

Cosa succederebbe se un evento come una guerra nucleare, un impulso elettromagnetico o una pestilenza riportasse la nostra società a prima dell'inizio del XX secolo?

 frontnieuws.com/cosa-succede-se-un-evento-come-una-guerra-nucleare-implica-o-affligge-la-nostra-societa-ci-riporta-indietro-a-prima-dell-inizio-del-XX-secolo

Notizie di prima pagina

19 gennaio 2026



Credito fotografico: <https://depositphotos.com/nl>

Sono passati un anno o due da un attacco EMP e sei al sicuro nel tuo rifugio in mezzo al nulla. Le tue scorte di cibo sono quasi finite e i tuoi dispositivi elettronici ad alta tecnologia sono inutilizzabili. Il peggio è in gran parte passato. Ora devi cercare di sopravvivere e pregare che la civiltà come la conosci torni. Dovrai coltivare il tuo ambiente per sopravvivere. Ti sei mai chiesto come sarebbe la vita allora?

Vedete? Come sarebbe davvero se non ci fossero acqua corrente, elettricità, fognature, giornali o internet? Senza un supermercato o una caserma dei pompieri nelle vicinanze?



Guarda il video su: <https://youtu.be/bqDGE-ueTwo>

Ho una buona immaginazione, ma ho deciso di parlare con qualcuno che conosce in prima persona com'era: mia madre. È cresciuta in una fattoria nel Montana centrale negli anni '20 e '30. Era una baita di due stanze a Cottonwood, con il vicino più vicino a tre miglia di distanza. A nove anni, era la più grande, quindi era lei a prendersi cura dei suoi fratelli. Questa era la sua realtà; penso che tutti possiamo imparare qualcosa da essa, scrive [Milan Adams](#).

C'era una stufa Majestic che bruciava legna e carbone. La prima persona ad alzarsi alle 4:30 del mattino, di solito il padre, accendeva il fuoco per la colazione. Era un modo confortante per iniziare la giornata, ma i piedi si raffreddavano quando ci si alzava dal letto.

Per tagliare la legna per la stufa si usavano una sega a mano e un'ascia, e dopo quell'esperienza si diventava piuttosto parsimoniosi con la legna da ardere, sapendo quanto costava sostituirla. Gli anziani dicono che ti scalda quando la tagli, quando la spacchi e di nuovo quando la bruci. Le case tipiche delle fattorie e dei ranch di quell'epoca erano più piccole e avevano soffitti più bassi rispetto alle case moderne, il che le rendeva più facili da riscaldare. La sega e l'ascia non erano strumenti da usare in fretta. Si manteneva un ritmo lento e costante. Un uomo che si affrettava con un'ascia poteva perdere qualche dito del piede o peggio.

Un effetto collaterale dell'uso della sega e dell'ascia è che si ha sempre fame e si consumano enormi quantità di cibo.

L'illuminazione della capanna era affidata a vecchie lampade a cherosene. I compiti dei bambini includevano la regolazione degli stoppini, la pulizia dei camini e il riempimento dei serbatoi.

Il bagno si trovava in fondo alla collina, accanto alla stalla, e non c'era carta igienica. Si usavano vecchi giornali, cataloghi o riviste e, d'estate, veniva messa a disposizione una bacinella di acqua tiepida per l'igiene. Durante una notte buia, una tempesta di neve o di polvere, bisognava seguire i paletti della stalla, senza torce elettriche.

C'erano due sorgenti vicino alla casa con acqua limpida, pulita e fredda. La sorgente proprio accanto era una sorgente con acqua "dolce". Era meravigliosa per lavare i vestiti e lasciava la pelle liscia, quasi scivolosa. Berla purificava con la stessa efficacia con cui lavava i vestiti. Non tutta l'acqua pulita è uguale.

La seconda sorgente si trovava a mezzo miglio dalla baita e l'acqua era fredda, limpida e deliziosa. La sorgente stessa era profonda – un palo di due metri e mezzo non toccava mai il fondo – e scorreva tutto l'anno. Qui, i bambini riempivano due barili su una pesante slitta con acqua per la casa e gli animali. Riportavano il vecchio cavallo bianco legato alla slitta agli edifici e distribuivano l'acqua alle persone e agli animali. D'estate, facevano due viaggi al mattino e forse un terzo la sera. D'inverno, facevano un viaggio al mattino e uno alla sera. Lo facevano da soli.

