REDACCION
Y
ADMINISTRACION

Bellmirall, n.º 1

La Voz de Gerona

Periódico defensor de los intereses morales e materiales de esta provincia.
Se publicará todos los domingos
NO ESTÁ AFILIADO A NINGÚN PARTIDO POLÍTICO

SUBSCRIPCION

Anual. . . . . 8 ptas.
Semestral. . . . 4 "
Trimestral. . . 2 "
0'15 ptas. número

Año XII. Gerona 20 de Octubre 1929 Núm. 529

LA PAU DEL MÓN

Stresemann

La pau del món ha perdut un defensor entussiasta. Stresemann político clarivident, i d'un caire francament liberal, emprenedor i optimista era lloat d'un prestigi sincer i de respecte. La seva veu era escoltada per tota la intel·lectualitat mundial. Cada paraula seva prometia garballar-ne un fet. Político hàbil i d'empenta, es feu creditor de la cartera mes compromesa del ministeri alemany.

Ben documentat, i una bona part de confiança a favor seu, portà la seva onada política, per termes ben profitosos a Alemanya i fora de ella. L'avenç creixent i lluminós i el nou crèdit d'estabilitat, tenien de sobres ben representat el factor principal i directe, conciliador ademés, de la nova era de pau europea.

Iniciador del complicat problema de les minories, causà l'admiració unànim de les esquerres mundials.

Jo crec que causà l'envejа també, de polítics de renom, dirigents i defensors de les idees demòcrates.

Fora possible, i no gens estrany, que Briand ferit interiorment, de la troballa oportuna del seu company, i amb ganes d'anivellar el seu nom, trobés adequat el sistema de parlar d'uns ESTATS UNITS D'EUROPA, no crec del contrari que se li hagués ocorregut embestir tan difícil y delicat problema, sabia ell prou be per on anava i per que ho feia.

No obstant i això, tenim el deure d'agraïr sinceramente, la política de col·laboració, portada principalment per tots dos, i al mateix temps rétrer un fervorós homenatge al que fou mestre de polítics internacionals.

J. Argelés i Llach

Información general de Mercados

Los mercados tienen oscilaciones varias. El de cereales ha descendido en Aragón; se mantiene encalmado en Cataluña; aparece con mayor oferta que demanda en Castilla y Extremadura y es regular, solamente, en Andalucía, con oferta superior a la demanda.

Los garbanzos alcanzan buena cotización y los precios de la almendra en Andalucía, han mejorado, aunque con escasa exportación, mostrándose, en cambio, poco activo el negocio de este fruto y de la avellana en Cataluña.

En las harinas se nota, aunque ligero, algún aumento, dificultando las ventas en Castilla la falta de transportes.

El aceite muestra en Cataluña actividad exportadora, aunque con baja en los precios en Lérida. En las demás comarcas productoras, la nota predominante es el retraimiento, y de paralización, con descenso en las cotizaciones. Algo parecido ocurre con los vinos, a excepción de Cataluña, en donde se observa alguna animación.

Hay expectación en cuanto a las naranjas, cuyos precios actuales no satisfacen a los cosecheros, confiando en que mejoren tan pronto como comience la campaña exportadora.

La cebolla tiene transacciones muy activas con buenas cotizaciones.

El negocio ganadero se presenta francamente bueno para los cerdos cebados por estarse en los comienzos de la matanza; el del vacuno se mantiene sostenido y con tendencia al alza; también es sostenido el del ganado lanar y el del cabrío en Galicia, siendo activo para las ovejas, las cabras y los añojos, y en baja para los borregos y los chivos en Extremadura. En el ganado mular hay oscilación en los precios persistiendo la paralización en las lanas y pieles lanares.

El valor alimenticio de las uvas

Las uvas reúnen la condición de constituir un alimento de innegable valor.

Basta considerar que un quilogramo de «mosto» de uva, contiene 200 gramos de glucosa, cuya eficacia energética cada día queda más demostrada y de 30 a 40 centígrados de lectina. A esto hay que agregar la pietina, grasas, ácidos y sales orgánicas y minerales, además, los fermentos y las encimas, preciosas para la terapia y la higiene.

Un quilo de zumo de uva reúne unas 800 calorías, de modo que dos quilos de uvas en tres o cuatro tomas al día, desarrollan en el cuerpo humano unas 1.200 calorías, las cuales, con pequeños suplementos de proteína animal o vegetal, vienen a constituir un alimento óptico, reduce a escasas cantidades la necesidad del consumo del pan.

El significado de la vid en el concepto expuesto realza más su valiosísima importancia, ya que a su determinada influencia para el sostenimiento del país y para el bienestar de sus habitantes, hay que añadir, además, el que ofrece una agradable bebida, la que da un alimento sanísimo.

