

**A. S. A. il Duca di Bergamo**  
da qualche giorno, ospite delle Terme, per la cura dei fanghi, esprimiamo col deferente ossequio il cordiale augurio che dalla cura tragga tutto il giovamento sperato.

### Elenco degli Ospiti dell'Albergo "Antiche Terme,"

S. A. R. Adalberto di Savoia  
Duca di Bergamo  
Prof. Dr. Colonn. Perrier  
Comm. Prof. Dott. Ferdinando  
Micheli Senatore del Regno  
Torino  
Donna Margherita Micheli Torino  
Marchese Rinaldo Tornelli Novara  
Marchesa Isa Tornelli Centurione  
e seguito Novara  
Marchesa Giuseppina Galigani  
Niccolini Milano  
Sig.ra Maria Laura Galigani Milano  
On.le Medici del Vascello Marchese  
Giacomo Roma  
Dott. Medici del Vascello Marchese  
Luigi Roma  
Contessa Clarice Frascara Orsini  
Roma  
Marchese Cav. Dott. Giuseppe  
Mazzarosa De Vincenzi  
Mr. Leopold Bollag Rheinfelden  
M.me Eylli Bollag  
Sig.ra Enrichetta Segre Biella  
Sig.ra Angela Gastaldi Colombi  
Pavia  
Console Lucerna di Rorà cav.  
Vittorio Roma  
Sig. A. P. Biffi Lecco  
Sig.ra Anna Maria Tonella  
Pray Biellese  
Sig.ra Efsia Tonella  
Mme. Juliete Quental De Sà  
Rio de Janeiro  
Sig.ra Ida Tagliabue Monza  
Sig. Dott. E. Tagliabue Monza  
Dott. Filippo Quaglia Torino  
Mr. Isaac Milhaud Genève  
Mme. Bertha Milhaud  
Mme. Martha Amrhyr Hirzel Lucerna  
Sig. Plinio Origone Genova  
Sig.ra Evelina Origone Masini Genova  
Sig.ra Anna Sciarra Vallarino Genova  
Ten. Romolo Reggiani Torino  
Sig. Mario Corio Genova  
Sig.ra Giuseppina Pividore Genova  
Dott. Der Stepanian Torino  
Sig.ra Capra Menghi Alessandria  
Sig.ra Giuseppina Paradisi Milano  
Sig.ra Cesarina Bosisto Paradisi  
Milano  
Sig. Riccardo Bosisto Milano  
Sig.ra Marianna Gadzinska Tripoli  
Sig.ra Lilliana Gadzinska  
Sig.ra Mary Gadzinska  
Cav. Luciano Lozio Palazzolo s/o  
Sig.ra Ida Morelli Rinaldi Torino  
Sig. Federico Giannini Torino  
Sig. Domenico Porta Milano  
Sig.ra Paula Porta Milano  
Mr. Benjamin Ward Frost London  
Sig.ra Flora Martinelli Bertalero  
Varese  
Sig.ra Livia Bertalero Varese  
Sig. Cesare Pistono Mongrando  
Miss. Zara Irene De Grave Sells  
Quinto al Mare  
Avv. Innocente Candia Genova  
Herr. Robert von Hirsch Basel  
Dott. Adolfo Tedaldi Roma  
Mrs. Alice Salt Londra  
Mrs. Margareth Salt Londra  
Sig.ra Dolores Ridella Vecchiotti  
Monza  
Donna Bianca Cavaglieri Villa Roma  
Sig.ra Emma Tofanari Quercicoli  
Firenze  
Sig.ra Silvana Tofanari Firenze  
Avv. Enrico Pierracini Milano  
Sig.ra Augusta Cerafogli Bevilacqua  
Terni  
Sig.ra Lea Cerafogli  
Fraù Martha G. Dreyfus Basel  
Fraulein Charlotte Dreyfus Basel  
Avv. Ugo De-Benedetti Milano  
Comm. Alberto Lattes Torino  
Avv. Comm. Angelo Segre Torino  
Cav. Angelo Contin Roma  
Sig.ra Ernesta Contin Gozzano Roma  
Avv. Prof. Valerio A Cottino Torino  
Sig. G. Battista Bertucci Nervi  
Ing. A Carlo Gay Roma  
Mr. Claudio Emmer Torino  
Sig.ra A Crosetti ved. Ottini Torino  
Sig.ra Isabella Ottini Torino  
Melle Denise Latil Monte Carlo  
Sig.ra Lina Melloni Abiategrasso  
Sig.ra Semira Ronchi Milano  
Sig.ra Alessandra Ronchi Milano  
Sig. Giuseppe Barzilai Roma

