

HERALDO DE GERONA

Periódico de avisos y noticias

Propietario: Don Jaime Roure y Prats.

Año XX

15 de agosto de 1918

Número 1076

El muerto al hoyo y el vivo al bollo

Sospechamos que será inútil cuantos esfuerzos realizemos para conseguir justicia acabando con el escandaloso régimen de favoritismo que impera.

Conocemos la idiosincrasia de nuestros ediles acostumbrados a sufrir toda clase de humillaciones y a pasar por todo aquello que pueda producir un perjuicio a Gerona y una ofensa a la ciudad.

No esperamos excitar los nervios concejiles logrando hacerles adoptar una postura simpática, pero no queremos que jamás pueda decirse que con el silencio hemos contribuido a la perniciosa tolerancia.

No queremos responsabilidad y por esto lanzamos la primera piedra.

El público sabe que el Ayuntamiento sostuvo un pleito para hacer entrar en razón a un propietario que había realizado unas obras abusivas.

Al erario municipal, costó unas diez mil pesetas, sostener un derecho perturbado.

Después de muchos incidentes, el Tribunal Supremo reconoció la razón que asistía al Ayuntamiento de Gerona.

Y cosa rara, repentinamente ha muerto el deseo de hacer justicia cumplimentando la sentencia del Supremo.

Ya nadie se acuerda del sacrificio ni del derecho y continúa en pié la obra abusiva sin que el Alcalde ni los concejales demuestren preocuparse poco ni mucho.

Todo son dilaciones y se inventan pretextos para alargar el cumplimiento de una sentencia que cuesta al pueblo algunas miles de pesetas.

Por cobardía, por rastreros o por otras cosas misteriosas, los concejales no han sabido substraerse a la influencia del ambiente asfixiante que rodea al asunto.

Nosotros queremos sacudir la responsabilidad que podría alcanzarnos si permaneciéramos silenciosos y por esto hemos decidido romper la consideración guardada hasta ahora.

Nadie se atreve a inteponerse en el camino del poderoso, pero nuestra voz de alarma revela que el servilismo no ha hecho presa de nosotros.

Si es preciso, emplearemos el máximo de energías para traducir en realidad el intento que comenzamos.

Hay que romper el cascarón que cubre este enredado asunto.

Los de abajo no tenemos la culpa que alcanza solo a los de arriba, por mostrarse sordos a los razonamientos que expone el público.

Parece que los concejales, se han empeñado en no hacer caso de nada, pero las indiferencias se pagan caras.

El odioso favoritismo tiene que acabar y la justicia debe respetarse.

Veremos si la fortuna nos acompaña y si puede más la razón que otras consideraciones de particular conveniencia.

RÁFAGAS

Golleries

Cuentan de un cacique lugareño, egoísta y taimado como todos los hombres de su calaña, que puso de relieve su admirable sentido práctico en una frase sobria, pero digna de ser esculpida en mármoles y bronce.

Disponía de unos miles de votos, bien amantillados, en su pueblo y en los límites; tanto que el resultado de las elecciones dependía de su voluntad o de su capricho.

A Campoamor le preguntaron, cierta vez que se metió a político, que por dónde era diputado.

Y el gran humorista contestó sin inmutarse:

—¿Yo? Por Romero Robledo.

Era verdad. Pero aún era más verdad que los representantes del distrito de nuestro cacique, eran diputados por el cacique.

Así le mimaban. Cuanto pedía el buen cazurro, se hacía sin demora. Al diputado lo que le interesaba principalmente era tener contento a aquel hombre, que podía decidir el resultado de la elección con sus propias fuerzas. En teniéndole a él contento, del distrito no le importaba ni tanto así.

El cacique, que no era de los peores, pedía muchas cosas, pero ninguna para su personal provecho.

De su casa salían diariamente cartas para el diputado, pidiéndole cosas.

