

La contribución equitativa

El ciudadano que recibe al vivir en sociedad los beneficios del orden, de la cultura, de la higiene, del transporte fácil y de la rápida relación, tiene que desprenderse de una cantidad que por medio de los recaudadores va a las cajas del Estado, donde se convierte en los servicios más tarde recibidos. Esto que parece tan sabido, lo olvidamos ante el recaudador, y creemos que aquel dinero se nos arrebatara para fines ignorados.

Pero es de justicia que las cargas del Estado se repartan equitativamente por la capacidad contributiva y las condiciones del contribuyente, de tal modo que haya un minimum de riqueza de producción que por su insignificante volumen han de eximirse de tributo.

En la legislación de impuesto sobre Utilidades se reconoce un límite por debajo del cual no existe obligación, porque se causará injusto daño al que apenas puede mantenerse.

Este justificante debería tomarse en cuenta a la contribución por riqueza rústica, y en las disposiciones sobre trasmisión de bienes también habían de eximirse los actos que son traspaso familiar de fincas pequeñas o aquellos otros que tienden a mejorar la propiedad sin que la cantidad del impuesto sea de consideración, pero sí gravoso por los gastos y molestias que ocasiona.

Librar de cargas al em-

pleado, al obrero de la industria, y no quitar el gravamen al labrador es reparar desigualmente las cargas. Porque el obrero del campo, que nada posee, tiene, como el de la ciudad, un límite de jornal que le quita la obligación del impuesto; y el labrador, por el solo hecho de poseer, pagará aunque no llegue a ese límite de utilidad.

La tierra, para el que se halla en este caso, no es riqueza precisamente: es solo un medio que con la azada y poco más le sirve para mal vivir. Y el poseer una herramienta que produce menos al pequeño propietario agrícola que los simples brazos al jornalero rural, ¿ha de ser causa de que se halle gravado?

No nos parece justo. Ni acertado socialmente, porque si es necesario propagar la pequeña propiedad, no tan chica que sea perjudicial a la economía agrícola y al mismo individuo no ha de ser precisamente haciendo aparecer a los ojos de campesino peor su condición que la del obrero, del empleado o la del bracero.

S. A.

Los Reyes visitan la provincia de Gerona

El miércoles último la Real familia realizó la anunciada excursión a esta provincia.

No damos detalles del modo y forma en que se desarrolló la jornada Regia, pues nuestros lectores tendrán ya conocimiento de ello por la prensa local diaria, y en especial por nuestro colega «El Auto-nomista».

La conferencia de Biarritz sobre la exportación de vinos a Francia

El presidente del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, que fue nombrado por el Gobierno español, presidente de la Comisión española que se reunió en Biarritz con otra comisión nombrada por el Gobierno francés, dió cuenta ante la sesión de la Junta directiva del Instituto, de las tareas, de la conferencia.

Dijo que tan pronto como los comisionados llegaron a Biarritz fueron objeto de todas las atenciones por parte de las autoridades francesas, a las que aquellos procuraron corresponder.

Que Mr. Barthe, presidente de la Comisión francesa y jefe del grupo de parlamentarios viticultores, tuvo la delicadeza de ofrecer la presidencia de la Conferencia al barón de Esponellá.

Que los franceses expusieron la gravísima situación que atraviesa la viticultura de aquél país ante la existencia de dos cosechas y el problema que plantea la sobreproducción de Argelia, lo cual ha obligado al Gobierno a tomar medidas excepcionales cargando los impuestos progresivamente sobre el vino y limitando las plantaciones de viñedo, todo ello en previsión de conflictos que hacen temer la alteración del orden público.

Por su parte, los comisionados españoles expusieron también la situación nada halagüeña de nuestros viticultores y del comercio, agravada por la situación antijurídica creada al vulnerarse el Tratado de Comercio por una ley interior que prohíbe la exportación de vinos españoles para el «coupage».

La comisión española que desde un principio se hizo cargo de lo difícil de su misión, se limitó a documentarse concienzudamente para poder ilustrar al Gobierno sobre la verdadera situación del problema, para que aquél en su superior criterio y teniendo en cuenta todos los aspectos del conflicto, pusiera los medios que diplomáticamente tiene a mano para resolverlo llegando a la rescisión del Tratado y a todas las consecuencias que exijan las conveniencias generales de España.

De todo lo que se habló, dijo el barón de Esponellá, se levantó un acta firmada por duplicado por todos los comisionados de uno y otro país, para ser entregada a los respectivos Gobiernos. El presidente de la Comisión española la entregó ya al señor ministro de Economía.

Manifestó el barón de Esponellá que no se extenderá en más detalles porque ampliará sus explicaciones con motivo de la conferencia que tiene que dar sobre otro asunto el próximo domingo, a las cuatro de la tarde, organizada por el Centro Agrícola de Pla del Panadés, a cuya conferencia asistirá la Junta del Instituto.