Sig.ra Rita Travaglia Roma  
Sig.ra M. Travaglia Roma  
Sig.ra Agnese Pavia Wadel Milano  
M.me Henriette Drutz Torino  
Sig. Alberto Elvezio Missiroli Milano  
Mr. Severino Marcionelli Lima (Perù)  
M.me Savina Fischer Marcionelli  
Lima (Perù)  
Sig.ra Emma Maggi Perelli Milano  
Sig. Isak Roditi Milano  
Mr Howard Guinness Londra  
Mrs. Mary Alice Guinness Londra  
Comm. Paolo Gustavo Giraud Genova  
Sig.ra Ida Giraud Genova  
Sig.ra Maria De-Bernardi Milano  
Mme. Amelie Roesler Weinberg  
Mulhouse  
Dr. D. Bernhard Croydon  
Mrs. Ella Hill Bernhard Croydon  
Sig. Giuseppe Pedroni Milano  
Ing. Filippo Bruni Roma  
Sig.ra Silvia Misrachi Varese  
Sig. Raimondo Pascal S. Remo

## Kursaal Terme

### CONCERTO STRUMENTALE.

Ieri sera, nel Teatro Kursaal, alla augusta presenza di S. A. R. il Duca di Bergamo, il famoso trio Enzo Calace, Gilberto Crepax, Attilio Crepax ha eseguito un interessante programma musicale presente uno scelto numero di ascoltatori.

Il programma comprendeva i migliori pezzi di Beethoven, Grieg, Schubert ecc.

I tre valenti musicisti hanno ottenuto un grande successo, e alla fine il Duca di Bergamo si è vivamente compiaciuto con essi.

## Fiera della Croce

### ESITO CONCORSO BOVINO.

In seguito all'interessamento della Delegazione Fascista dei Commercianti, l'Ill.mo Sig. Podestà ha disposto perchè la Fiera della Croce sia ripristinata e ritorni ad acquistare l'importanza avuta nel passato, tanto come fiera bestiame, quanto come apertura del mercato delle uve.

Lo scopo prefisso è stato raggiunto, come è lecito arguire dai risultati abbastanza soddisfacenti ottenuti, martedì scorso, coi quali si è potuto riscontrare un considerevole numero superiore di pubblico e specialmente di espositori di bestiame bovino.

Infatti, al concorso dei 30 premi per sorteggio, sono stati iscritti oltre cento coppie di buoi e più di trecento capi di bestiame bovino isolati.

L'estrazione dei premi, avvenuta alle ore 15,30, alla presenza del Sig. Timossi Delegato di Zona dell'Unione Commercianti, Sig. Dott. Grillo Veterinario e del Sig. Silvio Rinaldi, ha dato il seguente risultato:

**COPIE BUOI E MANZI.** I 10 premi da L. 50 sono stati assegnati ai Sigg.: Reggio Guido N. 70; Reggio Guido N. 69; Merlo Battista N. 19; Ghiazza Ernesto N. 2; Ghiazza Giuseppe N. 13; Rapelli Vittorio N. 8; Stella Pietro N. 58; Ravera Giovanni N. 62; Gaiino Pietro N. 68; Avv. De Benedetti N. 36.

