'altra botte.

Quando i vini sono deboli, grassi, che, perdendo l'anidride carbonica che contengono, possono andare soggetti all'ace-

scenza è meglio far uso delle pompe. Nell'operazione pratica del travaso, abbiasi la massima cura di lavare con l'acqua bollente tutti gli utensili che si impiegano. La più rigorosa pulizia non è mai superflua in queste pratiche, perchè è ormai fuor di dubbio che i germi di tutte le malattie a cui va soggetto il vino esistono nell'aria, come nei recipienti, nelle botti malamente pulite incrostate, con dei residui di vino lasciato ad inacidire a contatto dell'aria.

Si abbia inoltre la massima cura di separare bene il vino dalle fecce: quando siamo al fondo della botte, non bisogna mescolare il vino che incomincia ad uscire torbido, ma tenerlo separato, perchè è di cattiva qualità, ed il travaso stesso fatto in questo modo, non avrebbe più la sua ragione di essere.

E sulla riuscita del travaso ha pure grande influenza l'andamento della giornata in cui si compie. Bisogna scegliere perciò un giorno sereno, secco, perchè così il fondaccio delle botti si solleva meno facilmente e si può meglio tenere separato dal vino.

A. SANSONE.

Ai signori abbonati cui scade l'abbonamento e a quelli che è di già scaduto rinnoviamo la preghiera di volere tosto mettersi in regola e li avvertiamo che non si invierà più il giornale a quanti non mandarono l'importo del nuovo abbonamento.

I canoni del dazio consumo

Fu pubblicato il decreto dei canoni dei dazi consumo governativi resi esecutivi dalla Commissione Centrale durante il decennio 1896-1905.

Il totale del canone annuo nei comuni della provincia d'Alessandria ascende a lire 1,037,414, di questa somma sono accollate, al comune d'Acqui L. 32,735 — Bistagno, 1485 75 — Bubbio, 691 28 — Cassinasco, 200 37. — Castelletto d'Erro 150 28 — Cessole 300 56 — Loazzolo, 180 33 — Monastero Bor-mida, 916 70 — Montabone, 133 25 — Montechiaro d'Acqui, 120 22 — Olmo Gentile, 50 09 — Ponti, 530 98 — Roccaverano, 551 02 — Rocchetta Pa-