

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 — Ringra-
ziamenti necrologici L. 10 — 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

(Costo Corrente colla Posta)

GIORNALE SETTIMANALE

ORARIO DELLA FERROVIA

PARTENZE: p. Alessandria 5,15 - 7,40 - 20,30 — Savona 7,47 - 15,38 - 18,25 — Asti 7,45 - 20,38 — Genova 5,30 - 10, — 18,45
ARRIVI: da Alessandria 7,40 - 18,11 — Savona 7,35 - 12,25 - 20,18 — Asti 9,50 - 17,52 — Genova 7,25 - 11,25 - 20,19

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 e Telefonico dalle 7 alle 22. — L'Esattoria dalle 9 alle 12 e dalle 13 alle 17 giorni feriali, e dalle 9 alle 12 giorni festivi. — La Banca Italiana di Sconto dalle 9,30 alle 12 e dalle 14 alle 16. — La Cassa di Risparmio di Torino tutti i giorni dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17. Alla Domenica e al Mercoledì solo nelle ore antimeridiane. — L'Agenzia delle Tasse dalle ore 8 alle 12 e dalle 14 alle 16, giorni feriali e dalle 8 alle 12, giorni festivi. — L'Archivio Notarile Distrettuale nei giorni feriali dalle 8,30 alle 12 e dalle 14 alle 17,30 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 17 giorni feriali. — GU

L'inverno nella scuola

Uno dei pensieri assillanti in chi ha il timone della pubblica amministrazione deve essere certamente il riscaldamento nel prossimo inverno. Ne abbiamo già tenuta parola a favore dei poveri vecchi, ora dobbiamo parlarne per i fanciulli: sono le due età più difficili, in cui è maggiore la sensibilità, minore la resistenza e l'attitudine alla difesa.

E' per ciò che i Comuni si preoccupano assai seriamente del problema dell'istruzione nell'inverno, e tra i vari progetti vi è quello di spostare il periodo di insegnamento in maniera che nei mesi freddi gli alunni se ne stiano a scaldarsi a casa.

Le scuole quindi per le lezioni regolari verranno riaperte il primo ottobre, anticipando in Settembre la sessione d'esame d'ammissione e di riparazione. Verrebbe poi continuata fino a tutto Novembre e dal primo Dicembre al 28 Febbraio vi sarebbe vacanza.

Riaprendosi i battenti al primo Marzo le lezioni dovrebbero durare ininterrotte fino a tutto Luglio per l'insegnamento, restando per Agosto gli esami.

Così facendo e abolendo completamente le vacanze di vario genere così dannose lungo l'anno, limitandole a pochissimi giorni a Pasqua, si avrebbe in complesso un periodo di sette mesi interi in cui si potrebbero sufficientemente svolgere i programmi di ciascuna classe, e si otterrebbe così che il fabbisogno del combustibile per locali delle scuole sarebbe ridotto ai minimi termini o quasi nullo.

E' una proposta questa che merita la migliore considerazione e la mente equilibrata dell'illustre Ministro Ruffini, ne trarrà certamente tutti i migliori effetti per superare questo prossimo periodo invernale che si presenta pur troppo in condizioni gravi, ma che tutti dobbiamo prepararci a vincere colla resistenza, colla costanza, colla fede nella vittoria finale.

E' questo in ogni modo un solo aspetto della grave questione del riscaldamento invernale al quale si deve assolutamente pensare in tempo e provvedervi con una risoluzione che valga a rassicurare in specie la parte non abbiente della popolazione.

IL GOVERNO e il problema dell'alimentazione

A che cosa mira il Governo col decreto del 20 maggio sullo sviluppo delle culture alimentari? Evidentemente ad assicurare l'agricoltore, grande e piccolo, che avrà tutta la convenienza a dedicarsi con energia alla coltivazione dei campi per trarne la maggiore copia possibile di derrate alimentari, la vendita delle quali frutterà un prezzo non inferiore a quelli fissati per la presente annata.

Il prezzo è naturalmente il più grande stimolo alla produzione.

L'agricoltore perciò è sicuro di ritrarre finché dura l'attuale equilibrio economico un prezzo non inferiore a L. 45 per grano tenero e L. 50 per grano duro.

Il Governo si impegna altresì di comprare la produzione ottenuta con notevoli sforzi di quegli agricoltori che coltiveranno in eccedenza a quanto facevano nel passato, oppure in condizioni di eccezionale difficoltà, e il prezzo di acquisto è determinato con un aumento massimo del 10 per cento sul prezzo d'imperio, a titolo di premio.

Ma non basta. Il decreto sunnominato assicura ancora speciali facilitazioni di credito agrario, di cessione di prigionieri o di mano d'opera militare, con l'uso di macchine agrarie e con altre provvidenze.

Però, nonostante l'offerta di favorevoli condizioni per l'incremento delle culture alimentari, ci potranno essere agricoltori neghittosi — equivalenti ai disertori dal servizio militare — che preferiranno di lasciare il terreno coltivabile in istato di semi abbandono o di esclusivo sfruttamento per pascolo, in tal caso il Governo mette nelle mani del Prefetto, assistito da una commissione di tecnici, l'arma per l'obbligatorietà delle coltivazioni.

Ci sono patti contrattuali eccessivamente onerosi per il conduttore di terre rispetto al loro proprietario? Ebbene il decreto provvede col dichiarare nulli tutti i patti così detti *angarici*, ossia che importino oneri e penalità sproporzionate al fine cui si riferiscono.

