

dalle otto del mattino sino alle quattro della sera, in inverno, e dalle otto alle sei, in estate, per stare col padre e prendere amore al lavoro? Ed ecco che i poveri padri si trovano in questo bivio: o di tenere i figli lontani dalla scuola, oppure dal lavoro.

A rimuovere queste gravissime inconvenienti non v'ha altro rimedio che adottare nelle scuole elementari l'unico

orario.

In questo modo i fanciulli, al mattino possono pensare seriamente alla scuola e il dopo pranzo stare coi propri genitori per cercarsi in quel lavoro che loro meglio talenta. Se un tale orario è opportuno in tutti i paesi d'Italia, in Acqui, paese eminentemente agricolo, è di assoluta necessità. Possiamo con coscienza e conoscenza affermare che moltissimi dei nostri vignaiuoli non mandano i loro figli alla scuola appunto, perchè sono costretti di lasciarli soli in città, in balia di loro stessi. Ma dove, dopo la lezione del mattino, potessero averli con loro, nelle ore pomeridiane, ve li lascerebbero volentieri. Molti fanciulli infatti, che hanno le vigne vicine alla città, vanno fuori, dopo la scuola, ma bene spesso, con gravissimo danno dell'insegnamento e della disciplina, non ritornano alla lezione pomeridiana; cosicchè si ha sempre un scarso numero di alunni, in tutte le classi, massime nelle inferiori, frequentate dai più piccoli.

Un altro gravissimo inconveniente che produce il doppio orario si è quello di veder, in certe ore della giornata, frotte di ragazzi, che facilmente si ravvisano per alunni delle scuole elementari, scorazzare per le vie della città. E come può essere altrimenti, se la maggior parte di quei fanciulli sanno benissimo che nessuno li sorveglierà trovandosi i loro genitori alla vigna?

E delle fanciulle, massime di quelle che frequentano le classi superiori, che cosa diremo? È una bella cosa vederle quattro volte al giorno in giro per recarsi alla scuola? Sappiamo di certo che alcune madri sono veramente impensierite, non sapendo a chi affidarle con sicurezza, non potendole accompagnarle esse stesse alla scuola.

Facciamo quindi calda premura al nostro consiglio municipale, perchè voglia quanto prima, in bene di tutti, introdurre questa saggia riforma nelle nostre scuole elementari. Se farà bisogno ritorneremo sull'argomento.

Amanti sinceri del bene del nostro paese, non ci stancheremo mai dal propugnare calorosamente, per quanto ci sarà possibile e sicuri di sostenere cosa giustissima, avremo sempre, ne siamo certi l'approvazione del pubblico.

RASSEGNA DEI VINI

Nelle provincie meridionali, i prezzi continuano a mantenersi sostenuti meno a Pachino, dove è fiorente l'industria agraria. Del resto, a Messina, Milazzo, Vittoria, Siracusa, ecc., si vendono buoni prezzi.

Sulla piazza di Barletta, alle animazioni nella vendita successe un po' di

sosta, perchè i proprietari non vogliono cedere a meno di lire 40 l'ettolitro.

A Lecce e dintorni, la cui città, capoluogo, in terra d'Otranto, è una delle più notevoli delle provincie meridionali, si è venduto un grosso stok di ottima qualità a 35 lire l'ettolitro.

Sul mercato di Torino, il vino subì un rialzo, quotandosi la prima qualità da 58 a 70 lire, e la seconda da 50 a 58. I vini Toscani, a Livorno, Maremma e luoghi vicini, piani di Pisa e colline, Lucca, Empoli e Chianti continuano a venderli ai soliti prezzi. Nel commercio dei vini del Piemonte, dell'Astigiano, di Casal Monferrato, ecc., in generale si nota della fiacchezza, per la diminuzione nel consumo.

Ma benchè la rimanenza dei vini si vada assottigliando e vi sia qualche indizio di indebolimento, si prevede, che i tipi buoni rialzeranno di prezzo.

