

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 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

(Conte Corrente della Posta)

ORARIO DELLA FERROVIA

PARTENZE: p. Alessandria 5,25 - 7,20 - 8,16 - 15,45 - 18,15 - 19,53 — Savona 4,50 - 8,13 - 12,30 - 17,42 — 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 - 15 - 17,36 - 21,25 - 23,2 — Savona 7,56 - 15,38 - 19,45 — Asti 8,2 - 11,52 - 14,56 - 20,11 - 21,50 — Genova 7,53 - 11,17 - 15,37 - 20,8 — 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 Vaghi 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 24 — 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'AGENZIA DELLE TASSE dalle ore 8 alle 12 e dalle 14 alle 19, giorni feriali e dalle 8 alle 12, giorni festivi.
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 15 alle 18 giorni feriali. Nei giorni festivi dalle 9 alle 12.
CONSORZIO AGRARIO COOPERATIVO dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18 giorni feriali. Nei giorni festivi dalle 8 alle 12.
GLI UFFICI COMUNALI dalle 8,30 alle 12 e dalle 15,30 alle 18 giorni feriali e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

I nostri Mercati

È imminente l'apertura del mercato dei bozzoli, cioè dell'unico mercato omai che resista alla constatata, progressiva, disastrosa decadenza di tutti gli altri, non escluso quello dell'uva.

Anche per l'importanza del prodotto, il primo dopo l'uva, che si ripercuote direttamente sulle condizioni finanziarie della regione in quanto offre agli agricoltori, già esausti dalle spese per la coltivazione della vite, un considerevole cespite d'entrata, incombe dovere al nostro Comune di determinarne il regolare e facile commercio in modo da tutelare i diritti reciproci dei contraenti e da servire al buon nome della piazza mercantile.

L'anno scorso il R. Commissario Tamburini s'era fatto consapevole di tale necessità ed aveva di conseguenza provveduto alla nomina di un'apposita Commissione, la quale disimpegnò assai lodevolmente il non facile, né gradevole compito e rese in parecchie occasioni alla buona causa del mercato segnalati servizii, tanto da meritarsi il plauso più incondizionato della cittadinanza. Anzi da quel primo esperimento erano venuti fuori molti utili insegnamenti, diretti a portare in avvenire il nostro mercato all'altezza cui avrebbe diritto, che ora non vorremmo fossero stati gettati nel dimenticatoio.

Non parliamo del forno essiccatoio che, per quanto utilissimo, indispensabile, rientra in una sfera di provvedimenti di natura tecnica, speciale e perciò di competenza di enti agrari, non di un Comune. E restiamo pure in quelli, diremmo, di ordine pubblico, di tutela generale del mercato, che non possono emanare se non dall'Autorità comunale locale.

Allora vediamo che, anche per la esperienza fatta, il Comune non dovrà permettersi l'apertura se non assicurando preventivamente al mercato stesso la massima buona fede nelle contrattazioni, e cioè vigilando alla più esatta denuncia della verità dei prezzi in modo che la mercuriale corrisponda realmente alla media dei prezzi praticati; provvedendo alla istituzione di un peso unico, municipale, sulle cui risultanze debbasi solamente calcolare il valore della merce; imponendo a chi contratta di denunciare a priori la sua qualità di compratore o di sensale, a scanso di brutte sorprese e per la lealtà del consenso nell'operazione; offrendosi infine arbitro amichevole compositore, a mezzo della Commissione municipale, di ogni controversia che al riguardo potesse sorgere.

Questa Commissione, presieduta, ben inteso, da una persona tecnica e capace, dovrebbe presenziare e vigilare giorno per giorno allo svolgimento pacifico e corretto del mercato, esercitando funzioni di controllo e, in caso, di giurisdizione.

In sostanza, non si tratterebbe che di ripetere il lodevole provvedimento del Commissario, migliorandolo inoltre in quei lati che l'esperienza del passato abbia rammentati difettosi.

Fino ad oggi non conosciamo se e quali disposizioni abbia adottate la Giunta al riguardo: ma vogliamo sperare che essa

non lascerà cadere una tra le buone innovazioni introdotte dal R. Commissario e che non altrimenti dichiarerà aperto il prossimo mercato dei bozzoli che alle precise condizioni che abbiamo sopra ricordate.

Combattiamo la Fillossera

Perché è indispensabile un Consorzio Antifillosserico in Nizza Monferrato? — Nella provincia di Alessandria vi sono 19 comuni infetti dalla fillossera o sospetti.

Alcuni comuni si risentono gravemente dei danni prodotti dal temuto insetto.

Nel territorio di Alessandria e specialmente nella frazione di Valmadonna, in quello di Rivarone, di Valenza, di Montecastello, vi sono vigne intere devastate dalla fillossera.

Nell'autunno scorso venne scoperta una grave infezione nel comune di Castelnovo Belbo, la quale minaccia gravemente la viticoltura dei Mandamenti di Nizza, Incisa e Mombaruzzo.

