

Títulos y Condecoraciones

En Suiza está prohibido a las autoridades y al ejército federal la aceptación de condecoraciones y se proyecta extender esta prohibición a todos los ciudadanos suizos residentes en Suiza. Este asunto será objeto de discusión en aquel Parlamento y sometido al pueblo quien resolverá en definitiva.

No sabemos cual será la causa impulsora del propósito prohibitivo de los suizos, pero no extrañaríamos que fuese la facilidad con que se apropian de títulos y usan condecoraciones a diestro y siniestro sin título alguno y sin otro derecho que la vanidad y la tontería de muchos que ostentando algún signo o atributo que les diferencie de la generalidad de los mortales, creen que de veras son superiores a los demás cuando lo que hacen es ridiculizarse y hacerse conocer por su pedantería.

Ejemplares de estos, quien no les conoce y tiene a mano! Y verdaderamente inspiran lástima verles mover dentro su círculo de fatuidad de la que son esclavos.

Defensa de la riqueza forestal

Por decreto-ley, correspondiente al Ministerio de Fomento, se establece la Asociación Nacional para la defensa contra los incendios de la riqueza forestal, de todos los montes arbolados y en repoblación de pertenencia pública con carácter obligatorio, y para la propiedad particular, cuya defensa se establecerá desarrollando las tres fases de previsión, extinción y restableci-

miento de la riqueza forestal incendiada, a la vez que se aplican las sanciones adecuadas a los dañadores de mala fe o guiados por la codicia.

La Asociación tendrá una Junta Superior, compuesta del Director general de Montes, que la presidirá; de dos representantes del Ministerio de Trabajo, uno por la Comisaría de Seguros y otro por el Instituto Nacional de Previsión; uno del Ministerio de Hacienda; otro del Ministerio de Economía; seis vocales, representantes de Diputaciones, Municipios, Establecimientos públicos y de los propietarios particulares; un Inspector de Montes y dos vocales técnicos.

La Asamblea de Olivareros celebrada en Sevilla

Las conclusiones aprobadas por los olivareros en la Asamblea de Sevilla, con objeto de elevarlas al Gobierno, fueron las siguientes:

1.ª Rogar al Gobierno que por todos los medios que tenga a su alcance consiga en los Tratados comerciales con países extranjeros que el aceite puro de oliva tenga libertad de entrada o pago de derechos reducidos, con el fin de que sea conocida en el mundo la bondad de esta grasa vegetal.

2.ª Considerar como necesaria la libertad de tributos y formalidades comerciales para las compras, con el fin de dar todo género de facilidades a los que adquieran nuestros aceites con el único fin de exportarlos, llegando a las primas de exportación, hasta embeber el excedente anual, si las condiciones del mercado aceitero no se mejoran rápidamente.

3.ª Que por la Junta Colonizadora de Marruecos no se fomenten las plantaciones de olivos en el territorio de nuestro Protectorado, hasta tanto que nuestra exportación adquiera el desarrollo necesario para dar salida a todo el sobrante nacional.

4.ª Que por el Gobierno se modifique la legislación sobre el retiro obrero, haciendo éste efectivo a todo obrero mayor de sesenta y cinco años, sin medios de fortuna, y estableciendo un gravamen

sobre todas las manifestaciones de la riqueza nacional, aminorando los enormes gastos que la administración actual tiene, cuya economía puede servir para beneficiar la cuota de retiro, encargándose el Estado, por conducto de los Ayuntamientos, del pago de pensiones de vejez.

5.ª Que se ponga límite a los arbitrios e impuestos que pesan sobre la producción agrícola, estableciendo el tanto por ciento del líquido imponible cuyo máximo puedan llegar los Ayuntamientos y Diputaciones en sus recargos, incluyéndolos todos en el recibo de la contribución.

La cosecha de trigo

Según los avances estadísticos, a unos 41 millones de quintales métricos, aproximadamente alcanza la producción de trigo de la actual cosecha, que cubrirá, por tanto, las necesidades del consumo nacional y aun dejará algo de remanente, pues aquél se cifra en 32 millones de quintales métricos y en 5,5 millones las necesidades para la sementera.

