

Redacción

y
Administración

Bellmirall, núm. 1

La Voz de Gerona.

Periódico defensor de los intereses morales y materiales de esta provincia.
Se publicará todos los domingos.

NO ESTÁ AFILIADO A NINGÚN PARTIDO POLÍTICO.

Subscripción

Anual . . . 8 ptas.

Semestral . 4 »

Trimestral 2 »

0'15 ptas. número

Año XIII.

Gerona 7 Diciembre de 1930

Núm. 588

INSISTIENDO

A nuestros amigos del distrito de Gerona

Importantes elementos de este distrito, nos significan la conveniencia de que recordemos que nada tienen que ver con la presentación de determinada candidatura que días pasados anunció "Diario de Gerona".

A su tiempo, (cuando en serio pueda hablarse de elecciones), será ocasión de determinar cual sea la candidatura que merezca la confianza de los electores del distrito de Gerona.

¿Sinceridad electoral?

"Diario de Gerona" — según nos dicen — ha publicado un suelto dando cuenta de que el señor Gobernador civil de esta provincia, había estado en Barcelona y cumplimentado a los excelentísimos señores Cambó y Ventosa.

Esta noticia, publicada como reclamo electoral de «La Lliga», resulta ridícula, pues los gerundenses nos reímos del caciquismo «lliguero» y sabremos hacer respetar la libertad del sufragio pese a quien pese.

En cuanto a la candidatura del señor Cambó por Olot, sabido es que la rechazan los olotenses; y en cuanto a la del señor Ventosa, por Santa Coloma, la rechazan todos los anti-caciquistas y cuantos se sienten además animados de un vivo espíritu de protesta por el caso inaudito de la expulsión del venerable catalanista Francisco Maciá. Los sucesos de Blanes son también un «reclamo» para la candidatura del señor Ventosa.

dicha candidatura podría sufrir una modificación en el sentido de ser sustituido el Barón de Güell por el Marqués de Caldas de Montbuy que tiene propiedades en el distrito de Gerona, es socio de «La Lliga Regionalista y está apoyado por los señores Jordá y Camps Arboix.

A los propietarios de bosques

Conviene que los propietarios de bosques y cuantos tengan intereses comprometidos en la explotación de la riqueza forestal, no olviden que al discutirse en la Diputación provincial los presupuestos, se intentó imponer un fuerte tributo por corta de árboles.

Esta propuesta de los señores regionalistas no prosperó ante el escándalo que produjo su discusión.

Siempre hemos sabido

que los «lligueros» procuran sacar todo el provecho posible de lo que ganan los otros con el sudor de su frente.

Unas veces el trigo, otras el corcho, otras los árboles, son la materia explotable por parte de los que temen a Maciá y por parte de los que no consideran como hermanos a los pobres obreros de Blanes.

- Agricultura -

ALGUNOS DATOS DE INTERÉS REFERENTES AL CULTIVO DE LA PATATA

Aun cuando las cosechas de patatas en secano son más reducidas que en regadío, el poder nutritivo de aquellas, es mayor que el de éstas; también son más sabrosas y su conservación más perfecta.

El contenido de agua en las patatas recién cosechadas representa el 70 por 100 más o menos de su peso; por lo tanto, una cosecha un tanto cuantiosa, supone una gran cantidad de agua fijada en los tubérculos y muchísimo mayor la absorbida en la vegetación.

Esto hace comprender toda la ventaja que representan los riegos, si bien cabe consignar que ha de haber cierta discreción en aplicarlos.

Los riegos a destiempo o excesivos, más que beneficiar perjudican; reducen la cantidad y rebajan la calidad.

La frase que dice que los «patatares se disecan regándolos», encierran no poca verdad.

Hay que abstenerse de regar inmediatamente después que se hizo la plantación; si la tierra no está en sazón por la escasez de lluvias, debe regarse antes de plantar.

Hasta que las plantas no alcanzan unos cinco centímetros de altura, no debe volverse a regar.

Luego se hará esto a medida que la vegetación lo indique. Un tono verde muy oscuro de humedad; las hojas claras o amarillentas, demuestran exceso de ésta.