La producción mundial de trigo

En «Corn Trade News», de Liverpool, G. Broomhall investiga los recursos mundiales a que cabe acudir para atender al consumo de trigo en el mundo durante la campaña 1929-30.

Según sus cálculos, la cosecha total del mundo dará 418 millones de cuarteras, siendo, por lo tanto, inferior a la pasada, que fué de 477 millones. No bastaría a dejar atendidas todas las necesidades de pan de trigo, pero como hubo un sobrante de 60 millones de cuarteras, resulta que podrá contarse con 473 millones de cuarteras, cantidad superior a la del consumo mundial que el año pasado llegó a 446 millones de cuarteras. Debe tenerse en cuenta que la cuartera equivale a 218 quilogramos.

M. Broomhall evalúa como sigue, el exceso exportable durante la presente campaña de los países superproductores, calculándose en millones de cuarteras:

Canadá, 35; Estados Unidos, 30; Argentina, 35; Australia, 9; Países Balcánicos y Hungría, 5; Africa del Norte e Indias, 3, o sea un total de 107 millones de cuarteras. Las exportaciones de estos países en 1928-29, llegaron a 116 millones; en 1927-28, a 101, y en 1926-27, a 112 millones.

De los datos precedentes se llega a la conclusión de que no faltará trigo, aunque tampoco abundará de modo excesivo.

Diversas maneras con las que se puede tratar los viñedos y los vinos

Para combatir las enfermedades de los viñedos, el viticultor necesita emplear ciertos productos químicos, los cuales pueden ser transportados por las uvas a la cuba y transmitir al vino cualidades desagradables o perjudiciales.

Vamos a enumerar a continuación algunos de los accidentes que pueden ocurrir y los medios de atenuarlos o de evitarlos:

Los vinos obtenidos de uvas que han sido rociados con caldos cúpicos, contienen en muchas ocasiones una cantidad apreciable de cobre en disolución, que comunica al vino un sabor amargo, aunque en su mayor parte haya sido eliminado en las heces al estado de sulfuro insoluble.

El tratamiento que deberá someterse al vino en estos casos, dependerá de la clase de compuesto químico de que se trate. Así cuando la sal de cobre es soluble en el agua

(c) Ministerio de Cultura 2005

bastará lavar los racimos para eliminarla.

La precipitación del cobre puede también obtenerse agregando al mosto, antes de la fermentación, un grano de flor de azufre. Por este tratamiento el vino adquiere un olor desagradable, que puede hacerse desaparecer por la aireación del líquido en uno o varios trasiegos.

Los tratamientos de las vides con el arseniato de sosa no son de temer por efectuarse antes de la floración.

El permanganato potásico, que puede ser alguna vez empleado en los tratamientos tardíos para combatir el oidium, no debe tampoco preocupar al viticultor, por ser un compuesto que se elimina fácilmente por su descomposición.

Ahora bien, en cuanto a los productos insecticidas, a base de productos derivados de la brea de hulla, como la naftalina, etc., éstos son dificilmente eliminables de las uvas y transmiten malos sabores a los vinos.

En general, el viticultor deberá, en todos los casos que se le presenten, consultar las obras especiales o aconsejarse de personas científicas para evitar que sus vinos puedan ser rechazados por no reunir condiciones higiénicas.

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.

Substancias Alimenticias
- - de origen vegetal - -

CEREALES

(*Continuación*)

Diversas especies de hongos pertenecientes al género Puccinia atacan también a los cereales verificando antes parte de su ciclo evolutivo en otras plantas. La harina, así como los granos, están impregnados de un polvillo rosáceo o rojo ladrillo, constituído, visto al microscopio, por las esporas de los hongos. Algunos autores (Delafond) indican con la paja atacada por este parásito también llega a provocar accidentes en los animales, así como las esporas que están consideradas como nocivas para la especie humana.

Otras enfermedades producidas por hongos (Tilletia, Ustilago) se reconocen por la presencia de granulaciones negras, que no son otra cosa que las esporas de dichos hongos, las cuales también están consideradas como de acción tóxica.

La mala conservación de las harinas, el dejarlas o conservarlas en sitios húmedos, es causa para que se desarrollen también otras enfermedades producidas por bacterias, las cuales dan lugar a la formación de venenos bastante activos. Hongos como el Mucor, Penicillum, Oidium, muestran su acción junto con aquellas en el proceso de la panificación.

Aun cuando algunos autores han hecho investigaciones bacteriológicas en la harina, todavía no se conoce la flora y falta mucho por hacer sobre este particular. Se conocen mucho mejor los hongos que habitualmente viven en aquel producto y cuyas alteraciones y accidentes hemos indicado.