**BOVINI ISOLATI.** I 20 premi da L. 25 sono stati assegnati ai Sigg.: Roggero Bartolomeo N. 48; Buffa Cesare N. 16; Trucco Antonio N. 121; Borelli Ernesto N. 44; Carrara Teresio N. 9; Nano Emanuele N. 81; Piovano Antonio N. 169; Raimondi Francesco N. 26; Roggero Costante N. 71; Garbarino Giuseppe N. 153; Barberis Angelo N. 41; Torielli Lorenzo N. 60; Bolto Pietro N. 74; Ghignone Mario N. 137; Ivaldi Giovanni N. 197; Triberti Lorenzo N. 145; Roggero Costante N. 72; Castiglia G. B., N. 87; Bazzano Mario N. 89; Borelli Pietro N. 119.

Il possessore del N. 169 categoria bovine isolati, è invitato a presentarsi alla Delegazione Fascista dei Commercianti, Casa del Fascio, per ritirare il premio spettantegli.

Se avessi solo 5 lire 4 le spenderai in reclame.

MORGAN

## Consigli per la Vinificazione

Deve essere fatta razionalmente, allo scopo di ottenere vini sani, conservabili, di bel colore, con schiuma rossa, limpidi e che, in qualsiasi momento, siano pronti per la vendita.

Tale risultato, si ottiene sofferando energicamente l'uva pigiata, e meglio coll'uso simultaneo di fermenti selezionati. Ormai questi fermenti si possono acquistare con facilità, essendo provvisti i principali centri della nostra Provincia.

Mentre si piglia si aggiungono 20 - 25 grammi di **Metabisolfito potassico** per ogni quintale di uva, avendo cura di distribuirlo piuttosto uniformemente nella massa. Si vedrà che il mosto si sbianchisce; ciò non deve preoccupare, perchè è un fenomeno momentaneo.

Le bolli vengono riempite, anzi non completamente riempite; in linea di massima si vedrà che la fermentazione stenta a manifestarsi; in certi casi non si inizia affatto. L'anidride solforosa, che il metabisolfito ha sviluppato, mentre distrugge le muffe e i bacilli, nemici del vino, ha assorbito i fermenti, i quali avranno solo bisogno di aria pura per svegliarsi, moltiplicarsi e iniziare il lavoro di trasformazione dello zucchero in alcool.

A questo punto, se si intende usare i **Fermenti selezionati solforosi**, così chiamati perchè resistenti all'anidride solforosa, se ne fa l'aggiunta.

Può essere fatta direttamente oppure e meglio, preparare un lievito qualche giorno prima. Si scelgono e pigiano delle uve in quantità tale che esse rappresentino circa il 5% della massa che poi si vuole trattare coi fermenti. In questo mosto si aggiunge il metabisolfito nella dose sopradetta e dopo qualche ora si immette il fermento. Dopo 3 - 4 giorni si comincia a pigiare l'uva della vendemmia (durante la pigiatura si aggiungono a parte il metabisolfito in ragione di 20 - 25 grammi per quintale) e di mano in mano si versa nel fusto la percentuale di mosto-lievito (circa il 5%).

Aggiungo subito che con uve guaste grandinate, che insomma non sono normali, l'aggiunta dei fermenti porta grandi benefici influenzando molto sensibilmente nella qualità dei vini che si otterranno.

Pratica importantissima è il rimontaggio. Dopo un paio di giorni dal riempimento delle botti, si spilla il liquido dal di sotto e lo si riversa dal di sopra. Questa operazione sarà bene ripeterla almeno una volta ogni giorno, fino a fermentazione ultimata. In linea generale il periodo di fermentazione deve durare da 10-12 giorni al massimo dopo di che si svina. Trattandosi specialmente di uve grandinate, è necessario abbreviare quanto più è possibile il contatto del liquido (mosto-vino) colla vinaccia e quindi è consigliabile svinare presto, in modo che la fermentazione continui poi lentamente fuori del contatto dei grappi. Anzi chi ha la possibilità di farlo, faccia fermentare senza grappi, procedendo, come si dice, alla diraspatura. Tale pratica ha una enorme influenza sulla qualità del vino che si otterrà.

Sta di fatto, che i vini ottenuti con tale procedimento non temeranno alterazioni nel corso della loro conservazione, purchè si impieghino le più elementari pratiche di cantina.

