

della vicina selva folta in antico, forse la valle ridente che echeggiò nell'eco remoto del corno ragunante la caccia.

Ed ecco da un lato apparire il mulino che conserva ancora l'antico aspetto di lavoratore semplice e modesto per la potenza feudale, ed ecco apparir poco dopo il piazzale del borgo.

Nel fondo è il palazzotto comunale; da un lato, la Chiesa, semplice e bianca come l'innocenza; da l'altro il palazzo dei conti Torielli, emergente con certa apparenza gentilizia, anche se carico di fregi e di stucchi che si accostano un po' al barocco. Chiude un lato della piazza un giardino. Sotto questo giardino, sono le cantine del signor Moscheni. E tosto scendiamo in queste cantine, colla guida di Bottino Bartolomeo, una delle operose personalità del paese.

Ed ecco apparire nei lunghi androni disposte in fila enormi botti elevanti l'arco gigantesco nel buio sotterraneo rischiarato da fiammelle di lumi a mano. Quelle botti allineate pareano silenziose e imbronciate per l'attesa e forse anche per la visita importuna. Che venivano a fare codesti piccoli curiosi ignari dell'arte vinatoria, e incapaci di propiziare lautamente a Bacco?

Le botti enormi amano l'ombra e il silenzio, non interrotto se non da qualche lieve strido di topo enorme anche quello che dilegua nell'ombra!

Presto queste botti borbottano per qualche tempo ricevendo l'enorme valanga delle uve dei colli, che poi lasceranno che quel vino vada lontano, per l'Italia, per l'Europa, pel mondo.

Provatevi a fare il tamburello colle dita su di loro: sentirete quale cupa eco! sarà come una protesta affinché voi le lasciate tranquille le botti a pensare tutte le cenette d'amore frivolo che allietarono, tutte le orgie carnevalesche, tutti i pranzi pantagruelici, tutte le procreazioni torbide di cui si faranno complici, tutte le ubriacature elettorali che produrranno aiutando a mandar alla Camera altre teste più vuote di quelle che già vi sono..... e anche tutti i noiosi pranzi famigliari che inaffieranno tra uno sbadiglio ed un rabbuffo del capo di casa...

Tutti eravamo estatici innanzi a quelle cose enormi.

Il Magistrato pensava che quelle botti avrebbero fatto balzare sul banco dell'aula giudiziaria qualche brillo feritore: e concludeva forse che Temi è destinata a far la guardia a Bacco...

Io pensavo: l'albero che servi a far la cattedra ove siede il Magistrato giudicante è forse lo stesso con cui si costrusse la botte e forse lo stesso col quale si costruì una cassa mortuaria... Oh Dio! dove mi conducon le riflessioni!...

Uscimmo di là a riveder il sole e rientrammo nelle cantine del castello del conte Gaioli. Qui altre botti gigantesche allineate e nereggianti nella penombra... Non so che pensasse il Magistrato che affilava il proffio arguto guardando intorno e lampeggiava dagli occhiali....

Mentre il gentile proprietario ci faceva da mentore, io correvo a briglia sciolta sul bizzarro cavallo della fantasia. Le cantine di un castello! Chi teneva quel lume balenante nelle pro-

fondità? Un carceriere, un prigioniero che tentava la fuga, un uomo che scendeva a dissotterrare un tesoro, un nemico che era entrato di sorpresa per vie sotterranee, una dama che veniva ad un convegno furtivo?... Chi era dunque? Niente: era uno dei cantinieri del conte Gaioli che attendeva alle sue faccende, pacificamente, ben lontano dal supporre che faceva dar la stura a mille stramberie.

Punito nella mia mania visionaria, vollì pensare cose più serie: e immaginai che se Attilio Regolo fosse passato da Molare (la via Romana passava certo di qui — dove non passava la via Romana?) e avesse visto una di queste botti, l'avrebbe scelta certo per dare il suo tragico spettacolo ai terribili cartaginesi che avevano disperso la sua flotta sulle sicule coste difese invano: sarebbe stata degna della sua gloria.

Argow.

IL MULINO DI SILVANO D'ORBA

Vecchio mulino, che te ne stai muto dal di che l'Orba ti negò la pura linfa e di spruzzi l'umido saluto

de l'acque scese da la selva oscura, qual fiera piena ti ridusse inerte? Pensoso guardo le tue tristi mura,

le grigie ruote, quasi vecchie certe di morir sole in casa abbandonate, del fuciner le incudini deserte.

E penso quando, a rotear lanciate, zampillò l'acqua su le rughe, o ruote, e il maglio diede dure martellate.

Intanto il rombo per le madie vuote versava il getto biancheggiante e caldo. Or è silenzio su le cose immote.

Vecchio Mulino, forse un dì più saldo batteva il maglio sul metallo duro, allor che al messo del feudal castaldo

il fior donavi del frumento puro. Ma venne il dì che la ferrata testa del maglio, urtando, diede un suono oscuro.

Quel suon fu l'eco de la gran tempesta che il mondo corse e seminò ruina gettando al suolo la feudal foresta.

Ed or che il bianco getto di farina in su la mano della madre scende che ai figli appresta pane ogni mattina,

immoto e triste il tuo destin ti rende. E mentre ascolto un singhiozzar di fronde d'un vecchio pioppo che sul fosso pende

e guardo il fondo da le asciutte sponde, io penso: pur la navicella mia trascorse ratta sopra vaste onde sinché il destin le inardi la via.

Settembre, 1903.

FRANCESCO BISIO.

Gran Tiro al Piccione

DELLA

Società Cacciatori di Alessandria

Domenica 4 Ottobre — Dalle ore 9 alle 10,30 piccioni di prova e poules libere col 75% di premio.