La colazione era un pasto abbondante, dato che si sarebbe lavorato sodo. Di solito includeva salsiccia fatta in casa, uova e farina di mais o avena. Si preparava più cibo di quanto se ne consumasse in un dato momento. Il cibo in eccesso veniva lasciato sul tavolo sotto un canovaccio e consumato durante il giorno, secondo necessità. Una volta cucinata la cena, gli avanzi venivano riscaldati. La farina d'avena o il porridge venivano tagliati a fette e fritti per cena. Venivano serviti con burro, sciroppo, miele o melassa.

La salsiccia fatta in casa veniva ricavata da un quarto o mezzo maiale. Il tritacarne era un piccolo tritacarne da cucina fissato al bordo di un tavolo, e tutti a turno giravano la manovella. Una volta macinato l'intero maiale, si aggiungeva il composto di salsiccia e si impastava a mano. Il composto veniva subito fritto fino a formare delle polpette. Le polpette venivano disposte strato per strato in un barattolo di vetro e ricoperte con il grasso fuso della salsiccia.

[Ora mangia il chili di vermi, il ceviche di lucertola e le formiche fritte](#)

Gli hamburger venivano riscaldati al bisogno. Il grasso veniva utilizzato per il sugo e per rifriggere gli hamburger. Di tanto in tanto, una fetta di pane fresco veniva spalmata con uno strato di grasso di salsiccia e un grosso pezzo di cipolla fresca veniva messo sopra per un panino veloce. Nulla veniva sprecato.

Alcune delle loro proteine provenivano da pesce essiccato o carne di manzo.

Di solito, il tutto doveva essere messo in ammollo per rimuovere il sale o la liscivia in eccesso. Poi veniva bollito. Gli avanzi venivano trasformati in carne macinata, polpette di pesce o tortini di patate.

Fagioli? D'inverno, sul fornello c'era quasi sempre una pentola di fagioli.

Polli e qualche mucca da latte fornivano il cibo necessario per equilibrare la dispensa. Senza queste due fonti, non sarebbero stati in grado di sostenere una famiglia in crescita.

L'orto era costituito principalmente da ortaggi a radice. Cipolle, rape, rape svedesi, patate e ravanelli crescevano sotto la rete metallica. Il rabarbaro veniva conservato in scatola per essere usato come tonico invernale contro lo scorbuto. Lattuga, mais e altre colture fuori terra soffrivano a causa di cervi, ratti e terreno argilloso. Sorprendentemente, il cavolo prosperava. Le zucche invernali non crescevano altrettanto bene, con solo due o tre zucche. Le cavallette venivano scacciate da polli e tacchini. C'era un'infinità di lavoro da svolgere.

Per lavare i vestiti, l'acqua doveva essere riscaldata sulla stufa e versata in tre vasche zincate: una per il sapone di liscivia fatto in casa e la tavola per strofinare, le altre due per il risciacquo. I vestiti venivano sciacquati e strizzati a mano, poi appesi su un filo ad asciugare all'aria. Le mani diventavano rosse e screpolate, e braccia e spalle ti dolevano terribilmente alla fine del lavaggio. I vestiti bagnati, soprattutto quelli di lana, sono pesanti e la schiuma grigiastra del sapone era difficile da rimuovere.

I bagni personali si svolgevano in una vasca zincata protetta da un telo. In inverno, era difficile trasportare, riscaldare e maneggiare l'acqua, quindi lavarsi non era comune. La maggior parte delle persone ricorreva alle spugnature.

Tutti lavoravano, compresi i bambini. C'erano sempre più faccende da fare di quanto tempo ci fosse a disposizione in una giornata. Questo valeva non solo per questa famiglia, ma anche per i vicini. Si veniva giudicati prima in base alla propria etica lavorativa e poi in base alla propria onestà. Questo era fondamentale, perché se si veniva meno a uno dei due criteri, non si ricevevano faccende extra che potessero fruttare denaro, un quarto di mucca, un maiale o una pecora. Inoltre, la collaborazione con i vicini era l'unica garanzia di ricevere aiuto quando ne avevi bisogno. Nessuno nella comunità poteva sopravvivere completamente da solo. Qualcuno ci provò. Quando se ne andarono, nessuno sentì la loro mancanza.

