

22 Settembre 1878.

L'ingegner Lodovico di Barona e F. Antepa Nicosi (Frate Pietro da Carluca) nella persona Nicosi, e con parte di quello del fu di Stolla Don Pietro figlio di Francesco stocato da Talamone che in persona e quando, ad istanza degli Abbonatori Cusi di S. Flora, si occuparono sotto Genova ma dopo 4 giorni d'insolite analisi e battaglie, durante i quali i laboriosi dell'ingegnere salirono più volte nelle mura della Città, furono dagli istanti di così repulisti a forza. Fu allora che l'ingegnere, l'Autore di questi Confini che la acquista, loro ritirare le truppe, dopo aver lasciato nella nave di Genova più di 400 dei migliori addetti, e perenne la vita di Pisa.

Un capitolo di questo discorso fatto è stato nel Tolos del Dr. Teoro di Genova.

Cronaca della Città e Provincia

Il Cav. Biagi Presidente di questo Tribunale Civile e Criminale è stato trasferito ad altra importantissima presidenza, rendendo così il Ministero il dovuto premio alla lui operosità, solo ad istruzione, delle quali è giunto ad una importantissima carica pari, fu nominato anche la nostra Città, la quale sembra poco tempo si sia trattenuto con il Cav. Biagi, è delente di volersi togliere si distinto magistrato.

Interpreti di tali sentimenti, inviamo al Cav. Biagi le più vive congratulazioni per l'aspirata o non aspirata trasfazione augurandoci che sia impunito da un Magistrato a lei eguale.

Ieri alle ore 9 ore. fu trovato presso le contrade del sig. Luigi Pontelli, un cadavere di un individuo che nelle analisi si era imprudentemente addormentato, ed era assillato da una congestione cerebrale in breve tempo se ne morì.

Il tempo si è manovrato, non sembra sia disposto a giocare per ora, né sarebbe molto lungo giocare le aze e le olive soffoca.

Ferdinando Perazzo Ger. Res.

AVVISO

I sigg. forestieri che si trovano di passaggio da Cortona, e che desiderassero visitare le tombe Etrusche dei Tarquini esistenti presso detta Città, possono rivolgersi al Custode dello stesso Municipio Frangini, il quale abita nel Palazzo Municipale.

Si avverte il pubblico che la Locanda LA STELLA D'ITALIA condotta da Giovanni Lelli col primo Novembre pro. fut. verrà trasferita nella località Pori, ora occupata dal Tribunale Civile e Criminale.

Grosseto 5 Settembre 1878.

FARMACIA
DELLA LEGGERIA MISTINIA
Firenze Via Tornabuoni N. 17.VINO DI CHINA
FERRUGINOSO

È un grande ritrovato per la cura ricostituita del VINO DI CHINA FERRUGINOSO viene reputato il migliore, contenendo sciolto in due principali Tonic che sono fin da oggi conosciuti, cioè la CHINA ed il FERRO. Questo vino per il suo metodo di preparazione, che non può avere rivalità, tiene così bene sciolto questi due elementi da non dare al palato un disgustoso sapore.

Questo preparato contiene in ogni etichetta contg. 5 di Estratto di China e contg. 15 di Ammonio Citrate di Ferro. Prezzo Flaccato 3 la bottiglia.

BIBLIOTECA ANTIFERRUGINEA

Uno dei migliori rimedi nelle febbri intermittenti torano e quaresime, impedendo anche il ritorno; ed estimo preservativo

dalle morderie, specialmente nelle Maresse e nei laghi palustri.

DOSE. — Un cucchiaio da caffè ogni ora per le febbri quotidiani, dal declino della febbre fino all'ora che dovrebbe rinascere il parossismo; per le terzane uno ogni due ore; per le quaresime uno ogni tre ore, dal finire di un accesso fino all'ora del principiare dell'altro.

prezzo; la bottiglia. Lira 1. 60.

LISSICATORIO
VECCICARIO
PER CAVALLI

DI ANDERSON

Questo fuso concentrato contiene tutte le proprietà attive della Carduaria. La sua applicazione è facile e l'azione pronta, e non fa mai cadere il pelo, per scaltata di polsi di polmoni, per distorsioni e callosità, quando un vesicante è necessario non vi è l'eguale. Non è necessario lavare il pelo che quando è molto fitto e lungo. Prezzo 1, 50 la bottiglia.

