

l'On. Sindaco in nome della Giunta, riceverà un decoroso aspetto, coll'apertura della porta d'accesso alle scuole elementari femminili.

Dietro il palazzo Scati, via San Lazzaro, si riscontrano frequentemente delle indecenze, in quella della Madonna continua a sbucare dalla casa Martini dell'acqua putrida, lasciando un lungo strascico, e della Costa, dura lo spettacolo delle sporchie nel fossato dietro la nota casa.

Si narra che la spettabile Giunta, e l'On. Sindaco, dopo udita la messa votiva nel passato 5 Agosto, oltre i predetti luoghi, recatisi a visitare le vicine alture di proprietà della casa Bruni, da cui l'acqua, nei giorni di abbondante pioggia, deviando dal suo corso naturale, è cagione non ultima dell'allagamento del corso V. Emanuele, abbiano prestabilito di inscrivere nel Bilancio del 93 una discreta cifra per la rimozione dei menzionati inconvenienti, ed anche per la demolizione del muro di cinta che prospetta il palazzo Scati.

E siccome da cosa nasce cosa, potrà anche darsi che segua il sospirato adattamento del Piazzale del vecchio giuoco del pallone, e poscia ad equilibrare la feroce demolizione fattasi delle piante lungo il corso Cavour e Savona, non sia lontano il giorno in cui si darà esecuzione alla proposta del Consigliere Chiabrera, per l'impianto di un'allea, che dalla base della salita si spinga alla sommità.

Il seguito ad altro numero.

L'APERTURA DELLA CACCIA e il Consiglio Provinciale

Le notizie sull'apertura della stagione della caccia sono sconcertanti ed i seguaci di Nembrod del nostro Circondario sono unanimi nel lamentare l'infelice esito delle loro prime escursioni.

Quali le cause di questa deficienza di selvaggina e di questa disillusione dei nostri cacciatori che difficilmente arrivano ad atterrare l'equivalente delle tredici lirette che vengono pagate allo Stato per l'esercizio della caccia?

Sono parecchie — e prima fra tutte la caccia continua, spietata, che in tutto il litorale italiano si fa all'arrivo ed alla partenza degli uccelli migratori, specialmente delle quaglie. — Ed è curioso, come già notammo altra volta, che mentre in tutta la Penisola, e specialmente nell'Italia Meridionale, si va praticando una riprovevole distruzione di volatili, con reti, vischio, fucili e con ogni altro mezzo possibile, i nostri Consigli Provinciali vadano ritardando di quindici giorni l'apertura della caccia con fucile, che è noto essere quella che arreca minore danno e distrugge minore quantità di selvaggina.

Si direbbe che i signori Consiglieri si preoccupino del divertimento dei cacciatori di laggiù, i quali si beccano allegramente le quaglie che i decreti dei nostri Consigli Provinciali loro procurano in abbondanza.

Noi già tenemmo parola di questo argomento, e la Società dei cacciatori

di Alessandria ha inoltrato istanza in proposito, che ebbe presso la Provincia poco favorevole accoglienza.

Ripetiamo oggi quanto si disse in allora — Se, come si spera, l'unificazione della Legge sulla caccia verrà a proteggere la riproduzione delle specie ed impedire una distruzione dannosa anche per l'agricoltura, saremo noi i primi a plaudire il provvido legislatore.

Ma finchè si caccia impunemente in ogni parte d'Italia, e specialmente là dove il passaggio abbondante degli uccelli ne rende più facile la distruzione è per lo meno ridicolo ritardare l'apertura della caccia di quindici giorni, per far piacere al Signor Consigliere del Mandamento di Villarvernia.