All'estero, sui mercati francesi, i prezzi sono piuttosto sostenuti, nel Portogallo invariati, e stando al bollettino statistico commerciale internazionale Spagnuolo, colà la situazione delle transazioni vinifere si manifesta confortante.

Riguardo al nostro Circondario, la rivista è presto fatta, dal momento, che come si vedrà, la rimanenza dei vini si trova ridotta ai minimi termini. E qui senza voler indagare, se i detentori siano stati forzati da urgenti impegni o da altre circostanze, il fatto sta, che avendo venduto i vini sulla scala da 48 a 56 lire l'ettolitro, sacrificarono notevoli somme.

Forse si dirà, che l'avvenire è nelle mani di Dio, ma però coi vini riusciti sani, robusti, eccellenti e colla scarsità della produzione, si doveva ritenere certo un forte rialzo nei prezzi, allo avvicinarsi dell'Aprile.

Nella borgata di Moirano, i vini si sono venduti da 58 a 62 lire all'ettolitro, a Fontanile da 50 a 54, a Castelnuovo da 56 a 60, a Ricaldone idem, Orsara da 54 a 58, a Cremolino da 58 a 62, a Grognaudo da 54 a 60, a Trisobbio da 52 a 56, a Roccagrimalda da 56 a 62 all'ettolitro. Si noti che si parla degli ultimi recenti prezzi, e che attualmente nei menzionati comuni lo stok dei vini è quasi terminato, come in Rivalta Bormida, Strevi, Morsasco, Bistagno, Alice Belcolle, che ne conserva ancora una discreta quantità, i prezzi realizzati oscillano da 50 a 56 lire l'ettolitro e la stessa cosa a Nizza Monferrato con prezzi superiori da 58 a lire 64.

E le condizioni del mercato d'Acqui, come sono, rispetto ai prezzi ed alla quantità? Anche qui come negli altri comuni si ebbe fretta di vendere, e così i prezzi ottenuti da Ottobre a Gennaio oscillarono da 48 a 56, e da Febbraio al corrente Marzo da 56 a 62 lire all'ettolitro. Ma ora che i prezzi sono alti, la rimanenza è pochissima, se si eccettua qualche discreto stok nelle cantine principali, come Spinola-Bruni, Fratelli Beccaro, Morielli ed altri che sfuggono alla memoria. Una Ditta, che tiene ancora una certa quantità di vini di primo ordine, e ciò perchè ebbe fede e fede robusta nell'aumento, è quella dei Fratelli Battaglia, Ditta assai nota e stimata per intelligenza ed attività. Difatti essa, senza far clamore confezio-

nando su base pratica e scientifica, della roba strabuona e sincera, seppe procurarsi una solida ed estesa clientela. E la stessa cosa vale per la Ditta Morielli, la quale potrebbe dare al commercio dei vini un ragguardevole sviluppo, se pari alla perspicacia ed esperienza avesse l'ardimento.

Ma ora, che il prezzo dei vini, accenna a salire da 70 ad 80 lire all'ettolitro come faranno tante famiglie a provvedersene? Come si sa, in Acqui, vi sono delle Ditte intraprendenti e coraggiose, alle quali non mancando, nè il credito, nè le relazioni, potrebbero e dovrebbero fare acquisti ed importare del vino da quelle zone, il cui prezzo tenuto conto delle spese di trasporto e dazio e poi lavorato e foggiato al gusto del paese, essendo accessibile ad ogni ceto di persone vi sarebbe mezzo di farne un notevole consumo locale.

A Riposto, per esempio, comune in provincia di Catania, che possiede una quantità di cantine, fornite di ragguardevoli depositi, con Telegrafo e Scalo Marittimo, il vino di prima qualità si vende da 20 a 22 lire l'ettolitro.

Noi abbiamo gettato un'idea, e se buona si guardi di coltivarla ed attuarla.

IL 19 MARZO

Secondo l'uso il 19 Marzo ricorrendo la festa del patrono dei falegnami S. Giuseppe, questi si adunarono in amichevole banchetto, all'Albergo d'Italia durante il quale regnò il più schietto buon'umore, rallegrato dalla musica che suonò diversi pezzi.

