

cae por una canal á una cuba.

Las heces se hechan á otra tina mas pequeña en camas cubiertas cada una por una delgada capa de paja larga de trigo y se someten á la fuerte presión de un enorme torno ó prensa, que gira bajo la irresistible fuerza de cuatro hombres provistos de una palanca.

Puesto todo el jugo en cubas abiertas, viene la fermentación alcohólica, que suele durar cerca de tres meses, y se coloca en seguida en toneles cerrados, donde se produce otra fermentación secundaria, que casi siempre suele prolongarse hasta seis meses ó más.

Cuando está bien clarificada, se mete en botellas, no solo con el fin de poderla conservar largo tiempo, sino porque se vuelve más espirituosa y de un sabor mucho más agradable, pero procurando hacer esta operación con esmero, dejando llenas las botellas por espacio de 24 horas antes de ponerlas el corcho.

Durante los seis primeros meses, todas las sidras pecan de dulzor y no conviene beberlas, porque son pesadas, flatulentas y difíciles de digerir, pero á medida que avanza la fermentación secundaria, se vuelven un poco picantes, gaseosas, de fácil digestión, más nutritivas, y según el Dr. Deslandes (*Manual de higiene pública y privada*, página 383), aumentan considerablemente la leche á las nodrizas.

Las mejores sidras se hacen con manzanas amargas ó agrias, mezcladas á una pequeña cantidad de dulces; cuanto más agua contienen, más y mejor sidra producen.

La experiencia viene probándonos que la sidra de manzanas tardías puede conservarse tres, cuatro, y hasta seis años; pero es necesario embotellarla y tenerla en una bodega á la temperatura de sobre cero, porque se hielá facilmente, y una vez helada puede considerarse completamente perdida.

La bebida de peras se prepara como la sidra, pero en cantidad mucho más pequeña; es menos nutritiva, mas irritante, emborracha con mas facilidad que la sidra, y se le atribuye una acción peligrosa, sobre el sistema nervioso.

Las peras producen casi la

mitad menos de jugo que las manzanas, y es mucho mas azucarado; razón por la que la bebida de peras de primera calidad, colocada en botellas, despues de una buena preparación, se vuelve vinosa, con mucha espuma, y facilmente se la confunde con los vinos ligeros de Champaña.

Estas dos clases de bebidas contienen siempre menos alcohol que los vinos.

Adulteracion de alimentos.

Segun leemos en «El Día,» son interesantes los resultados obtenidos en el laboratorio químico municipal de Madrid. Los productos analizados lo han sido, unos por orden de las autoridades, otros á instancias de particulares y algunos por iniciativa del mismo laboratorio.

Durante el mes de Febrero se han analizado cuatro muestras de pan, diez de vino, seis de leche, diez de chocolate, siete de café, seis de aceites, cuatro de cervezas y cinco de verduras en conserva.

Se han reconocido además diez y ocho muestras de petróleo y una de polvos de arroz.

Las cuatro muestras de pan han resultado de buena calidad, pero faltas de peso en cantidades que variaban del 1 al 7 por 100.

De los diez vinos, tres resultaron adulterados con excesiva cantidad de agua y más de cuatro gramos de sulfato potásico (sal purgante) procedente del enyesado practicado en los mismos vinos ó en los mostos de donde proceden; otras tres muestras han resultado también con menos de 10 grados de alcohol y poco extracto; es decir, aguados; solo cuatro eran de buena calidad.

De las seis leches analizadas ninguna resultó con su composición normal. Cinco estaban desnatadas y muy aguadas, la sexta también aguada y ligeramente desnatada.

Ninguno de los diez chocolates reconocidos ha resultado puro; esto es, compuesto de pasta de cacao y azúcar solamente. Las materias que más generalmente se encuentran constituyendo la adulteración, son féculas de trigo y de judías y grasas animales.