Las heladas perjudican grandemente los patatares. Al deshielo,

Candidatura para Senadores

En nuestro último número dábamos cuenta de la candidatura para Senadores por esta provincia que patrocina «La Lliga Regionalista» y que estaría integrada por los señores Marqués de Alella, Barón de Güell (hermano del Alcalde de Barcelona) y Viz-

conde de Bosch Labrús. Decíamos también que la citada candidatura había sido el resultado de una reunión a la que, según se nos asegura, asistieron los señores Riera, Jordá, Camps Arboix y Massó Valentí.

Hoy podemos añadir que

los tubérculos adquieren una consistencia blanda, un olor desagradable y resultan impropios para la reproducción y alimentación.

Contra las patatas heladas se suele emplear la inmersión en agua caliente; pero, recientemente, un eminente profesor de agricultor de Francia, ha recomendado que para deshelas se las sumerja varias veces durante una hora en freseo.

Después de esto hay que secar perfectamente las patatas.

Substancias alimenticias

De origen animal

Grasas

(Continuación)

El tocino se emplea después de haber sido sometido a la salazón debiendo ser de un color blanco o ligeramente rosado, de aspecto uniforme, duro, sin deber presentar manchas de diferente color y aspecto. La sal empleada hasta la completa conservación, debe renovarse con frecuencia, porque apoderándose del agua que aquél contiene, ésta lo alteraría por hallarse en exceso, comunicándole mal sabor y un color verdoso o amarillento, siendo causa de trastornos gástricos y envenenamientos. Tampoco está exento el tocino del cisticercos y de la triquina, parásitos que, aun cuando la salazón prolongada los destruya, no por eso ofrecen aquéllos la seguridad de la no transmisión. Las malas condiciones de conservación, la humedad, el polvo, el aire, los insectos lo enrancian, haciéndolo inservible para la economía por el sabor picante y desagradable y por el daño que pueda acarrear al organismo humano.

La manteca pura de cerdo debe ser blanca, limpia, y cuando presenta un color grisáceo, es indicio de mezcla de grasas de diferente origen, provenientes de otros animales, como el buey, caballo, oveja, etc. La adición de agua constituye también un fraude, bastando el removerla en un mortero para que se vean aparecer las gotitas en la masa. No es raro hallar en la manteca adulterada substancias como el almidón y el yeso, para cuyo reconocimiento bastará el fundirla y observar el sedimento, que la de buena calidad o legítima no deja. La adición de sal común, es más bien para que no se estropee y se conserve mejor. También débese tener cuidado con los recipientes donde se conserve, no siendo prudente emplear los de cobre ni otro material que esté barnizado con preparados de plomo, por la exposición que hay a los envenenamiento pro-

CREOSOTANICO CARRERAS

Cura las bronquitis, aún las más crónicas
y la tisis pulmonar

6 PESETAS BOTELLA

DEPÓSITOS = Madrid: Dr. Abras - Argensola, 10. —
Zaragoza: Rived y Chóliz - Jaime I, 19 y 21. —
Barcelona: Dr. Segalá - Rambla las Flores, 14. —
Gerona: Dr. Pérez-Xifra - Abeuradors 2. Y Doctor Roca, Farmacia «La Cruz Roja». — Figueras:
Dr. Castellví - Plaza Triangular.
POR MAYOR: Dr. Andreu, R. Cataluña, 66 - Barna.

ducidos por las combinaciones a que aquellos metales pueden dar lugar.

Salchichería

Los productos que pertenecen a la misma son numerosos y diversos según la localidad o el país donde se confeccionan. Algunos productos se consumen en la misma región, y otros, cuya preparación ha adquirido cierta fama, se exportan a países lejanos. Por la clase de fabricación a que están sometidos, es por lo que se prestan más a la falsificación y al engaño, mezclando carnes de distinta procedencia y de diferente valor nutritivo, con vísceras y restos de otros tejidos, grasas averiadas y de mala calidad. También se aprovechan para su confección las carnes putrefactas, utilizando aquellas atrasadas que no se han vendido, y haciendo que el olor desaparezca por medio de varios condimentos, cuyo aroma penetrante enmascara mejor el estado de las carnes utilizadas en su fabricación. Además de la fuchsina, que, como hemos dicho, sirve para teñir las carnes jóvenes, se usa también otra substancia para conservar el color de las que ya lo tienen, el salitre, el cual podemos descubrir de un modo fácil, verificando un corte en un salchichón y pasando por la parte descubierta una varilla de cristal humedecida con solución de difelina-mina en ácido sulfúrico concentrado. Si aquella substancia existiese, aparecerá una coloración azulada, que luego desaparece o se oscurece. Preparados estos productos dentro de membranas o trozos de intestino, interín no se verifique un corte no podemos juzgar de su aspecto, de su cohesión, color, dureza, olor. A este grupo pertenecen, pues, las salchichas, salchichones, chicharrones, butifarras, morcillas, mortadelas. En trozos o porciones de carne sometidos a diversos procedimientos de conservación, como la salazón, ahumado, desecación, es más fácil verificar un reconocimiento, por tratarse de pedazos enteros.

