

Le opere di misericordia

La morte ronza



Dar da bere agli assetati



Dar da mangiare agli affamati



Vestire gli ignudi



Alloggiare i pellegrini



Visitare i Serrati in carcere



Soccorrere gli infermi



Seppellire i morti



Pregare dio per i morti e per i vivi

Espresso Parigi-Marsiglia. Si è passato Lionc. Il treno corre. Wagon-restaurant.

Due uomini entrano. Un giovane grosso e grasso, gioviale. Un vecchio piccolo, magro, viso bruno striato da piccole vene azzurre a fior di pelle. Immediatamente si accomodano:

— Si starà bene qui.
— Almeno abbiamo un po' di posto.
— Volete far colazione per la seconda volta?

— Oh, questo non mi spaventa punto. Li servono.
Il vecchio, che mangia per la prima volta non prova nessuna difficoltà a vuotare il suo piatto.

Il giovane va più lentamente...
— Ho mangiato molto bene, poco fa, così che faccio un po' fatica a ricominciare... ho invece una grande sete.

E il vino bianco mette il suo oro pallido nei bicchieri e sparisce entro le labbra carnose.

Essi chiacchierano a voce alta. Fa caldo. Il giovane apre il suo soprabito sopra la camicia molle dal collo basso. Un grosso anello di platino circonda di una tinta grigia il suo dito grassoccio.

— Fra noi, signor Benoit, tutto va per il meglio, vero? Sono appena passati tre anni... se mi avessero detto prima che gli affari sarebbero andati così bene, mica ci avrei creduto.

— Eh, eh, — rituzza il piccolo vecchio — non si poteva prevedere: il caso è come le bombe...

— Ah, i parigini hanno una ben ridicola posizione. Ma noi, signor Benoit, non si teme niente. Si è dei privilegiati, noi.

— Sicuro. Non saremo mai bombardati...

— Siamo vicini a Beaune, nevrero?

— Sì. Quando penso che volevo ritirarmi prima della guerra. Mi dicevo: Ora sono vecchio; è meglio che mi ritiri a finire tranquillamente i miei giorni.

— Oh, ma voi siete sempre giovane, signor Benoit!

— Eh là, caro mio! La morale è buona. Invece di ritirarmi ho fatto più affari che mai. La mia officina non si ferma mai.

— Come me. Ho appena finito di fare un contratto con gli americani ai due anni e mezzo... senza dubbio per la durata della guerra. E questo è certo ve l'assicuro che la guerra duri almeno due anni ancora.

— Infatti, negli affari, bisogna sempre saper approfittare delle situazioni. I bicchieri si vuotano. Si versa il caffè. Il vecchio signore leva con grande cautela dalla tassa una piccola scatola piena di zucchero. Il giovane l'ammira.

— Voi pensate a tutto, signor Benoit. E' l'abitudine. Non bisogna dimenticarsi di nulla. Sapete?, a Lionc mi voglio regalare una di quelle antiche tabacchiere d'argento, per mettervi lo zucchero. Sarà elegante e molto pratica.

Il dialogo prosegue.
Il giovane molto loquace, molto rosso, spiega a un vicino:

— Vado alla fiera di Lionc.

Il vicino resta muto.

— E dite dunque, signor Benoit, gli alberghi saranno tutti pieni a Lionc. Ben, pace, si troverà ugualmente una camera per trenta o quaranta lire... Che cosa ci può fare questo?... Che cosa ci importa un biglietto da cinquanta più o meno? Non si guarda alle spese!...

— Ah, per questo, no.
— Non ho a lamentarmi io, nevrero. Posso dire che sono un imboscato fra gli imboscati... e solido anche. Il danaro entra. Che posso desiderare di più e di meglio?

Il vecchio rimescola il suo zucchero e beve il caffè.
Il giovane, beato e congestionato, fa girare nel suo ignobile dito l'anello di platino che vale una fortuna.

— Nella guerra — conclude egli — c'è del buono e del cattivo. A ciascuno il suo turno.

Espresso Marsiglia-Parigi. Wagon-restaurant.

A una tavola c'è un ufficiale americano, due militari francesi e una signora.

