

La BOLLENTE

Giornale Amministrativo, Politico, Letterario

DELLA CITTÀ E CIRCONDARIO D'ACQUI

ESCE AL MARTEDÌ D'OGNI SETTIMANA

UN NUMERO
CENT. 5.

ARRERTRATO
CENT. 10.

DIREZIONE ed AMMINISTRAZIONE presso lo Stabilimento Tipo-Litografico ALFONSO TIRELLI - ACQUI.

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

Non si restituiscono i manoscritti ancorchè non pubblicati.

Per abbonarsi mandare anticipatamente:

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

all'Amministrazione del Giornale.

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 presso la Tipo-Litografia ALFONSO TIRELLI Portici, Saraceno accanto alla Posta, loc.

PAGAMENTO ANTICIPATO

ELEZIONI AMMINISTRATIVE

Pel giorno 26 corrente luglio sono indette le elezioni amministrative per la nostra città.

Sono uscenti di carica Ottolenghi Moise Sanson, Levi cav. Abram, Ceresa avvocato, Ferraris e Gardini per sorteggio, e Zanoletti Francesco dimissionario.

Noi attenderemo, come sempre, il preventivo responso della pubblica opinione al riguardo per pubblicare la lista dei candidati.

Intanto invitiamo gli elettori ad occuparsi seriamente di quanto ha tratto alla vita amministrativa della nostra città, ed accordarsi nell'intento di eleggere persone che per intelligente operosità sieno in grado di corrispondere degnamente alla fiducia del corpo elettorale ed agli interessi cittadini.

FRANCESCO CIRIO

La cooperazione nelle terre incolte

Francesco Cirio, nostro conterraneo, appartiene a quella eletta schiera di uomini che colla costanza del lavoro, coll'ardimento delle iniziative e colla fede nell'avvenire divennero spiccate personalità nel campo commerciale ed industriale.

Fra le tante cose e fatti che valsero a metterlo in prima fila, ci restringeremo ad accennare il gran premio vinto all'esposizione universale di Parigi del 1878 per la perfetta conservabilità delle carni, la distinta onorificenza conseguita a quella di Vienna per la conserva di legumi e frutti, ed altre per frutti confettati; ed in acquavite, e per una collezione di frutta.

Indi l'esportazione di prodotti italiani sui mercati interni ed esteri, e la cre-

azione di agenzie in Milano, Genova, Firenze, Napoli, Roma, Verona, Torino ecc. Londra, Parigi, Bruxelles, Ginevra, Berlino, Pietroburgo ecc. per farli conoscere e darvi sfogo in ragguardevole proporzione.

In conseguenza poi dei guadagnati premi e dell'enorme impulso dato ai suoi affari, avendo avuto mezzo di estendere le sue relazioni ed amicizie sia in Italia che fuori, poté formarsi un solo corredo di coltura colla conoscenza di parecchie lingue.

E giacchè si è parlato di coltura, crediamo opportuno citare un episodio saliente della sua vita, quello cioè, che chiamato diversi anni sono da una commissione governativa composta di uomini insigni fra cui l'onorevole Luzzatti a fornire dati ed apprezzamenti intorno a questioni di traffici e di industria, per 3 ore di seguito seppe rispondere con tale lucidità di mente, e profonda cognizione delle materie, da riscuotere l'approvazione ed il plauso della stampa e della commissione stessa.

Cirio dominato dalla febbre del lavoro, appena concepita, e portata a compimento un'impresa, ne escogitava ed imprendeva delle altre, e quindi non deve meravigliare se travolto anche lui dalla crisi, e corrente dei tempi, incespicò e cadde, ma però della sua caduta la colpa maggiore viene attribuita all'avidità di speculatori che lo circonvano, e lo maneggiavano.

Ma Cirio vintè alcune difficoltà, e sanate tantosto le toccate ferite, a guisa dell'Anteo della leggenda mitologica pare vicino a risorgere più gagliardo di prima, e questo si deve desiderare non solo per i grandi benefici che andrà a sentire il commercio dei prodotti italiani, ma anche perchè egli in tutte le sue imprese ed affari vi portò sempre la nota del disinteresse e del patriottismo.

Intanto a comprova della sua prodigiosa attività ed energia, soggiungeremo, che in seguito all'agitazione svegliatasi nel Monferrato in favore della cooperazione agraria, di cui egli, con altri valentuomini, *pars magna fuit*, percorse recentemente le Province meridionali innalzando la Bandiera della cooperazione per le terre incolte col proposito di stabilire a Napoli il centro d'azione, intorno a cui dovrebbero sorgere molti altri coll'impronta di carattere esclusivamente locale.

