

LA JUVENTUD TORRALBENA

Periódico semanal, independiente, defensor de los intereses agrícolas, industriales y mercantiles, literario y noticiero.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN.

	Pesetas
Trimestre	1'25
Semestre	2'25
Año	4'50
Número suelto	0'10
Idem atrasado	0'20

Pago anticipado.

Administrador: D. Juan José Gómez Salcedo.

Toda la correspondencia de Redacción, a nombre de D. Ramón Ruiz Sevillano, y la de Administración al Administrador de este periódico.

SE PUBLICA LOS SÁBADOS

Redacción y Administración: en la Santa Ana núm. 10.

Anuncios y comunicados a precios convencionales.

Se considerará suscriptor, todo el que recibiendo dos números no los devuelva.

No se devuelven originales.

Centros de suscripciones en la Redacción y domicilios de nuestros corresponsales.

ENSEÑANZA Y RELIGIÓN

Necesitadas las futuras generaciones de hombres vigorosos, que con ardimiento, con fé, prosigan por la senda emprendida de la cultura y de la civilización, nada puede presentarse tan árduo y escabroso para el logro de ese fin como la educación que ha de dárseles.

Desgraciadamente hoy, por muy diversas circunstancias, nos hallamos en un todo colocados diametralmente opuestos para poder conseguir que esas futuras generaciones, sean dignas continuadoras de los beneficiosos esfuerzos, que la actual hace en bien de la humanidad. No por eso quiere decirse que se tema la corrupción aún en mayor grado, lo cual no es dable, no; lo que es de temer es que siga por donde hoy vamos, influidos por los modernismos, en el camino del mal, del materialismo, de la incredulidad y de la falta de fé.

Hemos adelantado mucho, muchísimo, desde mediados del siglo actual, próximo a finalizar: visibles son los progresos alcanzados por la ciencia en todos los ramos del saber humano; pero al paso que se van imponiendo nuevas teorías, vemos que lamentablemente, deja mucho que desear, por considerarla como cosa secundaria y de ningún valor, la educación tanto moral como física, rodeada de ese medio ambiente pernicioso y fatal de decadencia y de positivismo.

Dolorosa es la evidencia de esa aseveración, pero más dolorosos aún, serán sus efectos si á ello no se pone pronto remedio, normalizando la educación y basándola sobre los sólidos principios de la religión cristiana.

Bajo ella vivieron nuestros mayores, y acometieron aquellas empresas que demuestran incontestablemente la fé que las guiaba. Escudados en ella se for-

maron las célebres cruzadas de imperecederos recuerdos; el rey Pelayo con un puñado de hombres supo sostenerse en Covadonga con inmarcesibles glorias, para que sus sucesores, llevando por lema su Dios y su Rey, reconquistaran palmo á palmo el terreno perdido...

Isabel la Católica auxilió á Colón porque su fé en Dios, su amor á la humanidad así se lo demandaban...

Mil ejemplos pudieran citarse, de los que nuestra gloriosa historia está llena, y entonces, no había excépticos, no existían las doctrinas nuevas y malsanas que hoy roen poco á poco y minan con infatigable esfuerzo, digno de mejor causa, á nuestra decadente sociedad.

(Concluirá.)

Revista de Agricultura, Industria y Comercio

DEL ACEITE DE OLIVAS.

Nada me parece tan oportuno, como empezar esta Revista por el asunto que más llama ahora la atención de nuestros labradores é industriales. Me refiero, no sólo á la elaboración del aceite de olivas, sino también á los medios de que la ciencia se vale para conocer sus diversas falsificaciones. Pero antes de comenzar dicho trabajo, haré saber á mis lectores, que sólo contando con su benevolencia, me atreveré á exponer mis modestísimos conocimientos, sobre un asunto que de tanta importancia es. Teniendo, pues, de mi parte á los que me lean, no vacilo ya en dar comienzo á mi asignada tarea.