—Que nombre juez a Fulano; que hagan cartero a Mengano; que le reserven a Perengano la plaza de peón caminero para tal trayecto... Pedía para todo el mundo, más nunca para sí.

Un día que le visitó el diputado, reprochóle amistosamente su desinterés.

—¡Pero hombre! Usted siempre pidiéndome cosas para los demás y para usted nunca me pide nada. ¡Con las ganas que yo tengo de servirle en algo que le aproveche personalmente!

—Yo no necesito nada.

—¿Quiere usted que le proponga para una Gran Cruz?

—¡Bah! Déjese de cintajos.

—¿Quiere que le haga jefe de Administración con derecho al uso de uniforme y espada?

—¿Yo vestirme de máscara? primero moro.

—¿Quiere usted que le gestione un título mobiliario?

—¿Pergaminos? Onzas, onzas, que adornan más.

—Pues hombre, pídamelo algo. Lo que apetezca, lo que ambicione. Quiero tener

el gusto de servirle, de pagarle un poco de lo mucho que le debo...

El cacique se rascó la cabeza, movimiento con el que las gentes rústicas suelen ayudarse a discurrir.

Y replicó:
—Bueno, bueno, pues si «usted» se empeña, proporcióneme una jubilación. Así ya no tendrá que pensar en el porvenir.

Soltaron la carcajada, todos los circunstantes. Ni al diablo se le habría ocurrido pedir una jubilación sin haber prestado servicios de ninguna especie.

Rieron de buena gana todos los presentes. E hicieron mal. Porque si fuéramos a reírnos de todos los que piden golleries, de tanto reír se nos habría hecho la boca tan grande, que podríamos mordernos las orejas.

España es, precisamente el país de las golleries. Todo el mundo pide sin cesar. Nadie piensa en ganar las cosas por su esfuerzo, sino en pedir las de guagua.

Nos enseñan de chiquitines que «el que no llora no mama» y nos acostumbran a pasarnos la vida lloriqueando para que nos acerquen la ubre pródiga.

Quién más, quién menos, todos imitamos con alguna frecuencia al cacique de marra, que, invitado a pedir, arrancóse pidiendo una jubilación.

Es nuestra tierra tierra de pedigueños, antes que tierra de luchadores capacitados para la victoria.

Y así, se piden por estas latitudes las golleries que no se piden en ninguna parte.

PARA LAS DAMAS

Las arrugas. Otros consejos

Entre muchas cosas ingeniosas y atinadas, hizo Ninón de Lenclos esta observación irónica: «Si yo hubiera creado el género humano, habría puesto las arrugas de las mujeres en los talones». Y es que, —digámoslo una vez más lectoras— las arrugas son el más terrible enemigo de la belleza y, por consiguiente, el mayor enemigo de la mujer.

¿Dedicamos otro ratito al asunto? Bien se os alcanza que nunca hablaremos de ello lo bastante.

Las arrugas aparecen primeramente en las comisuras de los párpados; asoman con disimulo, casi imperceptibles. La primera no espanta. Además, no se vé apenas. La segunda tampoco asusta gran cosa, ligera como un arañazo en pergamino. Pero pronto se dibuja la siniestra pata de gallo y casi simultáneamente extienden sus redes las otras arrugas, aquellas que desfiguran los labios, las que insultan a la frente, las que afean el cuello.

Es evidéntisima la gran dificultad de impedir la formación de arrugas al llegar a la edad en que la naturaleza provoca en el aspecto exterior y en la economía del cuerpo transformaciones contra las cuales tanto se ha de luchar. La lucha, empero,

puede ser victoria. Quiere esto decir que mediante una higiene adecuada puede prolongarse la juventud, traspasando los límites ordinarios.