A questo punto devo ricordare, come purtroppo sono ancora molli coloro i quali lasciano così il vino fino alla primavera, evitando il travaso di dicembre o gennaio. Il quale travaso è di grandissima importanza, prima di tutto perchè toglie il vino dal contatto del fondaccio, che è un vero vivaio di microbi e

bacilli destinati ad alterare il vino stesso.

E specialmente per i vini ottenuti da uve guaste o grandinate, si rende assolutamente indispensabile travasare presto, pena la quasi certezza di provocare lo sviluppo di malattie nel vino.

Qualcuno, ignorantemente, non travasa perchè vuol evitare il consumo; già come se così facendo, potesse evitare la formazione e il deposito del fondaccio che tardi o tosto troverà sul fondo della botte. Solo che costoro hanno però la quasi certezza di ottenere vini guasti, che si alterano all'aria e che sicuramente avranno un buon sapore di feccia che consola.

G. PICCHIO.

Cattedra Ambulante di Agricoltura - Acqui.

## MERCATO DELLE UVE

18 Settembre 1934 - XII  
Uvaggio rosso in genere Mg. 412  
Prezzo medio L. 9,12.

19 e 20 Settembre  
Uvaggio rosso in genere Mg. 6705  
Prezzo Medio L. 9,48



Notiziario Cinematografico.

Politeama Garibaldi.

LA NUOVA ORA, giustamente definito dalla pubblicità "Primo grande spettacolo sul tempo nostro", tiene lo schermo da ieri, "Volontà, Fede, Ordine": la bandiera dei giovani delle nuove generazioni; trillico perfetto per l'avvenire ed il benessere dei popoli, ha trovato in questa realizzazione di Cecil B. De Mille, con meravigliosa aderenza estetica ed artistica, il suo solenne canto di gloria.

"La nuova ora", è una battaglia, una condanna, uno sprone. È un film che farà discutere; una produzione che indica le nuove vie che i giovani d'oggi sentono di dover seguire.

Il film ha entusiasmato il numeroso pubblico assistente alla bella visione, ed ha suscitato i commenti più favorevoli.

Lunedì e Martedì l'indiviolata *Vilian Harvey* nella divertentissima commedia musicale: **LE OTTO VIRTÙ DI LULÙ**; spassosissima avventura di una piccola servetta che diventa donna... fatale!

Mercoledì e Giovedì il delizioso film italiano, interpretato da Marcello Spada, Lina Gennari, Ugo Ceseri, V. Creli; avventura comico-sentimentale iniziata e condotta a termine durante un viaggio a bordo di uno dei treni popolari domenicali.

Da Venerdì a Domenica l'attentissimo film degli "assi": **PARTITA A QUATTRO**; interpretato da quattro celebri artisti: *Frederich March, Gary Cooper, Miriam Hopkins e Edward Horton*.

La trama è quanto di più interessante si possa immaginare; e pur tuttavia è composta da un assieme di quei "nonnulla", che stanno a formare le cose più belle della vita.... Un film che resterà nel ricordo di tutti; e che nessuno deve mancare di vedere.

Cinema Battisti.

Da ieri sera si rappresenta l'interessante film **1860**.

L'azione ha momenti veramente emozionanti, ed è la fedele suggestiva riproduzione d'uno fra i momenti più salienti dell'Epopea Garibaldina. La battaglia di Calatafimi è ricostruita con prodigiosa grandiosità e con precisa folgorante evidenza nelle sue fasi più drammatiche ed eroiche.

Ne sono interpreti: Aida Bellia, Giuseppe Gulino, Gianfranco Giachetti.

Luce e Comica.  
Lunedì e Martedì il bellissimo film italiano **LA CANZONE DELL'AMORE** (nuova edizione) Interpreti Dria Paola e Grazia del Rio. Film Luce e Comica.

Mercoledì e giovedì il **GIOCATORE**. Interpreti Paul Luhas, Loretta Joung, Frank Mchugh e Glenda Farrell. Film Luce e Comica.