Hay todavía, además, un remanente de trigo de 2 millones de quintales métricos, lo que hace suponer que no habrá necesidad, durante el año agrícola, de acudir a la importación de trigo exótico.

Las cosechas de trigo en los años últimos han alcanzado: en 1923, a 42,7 millones; 1925 a 44; 1926, a 39; y 1927, que ha sido la menor, por consecuencia de los trastornos atmosféricos, a 32.

Higiene de los Alimentos y Bebidas

LA MIEL

Está constituida principalmente por la mezcla de azúcares, por glucosa, levulosa y azúcar de caña; la que se consume la producen principalmente las abejas (*Apis mellifica*).

La miel está sujeta también a falsificaciones consistentes en añadir mayor cantidad de azúcar de caña y féculas, pulpa de castañas

y de patata, avena, creta, yeso, jarabe, goma, gelatina.

Para reconocerlo se coloca un poco de miel en un tubo y se añade agua caliente; si es pura se disolverá la mayor parte; en caso contrario se verán impurezas en el fondo o paredes del tubo, las cuales se observarán detenidamente por medio del microscopio.

Normalmente hallamos en la miel granos de polen, cuya distinción podrá darnos indicaciones hasta de la clase de flores cuyos jugos azucarados hacen uso en su alimentación. Encontraremos, además, restos o fragmentos del cuerpo de aquéllos y partículas de cera, que hallándose en exceso la alteran y la hacen fermentar convirtiéndola en espumosa, tomándo un color oscuro y un gusto desagradable.

Se falsifica la miel añadiendo cierta cantidad de goma, y para averiguarlo se calienta en el alcohol de 80º; recogido el residuo se lava con alcohol, el cual formará una masa gelatinosa, en caso afirmativo.

Para reconocer asimismo la presencia de la gelatina, se disuelve en agua un poco de miel, añadiendo un poco de tanino, obteniéndose un enturbiamiento del líquido si es pura; en caso contrario se formará un abundante precipitado.

Si la falsificación ha sido hecha con la melaza, en ese caso se calcina la miel, y si el residuo es de naturaleza mineral, nos indicará la presencia de aquélla.

Substancias Alimenticias de origen vegetal

ACEITES

Muchas son las plantas de donde pueden extraerse aceites grasos alimenticios, por medio de la presión, utilizando los frutos o las semillas y obteniéndose los aceites finos y los ordinarios. Los primeros son los comestibles; los segundos se emplean más bien como combustibles. Expuestos al aire se oxidan en más o menos tiempo, se enrancian, cambian su composición, el color se altera, dan reacción ácida y forman un sedimento o depósito blanquecino. Esta alteración hace

que sean impropios para la alimentación.

El principal de todos los aceites el más usado y de más precio, es el de oliva, y por eso nos ocuparemos de él.

Las falsificaciones consisten en mezclar los de inferior calidad o de poco precio con los buenos.

Los aceites vegetales se diferencian de los de los animales por la reacción que dan con el color. En estos últimos es oscura (menos el que proceda de pezuña de buey) y clara en los primeros.

Los aceites de algodón o de sésamo son los que se suelen mezclar al de oliva.

Para reconocer si existe el primero, se ponen, 10 cm.³ de aceite en un tubo de ensayo, con 3 cm.³ de reactivo de Bechi (1 gramo de nitrato de plata cristalizado en 5 cm.³ de agua destilada, unido a 200, cm.³ de alcohol de 90°-96° 20 cm.³ de éter y 1 de ácido nítrico de densidad 1'4). El tubo se sumerge en un baño de agua hirviendo durante diez minutos. Si hay aceite de algodón solo o mezclado al de oliva, se obtendrá una coloración oscura o negra, según la cantidad.