Hemos dado ya multitud de consejos y recetas para evitar, atenuar o hacer desaparecer las arrugas. Sigamos enriqueciendo este tema. Las arrugas, contra lo que pueda parecer, *no son iguales* en todas las mujeres. El tratamiento que en una dá excelentes resultados, tiene en otra efectos negativos. No dudemos, pues, en divulgar todo cuanto se conoce, y no se desanimen las bellas pacientes por prueba de más o de menos. Cada epidermis, ofrece características diferentes. Y así sucede que cuando menos es pensando un plan, más sencillo viene a superar a las más minuciosas pruebas. Claro es que, ante todo y como regla general, importa llevar una vida sana, regular, evitando vigiliias y fatigas.

Añadamos también, como regla que a todas alcanza, que el abuso de los afeites es pernicioso en extremo, toda vez que, si bien oculta las arrugas, aja rápidamente el rostro... lo cual es retroceder en el camino de todo tratamiento.

Por último, las emociones exageradas son muy propicias a la formación de las arrugas. Nada de ira, ni de arrebatos, ni gritos... Nada de exageradas risas. Los cómicos están arrugados como pasas, porque abusan de los visajes y fatigan el rostro, imponiéndole gestos desordenados.

La anemia es casi siempre la sola causa de todas las arrugas prematuras. En este caso, quitar la causa equivale a quitar el efecto.

En resumen, una vez llegado el mal por causas naturales, ¿cómo combatirlo? A los numerosos tratamientos que hemos indicado, añadid esta forma novísima de masaje.

Excelente sistema es el masaje, pero hay que distinguir. El mejor sistema, según va pareciendo desprenderse de la práctica, es sencillísimo: emplear simplemente un poco de algodón empapado en una crema astringente, frotando siempre *en sentido inverso* de las arrugas. Las mejillas y la barba pueden amasarse con más fuerza.

He aquí una crema sumamente sencilla y no obstante, muy eficaz: pepitas de calabaza en polvo, sesenta gramos; pepitas de melón en polvo, sesenta gramos. Añádase crema espesa y dilúyase con leche perfumada con unas gotas de tintura de benjuí.

Agrícolas

Preparación de aceitunas.

La preparación de aceitunas comprende dos categorías: de la aceituna madura y de la verde.

La conservación y preparación de esta última es más fácil que la de la madura, y, por regla general, se conserva mejor; pero

desde el punto de vista de la alimentación, son incomparablemente inferiores las verdes a las maduras, dado que el aceite de esta última mejora las condiciones nutritivas y su aroma. Para consumo dentro del año conviene siempre emplear la aceituna madura, aunque ésta puede durar varios años, si se la ha conservado y preparado con cuidado. Para conservarlas durante más largo tiempo, y para la exportación se usa más comúnmente la aceituna verde.

Para que la aceituna sea comestible es necesario que su gusto amargo, característico en el estado fresco, desaparezca, pues si se la conservase en ese estado sería impropia para la alimentación. Son varios los procedimientos empleados para destruir este gusto amargo, y uno de ellos consiste en sumergir las aceitunas en agua pura por cinco o seis días, cambiando el agua cuatro o cinco veces por día, y cuando hayan perdido el gusto acre, se colocan en salmuera, agregándole una sustancia aromática, y al cabo de sesenta días estarán aptas para el consumo. Con el procedimiento anterior se recomienda el empleo de agua destilada, que impide el desarrollo de bacterias, que descomponen la fruta; y si no es posible, deberá usarse agua hervida, pero fría, pues si se adopta el agua caliente, se concluirá tal vez más rápidamente, pero la aceituna se conservará tan largo tiempo.

Otro procedimiento consiste en neutralizar el gusto amargo por una fuerte solución alcalina. El profesor Carelli, de Italia, lo describe así: se obtiene una solución saturada de cal y potasa filtrando agua en un recipiente que contenga una mezcla de una parte de cal en polvo y tres de ceniza.