Substancias alimenticias De origen animal

CARNES

Son muy diversas las causas que influyen en la alteración de las carnes. Unas son debidas a enfermedades infecciosas que padecen los animales, de orden microbiano, como la tuberculosis, carbunco, septieenia, y cuyos gérmenes pueden, además, transmitirse y contagiarse a otros animales, y al hombre mismo, bien haciendo uso en la alimentación, o bien inoculándose en las distintas operaciones o manipulaciones de la matanza. Otras carnes están invadidas por parásitos, como los cisticercos, triquinias, hidátides, los cuales se transmiten lo mismo al hombre que a los animales.

La mala conservación en ambientes o lugares poco apropiados, da ocasión a las putrefacciones, fenómeno que contribuye a la formación de venenos, de acción potentísima, y causa, por tanto, de intoxicaciones en aquellas personas que hacen uso de la carne o sus productos en este estado. Para reconocer todas estas alteraciones, es necesario observar los animales en vivo, y después de muertos examinar detenidamente los órganos y demás regiones, haciendo uso del microscopio, como auxiliar de gran valor, en el reconocimiento y diagnóstico de muchas afecciones.

Otras alteraciones se deben,

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 Doc-
tor Roca, Farmacia «La Cruz Roja». —Figueras:
Dr. Castellví - Plaza Triangular.
POR MAYOR: Dr. Andreu, R. Cataluña, 66 - Barna.

principalmente, a envenenamientos producidos en los animales, bien por causas de ingestión de sustancias medicamentosas, o bien por otros motivos accidentales. La adición de sustancias, más o menos nocivas, para la confección de conservas y conservación de las carnes, la de sustancias extrañas, y la mezcla de carnes de distinta procedencia y de diferente valor nutritivo, son alteraciones y adulteraciones en que hay que recurrir a procedimientos de química para su reconocimiento.

La carne fresca, (vaca, cerdo, etc), tiene color rojizo más o menos vivo, la fibra muscular es consistente y elástica, y se separa con dificultad. En buen estado, su reacción es anfotera (rajiza con el papel azul de tornasol, azul con el papel rojo), ácida cuando la carne fresca está bajo la acción de la rigidez cadavérica o procede de animal cansado (animales sometidos a largas caminatas o a excesivo trabajo).

La carne putrefacta presenta color negruzco o ligeramente verdoso, y su fibra se separa fácilmente. Despide un olor especial, conocido de todo el mundo, y que no desaparece fácilmente con el lavado ni con la cocción. Sin embargo, en la iniciación, de dicho período no es tan fácil reconocerlo por el olor, y será necesario recurrir a procedimientos sencillos para descubrir aquel estado. La reacción de estas carnes es, generalmente, alcalina; pero este dato no es suficiente. Para cerciorarnos mejor, se suspende un trocito de carne por medio de un hilo o de un alambre fino, en un frasco, en cuyo fondo se ha puesto un poco de reactivo de Eber, preparado recientemente, (ácido clorhídrico, 1 parte; alcohol, 3; éter sulfúrico, 1) cuidando que el líquido no toque a la carne. Si la putrefacción ha comenzado, se encontrará aquél envuelto por una nubecilla de vapores blanquecinos más o menos intensa. Pero avanzado aquel fenómeno, varía también la reacción, convirtiéndose en ácida, y desprendiendo gases de

hidrógeno sulfurado, con un olor a huevos podridos, y en ese caso lo averiguaremos colocando un trozo de carne en un vaso, recubriéndolo primero con un papel, y sobre éste una lámina de vidrio. En la parte inferior del papel se coloca una gota de aceite de plomo, la cual se tiene cuidado de observar a través del vaso. Si el color del papel se oscurece, llegando a veces hasta ser negro, es prueba de que existe el hidrógeno sulfurado. Dicho experimento debe durar unos 15 minutos, y es debido también a Eber.

La putrefacción reconoce varias causas: o el animal padecía en vida alguna enfermedad, cuyos gérmenes han contribuido a aquel estado, después de la muerte, o siendo la carne buena, se la ha conservado en malas condiciones, los gérmenes de los microbios han caído sobre ella, y se han desarrollado, invadiendo los tejidos. En uno y otro caso, estos pequeños seres segregan sustancias venenosas (ptomainas), que ni la cocción ni las operaciones culinarias las hacen desaparecer en muchos casos. El calor habrá destruido los microbios, pero no las sustancias segregadas por ellos, que en estado soluble son absorbidas por nuestro organismo durante la digestión. Muchos casos de envenenamientos producidos por carnes, no obedecen a otra causa que el contener éstas venenos o ptomainas, difíciles de descubrir, a no ser que se empleen procedimientos delicados de laboratorio.

Experiencias y consejos útiles

HAY QUE PRESERVAR DEL CALOR A LAS GALLINAS Y POLLOS

Y no sólo del calor, sino también de los rayos solares.