UNGuento ASSORBENTE DI ANDERSON
PER CAVALLI

per ligamenti ingrossati depositi cili, distorsioni, ingorghi glandulari. — Durante l'applicazione di questo Unguento non vi è bisogno di tenere il cavallo in riposo.

Prezzo L. 2 e 1/2 la Vasetto.

MANUALE PRATICO

OSTIA

SPOGLIO ALFABETICO E LETTERALE

DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

CHE SONO IN VIGORE

SULLA MATERIA DEL DAZIO DI CONSUMO

GOVERNATIVO E COMUNALE

DI SIGUR

PER LA COMPILAZIONE DELLE TARIFFE DAZIARIE

CON INDICAZIONE DI TUTTI I GERENTI INDELLI

di

DAZIO COMUNALE

OPERA REDATTA PER CURA

di

STEFANO FACOT ed AVV. PIETRO PONTICELLI

DEBUTA

alle Aste daziarie, ai Municipi, ed ai comuni del Commercio, dell'Industria e dell'Agricoltura.

Prezzo dell'opera: L. 2.

Donazione e vaglia devono essere diretti agli editori in Grosseto (Toscana)

— Grosseto Tip. Barbarelli —

ABBONAMENTI

La Gazzetta per un Anno L. 4, 00
Per 6 Mesi L. 2, 50
Per 3 mesi d'Italia, ed oltre a
secondo delle spese di posta.
Un numero separato Cost. 1/2, quando
è ristretto Cost. 1/10.
Per abbonamenti diretti ed equivalenti
alla Gazzetta di Grosseto, i pagamenti
debbono essere anticipati.

L' OMBRONE

PERIODICO DELLA PROVINCIA DI GROSSETO

AVVERTENZE

Si pubblica nelle tre Domeniche, Col abbonamento annuo del 1° e del 15 d'aprile, e non è richiesto prima della scadenza l'iscrizione periodica.
Gli Avvisi fino a 5 linee, si pagano di linea centesimi Cost. 15, e di sopra Cost. 10 per ogni riga.
Le lettere sono abbreviate senza risparmio, i manoscritti non si restituiscono.

AMMINISTRAZIONE — LETTERATURA — COMMERCIO — AGRICOLTURA — IGIENE

CONSERVARE DELLA VANDERMANI PRACCI

—

È facile di dubitare che l'epoca della Vandemania non si può fissare a priori; dicendo alla determinata dal corso dell'animato, secondo che questa contrattazione cala ed accresce, secondo che varia: oltre a ciò il troppo della raccolta vuole modificare secondo l'indole del vitigno, taluni dei quali valgono il frutto a maturazione precoce, altri a più tardiva.

È facile di dubitare che un miscuglio non ragionato di vitigni non può produrre se non vino scadente, torbido, e poco saporoso. Per questo ragioni se il regolare e fissare l'epoca della Vandemania dalle Autorità locali può a taluno sembrare del dispetto, pure in natura, quell'assunzione riuscirebbe vantaggiosa o sfortunata.

L'ora quando si matura ha per carattere il cambiamento di colore del picciolo che di verde si fa bruno, e sgranata fa conoscere alle mani che si apprezzano la misura della densità del mosto che negli acini si contiene; i quali si dire di un illustre Etrusco vanno evasandosi non mano di quello verme speciale che mettono a maturazione appena incominciata.

L'ora matura è dolce, ricca di glucosio che somministra l'alcolore, provveduto di

acido tartarico che è l'elemento per cui il vino acquista trasparenza, e riesce saporoso; provveduto di tartarati di varia natura, che in conseguenza della dissoluzione della materia acida nel mosto in favorevole temperatura, e per l'azione reciproca degli elementi che sono nel glutina e nel glucosio, somministrano quella particella odorosa e volatili che si caricano in Etere carbonico, e Bogni del vino, il fermento più, o gliacioso, (questo è sostituito dalla sacca ebbrezza vegetale) nel consumo dell'ossigeno, dell'aria cambia il glucosio in alcool e gas acido carbonico. Finalmente ossidandosi l'elemento più glutinoso, di solubile qual era, si fa insolubile.

