

Il Giornale d'Acqui

Esce il sabato di ogni settimana.

ANNO XI - N. 40 - ACQUI, Sabato 1 Ottobre 1932 - Anno X E. F.

Conto corrente con la posta

Abbonamenti: Anno L. 14 - Estero L. 26

Per la Pubblicità rivolgersi alla Direzione ed Amministrazione Stab. Tipografico Tirelli del Cav. A. Marinelli

Ogni numero cent. 20 - Arretrato cent. 40

In tema di crisi

Sintomi di ripresa

Come il nostro corpo reagisce spontaneamente agli assalti delle infermità e ne espelle le influenze dando spesso ai medici l'illusione di aver compiuto miracoli, così la vita sociale, superata la crisi, finisce col ritrovare per legge ineluttabile di ricorsi e d'alternative, l'equilibrio per qualche tempo compromesso da fenomeni di assestamento o da necessarie evoluzioni e rivoluzioni. La generale tendenza al rialzo dei prezzi all'ingrosso, che si avverte sui mercati internazionali, in base al raffronto sulle variazioni dei prezzi oro, ci dà, più che la sensazione, la prova che la situazione va migliorando gradualmente e con relativa rapidità. Se, come si spera, e tutto lascia credere, il processo di ripresa non sarà efimero ma duraturo, si è già iniziato il cammino inverso, che, in un periodo di tempo più o meno breve, potrà ricondurci alla normalità, se non proprio al benessere, dopo aver toccato il più basso livello della crisi. L'ottimismo, oggi, non soltanto è lecito, ma giustificato.

Si è sempre detto, commentando i tentativi degli scienziati e dei tecnici per affrettare i tempi e rimuovere con originali interventi, almeno le cause del male, che a taluni fenomeni storici non è possibile porre argini artificiali, perchè debbono fare il loro corso ed esaurirsi da soli e che la vita stessa, al momento voluto dalle forze naturali in conflitto, grazie alla legge di conservazione che la governa, risolve problemi per l'umana intelligenza pressochè insolubili. Non è da escludersi che il naturale assestamento si possa avere senza e al di fuori di ogni Conferenza internazionale economica. La vita precede la scienza e all'uomo non è concesso se non di definire, catalogare, dar forma stabile, documentaria, ai misteri della natura ed alle leggi sovrumane che disciplinano il tutto. Con questo non si vuol negare la benefica influenza del tecnicismo, basato sulle antiche esperienze, e cadremmo in un pernicioso fatalismo orientale, se non riconosciamo alla collaborazione scientifica i suoi grandi meriti. Si vuol dire piuttosto, che i pessimismi catastrofici sono sempre ingiustificati, per la elementare ragione che la storia umana ha dovuto registrare più d'una volta paurosi crolli e relative rinascite. È piuttosto necessario trarre da sì tormentosi passaggi, considerazioni e conclusioni utili all'avvenire e dalle prove subite ammaestramenti per il domani. La società umana ha dovuto scontare gli effetti della politica economica del dopo guerra, protrattasi fino a questi ultimi anni, che aveva voluto ambiziosamente sconvolgere l'ordine tradizionale alla rincorsa di una fittizia prosperità generale. È forse superfluo ripeterlo: con un artificioso aumento di consumi, si era creduto di potere intensificare, all'infinito, la produzione, ponendo i due fattori su un piano ascensionale illimitato, senza possibile stanchezza e incapaci a raggiungerli.

Si è poi visto come la gara fosse assurda, quando il consumo ha subito l'arresto improvviso e la produzione si è trovata a far ressa nei magazzini, priva di sbocchi, svilendosi via via, in un regresso di prezzi che, scendendo al disotto dei costi originali, ha reso i prodotti nemici di se stessi e l'abbondanza peggiore, in certo senso, della carestia. E abbiamo assistito al triste spettacolo della distruzione di preziosi doni della terra: il caffè, diventato combustibile per le macchine ferroviarie; il cotone, misto al catrame, materiale da pavimentazione, il pesce invenduto tornare al mare; prodotti agricoli marciati bruciati nei campi come stoppie.