Il Dazio Consumo in Francia

La questione dell'abolizione del Dazio consumo è spesso agitata anche in Italia, — e lo fu anche ora nel Congresso dei Sindaci ad Ancona — ma si esita nell'agire, perchè non si sa come supplire il dazio di consumo, che forma un cespite di entrata ragguardevole per lo Stato, e d'importanza capitale per le finanze comunali. Lo studio di ciò che si tenta altrove, quindi, riguarda direttamente anche l'Italia; perciò crediamo opportuno di esporre quanto oggi si vuol fare in Francia.

Nel progetto di bilancio per 1893 il ministro Rouvier ha nettamente posta la questione della riforma del dazio consumo e l'ha connessa alla riforma dell'imposta sulle bevande, della quale vivamente si discute da lunga pezza oltre le Alpi.

Alla sua volta una delle Commissioni della Camera, dopo profondi studi è riuscita ad una proposta, che facilita l'abolizione del dazio consumo, organizzando le tasse, che indispensabilmente dovrebbero rimpiazzarle. La relazione dell'onorevole Guillemet sull'argomento è assai interessante e constata, che il progetto presentato, in fondo, è quello di cui nel 1888 aveva dato le linee generali Yves Guyot, ex ministro dei lavori pubblici, che di quest'abolizione è antico e caloroso propugnatore.

Infine la questione è trattata anche nel Consiglio Municipale di Parigi da Deville — che ha presentato un rapporto sopra diverse anteriori proposte e che non vuole l'abolizione totale del dazio consumo, ma modificarlo in guisa di ripartirne differentemente il peso.

Il progetto di cui è relatore il Guillemet impone la proporzionalità, indicando le tasse, che potranno essere adottate dai Municipii, in sostituzione del dazio consumo: le tasse di rimpiazzo dovranno essere sempre prelevate sulle proprietà od oggetti situati nel territorio del comune o sulle rendite che ne scaturiscono.

Il progetto Guillemet dice che il Parlamento deve sempre intervenire con una legge per autorizzare i singoli Municipii ad abolire o modificare il dazio di consumo e sostituirvi altre imposte. Questa disposizione è la pura e semplice riproduzione di altra analogia della legge italiana, che esige l'in-

tervento del Parlamento per autorizzare comuni e provincie a sorpassare il limite legale dei centesimi addizionali sull'imposta fondiaria.

Per conservare la Frutta

Serbar sani la frutta e gli ortaggi per l'inverno è impresa che giova alla sanità della famiglia e all'economia della casa.

Le patate si conservano facilmente, se dopo averle ben rasciutte, si ripongono in un tino o in un mastello chiuso, e in luogo riparato dal freddo.

È altresì conveniente il tagliare delle patate che vogliansi mangiare, gli occhi o le gemme con un po' di polpa, i quali, riposti nella sabbia ben asciutta, possono servire poi di semi nella primavera.

Le carote, le rape, i ravoni si nettano e si asciugano, poi si collocono per lo più in un angolo della cantina entro un mucchio di sabbia asciutta.

I cavoli-verze si sogliono conservare lasciandoli anche ammonticchiati nell'orto, avvertendo solo di capovolgerli e di stenderli sopra un po' di paglia.

I pomodoro si possono pure conservare freschi nel verno riponendoli a pezzetti in fiaschi o in bottiglie che vogliono essere chiusi il meglio che si possa.

I piselli, i fagiolini in baccelli si conservano pure mettendoli in fiaschi, i quali chiusi bene si tengono per una mezz'ora a bollire a *bagno-maria*, e si lascian poi freddare nell'acqua della caldaia stessa.

I fagiolini, gli asparagi, i carciofi si conservano altresì in salamoia, dopo che si son gettati in acqua bollente e lasciati cinque o sei minuti.

La salamoia si prepara con due dosi d'acqua, una d'aceto e mezza di sale. Quando si vogliono usare cotali ortaggi, è duopo lavarli prima in acqua ben calda e poi in acqua fredda.

Le castagne si conservano fresche e sane più mesi, basta che si tengono per sette od otto giorni in un mastello d'acqua che si ha cura di cambiare giornalmente. Poi si mettono ad asciugare ben bene su di un tavolato o d'un canniccio all'ombra.