Para investigar el de sésamo, se toman 10 cm.³ de aceite, a los que se añaden 0'1 cm.³ de solución alcohólica de furfural y 10 cm.³ de ácido clorhídrico (densidad 1'19). Se agita un tubo de ensayo y se deja en reposo. Si el aceite toma color rojo carmesi, es señal que existe el de sésamo.

También se suele añadir al aceite de oliva el de ricino, aunque no con tanta frecuencia. El doctor Di Vertère ha propuesto un método fácil y seguro para averiguarlo. En un tubo de ensayo se pone el aceite sospechoso y mitad de su volumen; ácido clorhídrico concentrado (densidad a 15°; -1,1865), agitando y dejando en reposo. Pasado cierto tiempo se observarán tres estratos; el inferior ocupado por el ácido clorhídrico, el medio por el aceite de ricino que ofrecerá diversas coloraciones según los aceites a que se hubiese mezclado, y el superior formado por el de oliva u otro que hubiera sido empleado en la mezcla.

Los aceites deben estar completamente limpios y no tener impurezas en suspensión. Si el de oliva ofrece una coloración verdosa, será debido a la materia colorante verde de las plantas, la clorofila, o quizás en caso de fraude, por la adición de sales de cobre para dar la coloración artificial.

Los aceites, en general, son solubles en el éter o la bencina; pero si están mezclados a los de procedencia animal, en ese caso no llegan a disolverse en su totalidad y quedan con un aspecto lechoso.

CEREALES

Entrando en nuestra diaria alimentación la harina procedente de diversas especies de frutos y semillas; es muy importante conocer su origen; pero su investigación está llena de dificultades, a causa de la fragmentación a que la molienda deja reducidos los granos. En este estado es cuando fácilmente se oculta mucho mejor el fraude. A la cabeza de todos los cereales está el trigo, siguiendo después la cebada, centeno, avena, maíz, arroz, mijo, empleándose también féculas procedentes de la patata, castañas, habas, judías, lentejas, garbanzos, etc.; en una palabra de infinidad de semillas más o menos ricas de lo que conocemos con el nombre de fécula o almidón. Pero esta substancia, no sólo se halla en aquéllas, sino también en las raíces tallos, hojas, siendo una de las que con más profusión se encuentran repartidas en el reino vegetal. Reducidas a un polvo impalpable y fino las partes del vegetal ricas en fécula, hay que separarlas después eliminando los fragmentos de tejido y como cada uno de éstos, así como los granos de almidón tienen sus caracteres diferenciales, se necesita averiguar si una determinada muestra de harina está mezclada con otra, si en ella, además, hay harinas nocivas, parásitos vegetales o animales, substancias minerales añadidas, etc., investigaciones que se realizan por medio de procedimientos químicos y de exámenes al microscopio. Así, pues, mencionaremos los principales de unos y otros, fijándonos en la harina de trigo.

Si la cantidad de agua hallada en la harina es superior a la media contenida en la que está bien conservada y fabricada, se considera ya como sofisticada. Para aumentar el peso en las harinas suelen poner: yeso; magnetita, espato pesado, kaolin, carbonato de cal, huesos molidos. Para averiguarlo lo hay más que colocar de 2 a 4 gramos de harina en 30 o 40 cm.³ de cloroformo, en un tubo de ensayo, añadiendo 40 o 50 gotas de agua común; se agita y se deja en reposo por algunas horas; pasado este tiempo se observará que, si se han añadido substancias minerales extrañas, estarán en el fondo del tubo, mientras que seguirán compenetradas en la misma harina las que son propias y exclusiva de la misma.

El alumbre se investiga del modo siguiente: en un tubo de ensayo se pone un poco de harina con agua y alcohol y se mezcla con algunas gotas de tintura de campeche preparada recientemente. Se acaba de llenar el tubo con solución de cloruro de sodio; si la harina contiene

DIGESTIVO CARRERAS

Maravilloso remedio de las enfermedades del estómago e intestinos. Precio: 5 ptas. botella.

