

adattarsi alle moderne esigenze, senza che alcun danno loro ne possa venire; non essendo certo la poca merce che mettono fuori dei negozi quella che possa far affluire i clienti.

Un po' di buona volontà adunque da parte di chi tiene bottega, e un po' di energia da parte del Municipio e il lamentato sconcio sparirà senz'altro. *Quod est in votis.*

RASSEGNA DEI VINI

Nelle provincie meridionali, tranne qualche eccezione, vi è calma assoluta nella ricerca e rinvilimento nel prezzo dei vini, e se qua e là si manifestano indizi di rialzo, sfortunatamente somigliano al bagliore dei fuochi fatui.

A Pachino per esempio, vicino al capo Passaro, dove i vinicultori si vanno affinando mercè una fiorente scuola agraria, di cui la città d'Acqui con un territorio essenzialmente viticolo avrebbe obbligo di seguire l'esempio, il vino di 1^a qualità si quota lire 12 all'ettolitro, ed a Riposto da 12 a 14.

A Bagheria e Misilmeri in provincia di Palermo due comuni fertilissimi in uve, i vini hanno subito un leggiero rialzo, e la stessa cosa a Partinico ed Alcamo plaghe che hanno altresì un commercio animatissimo in cereali. A Siracusa, Vittoria, Milazzo ed altri luoghi i vini di 1^a qualità valgono da 16 a 24 lire l'ettolitro.

A Barletta, il cui territorio è assai produttivo, e celebri i suoi vini alcoolici, il vecchio si quota da 25 a 30 lire l'ettolitro, ed il nuovo qualità superiore lire 16, e nei dintorni come Corato, Andria Bitonto ecc. si ottengono buone qualità da 10 a 14 lire l'ettolitro.

A Bari delle Puglie, i vini scelti valgono da 14 a lire 18 l'ettolitro ed a Gallipoli in provincia di Lecce da 25 a 28 le prime qualità.

A Benevento, la patria di Gregorio VIII, e che nelle vicende delle guerre Napoleoniche passò come principato a Tayllerand, uno degli uomini più fatali alla Francia secondo il giudizio di un insigne storico, le qualità fine sono quotate da lire 20 a 26 l'ettolitro con accenno a rialzo per le continue richieste.

Sulla piazza di Torino i prezzi si sostengono dal momento che la prima qualità si vende da 50 a 60 lire l'ettolitro e la seconda da 40 a 46. A Genova mentre l'abbondanza degli arrivi dalle regioni meridionali ha prodotto un arenamento negli affari ed un tracollo nel prezzo compreso lo Scoglietti i vini da pasto del Piemonte, in cui si comprendono quelli del Monferrato, si vendono da lire 35 a 40 l'ettolitro.

I vini Toscani segnano ribasso, come Maremma e luoghi vicini, Firenze e colline, e Siena, e così quei di Chianti tanto di collina che di pianura.

Dato questo rapido cenno di parte delle regioni meridionali, e centrali, ed indicati i prezzi correnti delle piazze di Torino e Genova, diremo qualche cosa intorno al prezzo e movimento vinicolo di gran parte del nostro Circondario, su cui si concentrano tante speranze e calcoli.

In Alice Belcolle, a cui da parecchi anni la fortuna arride nei raccolti dell'uva, il vino vale da lire 24 a 28 l'ettolitro. A Ricaldone dove funziona il grandioso Stabilimento Lavagnino con un ragguardevole commercio di esportazione nell'America meridionale da 26 a 30, a Castelrocchero, da 28 a 32 l'ettolitro e nella Borgata di Moirano, i cui vini a quanto dicesi, hanno un sapore e colorito particolare, il prezzo è da 31 a 36 lire l'ettolitro.

In Orsara e Morsasco da 25 a 32 lire l'ettolitro, a Rivalta da 23 a 28, a Strévi da 28 a 34, ed il bianco marca tanto conosciuta ed apprezzata da 40 a 44 lire l'ettolitro.

