

El Problema Constitucional

LA VOZ DE GERONA no se hace el "sueco" ante todo cuanto sobre el proyecto de nueva Constitución se viene diciendo estos días por personas autorizadas para ello por su historia y significación política, y por aquellos que carecen de autoridad para opinar sobre la Constitución del año 76 que, por lo visto, desconocen por completo.

A nosotros nos parece el proyecto de nueva Constitución un completo homenaje al Absolutismo. Nos hubiera parecido más sincero que el Gobierno dijera claramente que se había acabado con la Soberanía nacional y que el único Estatuto de la Nación era el de «Quien manda, manda... y boca abajo todo el mundo».

Hemos de celebrar que el Gobierno haya permitido en esta ocasión exteriorizar los sentimientos de la opinión pública, y por ello a fuer de justos e imparciales no podemos dejar de agradecerse.

Se crea la Marca Nacional para los productos de exportación

Siguiendo el camino o la norma de Italia, acaba de establecerse también en España la creación de una marca nacional que garantizará la producción y procedencia española de los frutos y productos del país, y será aplicada, además de las marcas individuales o colectivas y como refrendo de ellas, a las mercancías que se envíen a los mercados extranjeros. Se dispone en el Real decreto, que el organismo encargado de la concesión de la marca nacional, de determinar los productos a que deba de aplicarse, de reglamentar su empleo, de impedir el indebido uso de la misma y de imponer las sanciones por las infracciones que se cometieran, será el Comité Permanente de Vigilancia de la Exportación.

La concesión de la marca nacional se otorgará a petición de los productores y exportadores que lo soliciten, previos los estudios de la conveniencia de concederla que el Comité de Vigilancia crea necesarios, los cuales habrán de basarse en las condiciones del producto, en la garantía comercial de los solicitantes y en la conveniencia de aplicarla. El Comité podrá establecer para los productos que por su homogeneidad y fijeza de caracteres comerciales respondan a tipos perfectamente definidos, el empleo obligatorio de la marca nacional. La concesión de ésta a un exportador, productor o entidad, llevará aneja la obligación, por parte del beneficiario, de admitir las inspecciones, reconocimientos o visitas

que el Comité crea necesarios realizar en sus establecimientos, almacenes o depósitos; y éste, a su vez, podrá limitar su empleo a determinados productos de los inspeccionados y comprobados debidamente. Al propio tiempo, en los mercados extranjeros de mayor importancia consumidora, el Comité designará sus delegados, representantes o inspectores, los cuales intervendrán en las reclamaciones o infracciones que se cometan en el uso de la marca nacional, pudiendo éstos examinar los productos a su llegada, y comprobar su cantidad, clase y demás circunstancias de las mismas.

Las sanciones a imponer por el Comité por uso indebido de la marca nacional, por su empleo por quien no tenga la oportuna concesión, o por su falsificación o empleo fraudulento, consistirán.

- a) Publicación del nombre y marcas del infractor en los Centros comerciales a quienes interese.
- b) Suspensión temporal en el uso de la marca.
- c) Multa de 100 a 5.000 pesetas.
- d) Comiso de la mercancía y pérdida de su valor.
- e) Prohibición permanente del uso de la marca.
- f) Prohibición de la exportación durante un plazo de tiempo determinado.
- g) Suspensión en el ejercicio del comercio.

En su idea general, o en la finalidad que persigue, nos parece acertada la iniciativa del Ministro de Economía, si en el procedimiento que se siga para llevarlo a la práctica, no se malogra el intento con oficiosidades

o entorpecimientos excesivos. Claro es que nosotros hubiéramos dado entrada en este cometido a la Junta del Comercio español en Ultramar, cuya suplantación nos parece en este punto equivocada. Sin embargo, el orden no hace a la cosa; y la medida, bien intencionada, puede dar excelentes resultados prácticos.

«El Matí»

y «El Siglo Futuro»

Copiamos de nuestro colega «El Siglo Futuro» el siguiente artículo:

«Muy conveniente y de desear era un diario católico catalán que en católico y en catalán levantara, en Barcelona alta, muy alta y desplegada al viento, la verdadera bandera tradicional catalana. Y así lo esperábamos del nuevo diario «se dicente» católico «El Matí». Si así fuera, bien venido sea, y... ¡venga esa mano, amigo!

