

Abbonamenti — Anno L. 3 — Semestre L. 2 — Trimestre L. 1 — Estero U. P. L. 6.

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 si ricevono alla Tipografia del Giornale — Chi risiede fuori d'Acqui può associarsi col mezzo delle cartoline-vaglia che costano cent. 10 in più. — Le inserzioni si ricevono esclusivamente presso la Tipografia Dina.

Pagamenti Anticipati.

Si accettano corrispondenze purché firmate — I manoscritti restano proprietà del giornale — Le lettere non affrancate si respingono.

Ogni numero cent. 5 — Arretrato 10.

La Gazzetta d'Acqui

(GIORNALE SETTIMANALE)

Monitore della Città e del Circondario

(Conto Corrente colla Posta.)

ORARIO DELLA FERROVIA

PARTENZE per Alessandria 5,5 - 8,8 - 14,45 - 19,40 — per Savona 7,58 - 12,43 - 17,24 — per Asti 6,47 - 9 - 12,52 - 16 - 20,5 (diretto) — p. Genova 5,55 - 8,23 (diretto) - 14,44 - 19,55.
ARRIVI da Alessandria 7,47 - 12,32 - 17,11 - 22,28 — da Savona 7,58 - 14,37 - 19,20 — da Asti 8,19 (diretto) - 12,38 - 17,52 (accel.) - 19,55 - 22,20 — da Genova 6,28 - 12,17 - 15,55 (diretto) - 19,55

L'UFFICIO POSTALE sta aperto dalle 8 alle 19 per la distribuzione delle lettere raccomandate e pacchi postali, e dalle 9 alle 16 per i vaglia e risparmi.
L'UFFICIO TELEGRAFICO dalle 7 alle 21 — L'ESATTORIA dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 16 giorni feriali, e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

La BANCA POPOLARE dalle ore 9 alle 11 1/2 e dalle 12 1/2 alle 15, giorni feriali.

L'ARCHIVIO NOTARILE DISTRETTUALE nei giorni feriali dalle 9 alle 16 e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

CONSERVATORIA DELLE IPOTECHE dalle 9 alle 16, giorni feriali e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

L'UFFICIO DEL REGISTRO dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 17 giorni feriali. Nei giorni festivi dalle 9 alle 12.

IL PESSIMISMO

Nel cinquantenario dello Statuto un periodico letterario chiese in precedenza a parecchi uomini politici un qualche loro breve scritto di cui potesse fregiare le colonne del giornale. Fu esaudito ed ottenne alcune risposte concise a mo' di sentenze, delle quali, in complesso si ricava che, se il pieno risorgimento morale ed economico della patria non si è svolto in conformità delle speranze, si dee ciò attribuire unicamente ai difetti nostri. Fra queste sentenze però una ve ne ha che merita forse più delle altre, di essere meditata, ed è quella del deputato Torraca. Quest'onorevole, con una sola linea, ha messo il dito sulla piaga ed ha scritto: « Il peggior nostro nemico oggi, in politica, è il pessimismo. Non si dee disperare mai, ma lottare sempre con costante fede per i migliori destini della patria ».

Che cos'è il pessimismo in generale? È il sistema della negazione dell'ordine e del bene nel mondo; è l'opinione di coloro che pensano andar tutto a rovescio, che veggono tutto di colore oscuro, che giudicano sempre male di tutto e di tutti, che in quel che si opera vogliono scoprire reconditi fini sinistri, che non hanno più fede nella moralità, nell'onestà, pensando unico movente delle azioni essere l'interesse individuale; quindi fittizio ogni entusiasmo, spento ogni ideale elevato.

In politica poi, secondo il pessimismo, le cose andranno di male in peggio; le elezioni non si faranno più se non in forza delle pressioni governative o per corruzioni col denaro; alle alte cariche non si aspirerà se non per arricchire; dominerà il favoritismo su larga scala, l'ipocrisia, il servilismo, l'opportunismo, l'utilitarismo; le speranze di resipiscenza sono oramai svanite.

Sarebbero mai vere coteste asserzioni? Sarebbe mai vero che si sia discesi tanto in basso da non sentire più la voce della coscienza, o, se ancor si sente, sarebbe mai vero che tanto sian venuti meno in tutti la virtù, il sentimento del dovere, il carattere, da non sapere più arrendersi ad altri inviti all'infuori di quelli del piacere e del tornaconto? No, per onore dell'umanità, mille volte no; ciò non può essere.

Il pessimismo non solo è un sistema falso e un'ingiuria e una calunnia contro l'umanità, ma è anche un morbo contagioso contro il quale tutti gli onesti, tutti i veri patrioti debbono reagire. Dominati dalle fisime pessimiste, si diventa intolleranti, irascibili, sfiduciati, demoralizzati; e quando entra l'avvilimento, addio coraggio, addio fermezza. Bastasse muovere un dito per rialzare le sorti della nazione, non lo si muove più e si sta lì filosoficamente aspettando la catastrofe ultima che però mai non arriva.

I mali che si lamentano e che realmente esistono, sono forse tali che non vi si possa opporre rimedio? Abbandonarsi allo sconforto non solo non rimedia, ma accresce il male; inoltre non è atto di buon cittadino. È innegabile che l'uomo ha dei doveri verso la società, verso la patria, e questi doveri sono tanto più stringenti nei paesi ove il popolo può influire sulla scelta dei suoi governanti. È questa una verità lampante, più chiara della luce meridiana; è un'assioma che non abbisogna di esser provato e che nessun sofisma potrà mai distruggere.