È consolante la notizia che, oggi, già molli prodotti vengono richiesti e che, per mezzo di accordi, vari mercati minori potranno collocare proficuamente quasi la totalità delle merci di cui dispongono. E i prezzi, con la richiesta, salgono. Ma la chiave di volta del superamento della crisi è la scomparsa delle scorte invendute, che pongono consumatore e produttore in istato di reciproca guerra, e, provocando i ribassi, arrestano il ritmo regolatore del lavoro e degli scambi. Il ritmico rialzo, invece, provocando l'effetto inverso, facilita la corsa agli accaparramenti, per il timore di ascese maggiori, ristabilendo la concorrenza commerciale.

I magazzini si svuoteranno. La saggezza d'ora innanzi, consisterà nell'adeguare sempre più i prodotti al consumo, difendendosi dal pericolo dei magazzini, i quali devono essere un luogo di transito e non di deposito. L'oro stesso, materia inalterabile, rifiuta l'inattività.

Un'udienza di S. E. Mussolini

Le relazioni tra Italia e Francia, non lo si può dissimulare, non sono quali dovrebbero essere fra Nazioni sorelle e la stampa dei due paesi naturalmente rispecchia la situazione.

In queste condizioni di cose provai indicibile soddisfazione nel leggere nei n.ri della *Illustration* di Parigi del 17 e 24 settembre corrente la relazione di una udienza accordata da S. E. Mussolini all'insigne Pubblicista francese Emilio Schreiber ed alla sua Signora essa pure letterata e cultrice delle scienze sociali.

L'udienza ebbe luogo a Palazzo Venezia, lo stesso giorno in cui si sparse la notizia dei recenti mutamenti nel Ministero Fascista.

Ogni buon italiano deve rallegrarsi in vedere come un periodico autorevole e diffuso quale è l'*Illustration* (200.000 abbonati, il che vuol dire più di un milione di lettori) e uno scrittore di grido abbiano in alta stima e la persona del nostro Duce e in genere l'opera del Fascismo, il quale ha operato ed opera la felice rinnovazione del paese.

I signori Schreiber si sono personalmente occupati delle istituzioni fasciste che hanno scopo sociale e caritativo.

Sarebbe desiderabile che qualche periodico italiano, il quale abbia a disposizione maggior spazio che non il *Giornale d'Acqui*, ottenuta la debita facoltà, ci desse di quel bel lavoro una buona traduzione.

Beviamo il succo delle nostre frutta

Nell'ultimo Consiglio dei Ministri, fra i provvedimenti adottati a vantaggio dell'agricoltura e della viticoltura in specie vi è quello del divieto della vendita di bevande a base di succhi non vegetali e sintetici.

Era tempo che tale omaggio alla lealtà commerciale ed alla igiene venisse autorevolmente reso. Mentre infatti, in molti campi della produzione agricola, una salutare vigilanza tendeva ad impedire che la pubblica salute venisse insidiata da prodotti non genuini o inquinati: e, per parlare di un solo alimento di uso comune, mentre per il latte un regolamento d'igiene in Roma ed in altre città prescriveva osservanze minuziose che vanno dalle mattonelle di maiolica bleu per le pareti delle vaccherie sino alla giarrettiere alla coda delle mucche, niente o quasi si era fatto per impedire che succhi più o meno velenosi si ammassassero agli assetati cittadini nei bars, e nelle rivendite fisse od ambulanti di bibite e di gelati.

Estratti di essenze di oscura e spesso straniera origine, venivano mescolati all'acqua delle nostre sonanti fontane e fatti pagare per autentici estratti di frutta.

È questo nel nostro bel paese dove le frutta ed i loro derivati hanno i più delicati profumi e sapori. Nel nostro Paese, dove il limone non trova sbocchi proporzionati alla sua produzione e similmente l'uva viene scarsamente assorbita e necessariamente limitata nella sua produzione.

Si dice spesso che il nostro suolo è angusto in relazione al numero degli abitanti; ma ci siamo mai domandati se tutti i tesori racchiusi nelle nostre zolle siano stati mobilitati?

L'uva, questo cibo salutare che dovrebbe e potrebbe allietare tutte le mense degli italiani per quattro mesi almeno all'anno, se trovasse sufficiente assorbimento, potrebbe essere prodotto in quantità enormi su tutto il litorale d'Italia. E invece? Invece dobbiamo limitarne i nuovi impianti se non vogliamo gettare i viticoltori alla disperazione.