Colazione rapida e silenziosa.
Le Maitre d'hôtel passa, incassa i biglietti e rende la moneta.

La signora sussultando gli dice:
— Grazie, lei mi dà la fortuna.

Aveva scorto fra le sue monete un soldo bucato.

Non si ride per questo. Tutta questa gente che il treno trasporta verso Pa-

rigi, la grande città dove la vita umana non ha più sicurezza, sente risvegliarsi in essa, oscuramente delle misteriose superstizioni. Si è deboli. La morte ronza. Contro ella non si può nulla. Con tutta la forza dell'istinto ci si aggrappa... non importa a che... pietra, gioielli, soldi bucati... simboli della sorte sperata.

L'ufficiale americano è grave. Ha al dito un piccolo anello d'oro fragile, semplice filo di metallo con due placchette cesellate. Guarda l'anello e dice:

— E' la moglie mia che me l'ha regalato... è un anello porta fortuna.

C'è della tenerezza nella sua voce. C'è della tenerezza negli occhi. Tutti si sentono commossi.

Legame benedetto dell'amore umano che unisce il cuore attraverso il mare, attraverso il pericolo.

Legame potente che unisce gli esseri separati per la crudele e brutale legge della guerra.

Il pensiero, l'angoscia della donna segue il marito. Le sembra che la forza del suo amore sia di salvaguardia al suo

amato. E l'uomo pensa alla moglie, egli pure si sente protetto per la sua tenerezza.

Tanto è fuori di natura che la morte colpisca gli esseri pieni di gioventù, in piena felicità.

Che si penserebbe di quel giardiniero che falciasse in primavera i suoi rosai pieni di turgidi bocci?

Ma la guerra stronca la migliore e più bella umanità

L'espresso arriva a Parigi nel crepuscolo. La notte sopraggiunge. Le sirene urlano. I bambini piangono. Le donne urlano e tremano.

Le bombe cadono.
Si pensa ai poveri esseri agonizzanti nella notte, agli innocenti colpiti, a tutte le vittime!...

E mi sembra ancora di sentire il brutale cinismo di quei due approfittatori che se ne vanno allegramente alla fiera di Lionc:

— Certo durerà... certo durerà ancora due anni almeno. A ciascuno il suo turno.

Marcello Caffè.

(Tradotto dal giornale « La Vague »).

MEDICINA SOCIALE

Un alimento preziosissimo

Non dell'uva, quale frutto appetito da tutti i palati, caro a tutte le età, né di essa come fattrice del « dolce licor che dalla vite cola », mi propongo di parlare, ma dell'uva in quanto è alimento, illustrando di essa, colla scorta dei dati più recentemente acquisiti alla scienza, quel fattore nutritivo di primo ordine che possiede e che in questi tempi, in cui tutti si soffre già di sbilancio alimentare, è così necessario conoscere, per saperlo degnamente apprezzare e saggiamente utilizzare.

E la prova di questa virtù così mal nota ce la offre subito la sua composizione chimica.

Il succo d'uva contiene su 100 parti: Acqua da 70 ad 80; zuccheri da 28 a 10; altre materie estrattive da 2 a 10, a seconda della qualità del vitigno, lo stato di maturazione dell'uva, il luogo di produzione.

Ecco l'elevata percentuale di zucchero: è in questa appunto che risiede il suo potere di alimento eccellente! I nostri lettori non avranno certo dimenticato quanto si disse dello zucchero, del suo rendimento come combustibile nell'organismo umano, che un grammo di questo idrocarbonato sviluppa 4 calorie, o che, a differenza degli altri idrocarbonati, amido, gomma, viene tutto assorbito, interamente valorizzato; tale in acconcio ora soggiungere che dopo la memoria magnifica presentata all'Accademia dei Lincei dal nostro rimpianto concittadino prof. Ugo Mosso e dal dott. Paoletti, in cui venne dimostrato la proprietà mirabile dello zucchero di accrescere rapidamente la forza muscolare, esso entrò a far parte della razione del soldato prima e durante le lunghe marce, divenne il « comfort » migliore per l'alpinista nelle faticose ascensioni, penetrò nelle sale ginecologiche dove conferì novello vigore, moltiplicata energia alla donna nell'atto di compiere quella funzione così dolorosa che ci rappresentano i versi del Leopardi:

« Nasce l'uomo a fatica
Ed è rischio di morte il nascimento ».