De los siete cafés que han sido

reconocidos, cuatro eran puros. Una muestra, denominada café de Paris, ha resultado estar constituida de gran parte de achicoria, algo de centeno y un poco de café. Otra muestra presentada como café de achicorias, contenía en efecto esta raíz y legumbres tostadas. Una materia vendida como sucedáneo del café, resulta ser centeno tostado; y por último, un café que se expende con el nombre de café de bellotas, no contiene más que féculas de bellotas tostadas.

De los seis aceites reconocidos dos resultaron rancios y los cuatro en buen estado y sin mezcla de otros aceites.

En las cuatro cervezas examinadas no se ha encontrado adulteración.

De las cinco muestras de verduras en conserva que se han examinado, una sola, de procedencia española, se ha encontrado buena. Las otras cuatro, extranjeras, contenían, aunque en muy pequeña cantidad, sulfato de cobre para conservarles el color.

Los ensayos practicados con los petróleos dan lugar á consecuencias muy graves: ninguna de las diez y ocho muestras examinadas resulta admisible, pues que todas resultan mezclas de petróleo con gasolina, siendo el punto de inflamabilidad en casi todas inferior á treinta grados, mientras en Francia no se tolera la venta de un petróleo cuando se inflama antes de los treinta y cinco grados. Así se explican los frecuentes accidentes que ocurren.

El cosmético analizado se expendía con el nombre de *polvos de arroz*, y del ensayo practicado resultó que no contenía absolutamente nada de arroz, estando formado por almidón de trigo y más de 20 por 100 de talco pulverizado.

Como se vé, vive uno de milagro. Todo se adultera, todo se falsifica, sin temor ni reparo de atentar contra la salud del prójimo. Si en San Sebastian se hiciesen análogos análisis á los hechos en Madrid, estamos seguros que habian de aparecer adulteraciones, en los alimentos y bebidas, más desastrosas aun que las que han resultado en la Corte, y eso que como se vé, no son pequeñas. En tiempos atrás

esas adulteraciones solo se atribuían á los taberneros; pero ahora éstos son niños de teta comparados con otros *industriales*.

Llamamos la atención del señor alcalde y del ayuntamiento sobre este asunto, pues bien merece que la fijen, siendo, como es, de tantísima importancia, el que los alimentos y bebidas se expendan sin adulteraciones que, más ó menos lentamente, destruyen la salud.

La Memoria presentada á la Diputación de esta provincia, en la reunión ordinaria celebrada por la misma el día 1.º contiene un párrafo que dice así:

Si en tiempos de grata memoria para todo vascongado supo Guipúzcoa colocarse á gran altura en el orden administrativo, procura en las circunstancias que ahora atraviesa conservar el renombre que entonces alcanzó, atendiendo con solicitud, en la medida de sus fuerzas, á todos los ramos de verdadera importancia y poniendo especial empeño en que no resulten estériles los sacrificios, ya que no cabe prescindir de exigirlos despues del grave suceso que vino á alterar el modo de ser antiquísimo de este país, digno de mejor suerte. Y es un hecho, que se llenan con regularidad, servicios que tienen por objeto la comodidad de los habitantes de la Provincia y el fomento de sus intereses morales y materiales; que la Beneficencia y la Instrucción se encuentran bien atendidas y que no se dan el olvido las obras públicas, ni se abandona la conversacion de las mismas.

Dice la Memoria, en prueba de lo expuesto, que se han abierto al servicio público el camino vecinal que une á Lezo y Pasages de San Juan y el que partiendo de la carretera general, en la parte Norte de la población de Hernani termina por ahora en el barrio de Ereñozu de aquella villa; se han subastado dos trozos del camino vecinal de Tolo á Berastegui y se hallan en estudio el de Guetaria á Zumaya, otro de Erroyondo al confín de Navarra.

Las obras de construcción y de reparación del puente de Orio, sobre el rio Oris, continúan adelantando, esperándose colocar, en todo el mes actual ó á principios del que viene, los tramos de hierro construidos por una acreditada casa belga.