Si potrà, anziché disciplinare in senso restrittivo le coltivazioni, giungere a disciplinare con le qualità sempre più selezionate delle uve e dei prodotti da esse derivati il gusto degli italiani?

Mi par di udire gridare tutti i liberi pensatori, o meglio pranzatori e bevitori, all'esagerazione.

E invece io ritengo che sia una santa crociata quella di impedire l'intossicazione lenta, che nessun igienista può misurare nella gravità delle sue conseguenze; intossicazione che si compiva impunemente, tutti i giorni specie nel popolo minuto che non può pagarsi le bibite di marca.

Beviamo il succo delle nostre frutta! Questa idea modesta mi martellava il cervello da molto tempo, quando, or sono quasi due anni, lo proponevo il lancio di una bibita nazionale a base di succo d'uva e di limone che incontrava subito l'entusiastico incoraggiamento dell'On. Marescalchi.

Le due più tipiche frutta dei nostri litorali tirrenici, dal profumo e dal gusto superiore a tutti i prodotti similari del mondo intero, costituenti un nutrimento ricco e sostanzioso, oltre che dispensatore di una euforica gioia del palato o dell'olfatto che suscita i canti e le squillanti risate del nostro popolo, meritano la nostra preferenza.

Ed ora siamo vicini al momento in cui il concorso per la bibita nazionale sarà bandito.

Sin dal primo discorrere che se n'è fatto nella ristretta cerchia dei

competenti, per indiscrezioni spiegabili, con l'entusiasmo spiegabile di qualche commerciante ed industriale sono sorte delle prevedute obiezioni anche in taluni giornali tecnici e di categoria.

I produttori degli ottimi succhi di uva ci volevano persuadere che quelle che noi andavamo cercando esisteva già e che il problema era di selezionare le iniziative.

Altri sostenevano l'utilità della sempre maggiore diffusione di vini preparati a bassa gradazione con aggiunta di zuccheri, di aromi e necessariamente di un componente che si usa per battezzare gli uomini, ma che nulla avrebbe a che fare col battesimo della nuova bevanda dal nome allo e risonnante di "bibita nazionale".

Senza dire che le patrie leggi non consentono, anche nel nostro regime umido, che l'umidità rassomigli ad una pioggia di "sirocchia acqua".

Noi vogliamo qualcosa di nuovo, vogliamo trovare, facendo largo credito alla capacità inventiva dei nostri scienziati e pratici, il modo di conservare limpida e sana un'armonica e gustosa mescolanza di succo di uva e di limone senza altre diluizioni, tollerando che vi sia aggiunta una limitatissima prescritta quantità di qualche altra essenza aromatica vegetale e che possa la fermentazione essere spinta sino a produrre un massimo di quattro gradi di alcool.

Con questo noi non intendiamo menomare il pregio di tutti i concentrati e succhi di uva che ciascuno si può secondo il proprio talento e gusto adattare. Anche questi prodotti indubbiamente possono concorrere ad alleviare la crisi dell'uva e del vino; ma essi sono già realizzati: si tratterà al più di perfezionarli.

On. LUIGI CAPRI CRUCIANI

La mala pianta delle sofisticazioni DEVE ESSERE SRADICATA

In un assai importante articolo, recentemente apparso nel "Giornale di Agricoltura della Domenica", rileva il Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana - l'On. Giuseppe Tassinari molto opportunamente tratta la questione relativa alle sofisticazioni dei prodotti ed alla loro influenza sulla crisi dei prezzi.

Il Governo, dice l'On. Tassinari, è venuto incontro agli agricoltori per la protezione di alcune produzioni fondamentali, ma vi sono prodotti per i quali la difesa dalle sofisticazioni apporterebbe maggiori vantaggi che la stessa protezione doganale.

Si parla di crisi vinicola, ma crisi non esisterebbero certo, almeno in tempi normali, se quei milioni di ettolitri di acqua che vengono camuffati per vino avessero altra destinazione. Si parla di crisi dei latticini, ma burro e formaggi margarinati si commerciano come contenenti pura panna di latte. Noi produciamo meno olio di quanto ne consumiamo come commestibile, perchè molti olii di semi passano o si mescolano con olio di oliva.