Certamente, dopo essersi lasciati dominare per tanto tempo dalle idee pessimiste, per rilevarsi si proveranno delle difficoltà; ma, osserva un grande scrittore, sono le difficoltà che formano l'uomo, come le tempeste formano il buon marinaio. Uno che fallisca nelle proprie imprese, eppure non si scoraggi, dà a sperare più che non quello che mai non fu messo alla prova dalle contrarietà. Col vedere quello che non va si capisce quel che va. Le imprese più grandi, le scoperte più insigni, le idee più belle maturano nelle contrarietà. Vincere senza lotta è vincere senza onore. L'uomo del settentrione, sotto rigido clima, fra geli e venti, s'afforza e si industria per costringere il suolo a dargli qualche frutto e alcuni materiali alla sua industria. Il siciliano e l'algerino buttansi negligenzemente al sole, pascendosi di quanto lor porge spontanea la terra ubertosa.

Adunque reazione contro il pessimismo, contro le immoralità, contro le pressioni dei potenti, contro gli inganni dei mestatori, contro le corruzioni; attività, energia, fede in Dio e nell'avvenire e si avranno ben presto tempi migliori.

Nel marzo del 1849 giungeva improvvisamente alla Camera la notizia della grande rotta di Novara. I deputati, sba-

lorditi al fatale annuncio, sciolsero subito la seduta, ma nello scioglierla gridarono unanimi: « Viva l'Italia! » Non si era pessimisti allora; e per non esserlo stati, si arrivò dopo alcuni anni all'unità ed indipendenza d'Italia.

UNA NUOVA APPLICAZIONE IN CANTINA

La Carbonicazione dei Vini (1)

Avrete fatta sicuramente l'osservazione che i vini nuovi si guastano assai meno facilmente dei vini vecchi. Vi ha certo la sua parte d'influenza la bassa temperatura, ma tale conservazione è anche principalmente dovuta al fatto che i vini nuovi, nei primi mesi, sono assai ricchi di gas acido carbonico, gas che vi si discioglie durante la fermentazione del mosto e dopo la svinatura, durante la fermentazione lenta, — e che il vino va poi man mano perdendo. Invero, il gas carbonico è considerato ormai come un antisettico, ed è certo un efficace potente elemento di conservazione del vino, impedendo l'azione dell'aria e dei molti germi di alterazioni che non mancano mai di trovarsi nel vino stesso.

Sapete pure che i vini a misura che invecchiano, diventano meno vivi; per così dire, perdono il loro brio, si fanno più fatui: in gran parte ciò è dovuto alla perdita dell'acido carbonico, perdita che si verifica appunto man mano che il vino invecchia, e viene esposto alle diverse operazioni dei travasi, delle filtrazioni, ecc. E sapete ancora quanto piacciono ai consumatori i lambruschi del Modenese e i vini della Toscana, sia per le loro buone qualità come vini, ma sia anche per quel pizzico o frizzante che hanno ben marcato; pizzico, frizzante dovuti esclusivamente al gas carbonico che i modenesi conservano nel vino col loro sistema di fabbricazione, e che i toscani gli infondono col noto sistema del governo.

Basta accennare a queste principali funzioni del gas acido carbonico nei vini per rilevarne la sua grande importanza per essi. E difatti, è sempre stato uno dei maggiori intenti degli studiosi di enologia quello di poter ottenere artificialmente i suddetti benefizi presentati

(1) Il Pini propone che a quest'uso dell'acido carbonico nei vini sia dato il nome di carbonicazione.

dal gas carbonico nei vini, coll'introdurlo in essi a nostro arbitrio. Ma vi si opposero sempre difficoltà pratiche ed economiche. Oggi però pare siano state superate felicemente; poichè, quasi contemporaneamente, il dott. Pini qui e l'ingegnere Ghinozzi in Toscana annunziano gli ottimi risultati ottenuti in proposito dai loro studi, — e al VI congresso enologico austriaco, si constatò l'ottimo esito dell'uso dell'acido carbonico nei vini e si approvarono delle esplicite conclusioni favorevolissime ad esso.

Da quanto fu pubblicato fin qui si deduce precisamente che pare ormai possibile poter servirsi praticamente in cantina del gas carbonico per questi scopi principali: conservare il vino sia nelle botti piene, sia in quelle a mano, anche per il consumo o la vendita giornaliera, — dare al vino semplicemente il pizzico, il frizzante come nei vini toscani o lambruschi modenesi, od ottenerli addirittura spumanti (poichè si sa che la spuma nei vini, compreso lo champagne, è dovuta a nient'altro che ad una grande quantità di gas carbonico sciolto in essi), — per migliorare i vini, specialmente quelli comuni, fatui, — per vivificare, ridare del brio, della sapidità, della freschezza ai vini vecchi, — per rendere più praticamente possibili certe operazioni al vino, quale il riscaldamento (pastorizzazione).

Il Pini in una sua interessantissima lettura, accennò all'uso dell'acido carbonico per i vini stati riscaldati per curarli di certe malattie, come l'annerimento, il girato o incernimento; il dottor Pini afferma che dopo passati i vini all'enotermo, appunto per riscaldarli (pastorizzarli), e poi trattati col gas carbonico, li ottenne sapidi e freschi, uguali e forse migliori di quel che fossero prima del riscaldamento: ed è precisamente perchè dopo il riscaldamento i vini sono smorti, fatui, insipidi che ci si giova così poco di questa pratica pur tanto efficace per certe alterazioni. Il Pini parla pure di buoni effetti ottenuti come mezzo di miglioramento: in proposito assicura che vini da lui carbonicati presso alcuni negozianti, hanno migliorato tanto da ottenere un prezzo di L. 10 all'ettolitro maggiore di quello ricavato dagli stessi vini non carbonati; e il Ghinozzi cita dei produttori toscani i quali coll'uso del gas carbonico pote-