Il programma di Cirio fu esaminato e discusso verso la fine del passato Maggio in una riunione dell'associazione centrale fra gli agricoltori tenutasi a Napoli, su in mozione del principe di Cellamare, e del conte Siciliani, si deliberò di riassumerlo e di darvi estesa pubblicità, onde poterne meglio giudicare e valutare l'utilità.

Il programma di Cirio basato sulla cooperazione e sul credito, fra i metodi proposti nei rapporti coll'Ente Sociale assuntore dell'impresa ed i coltivatori, vi è quello di affidare ad agronomi l'ufficio di visitare periodicamente le terre, studiandone le condizioni, su cui il Direttore tecnico ed alcuni industriali giudicherebbero circa le norme da seguirsi nell'indirizzo culturale.

Non si deve tacere che il progetto Cirio sollevò opposizioni e critiche specie nella parte della malleveria, onde fornire a credito fino a raccolta compiuta tutto quello che occorre all'agricoltura, semi, attrezzi, concime, ma le critiche venendo da persone coscienziose e competenti, e notoriamente benevole verso Cirio, non corre dubbio che egli non mancherà di farne tesoro, traendone quei profitti ed ammaestramenti intesi ad affrettare l'attuazione dell'importante progetto della cooperazione nelle terre incolte.

Del vino

Il vino è un liquore prezioso che bevuto con moderazione rallegra lo spirito, rinvigorisce il corpo ed agevola la digestione.

Senza parlare della fabbricazione del vino e delle sue tante qualità, diremo semplicemente degli amari o asciutti, come si chiamano, e dei dolci.

Come si sa, nel succo dell'uva o mosto, oltre ad una parte di acqua ed altri principii, specialmente l'acido tartarico, vi entra una quantità di zucchero più o meno grande, a seconda della maturità del frutto, che per mezzo della fermentazione, si tramuta in alcool o spirito, le bucce e le altre materie solide si dividono dal liquido che diviene più leggero e trasparente.

I vini dolci sono quelli nei quali la fermentazione non giunse ancora a trarre tutto lo zucchero in alcool e

quindi gratissimi al gusto, spesso anche spumanti per l'acido carbonico che vi si va sviluppando e conservanti il sapore dell'uva colla quale si fecero.

I vini amari o asciutti, al contrario sono, quelli nei quali quasi tutto lo zucchero si cangiò in alcool, onde perdutosi il dolce di quello, vi si manifesta la forza dello spirito e l'astringente delle bucce e dei raspi. I vini dolci riescono nutritivi, rallegranti e facilmente inebrianti per la fermentazione che continuano a subire nello stomaco; gli amari invece sono tonici, eccitano benignamente lo stomaco ed agevolano la digestione, e perciò sono più salubri ed acconci a bevversi nel pasto, onde l'antico proverbio, *vino amaro tienlo caro*.

Disgraziatamente l'avidità del guadagno e la mala fede dei venditori fa sì che il vino venga spesso adulterato.

Queste adulterazioni possono essere quasi innocue quando trattasi di aggiunta di poco zucchero o di qualche leggiera tintura, specialmente di fuchsina, ma possono riuscire dannose e funeste quando vi vengano adoperati dei minerali, come sali di rame e di Piombo.

Il vino può anche essere del tutto falsificato, e questa falsificazione può cagionare del danno, o almeno il liquore che ne risulta essendo tutt'altro che vino, sarà mancante di tutte le buone qualità di questo. Niun dubbio che anche un palato non viziato dall'abuso del vino o di bevande eccitanti può accorgersi dell'adulterazione del vino, ma per conoscere e distinguere con precisione il vino artefatto dal naturale, è necessaria l'analisi chimica.

In tutte le città anche piccole, in seguito alla nomina dell'Ufficiale di Sanità prescritta dalla legge, con lodevole attività ed energia, i Municipi ordinano ed esigono che dei vini che entrano nella piazza e si spacciano negli esercizi, l'Ufficiale di Sanità ne faccia una accurata analisi chimica a tutela della salute pubblica; ed a tale riguardo si potrebbero citare molti Comuni, dove le mansioni inerenti alla carica di Ufficiale di Sanità vengono disimpegnate colla massima regolarità ed imparzialità.

La città d'Acqui, come si è detto altra volta, pur troppo ha un numero eccessivo di spacci da vino, e se fosse vero quanto ci si riferì, parrebbe che