Non era necessario che ti piacesse qualcuno per poter lavorare con lui.

Diverse volte all'anno, la gente si riuniva per attività organizzate: costruire un fienile, macellare un animale, raccogliere il raccolto, riparare i tetti, ballare o fare picnic. C'erano molti picnic, di solito nel letto di un ruscello con pioppi per l'ombra, o a volte vicino alla chiesa. Le donne fornivano sempre tavoli imbanditi di cibo, caffettiere piene e, se erano fortunate, forse un po' di limonata.

(I limoni erano costosi e scarsi.) Dopo il lavoro (anche per i picnic, di solito c'era bisogno

(Prima bisognava fare un lavoro) e poi veniva la parte divertente. Spesso le persone portavano la biancheria da letto e rimanevano lì per la notte, tornando a casa il giorno dopo.
andare.



Guarda il video su: <https://youtu.be/dp-APA9YR6M>

Una mezza dozzina di famiglie si riuniva per una festa della macellazione nelle fredde giornate di fine autunno. Prima venivano macellate le mucche, poi i maiali, il montone e infine i polli. Il sangue di alcuni animali veniva raccolto in secchi per la mungitura, tenuto al caldo su una stufa per evitare la coagulazione, e veniva aggiunto sale.

Veniva poi inscatolato per essere utilizzato in seguito in biscotti al sangue, salsicce o budini.

Le pelli venivano salate per la successiva concia; le piume degli uccelli venivano conservate per essere pulite e utilizzate per cuscini o materassi. I quarti scuoiati degli animali venivano immersi in salamoia fredda e appesi per raffreddarsi completamente, in modo da poter essere portati a casa in sicurezza per la lavorazione. Nulla veniva sprecato.

L'evento più temuto nella zona era l'incendio. Se scoppiava un incendio, non si spegneva finché non si estingueva da solo. La gente rischiava di perdere tutto, e così è successo.

L'arma più comunemente utilizzata era il Winchester a colpo singolo calibro .22, camerato in cartucce corte calibro .22. Veniva utilizzato per uccidere fagiani, quaglie, conigli e anatre. Tenuto basso, il proiettile a bassa potenza non lacerava la carne.

I tiratori, per lo più bambini, impararono rapidamente a mirare e a controllare il grilletto, pur non avendo mai sentito prima quei termini. Se si portavano cinque colpi, era meglio portare con sé munizioni o un insetto per ogni colpo sparato.

Era anche molto più silenziosa ed economica [all'epoca] rispetto alle cartucce .22 Long Rifle.

Ex scienziato dell'OMS mette in guardia dal piano di spopolare e controllare il mondo usando il virus COVID

Se si vuole essere discreti, il profumo del pane appena sfornato in una giornata tranquilla può essere percepito a più di tre miglia di distanza, soprattutto dai bambini.

Due volte all'anno, la capanna veniva svuotata completamente. Pareti, pavimenti e soffitti venivano strofinati con sapone di liscivia e una spazzola a setole rigide. Anche tutti gli effetti personali venivano puliti prima di essere restituiti alla casa. Questa era una lotta contro i parassiti, necessaria finché non fosse stato disponibile il DDT. Cimici, pidocchi, zecche e altri parassiti erano all'ordine del giorno e venivano eliminati con la forza bruta. Non farlo significava essere lasciati in condizioni miserabili e potenzialmente anche ammalarsi.

Il cibo veniva conservato in contenitori a prova di insetto. I più diffusi erano le lattine di metallo da caffè da 5 chili con coperchi a chiusura ermetica. Erano pensate per l'uso quotidiano in cucina. (Ne ho ancora una. È un cimelio di famiglia.)

Poi c'erano i barili per il cibo sfuso come farina, zucchero, farina di mais e riso. Tutto era sigillato per impedire l'ingresso di parassiti. C'era sempre una scorta di cibo sufficiente per almeno un mese, preferibilmente due. Se il denaro lo permetteva, in autunno facevano scorta per tutto l'inverno prima della prima nevicata.