Hay otro grupo de substancias

preparadas con la carne, cuyo uso es más restringido, como los llamados caldos concentrados, tabletas de caldo, extracto de carne Liebig, carne líquida, polvo de carne, etcétera, que requieren para su conservación procedimientos más complicados, que no están al alcance de la industria común y corriente, utilizándose los referidos productos en erapéutica, las más veces.

Cuando se pone carne de caballo en los embutidos, se la puede descubrir picando 50 gramos, colocándolos en una cápsula con un poco de agua, hirviendo bastante tiempo, y manteniendo el caldo alcalino con carbonato de sosa, se filtra, y el líquido que resulta se concentra en baño maría hasta reducirlo mucho. Se echa después en un tubo, de modo que no toque a las paredes, y después se vierte por éstas, con cuidado un poco de solución acuosa de yodo. Se producirá color rojo ladrillo, si hay carne de caballo. Pero esta reacción que da el glicógeno de la carne caballo, ha de ser en muestras frescas, pues pasados quince o veinte días de la fabricación de embutidos o preparados semejantes, se corre peligro de que no obtengamos dicha reacción, o la confundamos, dando por carne de aquel animal la que pudiera ser de otro.

Del examen histológico de las fibras que constituyen los paquetes musculares, podría sacarse algún partido, sobre todo en la diferenciación de las carnes jóvenes de las adultas, siendo más difícil establecer la distinción cuando han llegado a este último estado. Sin embargo, el microscopio nos podrá acusar, en los embutidos, la adición de féculas, restos de órganos parenquimatosos, como hígado, pulmón, riñones, degeneración grasosa de las fibras musculares, presencia de parásitos y otras particularidades referentes a la adición de substancias extrañas. Los embutidos, dada su clase de confección, son productos que se prestan mucho al fraude

Federación de Exportadores de Aceite de Oliva de España

Exportación de aceite de oliva durante el mes de Septiembre de 1930

La exportación de aceite de oliva durante el mes de Septiembre de 1930, según datos facilitados a la Federación de Exportadores de Aceite de Oliva por la Sección Central de Abastos, fué de 9.100.128 kilos. En Septiembre de 1929 se exportaron 3.135.758. En Septiembre de 1928, 4.683.941, siendo en el quinquenio último el promedio de la exportación de Septiembre de kilos, 4.237.128.

Desde primeros de Diciembre de 1929 hasta 30 de Septiembre de este año se han exportado de kilos 82.407.229, de los cuales 45.518.387 envases grandes (correspondiendo 14.875.201 a Italia y 3.463.385 a Francia) y 36.888.851 en pequeños.

En igual período de la campaña anterior 1928-29 las cifras fueron 12.162.677 (correspondiendo kilos 1.207.128 a Italia y 550.093 a Francia) y 22.560.237 respectivamente. En 1927-28 la exportación fué de 68.391.655 (correspondiendo a Italia 44.920.023 kilos y 5.229.906 a Francia) y 33.792.069, y el promedio del quinquenio 40.998.450 y 27.266.431.

Generales

Ha sido sentidísimo el fallecimiento del prestigioso propietario de Rupia, don Ramón Aymerich Guardia, querido amigo nuestro.

Tanto en el acto de dar sepultura al cadáver como en los funerales, se puso de manifiesto la estimación de que gozaba el finado, pues la concurrencia en uno y otros fué numerosa.

A la respetable familia del señor Aymerich y en especial a la viuda, doña Pilar Gibert Delhom, enviamos la expresión de nuestro pésame

Imp. Vda. M. Lluch. — GERONA