DEPOSITOS:— Madrid: Dr. Abras, Argensola, 10.— Zaragoza: Rived y Chóliz, Jaime I., 19 y 21.— Barcelona: Dr. Segalá, Rambla de las Flores, 14.— Gerona: Dr. Pérez Xifra y Dr. Roca, Cruz Roja.
POR MAYOR:— Dr. Andreu, Rambla Cataluña, 66, Barcelona.

0'05-0'10 por 100 de alumbre, la solución clara tomará una coloración azul persistente, y si sólo contiene 0'01 por 100 la coloración será violeta.

(Continuará)

Generales

En el tren expreso de lujo pasó el lunes último por esta ciudad, procedente de Francia, nuestro ilustre amigo el ex-Director General de los Registros y del Notariado don Julio Fournier.

Se han reunido en Barcelona los ex-diputados a Cortes catalanes señores Marqués de Olérdola, Torras, Sarradell y Fournier.

La Alcaldía de Port-Bou anuncia la celebración de una subasta para la adjudicación de las obras de pavimentación de varias calles de aquella localidad, bajo el precio tipo de pesetas 73,111'20.

El día primero de octubre próximo y hora de las 11 y media de la mañana, se verificará en el Instituto Nacional de Segunda Enseñanza de esta Capital, la solemne apertura del curso de 1929 a 1930 y distribución de premios.

Este año se establecerán en Puigcerdá grandes ferias de ganado, cuya celebración tendrá lugar los días 21, 22 y 23 del próximo noviembre.

Entre los ganaderos de aquellas comarcas reina gran entusiasmo lo que hace augurar que resultarán muy concurridas.

Los títulos amortizados del sorteo celebrado en el Ayuntamiento de ésta, correspondiente al empréstito Primero de Mayo de 1926, son los que siguen:

1624—2946—4349—4637—2814
4757— y del empréstito emitido en Primero de Julio de 1911, los que a continuación se expresan:

574—314—509—262—438.

La «Gaceta» publica una R. O. disponiendo que mientras no se acuerde otra cosa, quede en suspenso el artículo 62 del Estatuto de recaudación, relativo a los recibos

anuales y semestrales de la contribución.

En su consecuencia se dispone que las cuotas de contribución que se perciban por medio de recibos talonarios y no excedan con sus recargos de diez pesetas, siga cobrándose de una sola vez en período voluntario en el segundo trimestre del año económico, y las que rebasen dicho límite y no excedan de veinte pesetas, continúe haciéndose efectivas por mitad en el primero y segundo trimestre.

Por el Ministro de Instrucción Pública se han dictado las órdenes relativas a la conmemoración de la Fiesta del Libro.

Todos los centros docentes dependientes del ministerio de Instrucción Pública están obligados a conmemorarla con sesiones públicas y solemnes consagradas a exaltar y divulgar las publicaciones nacionales y la cultura española.

Todos ellos, además de las Universidades del Reino, las escuelas especiales y profesionales, los Institutos de Segunda enseñanza, las bibliotecas públicas y los demás centros de cultura deben en ese día consagrar algunos fondos de su presupuesto a la adquisición de libros y publicaciones de cultura literaria, científica y artística.

MUSEOS, BIBLIOTECAS Y MONUMENTOS

Horas de visita:
Museo Provincial de Antigüedades;
De 10 a 12 y de 15 a 18.
Museo y Biblioteca del Seminario:
Colección de pinturas, grabados, antigüedades y 16,000 volúmenes.

De 15 a 17, excepto Agosto y Septiembre.

Fuera de tales horas hay que ponerse de acuerdo con el encargado Dr. Bolós.

Templo y joyas de la Catedral:
De 10 a 12'30 y avisando anticipadamente de 16 a 18.

Templo, Sepulcro de San Narciso, General Álvarez y Heroínas de Santa Bárbara y archivo de San Felix.

De 10 a 13 y de 16 a 18.
Biblioteca Provincial: (Instituto de segunda Enseñanza).

De 20 a 12.

Imp. Llach — GERONA.