Pero un artículo editorial, publicado en dicho periódico con el epígrafe «Tolerancia» y firmado por su director, nos obliga a preguntar: «Amigo, ¿a qué has venido?» Porque dice así el final de dicho artículo, final que sintetiza la sustancia de todo el artículo y que traducimos a la letra.

«¿Cómo?, diréis. ¿Es que aquellos escépticos, para quienes no hay diferencia entre un dogma católico y una fantasía de la señora Blavatski, tienen ellos solos aquella tolerancia de que se envanecen?»... «...Me parece que no. Me parece que lo que dicen es una verdad más. Si los sistemas y los dogmas nos son indiferentes, ¿qué mérito es darles a todos un mismo tratamiento de indiferencia? El único tolerante es el que tiene certezas y trata amablemente la gente que él considera errada. Para la verdadera tolerancia se requiere el convencimiento de una verdad o una creencia, sin una verdad admitida o unos dogmas concretos aquello de la tolerancia no tiene mucho sentido».

Y así concluye y nada más dice el articulista, director de «El Ma-

tí. Mas ello nos parece bastante y sobrado para entender que la tolerancia de que habla la «verdadera» tolerancia, la que tiene «mérito», es únicamente la de aquel que teniendo creencias «trata amablemente a la gente que él considera errada» esto es, que da a sus sistemas o a sus errores un «tratamiento de indiferencia»; y que la lógica «propiedad y mérito» de esa ver-

dadera tolerancia, las reclama él para el creyente o católico únicamente.

Y si a eso viene «El Matí» mal dita la falta que hacía; pues de los predicadores de esa tolerancia y de los católicos tolerantes sufre pasión y muerte la Iglesia de Cristo en Cataluña y en España».

FR. IGNACIO DE M.

DIGESTIVO CARRERAS

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

Agrícolas

El peligro del «mildiú» en la viña

Don Ignacio Vellando, ingeniero agrónomo, ha publicado un interesante artículo en el que describe los peligros del «mildiú» en la viña.

Refiriéndose al medio de saber fácilmente cuando está la viña expuesta al ataque del parásito, dice que hay que tener en cuenta las condiciones de temperatura y humedad del aire, para lo cual describe un pequeño aparato llamado polímetro, preciso, práctico y poco costoso, cuyo uso debería extenderse entre los viticultores, por proporcionarles los datos necesarios para conocer cuando se avencinan las condiciones favorables al «mildiú» y, por tanto, el momento en que debe pulverizarse la viña.

Este sencillo aparato es una combinación del termómetro y el hidrómetro. Se compone de dos instrumentos diferentes, unidos en la misma montura metálica.

El termómetro de mercurio, colocado en la parte superior lleva dos escalas: la de la izquierda marca la temperatura, y la de la derecha indica el punto de saturación a las distintas temperaturas.

La determinación del punto de saturación es muy fácil. Basta restar de la temperatura que indica el termómetro el número de grados higrométricos que marca la aguja en el cuadrante.

El aparato debe instalarse, a ser posible, en pleno campo, en cualquier construcción rústica cercana al viñedo. Puede colocarse al exterior de una ventana, a conveniente altura sobre el suelo y con el cuadrante vuelto hacia el caisital para que puedan hacerse las observaciones desde el interior.

Las lecturas deben hacerse una hora antes de la puesta del sol, desde Abril hasta fin de agosto.

Termina su artículo diciendo que las condiciones meteorológicas de la presente temporada hacen temer intensos ataques de «mildiú», contra los cuales conviene prevenirse con el menor gasto posible. El empleo del polímetro permite determinar, con gran sencillez, el momento oportuno para las sulfatadas ahorrando tratamientos inútiles.