Su acción resulta altamente nociva a estos animales, pero en mayor grado a los animales jóvenes.

Si no está el gallinero bien

acondicionado, se ve a las gallinas y gallos con la boca abierta y la cresta blancuzca unas veces y casi morada otras. Las alas separadas del cuerpo como despojándose de abrigo.

La puesta se ve reducida o anulada y la inapetencia hace estragos.

Los pollos y pollitos jóvenes no se desarrollan, antes bien parece como si disminuyeran de tamaño.

Los parásitos lo invaden todo y los casos de enfermedad menudean.

Todo esto se corrige disponiendo unos sombrados, lo más tupidos que se pueda; si hay árboles bien situados y de cierta frondosidad, ya no hay necesidad de procurarles sombra artificialmente.

Pero de todos modos, unos haces de leña y ramas de bastante grueso y levantados del suelo como unos cuarenta centímetros, place y prueba mucho a las gallinas.

Hemos visto infinidad de gallineros en que se ha pensado en todo, menos en esta cuestión que no hay que decir resulta de capital importancia.

¿PUEDEN LAS BOTELLAS TENER ALGUNA INFLUENCIA EN LA CONSERVACION DE LOS VINOS?

Debe contestarse afirmativamente porque, en efecto, las materias que entran en la fabricación del vidrio, pueden ser causa de alteraciones más o menos acentuadas. No así la forma de los envases que ninguna influencia determina.

El vidrio se compone de sílice, cal potasa o sosa, alumina y óxido de hierro.

De su proporción en la mezcla, derivase su buena o mala calidad.

Si la proporción de cal es excesiva, o el vidrio es demasiado alcalino, los ácidos del vino lo atacan formando tartratos que precipitan parte de la materia colorante de los vinos.

Si se emplea sosa en bruto, originase sulfuros alcalinos, que al reaccionar con los ácidos, dan lugar al desprendimiento de hidrógeno sulfurado, con su desagradable olor.

El ensayo de las botellas se hace llenándolas de una disolución poco concentrada de vitriolo, hecha en agua bien limpia, y poniendo las botellas al baño-maria.

Si hay sulfuros, el hedor de hidrógeno sulfurado que despide denota su presencia.

Cuando hay exceso de alcalinidad, el líquido se enturbia en seguida y toma un tono blanco opalino.

El vidrio que adolece de estos defectos, no sólo produce las alteraciones consignadas, sino que el más quebradizo, y, por tanto, el más expuesto a roturas.

Generales

El martes último falleció en Gersá don José Salvá Mateu, padre de nuestro querido amigo don José Salvá Damáu, a quien enviamos nuestro más sentido pésame.

En el acto de conducir el cadáver a su última morada se pusieron de manifiesto las generales simpatías de que goza la familia Salvá.

El Director de la Exposición Iberoamericana, de Sevilla, ha facilitado una nota diciendo que el Certamen será clausurado el día 21 del corriente mes de Junio.

Antes de la clausura se celebrarán gran número de fiestas, entre ellas una moruna, para asistir a la cual vendrán de Marruecos el Gran Visir y muchos moros notables.

La Compañía del ferrocarril de Olot a Gerona ha hecho público que a partir del día de hoy, 1.º de Junio, el tren número 8, que sale de Gerona a las 18'30 lo hará a las 18'40, para llegar a Olot a las 20'36, y el tren número 9 saldrá de Olot a las 17, llegando a Gerona a las 19'36.

Se sabe que el Congreso Catequístico Nacional, que se celebrará en Zaragoza del 5 al 9 del próximo Octubre, tendrá importancia excepcional. Contribuirá a ello el deseo expresado por el Romano Pontífice de que todos los Prelados españoles envíen al Congreso sacerdotes especializados en Pedagogía Catequística, a los cuales se encargue después la organización y dirección de las obras catequísticas en sus respectivas Diócesis. Estos Delegados diocesanos celebrarán reuniones especiales en Zaragoza durante los días del Congreso.

La Compañía del ferrocarril de San Feliu de Guixols a Gerona pone en conocimiento del público que a partir de hoy 1.º de Junio, el itinerario del tren número 10, mixto-correo, será como sigue:

Gerona, salida a las 18'00 horas; La Crehueta (ap.) a las 18'05 id.; Quart, a las 18'46 id.; Llambillas, a las 18'23 id.; Cassá de la Selva, a las 18'34 id.; Llagostera, a las 18'50 id. (11); Font Picant, a 19'13 id.; Santa Cristina, a las 19'20 id.; Castell d'Aro, a las 19'27 id. (11 bis); San Feliu de Guixols, llegada a las 19'40 id.

Dicho tren combina con el correo que a las 14'15 horas sale de Barcelona.

Imp. Vda. M. Llach. — GERONA