Non mancheranno indubbiamente altre provvidenze per una coraggiosa riforma agraria rivolta a garantire diritti e interessi di produttori e di consumatori in questo difficile ed eccezionale momento di vita economica.

Il primo articolo della nuova legge sui vini (12 aprile 1917, n. 729)

ART. 1. — Sono considerati vini genuini soltanto quelli ottenuti dalla fermentazione alcoolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita.

Tutti gli altri vini compresi quelli ottenuti con uve secche e quelli preparati mediante la fermentazione di soluzioni zuccherine in presenza di fecce di vino o di vinacce d'uva siano o no torchiate, sono considerati non genuini, agli effetti del presente decreto-legge e di ogni altra legge penale.

Con decreto Reale da emanarsi su proposta del ministro di agricoltura, di concerto con quelli dell'interno, della grazia e giustizia e delle finanze, saranno stabiliti i trattamenti consentiti per la preparazione, correzione e conservazione dei vini da considerarsi come genuini.

Col medesimo decreto saranno stabiliti i trattamenti permessi per la preparazione dei vini speciali.

Questo articolo contiene la vera essenza della legge, cioè quella definizione particolare del vino genuino che manca nelle altre nostre leggi civili, penali, sanitarie. Diciamo che è in ciò l'essenza della legge perchè già da questa definizione appare lo scopo di proteggere la produzione e il commercio del vino quale è prodotto veramente dall'uva; quindi di inibire ogni moltiplicazione di esso prodotto, ogni artificiale aumento di massa con l'aggiunta di acqua, di sidro e di altri liquidi.

Ai sensi di questa legge, dunque, vino genuino è solo quello ottenuto dalla fermentazione alcoolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita. Il *leggermente appassita* è stato messo per salvare quei vini fatti con uve che o sulla pianta o sulle stuoie o i graticci, si fanno lievemente appassire, per ottenere una leggera concentrazione zuccherina d'onde un maggiore grado alcoolico e una maggiore morbidezza. Ma l'appassimento dell'uva non deve esser spinto fino all'essiccamento al forno o al sole quale usasi per preparare le passoline e le sultanine di Grecia e delle isole Joniche, il nostro zibibbo, l'uva malaga, ecc. vero essiccamento, questo, accelerato dal trattamento delle uve in bagno alcalino liberatore dallo strato ceroso che riveste la buccia del chicco. Quando l'essiccamento sia così operato e spinto al punto da ottenere uve secche con 40-50 e anche 60 per % di glucosio, si hanno uve il vino delle quali non è genuino ai sensi di questa legge speciale come chiaramente dice il secondo comma dell'articolo.

Sarà bene che il regolamento però precisi meglio il punto cui si intende permesso l'appassimento dell'uva, per non lasciar luogo a dubbiose interpretazioni essendovi uve che, già per loro natura molto ricche

di zucchero, possono coll'appassimento andare a concentrazioni zuccherine suscettibili di originare dubbiezza.

Come pure sarà necessario che il regolamento definisca meglio il senso che il legislatore volle attribuire alla frase « ottenuti dalla fermentazione alcoolica ». Giacchè non può essersi inteso di limitare il carattere di genuinità ai soli prodotti di una fermentazione alcoolica completa dell'uva fresca o leggermente appassita, come potrebbe intendersi dalla dizione nuda e cruda del testo; in tal caso i vini amabili e i vini dolci sarebbero non genuini, il che certamente non è nello spirito della legge. La fermentazione totale o soltanto parziale del mosto di uva è imposta da supreme esigenze dei consumatori e dal commercio, e non vi si potrebbe rinunciare. Si aggiunga il ricordo di tutte le controversie, talune molto gravi e imperfettamente decise dalla giurisprudenza in passato, originate dai cosiddetti *filtrati dolci*. Il mosto parzialmente fermentato fino a produrre 24 % di alcool, poi filtrato, quasi sempre in presenza ad anidride solforosa antisettica, è un vino o è un mosto? La presenza in esso di quantità eccessive di anidride solforosa residue del trattamento antisettico subito, fa cadere il prodotto nelle contravvenzioni al disposto sul contenuto massimo di anidride solforosa permesso nei vini finiti; o invece non è, come parrebbe ben giusto, da tollerarsi sì e come fosse detta quantità eccessiva presente in un mosto? È una questione che il regolamento deve risolvere, perchè colla legge passata non lo era affatto, nè la giurisprudenza seppe trovare un indirizzo costante nei giudicati.

Il secondo capoverso dell'art. 1 dichiara dunque, come abbiain veduto, che i vini di uve secche sono considerati non genuini. Ma aggiunge, ed è una novità che risolve dubbi sollevati dalle precedenti leggi sui vini, che anche i cosiddetti *secondi vini* fatti con zucchero su vinacce o con fecce sono considerati vini non genuini.

Non è lecito quindi fare, a scopo di vendita, del vino facendo fermentare soluzioni zuccherine (fatte con zucchero, glucosio, miele ed altre materie zuccherine) sopra a delle vinacce torchiate o no, o insieme ai depositi fecciosi lasciati dal vino.

L'art. 1 chiude ricordando che vi sono trattamenti consentiti nella preparazione del vino, o a scopo di correzione o per aiutarne la conservazione, ma questi sono esclusivamente quelli tassativamente indicati dal regolamento, il quale avrà riguardo pure alla lavorazione dei cosiddetti vini speciali (marsala, vermouth, spumanti, ecc.).

A. MARESCALCHI