Para medir después el grado de saturación se emplea un aparato muy simple: se ata un hilo a un huevo fresco, y se le sumerge en un líquido. Si el huevo flota apenas, la solución es justa, y si sucede lo contrario, una parte de su superficie queda fuera del nivel del líquido, lo que indica que la solución es muy fuerte, y en tal caso se sustituirá con otra menos saturada. La aceituna se deja sumergida de seis a doce horas, según que el líquido esté más o menos saturado. La parte oleaginosa de la aceituna se combina con la cal y la potasa, quedando en el agua. Después de hecha esa operación se sumergen las aceitunas en agua pura, y durante algunos días se enjuagan convenientemente, hasta el momento en que, probándolas, se vea que ha desaparecido su amargor característico y el sabor de los álcalis empleados en la preparación. Finalmente, se someten a un baño de agua salada, que debe ser cambiada cada mes.

Otro método más preciso es el siguiente: para 50 kilogramos de aceitunas se toman 2 kilogramos de cal, 2 de carbonato de sosa y 8 de ceniza de leña; el todo se disuelve en agua, hasta obtener una solución cuya densidad sea de 8.º del pesasales. La aceituna se pone en la lejía por cinco o seis horas, hasta tanto que, cortando su pulpa, se vea que ha sido atacada. Llegando a este punto, se sacan las aceitunas y se colocan en agua pura por cuatro días, cambiando el agua por la mañana y por la tarde. Pasado ese tiempo, se ponen las aceitunas en agua salada a 5 grados del pesasales, y se mantienen constantemente bajo el agua; se puede aromatizar la aceituna con hojas de laurel u otras especies. Durante la manipulación y conservación no se deben tocar con el dedo las aceitunas: la manipulación debe hacerse con colaterales de hierro esmaltados, o, mejor aún, con cucharones de madera.

El procedimiento para la conservación de la aceituna consiste en hacer la desecación al sol, dejándola expuesta quince o veinte días y rociándola con sal. Se pueden también poner en un cesto por capas cubiertas de sal; al cabo de veinticuatro horas empiezan a trasudar, y a los cuatro o cinco días se pueden comer, con tal de que cada día se sacuda el cesto, a fin de mezclarlas bien, y, finalmente, se desalan poco.

El tratamiento con agua sola es tal vez mejor que ninguno, pero es más largo y delicado. En un recipiente de doble fondo

agujereado se ponen las aceitunas en agua y se cubre en un lienzo, cerrándolo herméticamente. Se renueva el agua cada doce horas, o lo más, cada veinticuatro, porque está demostrado que basta ese tiempo para que las bacterias se multipliquen rápidamente en un agua cargada con principios nutritivos. Una vez por semana se lavan las aceitunas, vertiendo encima agua, que se trasiega en seguida, repitiendo esta operación varias veces. Ese tratamiento debe seguirse durante cuarenta y cinco o cincuenta días. Después del primer mes se prueban las aceitunas con frecuencia, y cuando se encuentren en el punto conveniente, se sustituye el agua pura con salmuera, o 30 gramos de sal por litro. Al cabo de dos días se reemplaza por otra salmuera de 45 gramos de sal por litro, y después de una semana, una tercera, con 60 o 70 gramos por litro, en la que permanece la aceituna durante quince días.

Finalmente, las aceitunas se conservan en el baño definitivo, el cual contiene 100 gramos de sal por litro. Aplicando estrictamente ese procedimiento, las aceitunas se conservarán fácilmente por espacio de tres años, con la condición de renovar la salmuera usualmente. El agua y la sal siempre se deben hervir juntas, y la salmuera debe dejarse enfriar antes de agregarla a las aceitunas.

Las aceitunas obtenidas por ese procedimiento son más delicadas y sabrosas que las tratadas por los álcalis.

NOTICIAS

Ha salido para sus posesiones de Besanón, nuestro querido amigo don José Sambola.

Desde esta ciudad, donde pasó unas horas, ha regresado a San Sebastián nuestro estimado amigo don Joaquín de Llobet y de Pastors.

En Calella de Palafrugell, veranea con su distinguida familia, nuestro estimado amigo don Firmo de Casanovas.