Ore 10,30 — Tiro di prova, entrata L. 10 - un piccione da metri 24 a 27 — 1° premio L. 100, 2° premio L. 50. Diritto d'iscrizione fino alla fine del terzo giro.

Gran tiro Alessandria - Handicap — Entratura L. 25 - Un piccione da metri 22 a 27 - (Per coloro che non presero parte al tiro di prova L. 30) — 1° premio L. 500, 2° premio L. 200, 3° premio L. 100, 4° premio L. 50.

Poules e doppiette libere col 75 per 100 di premio.

Servizio d'armaiuolo e buffet nel locale del tiro.

Il tiro avrà luogo qualunque sia il tempo ed il numero dei tiratori.

E' in facoltà della Direzione di portare al programma quelle modificazioni che reputasse opportune pel buon andamento del tiro.

MERCURIALE DELLE UVE

22-23 Settembre

Uve nere - da L. 1,20 a 2, — M. 1,68

24-25 Settembre

Moscato B. - da L. 1,30 a 2, — M. 1,75

Uve B. - da n 1,30 a 2, — n 1,68

Uve Nere - da n 1,30 a 2,15 - n 1,83

26 Settembre

Uve nere - da L. 1,40 a 2,05 - M. 1,92

27 Settembre

Uve nere - da L. 1,30 a 2,15 - M. 2, —

28 Settembre

Moscato B. - da L. 1,40 a 2,25 - M. 1,81

Uve B. - da n 1,35 a 2,20 - n 1,55

Uve nere - da n 1,25 a 2,30 - n 1,97

29 Settembre

Moscato B. - da L. 1,75 a 2,40 - M. 2,34

Uve B. - da n 1,40 a 2,50 - n 1,79

Uve nere - da n 1,20 a 2,50 - n 2,02

30 Settembre

Moscato B. - da L. 2, — a 2,35 - M. 2,06

Uve nere - da n 1,50 a 2,50 - n 2, —

Per la razionale fabbricazione del Vino

I principii che guidano alla razionale fabbricazione del vino si possono così compendiare.

a) Attendere per la vendemmia che le uve siano completamente mature;

b) Fare una scelta accurata, non solo separando le uve bianche dalle nere, ma togliendo le guaste e le immature;

c) Usare locali addatti, nei quali sianvi mezzi di riscaldamento e buone chiudende, e ciò allo scopo di avere una fermentazione più sollecita e completa;

d) Per la fermentazione tumultuosa dei mosti di uve rosse, preferire tini di media capacità (da 30 a 50 ettolitri), che vogliono essere in giornata riempiti per due terzi o poco più, eseguendo subito dopo il riempimento, una energica e prolungata follatura, sommergendo poi le vinacce e tenendole sommerse durante l'intero periodo della fermentazione;

Chi non vuole avere la fermentazione a vinacce sommerse deve fare frequenti follature (due o tre al giorno);

e) Preferire la fermentazione breve

svinando quando il liquido al gleucometro segna 1° o 2°;

f) Usare recipienti puliti, nei quali non si manifesti la più piccola alterazione;

g) Applicare, pei vini bianchi, il sistema Carpeno, che tanti buoni risultati ha dato nelle nostre provincie. Ecco in che consiste: Eseguita la pigiatura, mosto e vinacce si versano in un tino e si procede tosto ad una energica follatura per 10 o 12 ore di seguito. Si lascia indi il tutto in riposo ed appena le vinacce saranno portate alla superficie si separa il mosto dalla parte solida e la si versa in una botte a fermentare. Le vinacce rimaste nel tino si sottopongono all'azione del torchio e la prima spremuta si aggiunge alla massa del mosto già versato nella botte. Si può anche fare fermentare il solo mosto nella botte, previa defecazione ed aereazione in recipienti aperti e tannizzazione;

h) Ricorrere ad uve acquistate di fuori e mescolarle alle nostre quando queste si presentino poco mature o siano di qualità scadente;

i) Ricorrere al governo (aggiunta di uva opportunamente scelta al vino subito dopo la svinatura) quando il vino si presenta debole o gli si vuole comunicare un certo che di frizzante;

l) Travasare il vino almeno tre volte all'anno e colmare frequentemente le botti, senza avere alcuna preoccupazione per la luna più o meno favorevole, non avendo essa alcuna azione al riguardo;

m) Ricorrere alla chiarificazione artificiale od alla filtrazione per tutti quei vini che presentano una colorazione fosca o che sono di difficile chiarificazione.

(Dalla Cronaca Agricola)

CORRISPONDENZE

Riceviamo e pubblichiamo integralmente:

DA PONZONE

28 Settembre

Nel giornale dieci-undici Settembre un mio amico coll'asta fulminante del suo sdegno mi trovò a dire, ma io lo perdono, ed egli perdonerà a me. Io gli rendo bene per male. Se vuole spiegazioni non venga da me. Ora non ho notizie di disgrazie né grandi né piccole, come quella successa giorni or sono di una vacca caduta dalla rupe Tarpea ossia rocca del castello e di un automobile feritore. Dalla rupe Tarpea come tutti sanno, gli antichi Romani precipitavano giù i bambini e le bambine che deformi difettosi nascevano.

Hanno gettato giù nel boschetto, cosiddetto paradiso terrestre, un bel cassetto uso piccolo padiglione ben disegnato, forse perchè alcuni ed alcune vi facevano permanenza alcune ore diurne e notturne a voce pubblica. Non mi spiego di più. Questo paradiso procurava l'inferno nell'altro mondo agli scostumati d'ambo i sessi. Il pittore V. A. a quanto dicesi ha già ultimato due tritici sacri pel tempio della Maddalena. Al solerte artista i miei elogi.