

La Bollente

Giornale Amministrativo, Politico, Letterario

DELLA CITTÀ E CIRCONDARIO D'ACQUI

ESCE AL GIOVEDÌ D'OGNI SETTIMANA

UN NUMERO
Cent. 5

ARRETRATO
Cent. 10

DIREZIONE ed AMMINISTRAZIONE presso
lo Stabilimento Tipografico ALFONSO TIRELLI
— ACQUI.

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

Non si restituiscono i manoscritti ancorché
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.

Le inserzioni si ricevono presso la Drogheria
CARLO GAMONDI, Corso Bagni, Casa
Pistarino.

PAGAMENTO ANTICIPATO

ASILO INFANTILE

Le questioni che non si risolvono radicalmente, tornano tratto tratto in discussione e lasciano sempre degli strascichi che si potrebbero invece evitare. Già altra volta, su queste colonne, noi abbiamo scritto intorno alla proprietà del palazzo dell'Asilo, ma per le condizioni anormali della Amministrazione Comunale di quel tempo, non si poté addivenire ad una conclusione.

Ora il R. Commissario fa pubblicare l'inventario dei beni comunali ed ivi abbiamo trovato incluso il fabbricato dell'Asilo colla rispettiva stima e assegno di quota per le spese di manutenzione, il che potrebbe costituire un principio di prova scritta a favore del Comune.

La storia vera è conosciuta da molti e noi crediamo bene rammentarla qui richiamandovi sopra l'attenzione dell'Amministrazione dell'Asilo perchè da un abusivo stato di fatto non ne nascano, o almeno non si tenti di far nascere diritti in danno dell'Amministrazione stessa.

E' risaputo che il terreno fu acquistato dal Comune e la costruzione eretta sotto le sue cure e quelle del Geom. Barberis allora Direttore dell'Ufficio Tecnico; ma è anche risaputo che il Comune impiegò i fondi provenienti dal lascito dell'Arcidiacono Cavalieri che aveva disposto di lire ottomila - se non andiamo errati - nonchè quelli provenienti da offerte di benemeriti cittadini che fecero le rispettive elargizioni allo scopo determinato che avessero a servire per la costruzione di un

nuovo Asilo che in quel tempo aveva la sua sede in prossimità degli antichi macelli. L'inaugurazione del nuovo locale avvenne circa il 1880 e poichè allora, da quasi trent'anni, l'Asilo era ente morale, non si comprende come l'amministrazione del tempo non ne abbia reclamata la proprietà che doveva effettuarsi con un regolare atto di consegna previo decreto dell'autorità tutoria che ne autorizzasse l'accettazione da parte dell'Opera Pia.

Allora però eravamo in tempi di amministrazione patriarcale, tanto lodata ed approvata dall'autorità tutoria del tempo e la cosa parve regolarissima. Oggi è doverosa una soluzione radicale che reintegri l'Asilo nei suoi diritti di proprietà con rispetto alla volontà dei generosi oblatori: oggi deve il Comune riconoscere che l'Opera Pia Asilo Infantile, capace di possedere, è l'unica e legittima proprietaria dello stabile da lei attualmente occupato.

Avviseranno poi gli Amministratori al mezzo più opportuno per trarre dal proprio patrimonio immobiliare il maggior utile possibile. Oggi noi ripetiamo l'adagio latino: *unicuique suum*, perchè abbia fine una commistione di interessi che è fonte di confusione nella pratica ed è resistita dalla legge.

PER L'ESATTEZZA

Nello scorso numero del giornale pubblicando l'ordinanza del R. Commissario per il riordinamento dell'Ufficio Tecnico Comunale abbiamo espresso il dubbio che vi fosse errore in quanto si

riferisce alla cospicua somma di lire 40 mila erogate in pochi anni per progetti ed assistenza di lavori, in più di quella preventivata per gli stipendi al personale dell'Ufficio Tecnico.

Per quanto ci viene riferito, consta bensì che in un periodo relativamente breve di tempo, cioè dal 1891 al 1894, si pagarono oltre 30 mila lire all'Ing. Ivaldi subentrato al Geom. Barberis, defunto, per rimaneggiamento di progetto e direzione dei lavori dell'edificio scolastico, e per progetto e direzione dei lavori della palazzina ove ha sede la Banca Popolare, e circa lire 5 mila all'assistente Geom. Gallo, ma ciò avvenne circa 14 anni fa, e non da pochi anni.

Il R. Commissario sarebbe più nel vero quando nei pochi anni comprendesse solo quelli che decorrono dal 1899 ad oggi, cioè da quando incominciò a prender forma stabile l'Ufficio Tecnico; ed allora, la effettiva spesa di cui è cenno nella motivazione dell'ordinanza, fatta oltre quella dei magri stipendi al personale, non supera le lire cinquemila.

Memoriale del Viticoltore per la lotta contro il verme dell'uva

1. Dal 1° al 20 di luglio spolverare per bene le viti, una o due volte, con una miscela così composta:

Zolfo ramato Kg. 50
Naftalina bianca sublimata » 10
bene ed intimamente mescolati insieme. Dirigere specialmente il miscuglio contro i grappoli dell'uva. La miscela suddetta terrà

lontane le farfalle dalle viti, ed impedirà loro di andare a deporre le ova sull'uva.

2. Dal 20 di luglio al 15 di agosto spolverare copiosamente per un paio di volte, l'uva soltanto, con uno o l'altro dei seguenti miscugli:

a) Zolfo puro o ramato Kg. 50
Calce viva in polvere finissima » 50
b) Zolfo puro o ramato Kg. 30
Cenere vergine di legna, fina » 20
Calce viva in polvere finissima » 10

Questi spolveramenti all'uva hanno lo scopo di danneggiare le ova deposte dalle farfalle sugli acini, e di disturbare i vermetti appena nati, in modo di impedire loro di entrare negli acini.

3. Dal principio di Agosto in avanti, ripassare di quando in quando i filari delle viti, e man mano che si vedono sui grappoli degli acini *bacati* e *camolati*, raccogliarli per metterli in una sacca, e quindi distruggerli buttandoli sul fuoco.

4. Anticipare di qualche giorno la vendemmia, per poter raccogliere l'uva col verme ancora dentro gli acini, cioè prima che se ne sia andato da questi per l'in-crisalidamento invernale.

Se gli acini bacati sono pochi toglierli dal grappolo e buttarli sul fuoco o scottarli nell'acqua bollente. Se invece sono molti lasciarli stare e pigiare subito l'uva come si trova per farli morire con la fermentazione del mosto. Con la svinatura e coi successivi travasi essi verranno poi eliminati dal vino.

Vittorio Puschi.