Manifestamos al principio que la harina puede contener restos minerales, añadidos para aumentar el peso; pero no hay que olvidar que normalmente existe siempre un residuo mineral, aunque insignificante, proveniente del procedimiento empleado en la molienda, de polvo adherente al mismo grano. Recogido el sedimento por el procedimiento indicado, con una pipeta fina, se deposita en un cristal y se lleva al microscopio, añadiendo una gota de tintura de yodo, la cual comunicará una coloración azul a todo lo que sean granos de fécula. En cambio, las partículas minerales no cambiarán de aspecto. Tratada la preparación con una gota de ácido clorhídrico diluído, se observará desprendimiento de gases, lo que nos indicará la adicion de polvo de carbonato de cal. Si en vez del ácido clorhídrico ponemos el sulfúrico, dará lugar a la formación de cristales alargados, de yeso. La ceniza de huesos es imposible reconocerla, a causa de la elevada temperatura a que aquéllos fueran semetidos, pues en los residuos no queda detalle alguno histológico acerca de su estructura. Sin embargo, algunas granulaciones irregulares amarillas, pardas o negras, pueden darnos indicios, sometidas a la acción del ácido sulfúrico. Otros detritus minerales que sobre ellos no han tenido acción los ácidos al calentar la preparación, suelen ser quizás provenientes del espato pesado, del carbón y de otras arcillas.

También se añade fraudulentamente a la harina la llamada harina fósil, cuya naturaleza es puramente mineral, y que por su aspecto se asemeja a la harina de castañas. Su reconocimiento es facilísimo al microscopio; la harina fósil está compuesta por esqueletos de diatomeas de diversa forma, no siendo atacados, además, por los ácidos enérgicos.

Antes de hacer algunas indicaciones sobre el exámen microscópico de la harina, sera conveniente dar una idea de lo que es el grano de trigo, y hablar de sus cubiertas y su contenido, supuesto que, sin conocerlo detenidamente, no podremos hacer comparaciones con la fécula proveniente de otros granos o portes vegetales. El estudio al microscopio es, pues, difícil y entretenido, pero puede darnos indicaciones de mucha importancia, como hemos de ver más adelante, ayudados tambien de reactivos químicos.

El grano de trigo, como el de los demás cereales, es un verdadero fruto, en cuyo interior está la semilla, de modo que hasta llegar a ésta donde está la fécula o almidón, tenemos que separar seis capas de tejido. A esta clase de frutos secos se les designa en botánica con el nombre de cariópside,

Cada una de estas capas tiene su constitución histológica propia, y para estudiarlas, reblandeciéndolas, se colocan los granos, durante dos o tres horas, en un tubo con agua caliente a una temperatura de 55-60°, haciendo después cortes finos por medio de navajas de las usadas en histología, poniendo antes el grano entre dos pedazos de médula de saúco para sostenerlo y ejecutar mejor la operación.

(*Continuará*)

Generales

Se encuentra en Barcelona el Excmo. señor Marqués de Alhucemas, ex-Presidente del Consejo de Ministros.

También pasan unos días en la Condal Ciudad don Juan de la Cierva, don Antonio Goicochea, don Alejandro Lerroux y el ex-Presidente del Consejo señor Conde de Bugallal.

El pròximo día 24, festividad de San Martirián celebrará su fiesta onomástica nuestro querido amigo el ilustre ex-alcalde de Bañolas don Martirián Butiñá.

Le deseamos muchas felicidades.

Sería de desear que la Compañia del ferrocarril de Olot a Gerona, diera satisfacción a los deseos de los que lo utilizan, suprimiendo el tan contínuo como molesto traqueteo de sus coches, ya por defecto de estos, ora por el mal estado de la vía. Y esa elemental consideración a los viajeros que utilizan la línea, algo descuidada, beneficiaría a la Compañía evitando que los molestados utilicen otros sistemas de tracción.

El día 25 del corriente mes se celebrará en San Juan de las Abadesas la subasta de los aprovechamientos forestales de los montes comunales.

La Comisión provincial de Monumentos ha designado al arquitecto don Emilio Blanch para tomar parte en el jurado de otorgacion de premios entre los propietarios de los edificios construídos en territorios de esta Cámara de la Propiedad Urbana.

Se ha dispuesto que se conceda licencia cuatrimestral a las clases de tropa de los cuerpos de la península, Baleares y Canarias que pertenezcan al primer llamamiento del reemplazo de 1928 o agregados al mismo, así como los prófugos y desertores acogidos a indulto o que se les haya levantado la nota de prófugos.

Terminados los trabajos de construcción de los puentes metálicos construídos sobre los ríos Ter y Fluviá por la Compañía de M. Z. A., los pasados días 15 y 16 se efectuaron las pruebas oficiales.

A tal efecto la Compañia dispuso que circulase por los expresados puentes un tren de pruebas con el máximo de carga, y, según nuestros informes, dieron excelentes resultados las pruebas.

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 Alvarez 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.

(c) Ministerio de Cultura 2005