Empezaré diciendo que están comprendidas bajo el nombre genérico de *aceites*, ciertas sustancias, que al tacto son untuosas, y que al caer sobre el papel y los tejidos producen en ellos una mancha. Se extraen los aceites de animales y de vegetales; y son comunes á todos ellos las siguientes propiedades: Mantenerse líquidos á la temperatura ordinaria, ser combustibles y más ligeros que el agua, no pudiendo, por tanto, ha-

er que se disuelvan en dicho líquido; aunque sí son solubles entre sí. Estos productos, según su menor ó mayor grado de estabilidad, divídense en *volátiles* y *fixas* y á este último orden pertenece el aceite de olivas, que es el más importante de todos los que se elaboran, tanto por su abundancia, como por su exquisita calidad y agradable sabor.

Como el aceite es un compuesto de *oleina* y de *margarina*, diré que estos dos principios no se encuentran mezclados en él por iguales partes; sino que en 100 partes de *aceite*, se hallan 72 de *oleina* y 28 de *margarina*. El primer principio es la parte líquida del aceite, y el segundo es su parte sólida, que lo llega a ser, cuando la temperatura del aceite es inferior á 4°.

No quiero pasar más adelante, aunque las supongo por todos conocidas, sin decir, que las operaciones necesarias para que el aceite tenga condiciones para la venta, son: El *entrojado*, *molienda*, *prensado*, *clarificación* y *conservación*.

Como después de obtenidos los aceites no resultan todos de una misma calidad, en el comercio, según su mejor elaboración, están clasificados en *aceites refinados*, *aceites comestibles*, *aceites comunes* y *bórras de aceite*.

El aceite de olivas está muy expuesto á sufrir alteraciones si no se encuentra muy bien conservado. Esta sustancia se altera fácilmente al contacto del aire; pues tiene la propiedad de absorber el oxígeno, con lo que se hace más espesa, al mismo tiempo que este gas, promoviendo en alto grado la acción de la materia nitrogenada, que tiene el aceite, aunque en escasa cantidad, hace que en él aparezca una especie de fermentación, que espresamente la que dá lugar á su enranciamiento. Si el aceite presenta una gran superficie, la absorción del oxígeno, es entonces tan rápida, que muy bien puede suceder que se inflame, si la temperatura desarrollada es suficiente para producir este fenómeno. Hay algunos aceites, que cuando se enrancian, se solidifican, como el de *linaza*, *nueces*, etc.; pero el de olivas adquiere esta propiedad sin variar de estado, y se reconoce muy bien

si está alterado por el olor y sabor característicos, que de él se desprenden. Otra de las causas capaces de producir alteración en el aceite, es la materia de que esté compuesta la vasija en que se halle aquel contenido. Cuando se conserva en recipientes de plomo, el aceite disuelve parte de este metal, es mucho más claro y no tiene olor desagradable; pero en cambio adquiere propiedades venenosas. Cuando son las vasijas de cobre, con este metal adquiere el aceite un color bastante verde, un sabor que desagrade, comunicándole, al mismo tiempo, propiedades eméticas.

Para evitar estas alteraciones, es lo más conveniente, que las vasijas se conserven perfectamente cerradas, y estén hechas de *hojas de lata*, ó en su defecto, de cualquier clase de madera.

JUAN JOSÉ GÓMEZ SALCEDO.

(Se continuará)

Nuestro distinguido paisano é ilustre escritor D. Inocente Hervás, nos remite las siguientes

NOTAS DE VIAJE

Ni se visita á Cádiz sin experimentar grato placer, ni se aleja sin pena. Es una población culta vista de cerca y resulta graciosa al contemplarla de lejos, meciéndose sobre las olas del Océano. Pero en vano se busca la vida, las inmensas riquezas y el movimiento que las flotas de la joven América aportaban á sus muelles. Una serie no interrumpida de torpezas y felonías solapadas, que no han terminado aún, concluyeron con nuestra dominación en aquel vasto continente, y la hermosa y sonriente Cádiz, emporio del comercio, yace triste y solitaria, como viviendo sólo del recuerdo de su pasado esplendor y grandeza.

El *Pielago* zarpó de la grandiosa bahía á las 7 en punto de la mañana, con buen tiempo; pero no sin que la marea nos hiciera temer, la lucha con el furioso Levante, azote de aquellas playas. No se hizo esperar, y encrespando las agitadas olas y pillando las corrientes al barco de través, dábanle horribles bandazos, que le obligaban á gallardear más