Sul finire del pranzo parlarono applauditi i soci Ravera e Capello, proponendo la ricostituzione del disciolto consorzio dei falegnami, da cui ne verrebbe agli infermi efficace assistenza materiale.

La proposta trovò favorevole accoglienza, e su tale argomento dissero applaudite parole Barisone, Becchino Costantino ed altri, con brindisi ai vincoli di fratellanza, ed ai promotori del simposio.

Si mandarono affettuosi saluti all'infaticabile Presidente della Società Operaia, ed all'inesauribile benefattore signor Iona Ottolenghi.

Brindatosi per ultimo alla concordia del ceto dei falegnami, l'adunanza si sciolse.

TEATRO

La settimana scorsa fu seconda di novità per il nostro Politeama. Il cartellone che annunciava la *Clizia* di Ni colò Macchiavelli, conteneva un enigmatico avviso che le signorine non intervenissero alla rappresentazione. Ciò naturalmente sollecitò la curiosità del sesso forte che in quella sera si assiepava nella sala del Politeama. L'antica commedia fu eseguita a vero dire con istudio ed accuratezza dalla compagnia

Marazzi, ed il pubblico maschio rise ai lazzi scurrili del vecchio Nicomaco, mentre alle poche donne intervenute, saliron le fiamme al viso, al racconto delle avventure che succedettero nella notte che Nicomaco credeva passar con Clizia, e che per una grossa burla di sua moglie, la passò col servo Siro. Assistendo a certe scene, si capisce il perchè le donne del tempo quando spinte dalla curiosità della cosa volevano assistere ad una recita della *Clizia* o della *Mandragola*, coprissero con una maschera il loro viso.

Al certo non è qui il posto di dare un giudizio sulla *Clizia*, al certo se un moderno autore, volesse mettere in scena di tali porcherie, la questura metterebbe il veto, ed avrebbe ragione. Quello però che certo si è, che se il segretario Fiorentino avesse solo lasciato come scritti suoi le sue commedie, non avrebbe riportato l'elogio che sta nel suo monumento in Santa Croce.

Tanto nomini nullum per elogium

La *Santarellina*, è la volgarizzazione della Mademoiselle Nitouche di Pailleron. Il nesso e l'intreccio della commedia è graziosissimo, e le ridicole avventure dell'organista del convento delle Rondinelle fanno passare un'ora di buon umore al pubblico. Non è la comune *pochade* dei Francesi, bensì la commedia fina e ben condotta che diverte. Non siamo troppo esigenti, non possiamo a pubblico severo che trova un incongruenza in ogni parola che vien pronunciata, ma contentiamoci di divertirci, e di passare una lieta serata.

La compagnia Marazzi ha potuto vedere dalla sera in cui recitò la *Santarellina* che se la produzione è ben scelta il pubblico accorre numeroso, ciò gli serva quindi di norma per l'avvenire.

Cronaca

OSPEDALE — Abbiamo avuto occasione di avvicinare la famiglia degli orfani, e riucesce dover dire, che fatte alcune eccezioni, destano una penosa impressione per la pallidezza del volto, e l'occhio languido, da ritenerli in stato di convalescenza.

Senza investigare se questo possa derivare dai cameroni dei dormitori non abbastanza sani, ovvero dal poco moto ed aria libera che respirano, crediamo che i Sanitari addetti al pio istituto farebbero opera lodevole se ricercate e constatate le cause ne riferissero all'amministrazione, per quelle provvidenze che saranno del caso.

Intanto una cosa che continua a formare oggetto di poco benevoli apprezzamenti, è quella di veder condannati per un meschino interesse, i poveri orfani all'accompagnamento delle sepolture nei giorni di neve e di pioggia. In un istituto che si intitola dalla carità, dovrebbe cessare simile inumano servizio.

IL BILANCIO DI ASSESTAMENTO

— Per questo Bilancio, dai giornali era annunciata una battaglia campale, che due ex ministri, gli onorevoli Magliani