A Molare, Cremolino, e Prasco che sperano di

sentir presto echeggiare nelle loro convalli il fischio della locomotiva, i prezzi percorrono la scala da 28 a 36 lire l'ettolitro.

Nei comuni di Carpeneto, Montaldo e Trisobbio i cui amministratori da qualche anno lavorano attivamente per un tronco di ferrovia, che percorrendo il tracciato dello Stanavasso si congiunga a quello di Ovada per Alessandria, i vini si cedono da 27 a 32 lire l'ettolitro ed a Roccagrimalda che anch'esso lotta per ottenere vicino il passaggio della ferrovia da 28 a lire 35.

Nel comune di Grogardo si vendono da 30 a lire 34 l'ettolitro ed a Visone da 26 a 30.

Sulla piazza d'Acqui, dove tenuto conto dell'annata i vini riuscirono abbastanza buoni, la prima qualità vale da 30 a 35 lire l'ettolitro e la seconda da 23 a 27.

Segnati così i prezzi avuti da ottima sorgente, dobbiamo fare un'avvertenza ed è, che tranne i comuni del mandamento di Carpeneto, dove in questi ultimi giorni si verificò un certo risveglio nella ricerca e vendita, in tutti gli altri il movimento si limitò a partite di poca considerazione, mentre nei passati anni col mese di Novembre la produzione rimaneva esaurita per due terzi.

Ma da cosa proviene questa straordinaria calma, fonte di perturbazioni e di sagifici in quasi tutti gli ordini cittadini?

Dalla guerra di tariffe colla Francia, nelle cui vene scorrendo *gentil sangue latino*, si preannunzia non lontano un riavvicinamento, e quindi la ripresa dei negozianti, ovvero dall'ingente produzione delle provincie meridionali?

Non avendo la competenza di emettere al riguardo un giudizio sicuro, ci restringeremo a constatare il fatto, che anche la Grecia e la Spagna si trovano fortemente travagliate dalla crisi vinifera, e così la Francia, la quale fu obbligata di ridurre sensibilmente il prezzo de' suoi *bordò e clarets*.

Stando poi alle notizie dei giornali, che si occupano di affari commerciali, ed industriali, parrebbe che Governo e privati lavorano attivamente per esportare i vini sul mercato di Londra, e farli conoscere sulle piazze del Belgio, e che in alcuni grandi centri si vanno costituendo potenti società per acquistare dai privati e dalle cantine sociali i vini per venderli all'Estero ed all'Interno.

Ed ora ci si permetta, non di dare un consiglio, ma di fare un apprezzamento da tenersi in quel conto che può valere. Come si è visto sulle piazze di Torino e di Genova i vini del Monferrato mantenendosi a buoni prezzi, non sarebbe forse conveniente recarvisi e tentare la vendita col mezzo di campioni? Se il tentativo fallisce il danno sarà lieve, ma se riesce, l'utile importante. I detentori ci pensino, e decidano.

REALE STABILIMENTO DELLA ANNUNCIATA

Napoli, 27 marzo 1885

Sigg. SCOTT e BOWNE,

In due numeri dell'accreditato giornale *Il Secolo* di Milano e nel *Pungolo* di Napoli, ho letto un'autorevole raccomandazione circa i buoni risultati ottenuti in questo Ospizio della cura della *Emulsione Scott d'olio di fegato di merluzzo*. Io pure mi sento in dovere di appoggiare tale preparazione, tanto più che in diverse circostanze ho sperimentato la grande efficacia.

Dott. cav. CARMELO ANTONINI
Medico capo del Reale Ospizio

CHI DEVE IMPARARE L'AGRICOLTURA

Se badiamo alla generalità degli agricoltori, dei proprietari e degli stessi fattori, non ne troviamo forse dieci sopra cento, i quali vogliansi persuadere della necessità assoluta in cui si trovano d'imparare l'agricoltura.