Ci sono in sostanza alcune produzioni fondamentali dell'agricoltura italiana alle quali sono interessate masse ingenti di agricoltori e di lavoratori rurali, che sarebbero largamente favorite da una difesa valida dalle adulterazioni quali, in cambio del danno a tutta la massa dei consumatori, non recano vantaggio che a ben pochi o tutt'al più a qualche industria.

Ora, precisa l'On. Tassinari, gli agricoltori non vogliono l'abolizione delle industrie produttrici del tal surrogato o del tal altro prodotto sintetico, ma semplicemente che non si commetta la frode di vendere tale

prodotto in luogo di un altro naturale; in una parola che il vino sia venduto come vino e l'acqua come acqua, il burro come burro e la margarina come margarina, l'olio d'oliva come olio d'oliva e l'olio di semi come olio di semi.

Se per la salute del popolo italiano si rendesse necessaria l'abolizione delle industrie dei surrogati, conclude l'On. Tassinari, noi daremo a tale provvedimento il benvenuto, ma gli agricoltori non hanno invocata la morte di nessuna industria e di nessun commercio. Chiedono solo la moralizzazione di questo contro le frodi, con disposizioni di legge severissime, in modo da sradicare in poco tempo la mala pianta delle sofisticazioni.

Nota Agricola

La vendemmia, per l'anormale andamento stagionale è ritardata di alquanti giorni in confronto di quella dello scorso anno. Anzi, raccomandiamo vivamente ai viticoltori di ritardare quanto loro è possibile la raccolta delle uve, per vedere di innalzare il loro contenuto zuccherino e conseguentemente ottenere vini con qualche linea in più di alcool. Dato l'andamento del mercato vinicolo, la qualità del prodotto ha una grandissima importanza nel facilitarne la vendita e a fargli spuntare i prezzi massimi. Oltre a questo ritardo nella raccolta, non si deve dimenticare che, nella presente annata, più che mai si presenta la necessità di fare uso di prodotti solforosi durante la fermentazione, poichè è prevedibile che si otterranno vini di difficile conservazione e di colore deficiente. A tale inconveniente si rimedia efficacemente con la solfitazione delle uve messe a fermentare.

Passato tale periodo, non si hanno più possibilità di rimediare se non con mezzi di dubbia efficacia.

Il sistema più economico e facile, consiste nell'aggiungere all'uva durante la pigiatura 20 grammi per quintale di METABISOLFITO POTASSICO.

Durante la fermentazione, che, quest'anno, ritengo sarà lenta e laboriosa, si deve arieggiare il mosto. Il modo migliore consiste nello spillare il mosto dal di sotto e rimontarlo disopra della botte.

Chi poi ha la possibilità di diraspere le uve, cioè di togliere loro, durante la pigiatura, i grappi, tutti o in parte, avrà maggiori probabilità di ottenere vini meno aspri, rasposi, acidi e conseguentemente più pronti per il commercio.

Prepariamoci alle semine.

Fra le varietà di grano che soprattutto si raccomandano, ricordo il MENTANA. Esso deve essere seminato fitto, perchè accestisce poco. Per ogni staio grosso e seminando a mano, occorrono almeno 17-18 Kg. di seme. Si evita così di avere poi in primavera dei grani radi, che si riempiranno facilmente di cattive erbe.

E per la concimazione, raccomandando fin dalla semina di concimare bene, se si vogliono poi ottenere buone produzioni. Il grano è oro e chi spende per la sua concimazione, impiega il denaro al 500 per 100.

Spargere quindi 50 Kg. di perfosfato e Kg. 10-15 di solfato ammonico per staio. Specialmente nei ristoppi, occorre abbondare nella concimazione.

Lo scorso anno, ha dato ottimi risultati il Fosfato Biammonico. Un quintale di tale concime corrisponde a Ql. 3 di perfosfato e a Ql. 1 di Solfato Ammonico. Esso si deve dare in proporzioni di 15 Kg. circa per

staio; così ad occhio e croce si sparge tanto di biammonico come di grano.