En San Feliu de Guixols, continúa lamentándose los perjuicios que al comercio ocasiona, el retraso del tren correo de la mañana.

El lunes se celebró un mitin en San Juan de Palamós, haciendo uso de la palabra el diputado a Cortes don Salvador Albert y el diputado provincial D. Alberto de Quintana y de Leon que fueron muy aplaudidos por el numeroso auditorio que concurrió al acto.

Desde hace algunos días que se encuentra en Calella de Palafrugell, el Decano del Colegio de Abogados, nuestro querido amigo, don Alberto de Quintana y Serra.

Ha ascendido a General, el Coronel y estimado amigo nuestro don Roberto Piserra.

Nuestra enhorabuena.

A consecuencia de una caída se produjo lesiones la distinguida dama doña Pilar de Pastors Vda. de Rigau, hallándose actualmente muy mejorada.

Deseamos su completo restablecimiento.

Pasa temporada en San Feliu de Guixols, con su distinguida familia, nuestro estimado amigo, el banquero de esta ciudad don Antonio Mateu.

Hoy comienza la fiesta mayor de La Bisbal y Rosas, celebrándose en ambas poblaciones un escogido programa de festejos.

Se ha posesionado del cargo, el primer jefe de la Guardia Civil de esta provincia, don Roberto Carrillo Fernández.

Al agradecer su ofrecimiento, nos es muy grato enviarle la bienvenida y corresponder a su atención.

Con arreglo a lo dispuesto en la disposición 3.ª de la Real orden de 18 de Jnno último, las listas electorales acomodadas a la nueva distribución de la Cámara, quedan expuestas en la Secretaría de la Corporación a partir del día 20 del corriente y por término de ocho días, pudiéndose presentar en otro plazo igual las reclamaciones que se estimen oportunas, con referencia solamente a inclusiones y exclusiones en los diferentes grupos y categorías.

Lo que se anuncia al público para conocimiento de los electores.

Gerona, 12 de Agosto de 1918.—El Presidente, Manuel Vancells.

El día 12 tuvo lugar en Llagostera, el enlace de don Luis Renard Perucho, dentista, vecino de Barcelona, con la señorita Emilia Durán Garriga, hija del farmacéutico de dicha población don Sebastián Durán Fornells, bendiciendo la unión el señor Cura-párroco don Juan Ferrés y actuando como testigos don Ernesto Molinas, de Cassá de la Selva y don José Alsius, de Bañolas.

Dicho señor párroco dirigió con tal motivo bella y sentida plática, y el Vicario señor Tarrats, tomó diferentes fotografías de los novios e invitados.

Por la tarde, los novios salieron para las principales ciudades de España.

Deseamos a los recién casados, muchas felicidades.

Nuevamente nos ha visitado el dueño del bar «El Dorado» de esta, don Florencio Huertos, quien no encontrándose conforme con la rectificación que dábamos en nuestro número anterior, acerca de la reproducción que hicimos en primero del corriente, del artículo «Ráfagas» *Los Osados*, sacado de *Heraldo de Aragón*, nos ha invitado a que ampliemos dicha rectificación.

Así lo hacemos, haciendo constar que el citado periódico *Heraldo de Aragón*, narra el hecho como ocurrido en un pueblecillo de la provincia de Tarragona y que nosotros sin intención de ningún género de molestar ni ofender a las personas interesadas y creyéndolo equivocado corregimos dicho extremo y colocamos la acción en un punto de Gerona.

Sentimos vivamente lo ocurrido y comprendiendo que los hechos no se desarrollaron como se indica en el artículo en cuestión, por nuestra parte, así lo manifestamos.

El Administrador de la Compañía Arrendataria de Tabacos, don Juan Brusés que veranea en sus posesiones de Selva de Mar, pasa la pena de tener gravemente enferma, la menor de sus hijas Concepción.

Deseamos el completo restablecimiento de la criatura.

