

# 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, á nombre de D. Ramón Ruiz Sevillano, y la de Administración al Administrador de este periódico.

**SE PUBLICA LOS SÁBADOS**

Redacción y Administración: calle de Santa Ana núm. 10.

Anuncios y comunicados á 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

(Continuación).

En la generalidad de los centros de enseñanza se enseñan muchas ciencias, muchas artes, pero no se educa en la moral y en la religión á nadie. Respecto á un asunto tan esencial y desde luego trascendental para nuestras costumbres, parece haber tomado como de común acuerdo, la ambigüedad, dejando un claro obscuro, difícil de definir, cuando precisamente la experiencia nos demuestra todo lo contrario.

Capitalísimo es, que á los niños que desde los seis años, edad en que empieza su educación, se les inculque la religión cristiana, sin esfuerzos, acostumbrándoles á que practiquen el bien, y que en su imaginación viva por convicción, el amor al prójimo y la caridad inagotable, acompañada de esa fé purísima, manantial inagotable y hermosísimo, donde han bebido los mártires del cristianismo.

Cimentada así la educación, no por eso debe descuidarse; al desarrollo físico, sigue el intelectual, el más peligroso.

Entonces es cuando con mayor número de datos puede completarse su educación moral, apartándole de los centros de corrupción, no por que los ignore, sino porque sus ideas, su constitución, por así decirlo, se lo vedan.

Nulos resultarían los esfuerzos de uno, pero los de muchos, naturalmente tienen que pesar sobre la balanza inclinándola de su parte. Educados con constancia suma en los principios de la religión y de la moral cristiana, se obtendrán los hombres de fé, de corazón, amantes de su hogar y de su patria, de que desdichadamente hoy carecemos.

No poco han influido para esas nuevas teorías, la lectura de ciertos escritos á los que tan dados

son algunos autores de actualidad. Hombres que careciendo de verdadero sentido práctico, faltos de moral, creyéndose superiores á los demás en sus opiniones, siembran la semilla del mal con ardimiento, y como quiera que la juventud actual ignora esa educación, se inclina siempre por temperamento á abrazar doctrinas del más fatal convencionalismo.

Es necesario de todo punto desterrar esa clase de publicaciones. Acaso, las novelas, tratados y periódicos del más depravado gusto, no han influido grandemente en la comisión de ciertos delitos? Mucho; en cambio las publicaciones religiosas y morales, han dejado de leerse, la generalidad las considera de poco ó ningún valor.

¡Gran error! Las lecturas edificantes constituyen hoy una verdadera plaga. Debe dedicarse preferente atención, pues, á la propaganda de aquéllas que tiendan á un fin moral, de las que apartándose del vicioso centro en que se hallan colocadas sirvan como un lenitivo á los sufrimientos morales á que está sugeto nuestro pobre espíritu. Ellos harán renacer la fé y la esperanza en Dios, del que en medio de las fatigas de la vida, no comprenden nada de eso porque no se lo han enseñado, porque su educación ha sido muy diferente, no sabiendo llevar con resignación los dolorosos trances de esta existencia fugaz y misera.

(Concluirá.)

## Revista de Agricultura, Industria y Comercio

### Falsificaciones del Aceite de Olivas (Conclusión).

Ya que en el número anterior hablé de las alteraciones á que estaba expuesto el aceite de olivas, tócame en este, decir algo de las falsificaciones, que más comunmente se introducen en él.

El producto de que me vengo ocu-

pando se falsifica, por lo general, por medio de otro aceite de procedencia animal, ó ya por un aceite secante, ó bien por un aceite graso. Expondremos con la mayor claridad los medios de reconocer estas falsificaciones.

Cuando el aceite de olivas está adulterado ó falsificado por medio de otro aceite de origen animal, el procedimiento que se emplea para reconocer esta falsificación es bien sencillo. Redúcese á poner en contacto con el aceite el cloro; pues este gas tiene la propiedad de obrar de manera distinta sobre los aceites animales y los de origen vegetal; á estos últimos no hace más que decolorarlos algún tanto; al paso que á los primeros les hace tomar un color pardo oscuro,

El aceite de olivas siendo puro, tiene la propiedad de disolverse completamente en el éter, mientras que si se le mezcla otro aceite de origen animal, no se disolverá del todo en el éter, sino que formará una especie de solución lechosa.

Cuando el aceite de olivas está falsificado por otro aceite secante, el medio que se emplea para reconocer esta falsificación, es el siguiente: Se bate el aceite con nitrato ácido de mercurio, que se prepara disolviendo á la temperatura ordinaria, en 7'5 partes de ácido nítrico á 38° Beaumé 6 partes de mercurio. En la disolución que de esta forma se obtiene, se halla un exceso de ácido nítrico, algo de ácido hiponítrico, nitrato mercurioso y nitrato mercúrico. Se toman 36 gramos del aceite que se vá á ensayar y 8 gramos del reactivo dicho, se mezclan, y luego se agita la mezcla durante dos horas.

Después se lleva á un sitio fresco, y al cabo de 24 horas se observa la consistencia del aceite. Veamos ahora lo que resulta, al finalizar este tiempo con el aceite de olivas puro, con un aceite secante, y con el aceite de olivas mezclado con un aceite secante. El aceite de olivas, siendo puro, pasa por completo al estado sólido; el aceite secante permanece líquido; y la mezcla de aceite de olivas puro con un aceite secante, deja en la superficie un volumen de aceite líquido, que está en proporción con el aceite secante, que la mezcla

contiene. Este procedimiento ideado por Poutet, presenta un ligero inconveniente, cual es, que el reactivo propuesto debe emplearse inmediatamente después de preparado, para que produzca el efecto que se desea.

Prunier evita esto, preparando el reactivo en contacto con el aceite, para lo cual, en un vaso de precipitar, mezcla con 2'50 gramos de ácido nítrico á 38° Beaumé, 54 gramos del aceite que se pretende ensayar, y 2 gramos de mercurio. La mezcla resultante se agita por espacio de dos horas, luego que el mercurio haya desaparecido, se coloca á una temperatura baja, y si al cabo de 24 horas se ha solidificado la masa completamente, se puede asegurar, que el aceite es puro.

Para conocer si el aceite de olivas se halla falsificado por un aceite graso, daremos á conocer algunas reacciones procedentes de la acción de los álcalis y de los ácidos.

*Acción de una legía de sosa de un peso específico igual á 1'340:* Para 5 partes de aceite se toma una de esta legía; se ponen en un tubo de ensayo, y después, la mezcla que resulta se hierve. Si el aceite de olivas está adulterado por un aceite de pescado toma un color rojo; si es de cañamones dará un jabón duro y de color amarillento; y si es de linaza producirá una especie de jabón blando.

*Acción del ácido nítrico de una densidad igual á 1'180:* Se emplea mezclando 5 partes de aceite con una del dicho reactivo; se agita con fuerza la mezcla, después se la deja en reposo durante cinco minutos, y el aceite de olivas dá un color verde bastante limpio.

*Acción del ácido sulfúrico de una densidad igual á 1'475:* Se mezclan en un tubo de ensayo con 5 volúmenes de aceite uno de ácido sulfúrico, y se deja reposar la mezcla diez minutos. Si el aceite de olivas está falsificado por el aceite de linaza, éste toma un color verde bastante intenso; si está adulterado por aceites de pescados, estos últimos se colorean de un rojo subido.

Estos son, pues, los principales medios con que cuenta la ciencia para descubrir las diversas falsificaciones del aceite de olivas, los cuales he