

# LA BOLLENTE

Giornale Amministrativo, Politico, Letterario

UN NUMERO  
CENT. 5.

DELLA CITTÀ E CIRCONDARIO D'ACQUI

ARRETRATO  
CENT. 10.

Per abbonarsi mandare anticipato:

Lire 1 per tre mesi  
 - 2 per sei mesi  
 - 3 per un anno

Per gli annunci in quarta pagina dirigersi all'agenzia SCATI e presso la *Tipo-Litografica e Negozio L. SCOVAZZI* — Inserzioni nel corpo del giornale centesimi 50 la linea o spazio corrispondente — Gli annunci fissi e di una certa mole godranno d'uno sconto ragguardevole.

ESCE

al MARTEDÌ d'ogni settimana

L'UFFICIO POSTALE sta aperto dalle 8 ant. alle 7 pom. per la distribuzione delle lettere raccomandate e pacchi postali, e dalle 9 ant. alle 5 pom. per i vaglia e risparmi.  
 L'UFFICIO TELEGRAFICO sta aperto dalle 7 ant. alle 9 pom.  
 LA BANCA POPOLARE sta aperta dalle 8 ant. alle 4 pom.

Gli abbonamenti si ricevono alla Tipografia del giornale.

Direzione ed Amministrazione — Via Emilia N. 7 — Casa Debenedetti.

Le corrispondenze non firmate sono respinte, come pure le lettere non affrancate.

Non si restituiscono i manoscritti ancorchè non pubblicati.

## LA DISTRIBUZIONE DEI MERCATI

Se si volesse affermare come presso di noi siasi provvisto ad una razionale distribuzione dei mercati si da raggiungere il doppio scopo di curare gli interessi dei venditori e compratori e di avvantaggiare ad un tempo il decoro della Città, diremmo che si erra a gran partito, perchè l'attuale condizione dei nostri mercati di ben altro risultato è da ritenersi causa diretta ed immediata.

Il sistema prevalso di non istabilire determinati siti veramente adatti al commercio, che vi si vuol sviluppare, nel mentre è contrario al criterio di una buona pulizia, crea una confusione dannosa alla pronta spedizione degli affari.

Era stato bensì, ad esempio dal nostro Consiglio Comunale sul finire dell'anno scorso decretata la costruzione della Tettoia delle Erbivendole che, in base ad un progetto grandioso ed eseguibile su un terreno conveniente ed occupato finora soltanto nella straordinaria occasione della vendemmia, avrebbe procurato un centro stabile e comodo di speciali generi, lasciando la Piazza di S. Francesco libera per altre necessità di commercio forse di maggior importanza.

Ma la costruzione è ancora nel dominio delle proposte approvate e non eseguite: e chi sa quando sarà fatta!

Il mercato che comprende i polli, le uova, i pesci, ecc., non così piccolo specialmente nel Martedì, lo si vede permesso sopra una scalinata, che crediamo sia stata posta unicamente pel passaggio delle persone.

Quello che riflette i cavalli, i muli ecc. lo si ammira proprio sul principio della strada che tende al foro boario tra il Caffè delle Nuove Terme ed il Palazzo

del sig. Toso Flaminio. A parte il riflesso che tale sito ristretto è ben lungi dal soddisfare le esigenze di questo commercio, faceva proprio bisogno che si abbellisse la località e la si rendesse quasi una predilezione del nostro Municipio, per poi valersene a quel modo!

Peggio trattata è la piazza del Pallone: la si volle priva delle doverose cure della nostra Amministrazione Comunale e quasi ciò non bastasse, le si continuò ancora il poco onorevole incarico di essere sede di un mercato di animali, che l'igiene pubblica omai richiederebbe fuori dell'abitato.

Si potrebbe ancora procedere oltre negli esempi: ma di ciò basti, perchè tanto se ne è detto da giustificare l'apunto mosso.

Speriamo quindi che la nostra Giunta presterà un pochettino d'attenzione ad un argomento, che tocca interessi vitali del nostro Commercio e penserà che l'obbligo di occuparsene viepiù le spetta in ora, che molto si è fatto e molto si vuol fare per rendere più bella la città.

Si tratta di questioni accessorie, che troppo compromettono le sostanziali e trascurate, molto guasterebbero quell'indirizzo di ordine, di estetica e di pulizia, a cui ben possono gli Acquisti aspirare.

## Il solfato di rame e la peronospora

All'aprirsi della testè decorsa campagna, abbiamo anche noi su questo giornale spezzato una lancia a favore del solfato di rame, nella convinzione che fosse il miglior mezzo per combattere la peronospora. Ora siamo lieti di poter constatare che dalle esperienze fatte da molti proprietari nel nostro Circondario, ed in altri centri viticoli, è risultata in modo non dubbio l'efficacia dei trattamenti coi sali cuprici sia in polvere, sia liquidi,

purchè applicati con criterio e ripetutamente in tempo utile.

Di ciò non abbiamo bisogno di dare alcuna prova, essendo oramai fatto notorio e che non può più essere messo in contestazione.

Vogliamo però combattere un pregiudizio che sappiamo essere ancora molto diffuso, e che ha finora impedito all'uso del solfato di rame di generalizzarsi, come meriterebbe la sua evidente utilità.

Si crede da molti che l'uva trattata con questo sale diventi nociva e possa arrecare gravi disturbi sia a chi se ne cibi direttamente, sia a chi beve il vino fatto con essa.

Si era perfino sparsa la diceria che fossero morti degli animali dopo aver mangiato l'erba sottostante ai filari trattati con detto sale; ma non era che un parto di fantasie malate, non essendo mai successo niente di simile a tutti quelli, e oramai sono molti, che hanno fatto esperienze in proposito.

Nessuna meraviglia però che si spargessero di tali voci, per la naturale diffidenza dei contadini nell'accettare qualunque novità, nel caso attuale favorita dalla riputazione di grande nocività che godeva il solfato di rame anche nel mondo dei dotti.

Pare invece che in questa fama niente invidiabile vi fosse molta esagerazione, avvalorata da fatti non sottoposti a sufficiente controllo scientifico; e che anche indipendente dalle minime proporzioni in cui il rame si può trovare nel vino fatto con uve trattate coi sali cuprici, non sia esso così pericoloso come comunemente si crede.

Abbiamo sott'occhio un cenno abbastanza diffuso, pubblicato nel *Giornale Viticolo Italiano* di Casale Monferrato (N. 46) su di una interessante memoria edita da quel valente cultore di studii chimici che è il signor Fausto Sestini, e che fu inserita negli atti dell'Accademia dei Georgofili. Ivi si prova con dati irrefragabili come del rame se ne trovi in quasi tutti gli alimenti e nelle bevande, cominciando dal pane e dall'acqua e venendo fino alle conserve alimentari che ne contengono dai 50 ai 254 milligrammi per chilo; e tutto ciò senza che generalmente se ne risenta alcun danno. Mentre invece è risultato dalle analisi fatte dai più chiari chimici italiani e forestieri che la quantità di rame esistente nel vino di uve sottoposte al trattamento cuprico è addirittura trascurabile, variando fra 1/40 e 1/4 di milligrammi per litro.