Che cos'è la fillossera? — La fillossera è un insetto, un piccolissimo pidocchio, che vive parassita sulle radici della vite, ne succhia gli umori, ne causa il marciume e fa morire la pianta.

L'insetto si moltiplica enormemente. Un insetto solo ne può produrre più di 1 miliardo in un anno. La fillossera è visibile ad occhio nudo, ma si esamina meglio con una lente; sulle radici ammalate si trovano miriadi di insetti.

La vite intaccata non ha più scampo, in pochi anni deperisce e muore.

Nel centro d'infezione di Castelnovo Belbo, le viti sono morte od hanno tralci miserabili. A nulla vale la buona lavorazione e l'abbondante concimazione, ove penetra la fillossera segue la morte delle viti e la miseria dei viticoltori. Vogliamo noi che tutte le nostre vigne fioriscano, che sono l'unica nostra ricchezza, abbiano a scomparire?

Vogliamo colla nostra incuria lasciar penetrare nei nostri vigneti, che ci costano tante fatiche, un nemico ben più terribile della peronospora, del verme dell'uva, della tempesta?

Il viticoltore intelligente, previdente, che pensa ai suoi interessi dice: No.

Cosa si deve fare? — Gli uomini isolati sono nulla, i viticoltori isolati sono nulla.

L'individuo da solo non può combattere contro un nemico potente che lo insidia. Ma i viticoltori riuniti possono con pochissimo sforzo individuale centuplicato dall'associazione, risolvere i più gravi problemi inerenti alla loro industria. Ecco perché vi raccomandiamo l'unione.

Senza di essa la vostra azione sarà disordinata, senza continuità, senza utilità pratica.

Come si combatte la fillossera? — La prima cosa da farsi è di impedire che la fillossera entri nelle vostre vigne.

La fillossera viene quasi sempre portata dall'uomo.

Non recatevi assolutamente a visitare centri infetti dalla fillossera. Non comperate barbatelle, ma fatevi un piccolo vivaio ben acudito, piantando tralci più belli delle migliori viti. Sarete certi di non portare il male in casa vostra.

Ad onta di tutte le cure e le attenzioni, le quali ritarderanno la marcia del malanno, è certo però che in un giorno più o meno lontano, la fillossera farà la sua triste comparsa anche nelle vostre vigne.

E quindi opera di previdenza il pensare ora a quanto si deve fare, a prepararci; poiché nessuna cosa s'improvvisa, e sarebbe un delitto il lasciarci cogliere inermi da un nemico potente e che noi possiamo facilmente debellare.

Le viti americane — Vi è un mezzo di lotta di facile applicazione, che può permetterci di far prosperare splendidi e redditivi vigneti anche dove il male è più grave, che ci libera dall'incubo delle probabili infezioni, che è stato adottato nel mondo viticolo dappertutto, che va diffondendosi anche nel vicino circondario di Alessandria, ove si è costituita da due anni una Società simile al Consorzio che vi raccomandiamo e che dà ottimi risultati. Mettiamolo in pratica una buona volta.

Vi sono delle viti americane le quali hanno la proprietà di resistere alla fillossera.

Queste viti vivono benissimo anche dove vi sono forti infezioni fillosseriche.

Tali viti non sono però le comuni americane che qualcuno di voi conosce e che danno uva.

No; le viti americane resistenti non producono che uva in scarsa quantità e di cattiva qualità, o non producono affatto.

Ma anche il pero, il melo, il ciliegio, il castagno, ecc. danno forse dei frutti ottimi quando sono selvatici?

Tutte le piante da frutta si innestano; perchè non si può fare altrettanto colle viti americane?

Le viti nostrane innestate sulle americane danno lo stesso prodotto di prima per qualità e più abbondante, mentre resistono alla fillossera.

Come ottenere le viti innestate? — L'operazione dell'innesto è delicata, le operazioni e le cure necessarie per ottenere delle barbatelle pronte per l'impianto devono essere fatte con diligenza ed attenzione.

Il viticoltore, e specialmente il piccolo proprietario, non può attendere con conoscenza ad esse; egli ha bisogno di trovare il materiale pronto per i suoi piantamenti.

Chi provvede a questo?

Il Consorzio che noi vi raccomandiamo.

Il Consorzio penserà a provvedere le viti americane, al terreno in cui stabilire il vivaio, all'innesto, a tutte le operazioni necessarie susseguenti, in una parola provvederà a dare ai suoi soci e soltanto ai soci le viti resistenti innestate.

Ecco perchè noi riteniamo il Consorzio indispensabile per provvedere al progresso ed alla vita della nostra viticoltura.

Tutti i viticoltori intelligenti si riuniranno nel Consorzio, gli altri rimarranno isolati e daranno un cattivo esempio della loro incoscienza subendone i danni.

Cosa farà il Consorzio? — Ma il Consorzio farà di più. Sotto la guida di un tecnico che sarà invitato dal Ministero di Agricoltura, provvederà alle analisi dei terreni da vitarsi colle nuove viti, dimostrandoci che si avrà la completa sicurezza della buona riuscita dei nuovi impianti.