Se l'ora è acerba, prevalendo in alcuni gli acidi e l'acqua, dal suo mosto estratto vino acquoso, debole ed avari. Contendendo esso pochi tartarati resta senza azione, contenendo poco glucosio ricco di spirito; e diminuendo in esso l'acido tartarico riesce poco trasparente, e torbido; poi la sua acidità prevalendo il fermento al glucosio con tanta facilità i vini che ne derivano vanno incontro ad una soggela di mali, e fra questi la saccharosa, che si sviluppa appena che il vino ha riacquisito il contatto dell'ossigeno dell'aria. Che se il contatto dell'aria verrà impedito, allora il vino risente

tendo una temperatura un po' alterata si fa corrotto, ed insipidabile.

Da questi pochi cenni si può concludere che molti sono i vantaggi che si traggono dalla vendemina tardiva, e che ad essa dobbiamo far ritorno se vogliamo che i nostri vini acquistino maggior pregio di bontà, e saporosità. Essi conficcano ai principi razionali e giudiziosi acquistano credito all'estero ed in noi, nostri gustanti, mentre la coltura della vite, così antica, anche per noi una vera specialità utile e produttiva. Rammentando che i padri nostri sapevano appellare la luna di Settembre la luna dell'erogio, giacché quantunque in quel mese la temperatura vada gradualmente abbassandosi tuttavia i nostri vecchi non incominciavano a vendemmiare se non a fine di tale mese. E che i tempi attuali giovano molto alla perfetta maturazione dell'uva, e della frutta tardiva in generale so fanno prova le pere, e le mele avanzate sulla quale appena staccate dagli alberi perdono la materia acida, la macilagine, e l'albume: materie che vanno man mano scomparendo e succedendosi alla loro volta in glucosio ed azione del Superi naturali.

(CITTÀ. VANDERMANI)

Ch. D.

APPENDICE

LA MAREMMA TOSCANA
DEL DOTT. ALFONSO ADENOLLO

(Proprietà Letteraria)

(Conservazione Vini N. 37.).

Valentia

— Era un'isola elevata del Medio Evo, il Conte Ugolino Aldobrandini e l'Isola sua ereditò nel 1597, (1) la donazione con tutta la sua

trinità al Monastero di S. Pietro in Capua, che fu il primo dei Benedettini, poi dai Cavalieri Templari, quindi dai Cavalieri di Malta e finalmente dai castelli di Malta. A questo Convento erano pure

adesso una Spedale ed Ospizio per Pellegrini ed altre Prospettazioni.

I Senesi la compravano insieme a Talamone da Frate Cicerone dell'Abbadia S. Salvatore ed il contratto fu fatto il 9 Settembre 1295 da Don Pietro da Cortona monaco e procuratore dell'Abbadia e Tere di Bursaleone dell'Ufficio dei Neri di Siena. (2)

Oggi la Valentia è una casa di campagna,

Maraglione

— Fu un'isola forte che Carlo Magno donò all'Abbadia delle tre monache nel 786; di per il celebre disastro del Borsaleone, poi dai Cavalieri di S. Fronti. Contro la campagna ed in ultimo direzione proprietà della Principessa famiglia Corni, Nel

Secolo XVI fu preso e depredato da un'Uladia, dopo di che per divorzio fu in creta una fortezza sulla quale nel 1734 per ordine del Tesoriere di presidio ad Olbia. Oggi è una ricca fattoria.

Borghiglione

— Poco prima della sua costruzione, quale interverrebbe il dominio, cioè a quello Mediceo, le famiglie Salimbeni, Salvati e la Repubblica di Siena, quale il Borghiglione ferrea una campagna entro Grosseto nel 1520.

La potente famiglia Salimbeni lo vendè alla Repubblica di Siena nel 1293, ma nel 1274 ne riprese possesso, rivendendola poi alla stessa Borghiglione borghiglione e rimando di numerose ragioni. L'Uladia Senese l'assediò una fu distrutta e messo