Mañana sale para la playa de la Fosca donde pasará temporada, con su distinguida esposa el joven diputado provincial, nuestro querido amigo, don Alberto de Quintana y de Leon.

Parece que las exportaciones de productos alimenticios se va regularizando.

Por lo menos, esta semana no han faltado huevos.

Ya es tiempo de que se limite el gran favor que han venido disfrutando determinados negociantes.

Han sido tan extraordinarias y lamentables las equivocaciones y debilidades sufridas por el señor Gimenez Soler en este asunto que hasta sus correligionarias confiesan el fracaso del Gobernador civil.

Se encuentra a San Feliu de Guixols con su distinguida esposa, el comandante de Artillería don Alfonso Suero.

Otra vez son muchas las personas que

hablan de cosas que pasan al pretender atravesar la frontera los emigrantes.

Esperamos que el Gobernador civil se enterará y corregirá los abusos si se cometen, procurando que en esta ocasión no le engañen sus subordinados.

Se ha publicado el programa de los Juegos Florales de Gerona, fiesta que se celebrará el día de Todos los Santos.

Preside el Jurado calificador don Magín Morera y Salivá.

Las composiciones poéticas deben enviarse en la forma acostumbrada, antes del día 15 del próximo Octubre al domicilio del Secretario don Joaquín de Camps y Arboix.

Las composiciones musicales deben enviarse en la misma forma antes del día primero de Octubre y serán ejecutadas en el acto de la fiesta.

Aviso importante—La Cámara Oficial de Comercio e Industria de Gerona, hace presente a todos los consumidores de carbón para usos industriales, que el día 22 del actual termina el plazo para la presentación de la relación jurada que determina la Real orden de 2 del actual; declaración que deberán presentar en la Secretaría de dicha Cámara, todos los días laborables de 4 a 7 tarde, donde se les facilitarán cuantas aclaraciones soliciten.

GRANJA "LA MARTONA"

LLAGOSTERA

Sucursal: Albareda, 5, (bajos del Casino).—GERONA.

Leche revisada diariamente, se expende en botellas precintadas.

Precio del litro 0'60 ptas.

Rebaja a los abonados a grandes cantidades.

En Caldetas, el próximo día 18 tendrá lugar un concurso de sardanistas adjudicándose premios de 500, 250, 150 y 100 pesetas.

Hoy en San Feliu de Guixols se efectuarán regatas y celebrarán importantes festejos.

Se encuentra en Torroella de Montgrí, con su distinguida esposa el ex-diputado a Cortes y estimado amigo nuestro, don Pompeyo de Quintana.

Aun cuando de día en día se acrecienta la divulgación de específicos para combatir la tuberculosis, neurastenia, flujos blancos inapetencia y desequilibrios nerviosos, enfermedades una vez producidas por el exceso de trabajo, otras por herencia y las más por una vida de pasiones desordenadas, ningún reconstituyente ha logrado ese tan alto grado de perfección como el jarabe de Hipofosfitos Salud; admirable para curar en pocos días esos desarreglos y desequilibrios de la naturaleza. Solo éste ha sido aprobado por la Real Academia de Medicina y ningún otro ha podido reemplazarle en los 28 años que cuenta de existencia. Todo frasco legítimo ostenta con tinta roja las palabras Hipofosfitos Salud en su etiqueta exterior.

Durante los días de la fiesta mayor, los rateros operaron libremente en San Feliu de Guixols.

Son numerosas las personas que fueron despojadas de cartera y reloj.

También durante aquellos días intentaron operar unos señores de Palafrugell, pero las acertadas medidas adoptadas por el Capitan de la Guardia civil impidieron que se pusieran coloradas las orejas del sufrido Jorje.

JOVEN con inmejorables referencias

desea ocupación para las tardes, como cobrador, repartidor, o cosa analoga.

Razón: Imprenta de este periódico.

Imp. de Viuda e Hijo de J. Frauguel, Gerona.