Insegnerà agli agricoltori il modo razionale di procedere all'impianto, diffonderà le migliori viti americane resistenti, sarà insomma di continuo aiuto ai coltivatori.

Provvederà ad un'accurata vigilanza del territorio affinché la fillossera si espanda più lentamente che è possibile, provvederà alla distruzione solo delle piccole scintille di infezioni che si troveranno qua e là nella grande zona viticola nostra; sarà infine colla Cattedra la grande base del miglioramento della viticoltura.

Mediante l'associazione e col minimo contributo che verrà imposto ai soci, si potranno avere le viti americane resistenti innestate ad un prezzo bassissimo, e che sarà di poche lire al centinaio.

Come si diventa soci? — Per far parte del Consorzio basta sottoscrivere le schede che vi saranno presentate dai membri del comitato generale e dei sotto comitati, che esistono in ognuno dei comuni facenti parte dei mandamenti di Incisa - Nizza - Mombaruzzo.

Lo Statuto del Consorzio si può pure avere dagli indicati sotto comitati.

La spesa annuale è minima e cioè in ragione di circa trentotto centesimi per giornata di m.q. 3810, pari a lire una per ettare.

Qual'è il viticoltore che nel grande supremo interesse suo, del suo paese, vorrà rifiutare il modesto appoggio ad una istituzione moderna costituita solo a vantaggio della collettività a difesa dell'unico tesoro, ricchezza ed onore dei nostri colli: la vite?

Giugno 1907.

Dott. Enrico Voglino
Prof. Vittorio Puschi.

SUL NOME DI ACQUI

Abbiamo voluto consultare sul modo di intendere e di scrivere il nome di Acqui il nostro chiarissimo nipote cav. avvocato Gaetano Poggi, ora assessore alla Pubblica Istruzione in Genova, che nei suoi scritti già resi di pubblica ragione ha iniziato una vera rivoluzione nel campo delle investigazioni storiche e glottologiche in Liguria.

Ed egli, gentilmente, ci ha comunicato una nota, rivelandoci un vastissimo orizzonte di studi, esponendo su basi affatto nuove la questione che ci riguarda.

Si disputa sul nome di Acqui, e si domanda anzitutto come deve essere scritto.

La domanda è assai compromettente, egli mi disse, perchè prima di fissare la grafia del nome, bisogna intendersi sulla usanza glottologica di ciò che vogliamo riprodurre.

Ed a questo riguardo bisogna subito fare una distinzione tra la forma latinizzata, e la forma dialettale *Acqui*, o *Aigu*.

Acqui è l'*Aquis* latino, nome femminile plurale caso ablativo. È la parola che usava Bruto, quando scriveva a Cicerone - siamo *Aquis Statiellis* - alle acque dei *Sascellini*.

Nel medio evo si continuò a dire *De Aquis* per dire Acquese, e così la formula latina finì per prevalere negli scritti.

Ma la forma latina, non è che la traduzione di una forma dialettale molto più antica, che il popolo acquese, il vero padrone del suo nome non ha mai abbandonata, *Aigu*.

Lo studio del dialetto ligure ci mette in caso di ricostruire la storia di questa parola. L'acqua che zampilla, che schizza fuori delle viscere della terra, la fonte è *aig-a* - *aig-ua* nel ligure antico ce lo attesta il dialetto delle Alpi Marittime, e molti dialetti della provenza, ove tutto di si ripete *aigua* - *aigue* - *aigues mortes* - *aigues blanches*.

La stessa parola usavano i Greci antichi, per indicare le acque sorgive, *aigues* in relazione al verbo *ai-gso* - *aino* che indica l'atto dello scaturire, dello schizzar fuori.

L'acqua diventò *aiguva* nel versante Nord dell'Appennino Ligure ed *aiguve* al plurale e per contrazione *aigva*, ed *aigve*; ma l'e finale diventa facilmente e muto nei nostri dialetti, l'*aigve* dovette finire in *aigu*, il *g* assai facilmente diventa *q* ed ecco spiegato in ogni sua lettera il nome dialettale primitivo, *Aigu* che significa *aigve*, *acqua*.

Dico il nome dialettale primitivo, giacché il nome dialettale moderno, dovrebbe essere *acve*.

Infatti la forma greggia primitiva si è ammorbida coll'andar del tempo, in quasi tutti i dialetti e come a Genova divenne *aegua*, a Roma *aqua*, così nel Monferrato l'*aiguva* divenne *aigua*, *aiva*, *aeva*.

Chi scrive *Naique* invece d'*Aigu* non commette un errore, ma esprime una frase composta che significa in *Acqui*, come *N'a-poli* vuol dire nella città, come *A-Riminu* vuol dire a Rimini, *A-Puglia*, le Puglie; *Ispania* a Spagna, come a Genova *N-o campo* vuol dire nel Campo.

Certamente la forma da preferirsi è *Aigu*