Nati, come sono la maggior parte, da genitori di condizione agricola, ovvero possidenti, succhiarono con il latte la erronea e falsissima massima — che a produrre basti il terreno — la quale più

tardi credettero confermata dalla esperienza, mentre una quantità immensa di uomini addetti ai campi, non si occuparono d'altro di vangare, zappare, arare la terra, che, ingrassata da poco e grasso concime, e seminata alla meglio, corrispondeva cinque, sei e più sementi, che la benedizione del cielo faceva nascere, crescere e moltiplicare.

Ma questo non era il tutto per la loro convinzione! Vedono gli alberi che fioriscono e danno frutti; la vite che, verdeggianti di pampani, si carica di grossi e moltiplicati grappoli, — le pecore che si tosano due volte all'anno, — le vacche che producono latte e danno vitelli, — tutto insomma procedere con una perfetta regolarità e ripetersi di anno in anno e con pochissima fatica dell'uomo e che cosa per tanto ci hanno che fare, dicono, l'istruzione, la scuola, i libri ed i consigli degli uomini autorevoli nell'andamento delle faccende campestri? Un simile ragionare, confermato dai fatti, per verità avrebbe qualche cosa di lusinghiero se non vi fossero altri fatti più eloquenti, più certi e più disgustosi che venissero a distruggere i precedenti.

Vogliamo accennare appena i più manifesti.

Quale è la cagione per la quale i raccolti si fanno sempre più ristretti, le spese per contrario aumentano e la povertà e la miseria vanno sempre peggiorando nelle campagne al punto, che la condizione dei coltivatori e dei medesimi proprietari diventa ogni giorno peggiore? Non procede forse da questo, che l'arte antica di coltivare il terreno non corrisponde più alle esigenze dei tempi nostri, cosicché a volere stare diritti, come volgarmente si dice, bisogna cambiare sistema, lavorare il terreno e concimarlo con intelligenza; occuparsi della educazione e moltiplicazione del bestiame con vera cognizione di causa; progredire nella coltivazione della vite e nella fabbricazione del vino secondo le domande del commercio; in una parola studiare il metodo più perfetto di far progredire la industria agricola, senza della quale ogni cosa andrà spessissimo in rovina. A fronte di tutto ciò se qualcuno dei lettori si ostinasse ancora a non credere alle nostre parole, noi desidereremmo che rispondesse a quanto segue:

In qual maniera tutte le arti, tutti i mestieri, tutte le scienze devono essere imparate prima di praticarle? I medici, gli avvocati, i mercanti, i macchinisti, i falegnami, i muratori ecc. ecc. hanno dovuto fare un corso regolare di studi, o si dovettero adattare alla pratica di molti anni, prima di esercitare la loro professione; e l'agricoltura soltanto, che è la più difficile delle scienze e delle arti, potrà essere esercitata senza veruna istruzione?

Se ne disingannino pertanto i proprietari ed i coltivatori, e sappiano che, in quel modo che ogni arte ed ogni professione hanno dovuto progredire immensamente, così l'agricoltura non può continuare a seguire le massime antiche, né molto meno fare quello che facevano i nostri padri, se non vuole vedersi esposta a delle gravi perdite, le quali schiuderanno la porta alla miseria.

Istruzione adunque per tutti, e segnatamente per i proprietari, per i fittaiuoli, per gli agenti, per i fattori, per i contadini, e la ricchezza del nostro paese verrà assicurata.

IGIENE DELLA PELLE

È detto e confermato che i cosmetici in generale rovinano col tempo la pelle, rendendola ruvida e rugosa. Il migliore cosmetico è l'acqua fresca, specialmente se usandola sia nei lavacri come al bagno con un sapone finissimo di toilette come il «Sapol» ora ridotto di odore gradevole, che è dolcificante, antisettico che oltre rendere la cute morbida e vellutata, guarisce e previene qualsiasi malattia della pelle.

Costa, al pezzo L. 1,25 presso la Drogheria OTTOLENGHI ed in tutte le Farmacie, Chincaglierie, e Profumerie del Regno.