Le pere e le mele si serbano fresche e belle, collocandole ad una ad una sopra cannicci, o sulla paglia in una stanza ben chiusa, poco illuminata e ad una temperatura media. Di quando in quando si rivedono e si scelgono quelle più mature per venderle o per mangiarle, e si gettano quelle guaste se ve ne sono.

Per conservare l'uva è duopo coglierla in tempo asciutto, e mondarla dagli acini o guasti o schiacciati. Poi la si appende grappolo per grappolo sopra spaghi tesi a strati in un tino; e si alterna uno strato di crusca e uno d'uva sino all'orlo del tino stesso, il quale si chiude quindi nel miglior modo possibile.

Alcuni consigliano di cogliere l'uva da serbare non troppo matura. Altri invece avvisano che convenga lasciarla maturare assai. Seguire l'uno e l'altro consiglio dipende dalla qualità delle

uve, giacché non tutte le specie di uve si prestano a ciò.

Anche le pesche, le albicocche, i lamponi, le fragole si possono serbare per l'inverno: e si mettono in fiaschi od in bottiglie, le quali si chiudono bene e poi si tengono una mezz'ora a bollire a *bagno-maria*, e si ripongono in luogo fresco.

NON PIÙ STRINGIMENTI

ed ogni inveterata malattia segreta. Guarigione garantita in 20 o 30 giorni, mediante il solo uso dei Confetti Costanzi. — Domandare al Farmacista in calce segnato copia delle splendissime lettere di ammalati guariti da restringimenti e scoli cronici di oltre 20 anni! Scatola da 50 confetti con dettagliata istruzione L. 3,80 presso la farmacia Luigi Moreno Via Vittorio Emanuele.

L'invio in congedo illimitato della classe 1869

Mentre il Ministero della guerra si riserva di emanare quanto prima le disposizioni per l'invio in congedo illimitato dei militari di prima categoria della classe anziana, ritiene intanto opportuno di prescrivere che i militari della classe 1869 dei reggimenti di fanteria e bersaglieri, i quali debbono cambiare guarnigione in settembrano inviati in congedo illimitato subito dopo le grandi manovre o le manovre di campagna alle quali quei corpi debbono prender parte e prima del campo di guarnigione.

Per conseguenza i reggimenti 1° e 2° granatieri, 9°, 10°, 11°, 12°, 21°, 22°, 31°, 32°, 37°, 38°, 39°, 40°, 49°, 50°, 57°, 58°, 65°, 66°, 67°, 68°, 69°, e 70° di fanteria, 9° ed 11° bersaglieri i quali prendono parte solo alle manovre di campagna dal 21 al 30 agosto, incominceranno l'invio in congedo illimitato dei militari di prima categoria della classe 1869 ad essi appartenenti dal 1° settembre prossimo, appena rientrati nelle rispettive sedi attuali.

I reggimenti 5°, 6°, 15°, 16°, 27°, 28°, 77°, 78° fanteria e 7° bersaglieri i quali prendono parte alle grandi manovre, eseguiranno l'invio in congedo dei rispettivi militari della classe predetta dal 7 settembre, cioè dal giorno successivo a quello in cui le grandi manovre hanno termine e dal sito stesso di scioglimento dei corpi d'armata in manovra.

IL RANCIO DEI SOLDATI

Il *Giornale militare* pubblica le disposizioni per la nuova composizione della razione dei viveri delle truppe in tempo di pace, allo scopo di rendere variato il tipo della razione con gli accessori e garantire la nutrizione della truppa, secondo i criteri teorici e scientifici colla distribuzione di certa carne e pasta in quantità utile e sufficiente.

Ecco il testo delle principali disposizioni:

Dal 16 agosto 1892 la razione dei viveri (unica) sarà composta come segue