La cosa più vicina a una borsa frigo era una scatola di metallo sul pavimento della cucina. Aveva un coperchio molto ermetico e veniva usata per conservare latte, uova e burro per un giorno o due. Il burro era abbondantemente salato all'esterno per evitare che irrancidisse o si sciogliesse. Il latticello, la ricotta e il formaggio normale erano fatti con latte crudo raccolto per un giorno o due. La scatola era relativamente fresca d'estate e non gelava d'inverno.

Topi e ratti amano le persone perché manteniamo caldo l'ambiente circostante e spesso non badiamo al cibo che preferiscono. I serpenti adorano ratti e topi, quindi erano sempre presenti. Quando i bambini uscivano a giocare, tenevano d'occhio la zona con una zappa e una pala. Dopo aver ucciso e sbarazzato dei serpenti a sonagli – ce n'era sempre almeno uno – potevano giocare in tutta sicurezza per un po'.

I topi e i ratti venivano tenuti sotto controllo con trappole, pietre lanciate da catapulte, gatti e coyote. I gatti avevano una vita dura e solitamente breve a causa dei coyote. I coyote erano quasi impossibili da controllare e sembravano in grado di fiutare le armi da fuoco a distanza.

C'erano persone che davano la caccia a un numero infinito di esemplari per ottenere una ricompensa.

Dopo aver terminato i lavori domestici, i bambini usavano la loro fervida immaginazione per giocare. Non avevano molti giocattoli. C'erano alcune bambole per le bambine, un temperino e delle biglie per i bambini, e un sacco di spazio vuoto da riempire. I vitelli del padre erano ormai abbastanza docili quando venivano venduti al mercato: i bambini li cavalcavano regolarmente. (Quei vitelli non avevano molto grasso, ma avevano molta muscolatura.) Cercavano punte di freccia, lucertole e fiori selvatici. Raccoglievano ciliegie selvatiche, bacche di bufalo, uva spina e ribes per marmellate e sciroppi. A volte i bambini preparavano il vino di ciliegie selvatiche.

In un caldo pomeriggio estivo, l'ombra sul lato est della casa era molto apprezzata, e il vento da est, quando soffiava, lo era ancora di più.

Gli adulti odiavano le tempeste di grandine perché causavano distruzione, i bambini le adoravano perché potevano raccogliere la grandine e farne del ghiaccio.

I parti di solito avvenivano a casa di un vicino, con la presenza di un'ostetrica, se si era fortunati. Se ci si ammalava, si veniva curati con tè allo zenzero, miele, brodo di pollo o zolfo e melassa. Anche l'olio di ricino veniva spesso utilizzato. Le ferite venivano pulite con il sapone e disinfettate con il whisky. Impacchi a base di senape venivano spesso utilizzati per vari disturbi. Trementina, senape e strutto venivano applicati sul petto per la polmonite o gli attacchi di tosse.

L'unico contatto con il mondo esterno era un'occasionale gita in città su un carro trainato da cavalli per fare scorta di provviste. La sera, si usava con parsimonia una radio a batteria. Si ricaricava con una batteria ricaricabile per auto. La scuola era a circa dieci chilometri a piedi e bisognava portarsi il pranzo. Un'insegnante arrostita regolarmente le patate sul fornello e le distribuiva ai bambini. Era molto rispettata sia dai bambini che dai loro genitori.

Queste persone erano abituate a interazioni sociali limitate. Non erano abituate a televisione, radio o intrattenimento esterno. Erano abituate a leggere solo tre o quattro libri. Un violinista o un chitarrista per un picnic o un ballo era un'esperienza meravigliosa. La chiesa era un'occasione sia sociale che religiosa.

[Un alto banchiere: "Arrestate" il WEF per "Democide" sui vaccini anti-Covid "arma biologica"](#)

Le donne di chiesa e le loro indennità garantirono che la maggior parte delle chiese rurali potesse essere costruita e prosperare. Gli uomini dovevano fare il lavoro pesante, ma le donne facevano in modo che tutto andasse per il verso giusto. La civiltà occidentale nacque da queste radici. Alcune di queste donne avevano una spina dorsale d'acciaio.