Poiché nessun frutto, di uso comune, è così ricco di zucchero quanto l'uva, sarebbe, in questi tempi di grama alimentazione, provvido consiglio sottrarla in buona parte, alla vinificazione per consumarla invece come commestibile allo stato naturale, oppure utilizzarla sotto forma di succo d'uva sterilizzato, di succo d'uva condensato, di miele di uva, di marmellata d'uva o in aggiunta alla polpa dei vari frutti, sostituendola così allo zucchero di canna o barbabietola, detto saccarosio, di cui tutti sappiamo la grande penuria. Ed è appunto in tale senso che si esprime la Commissione scientifica nominata dall'on. ministro Crespi per avvisare ai mezzi migliori per alimentare i deboli, gli infermi che più soffrono di questo disagio, e che ha presentato la sua relazione pochi giorni sono.

E poiché l'argomento, come si vede, acquista un'importanza ben superiore a quella che a tutta prima sembrasse rivestire non sarà né inutile né, credo,

inaccetto, che noi acquistiamo una conoscenza più estesa e particolareggiata di questo prezioso prodotto.

Zuccheri. — Perché nella nostra tabella questo componente più importante del succo dell'uva l'abbiamo compreso colla voce zuccheri e non con quello zucchero? Perché lo zucchero d'uva ne contiene effettivamente di due specie: il « glucosio » vero o « destrosio » che è la parte solida, che trasuda e cristallizza alla superficie delle uve secche, e la parte liquida o sciropposa non cristallizzabile e che sta nell'interno degli acini e che i chimici chiamano « chilarosio » a « levalosio ». Stando agli studi del Girard nel mosto di uve perfettamente mature i due zuccheri si troverebbero in proporzione eguale; prevalebbe il destrosio in quello di uve mature non mature.

Acidi. — L'acido tartarico è il predominante; abbonda in ragione inversa della maturità dell'uva; man mano che l'uva matura l'acido si solifica e si trasforma.

Vi si trova pure l'acido malico, di sapore acido astringente, ma nelle uve immature. L'acido tannico poi non si trova veramente nel succo dell'uva, ma nella buccia specialmente.

Sali. — Dei sali il più importante è il « cremortartaro » o tarbiato acido di potassio; quanto più mature sono le uve tanto più vi abbonda questo sale. Ma per la importanza medicamentosa dell'uva non va dimenticata la presenza in essa del « tartrato di ferro » in proporzione variabile da gr. 0.02 a gr. 0.250 per litro.

Fosforo e lecitina. — Non v'ha chi ignori quale delicato, prezioso ricostituente sia la « lecitina » composto organico del fosforo che si trova specialmente nell'uovo, da cui la si ricava, nel cervello e in certe frutta. Ebbene anche nel succo d'uva trovasi lecitina, e in una proporzione non piccola, cioè da 118 a 674 milligr. per litro. Ecco dunque la proprietà ricostituente nervosa dell'uva che va segnalata e tenuta in pregio.

I fermenti. — Essi sono un costituente biologico della massima importanza. Tutti sanno che questi microscopici esseri, che sono dei funghi chiamati « saccaromiceti », provocano la decomposizione del glucosio (zucchero d'uva) in alcool, acido carbonico ed altri prodotti secondari, trasformando il succo di uva, o mosto, in alcool etilico ossia in vino. Questi fermenti vengono perciò detti alcoolici e il fenomeno anzidetto che provocano, prende appunto il nome di fermentazione.

Noi li conosceremo meglio trattando di questi fermenti che vengono coltivati per preparare farmaci assai importanti per la loro riconosciuta efficacia a proposito delle cure d'uva.

Qualche esperienza. — Le esperienze istituite dal prof. Dentò lo condussero a queste conclusioni: lo zucchero introdotto col succo d'uva viene in grandissima parte assorbito dalla mucosa delle vie digerenti e trattenuto interamente