Esso ha il vantaggio: di essere un concime completo; di fare economizzare la spesa di trasporto e di spargimento; di essere di facile spargimento, poichè data la sua costituzione, granulare, si può facilmente dosare e non si innalza polvere di sorta; di costare circa 20 lire di meno, che il corrispondente in perfosfato e solfato ammonico.

Cattedra Ambulante d'Agricoltura - Acqui. G. PICCHIO.

Elenco degli Ospiti dell'Albergo "Antiche Terme,"

S. A. la Principessa Stirbey	Bucarest
Principessa Giuseppina Notarbartolo di Castelreale	Palermo
The Hon.ble Mrs. Arthur Somerset	Londra
M.me May Bauer	Londra
M.rs Maggie Procopè	Helsingfors
Prof. Dott. Antonio De Castro	Rho
Sig.ra Gemma De Brebbia	Roma
Sig. Angelo Formenti	Milano
Sig. Guido Poma	Milano
Sig. Cino Raimondo	Milano
Sig.ra Enrica Raimondo	Milano
Sig.ra Erminia Quagliano	Vercelli
Miss. Hélène Nason	New-York
Ing Enrico Pozzi	Roma
Mr. Hubert Golden	Zurigo
Sig.ra Amelia Apostoli	Milano
M.me Louise Vincent	Genève
M.me Margherita Vincent	Genève
Sig.ra Ida Bimbi	Milano
Sig.ra Marianna Mondo	Torino
Sig.ra Corinna Mondo	Torino
Sig. Giuseppe Cernusco	Roma
Sig.ra U. Cernusco	Roma
Sig. Giuseppe Errani	Milano
Sig.ra Giovanna Rossi	Milano
M.me Paulina de Restrepo	Columbia
Mr. Ricardo Restrepo	Columbia
Mr. Jacques Ezraty	Paris
M.me Palomba Ezraty	Paris
Dott. Giovanni Monti	Milano
Mr. Fritz Ali Blanc	Neuchâtel
M.me Rosa Blanc	Neuchâtel
M.me Susanne Bovon La Tour de Peilz	Milano
Comm. Antenore Beltrame	Milano
Sig.ra Luigia Beltrame	Milano
Rag. Andrea Caffarena	Genova
Rag. Luigi Daneri	Genova
Sig.ra Beatrice Daneri	Genova
Dott. Raffaele Rossi	Torino
Sig. Rodolfo Palermo	Palermo
Ing.re Guido Jarach	Milano
Sig.ra Franca Rutelli Buccheri	Genova
Sig.ra Rosita Devoto	Genova
Sig. Emanuele Rutelli	Genova
Sig.ra Geymet Rutelli	Genova
Sig.ra Jeanne Portalupi	Torino
Sig.ra Amalia Bianchi	Milano
Sig.ra Maria Papparella	S. Remo
Sig.ra Agnese Polliani	Lodi
Contessa Agostina Lentate	Genova
Sig.ra Clelia Banfi	Biella
Sig. Antonio Grassi	Roma
Sig.ra Clelia Grassi	Roma
Sig.ra Evelina Marini	S. Remo
Sig.ra Maria Marini	S. Remo
Sig. Cio Batta Marini	La Spezia
Sig.ra Maria Faliva	Milano
Dr. Ettore Redaelli	Milano
Sig. Margherita Balossini	Novara
M.me Elizabeth Teich	Davos
Mr Howard Guinness	Londra
M.rs Mary Alice Guinness	Londra
Sig.ra Maria Spano	Milano
Dott. Emilio Schiappapietra	Albisola
Sig.ra Francesca Giacchino	Torino
Sig.ra Esilda Sarreri	Genova
Sig. Giacomo Rodosli	Alessandria d'Egitto
Mr. F. Wootton Isaacson	Londra
M.me Bertha Hunziker	Lugano
M.me Marga Hunziker	Lugano

Se avessi solo 5 lire 4 le spenderei in reclame.

MORGAN

TERME DI ACQUI

APERTE TUTTO L'ANNO

FANGHIE D'ACQUE TERMO MINERALI
GABINETTO RADIOLOGICO E LABORATORIO DI RICERCHE CLINICHE
ELETTROTHERAPIA Grandi Alberghi annessi alle Terme KINESITERAPIA