Anche loro ne avevano bisogno.

Questo è un resoconto parziale degli anni trascorsi al ranch. La gente era fieramente indipendente, testarda e forte, eppure aveva bisogno della comunità e dell'accesso a tecnologie esterne per sale, zucchero, farina, spezie, mangime per polli, vestiti, cherosene per l'illuminazione e, naturalmente, caffè. Potrei citarne molti altri. Avrebbero trovato un'alternativa se qualcosa non fosse stato disponibile? Forse. Come si fa a procurarsi sale o nitrati in Montana senza importarli? Qualcuno sa come si fa il cherosene? Il caffè varrebbe il suo peso in oro. Il grano tostato o la cicoria semplicemente non andrebbero bene.

Non voglio scoraggiare la preparazione, ma voglio sottolineare che la conoscenza generale e pratica, unita a una comunità cooperativa, è ancora necessaria per la sopravvivenza a lungo termine. Qualunque siano le vostre carenze, se fate parte di una comunità, è molto più probabile che vengano affrontate. La comunità descritta in questo articolo aveva almeno vent'anni.

Estesa fino a trenta miglia, oltre alla città comprendeva numerose fattorie e ranch. Chi sono i tuoi vicini, che tipo di persone sono e il tuo rapporto con loro è uno degli aspetti più importanti da considerare.

Ci sono state discussioni, disaccordi o altre situazioni spiacevoli? Assolutamente sì.

Alcuni di questi casi venivano gestiti dai vicini, da un predicatore o dallo sceriffo. Altri risentimenti duravano una vita. C'erano persone che, a tutti gli effetti, erano davvero malvagie e rappresentavano un problema per lo sceriffo o venivano gestite da una delle loro potenziali vittime.

Questi coloni avevano una vita dura, ma sentivano di averne una meravigliosa, e il loro stile di vita era condiviso da tutti coloro che conoscevano. Non soffrivano mai la fame, facevano meravigliosi picnic di un giorno intero con i vicini e conoscevano personalmente chiunque si trovasse nel raggio di venti miglia. Ogni piccolo piacere o gioia era custodito come un gioiello, perché di solito si trovava in un mare di duro lavoro.

Lavoravano sodo, si divertivano e si amavano profondamente. Nelle nostre vite comode, abbiamo molte più "cose" e "comodità" di quante ne abbiano mai avute loro, ma ci manca il legame che avevano con l'ambiente circostante e la comunità.

La preoccupazione più grande per il nostro futuro: cosa succederebbe se un evento come un'eruzione solare, un impulso elettromagnetico (EMP) o un'epidemia facesse arretrare la nostra società rispetto all'inizio del XX secolo, spazzando via le nostre fondamenta tecnologiche? Considerate la scena relativamente idilliaca appena descritta, e aggiungete poi alcune sfide davvero post-apocalittiche. Alcune storie di fantascienza diventano improvvisamente molto più realistiche e terrificanti.

Mi viene in mente un commento tratto da una scena di Star Trek: "Nella battaglia tra il bene e il male, il bene deve essere molto, molto buono".

Immaginate le forniture che non sarebbero disponibili in nessuna circostanza, semplicemente perché non esiste più una base produttiva o una catena di approvvigionamento. Nel 1900, facevano affidamento sulle ferrovie come ancora di salvezza per i collegamenti con l'Oriente industriale.

Quanto tempo ci vorrebbe per ripristinare le risorse ai livelli dei primi anni del XX secolo?

Uno dei maggiori vantaggi che abbiamo è l'accesso a una vasta quantità di informazioni sul nostro mondo, su come funzionano le cose e su tutto ciò che riguarda le nostre vite. Dobbiamo essere abbastanza intelligenti da imparare/capire il più possibile e conservare riferimenti per tutto il resto. Alcuni di noi dormono male la notte perché sono profondamente consapevoli di quanto siano fragili la nostra società e le nostre infrastrutture tecnologiche. Cercare di vivere la vita di un contadino sarebbe molto doloroso per la maggior parte di noi. Preferirei non farlo. Spero e prego che non si arrivi mai a questo.