Los microbios de la leche

(Continuación)

Las bacterias productoras del fermento láctico no son muy resistentes al calor, bastando una temperatura de 70 grados para destruirlas en su mayoría. Pero si estos microorganismos causan un daño a la leche para poderla conservar, en cambio son los que producen la coagulación espontánea, y el hombre saca partido de este fenómeno utilizando aquellos pequeños seres para dar a este producto un cierto grado de acidez, fabricando la manteca con una crema ligeramente ácida. Seleccionando los microbios y cultivándolos artificialmente, se ha llegado a obtener manteca de un sabor agradable por medio de bacterias que produzcan una acidez normal. No siempre han de causar daño los microbios: Los hay como en este caso, verdaderamente útiles a la industria. Pero otras bacterias del grupo de las del fermento láctico causan verdadero daño en la fabricación de los quesos, pues con tal energía llegan a desdoblarse el azúcar de leche, que la producción de gases es muy grande, hinchando los quesos y produciendo agujeros y espacios muy grandes. Averigua-

da la causa de este contratiempo, depende de haber caído en la leche bacterias de la superficie de la tierra, y de los excrementos que con ellas están mezclados en los establos.

Hay otro grupo de bacterias también numeroso que coagula asimismo la leche y que se conocen bajo el nombre de fermentos de la cascina; pero, a diferencia de los anteriores, las bacterias de este grupo son sumamente resistentes, pudiendo soportar temperaturas de 115 a 120 grados y constituyendo uno de los obstáculos mayores para poder esterilizar la leche.

Se ha observado también que, para que los quesos estén maduros necesitan el concurso de las bacterias; los fabricados con leche hervida no llegan a madurar.

LECHES ROJAS Y AZULES.— Con alguna frecuencia se observan aquellas coloraciones en leches que no han sido esterilizadas, y la causa no es otra que el pigmento segregado por determinadas bacterias. Generalmente se observa este fenómeno en leches que se han conservado algunos días y deben, por tanto, desecharse del consumo.

LECHES AMARILLAS.— También es otra enfermedad de este producto, siendo varias las especies de bacterias que segregan aquel pigmento. Primero la coagulan y después redisuelven el coágulo, dejando el pigmento. Muchas bacterias de la putrefacción tienen esta propiedad. Se observa este fenómeno en aquellas que fueron previamente cocidas y abandonadas después.

Generales

El lunes por la mañana falleció en esta ciudad, la respetable y virtuosa Sra. D.^a Eulalia Feliu de Trias, esposa del antiguo amigo nuestro y acreditado comerciante D. Miguel, a quien testimoniamos nuestra más sentida condolencia, así como también a sus desconsolados, hijos Pedro, María de los Dolores y Paquita, que con entera resignación cristiana sufren la irreparable pérdida que les aflige.

El acto del sepelio fué una sentida manifestación de duelo testimonio verdadero de estimación de las numerosas y acrisoladas amistades, que cuenta la familia Trias en esta capital.

Descanse en paz la que en vida fué modelo de virtudes.

Hasta el día 26 del actual mes de julio serán admitidas las propo-

siciones debidamente extendidas en papel timbrado, para celebrar la subasta para el transporte de la correspondencia pública en automóvil entre la Oficina del Ramo de Ripoll y las vías férreas de dicho punto, bajo el tipo máximo de 2.900 pesetas anuales.

El excmo. señor General Gobernador militar de esta plaza y provincia, ha autorizado al personal de la Sociedad Anónima «Riegos y Fuerza del Ebro», para que durante el tercer trimestre del corriente año pueda efectuar los trabajos topográficos necesarios en la zona militar de esta provincia.

La Compañía de M. Z. A. accediendo a la petición que le tenía formulada el señor Gobernador Civil, ha acordado que desde el próximo día 20, las estaciones de los pueblos de esta provincia, situadas a menor distancia de 100 kilómetros de Barcelona, expidan billetes de los llamados «de Exposición», con lo que se favorecerá muchísimo a los vecinos de las comarcas de Fornells, Caldas, Santa Coloma de Farnés, Vidreres, Blanes y Hostalrich.

Hasta las 13 horas del día 24 del mes actual se admitirán proposiciones en los Registros de la Jefatura de Obras Públicas de esta ciudad y en los de las de Barcelona y Lérida, a horas hábiles de oficina, para optar a la primera subasta urgente de las obras de conservación de los kilómetros 4 al 10 de la carretera de Gerona a Palamós, cuyo presupuesto asciende a 30.111.600 pesetas, siendo el plazo de ejecución de seis meses, a partir del comienzo de las obras, y la fianza provisional de 904 pesetas.

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 17.000 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, Sepulcros de San Narciso, General Alvaros 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 10 a 12.
Imp. Vda. M. Llach — GERONA