Da venerdì Crik e Crok, gli impareggiabili artisti del buon umore, in **PIANOFORTE**.

## La "Bollente", alla Fiera di Bari

Il Presidente del Comitato Ente Autonomo di Cura ha con encomiabile deliberazione decisa la partecipazione di Acqui termale alla Fiera del Levante, facendo installare nel padiglione dell'E. N. I. T. una mostra della nostra città e Terme, e del bel monumento della Bollente. *La Tribuna* del 13 corr. in una corrispondenza da Bari pubblica:

## La mostra delle ricchezze naturali di Acqui

"Nel padiglione dell'E.N.I.T. ove sono raccolte le documentazioni fotografiche o soltanto grafiche delle bellezze naturali ed artistiche di cui è ricco il nostro Paese, figura una bella mostra dell'Azienda autonoma di cura di Acqui, che nell'Alto Monferrato tiene viva la fiamma delle escursioni per i luoghi più suggestivi della penisola italiana. In questa mostra viene riprodotto esattamente l'incanto della facciata della "Bollente", monu-

mento edilizio che si trova nella piazza omonima di Acqui, nel centro dell'abitato, in una forma architettonica veramente grandiosa.

La riproduzione di simile gioiello di pietra forma oggetto di viva ammirazione da parte del pubblico, che si sofferma lungamente per analizzare le recondite bellezze. Dalla fonte che l'edificio racchiude scaturiscono circa 500 litri al minuto di acqua solforosa ipertermale a 75 gradi centigradi, che va ad alimentare gli Stabilimenti Termali e la famosa Piscina.

Alla stessa temperatura si trovano pure i fanghi naturali giacenti in un cratere situato in una località di Acqui detta Antiche Terme, dove vengono effettuate le cure estive termali.

Questa località, come appare dalle fotografie, possiede Alberghi sontuosi, che servono anche per i frequentatori, aperti tutto l'anno, vere fonti della salute che la città di Acqui offre ai sofferenti di ogni parte del mondo.

22 SETTEMBRE 1934

7 OTTOBRE A. XII

# TORINO

70% RIDUZIONI FERROVIARIE 70%

## COLLEGIO E. DE-AMICIS ACQUI

SCUOLE ELEMENTARI - R. SCUOLA DI AVVIAMENTO PROFESSIONALE, Sezione Commerciale e Agraria - R. GINNASIO

### 4° Corso d'Istituto Tecnico e Magistrale Inferiore interno

Serve per l'ammissione al 1° Corso d'Istituto Superiore; dà diritto all'ammissione al Liceo Scientifico, all'Istituto Nautico, all'Istituto Magistrale Superiore, alla Scuola Commerciale Sup. e alla Scuola di Agraria e Enologia.

Detto Corso è specialmente indicato per i licenziati dalla Scuola di Avviamento al Lavoro che desiderano continuare gli studi, ai rimandati dalla terza classe dell'Istituto Tecnico Inferiore e che non vogliono perdere l'anno, agli alunni del Ginnasio che non vogliono più continuare gli studi classici, ed ai provenienti dai Seminari o da altri Istituti privati.

La promozione dal 4° Corso Inferiore d'Istituto Tecnico e Magistrale Inferiore si ottiene subendo l'esame presso l'Istituto Tecnico e Magistrale di Alessandria.

Finora le promozioni furono del NOVANTA per cento.

## Specialità AMARETTI VOGLINO

# L'OLIO D'OLIVA

dell'Antica Ditta

## GIACOBBE MARCO

è garantito il migliore ed a prezzi più convenienti

CASA FONDATA NEL 1901  
PREMIATA CON 7 DIPLOMI DI MEDAGLIA D'ORO

A richiesta rilascia gratis campioni e listino prezzi, per i necessari confronti e per convincersi maggiormente che **L'Olivo d'Oliva Giacobbe** è il più genuino, il più nutriente ed a prezzi più ridotti.

Dalla Ditta A. CORNAGLIA troverete il SUPERFILATO DI LANA "MAMMINA ZEFIR,"