

Le questioni d'attualità

LA SACCARINA

La saccarina è una sostanza artificiale, che è estremamente dolce e quindi può sostituire fino ad un certo punto le sostanze zuccherine, che si vengono tolte dalla natura. La preparazione di essa, mediante certi derivati del catrame, costituisce uno dei trionfi della chimica industriale contemporanea.

Essa è una polvere bianca, cristallina, inodore. Il suo sapore è dolcissimo. Non possiede ancora un metodo preciso e veramente scientifico, con cui misurare il grado di dolcezza di una data sostanza: ma con mezzi empirici si è constatato che la saccarina è dolce circa cinquecento volte più che lo zucchero.

Nella pratica le cose vanno diversamente. E' ancor difficile ottenere la saccarina allo stato puro: la saccarina del commercio è costituita in realtà da una miscela di saccarina pura con altre sostanze perfettamente insapore: la proporzione della saccarina pura in questa miscela ben di rado supera il 50%, e il più spesso ne sta al di sotto. Ma ciò non reca seco alcun inconveniente grave, poiché dato l'enorme potere dolcificante della saccarina le dosi utili di essa sono così poco voluminose che praticamente sarebbe impossibile di maneggiarle: vi immaginate voi l'imbarazzo di una signora, che facendo ai suoi ospiti gli onori del "five o'clock", abituata com'è a dosare in una o due "zollette" lo zucchero da mettere in ciascuna tazza di thé sia ridotta invece a dosare la saccarina ad uno o due centigrammi, cioè a quantità appena visibili? Si capisce dunque come l'industria si preoccupi ben di rado di preparare della saccarina assolutamente pura; il preparato, che vien messo in commercio comunemente, è in forma di pastiglie dosate a due o tre centigrammi di saccarina pura non più. E una di queste pastiglie corrispondente appunto come potere dolcificante ad un "quadretto" o, come si suol dire, ad una "zolletta" di zucchero di buona qualità.

La saccarina, dicono i trattati di chimica, non è molto solubile nell'acqua fredda. A causa di questa fama di poca solubilità è invalso l'uso di far entrare nella preparazione delle pastiglie di saccarina del commercio una certa quantità di bicarbonato sodico: l'aggiunta di questa sostanza per eccellenza alcalina, avrebbe il vantaggio di aumentare il grado di solubilità della saccarina. Ciò è perfettamente vero dal punto di vista teorico, ma dal punto di vista pratico ha ben poca importanza, poiché le dosi utili di saccarina sono estremamente piccole e quindi vengono sempre ingerite miste ad una quantità di liquido capace di scioglierle completamente. Infatti una parte di saccarina è solubile in trenta parti circa d'acqua bollente e in trecento parti circa di acqua fredda, quindi una pastiglia di saccarina del commercio per essere sciolta completamente vuole una quantità di acqua fredda di tre o quattro grammi, cioè una quantità che riempie a mala pena un piccolo cucchiaino. Non c'è dunque timore che essa si sciolga imperfettamente in una tazza di caffè o di thé, che corrisponde di solito a parecchie decine di grammi di liquido.

Il sapore dolce è una proprietà così caratteristica della saccarina pura, che vien fatto servire anche dai tecnici come mezzo per saggiare il grado di purezza della sostanza. Cioè un centigrammo disciolto in un litro d'acqua deve ancora impartire alla soluzione un sapore dolce ben manifesto. Ma non si tratta di un sapore nettamente dolce, come quello ad esempio del miele o dello zucchero di buona qualità:

sibbene vi va unita una sfumatura estranea, indefinibile, che pur non essendo veramente sgradevole fa sì che ad alcuni individui l'uso della saccarina venga presto a noia. Esistono però a questo proposito delle differenze individuali assai grandi ed è certo che in molti casi di malattia, in cui la saccarina viene a sostituire le sostanze zuccherine naturali in modo completo, per prescrizione medica, il paziente quando si sia persuaso una volta per sempre che nell'interesse della cura deve rinunciare alla scelta, dopo un certo tempo si abitua benissimo anche al prodotto artificiale.

Il quale ha pure — esempio raro fra i prodotti artificiali suscettibili di applicazioni mediche — il gran vantaggio di essere perfettamente innocuo, almeno nelle dosi cosiddette terapeutiche, le quali naturalmente sono le sole a venire in questione nel campo pratico. Le ricerche di farmacologia hanno dimostrato che la saccarina ingerita viene eliminata ancora come tale senz'aver subito durante il suo passaggio pel nostro organismo alcuna alterazione nella sua composizione e senz'aver esercitato sui vari succhi o tessuti, con cui viene a contatto, alcuna azione apprezzabile. E' questo un modo di comportamento veramente ideale, che spiega come non abbia suscitato opposizione da parte dei medici l'impiego di essa neppure nel diabete, ch'è una malattia nella quale l'andamento delle azioni e delle reazioni chimiche nell'organo sorvegliato assai d'avvicino.

Finora l'uso della saccarina è stato confinato al campo della medicina: nei malati di diabete nei quali lo zucchero non viene più assimilato a dovere da parte dell'organismo, la saccarina serve benissimo a sostituire questa sostanza. La sostituzione naturalmente ha luogo rispetto alle qualità voluttuarie dello zucchero, non già rispetto alle sue qualità nutritive; il valore alimentare della saccarina essendo zero. Tuttavia la portata economica di ogni provvedimento, che favorisca la produzione e il consumo della saccarina, è evidente. Anzi tutto la saccarina ha un prezzo relativamente basso, assai minore — a parità di potere dolcificante — di quello dello zucchero, perciò la sua sostituzione allo zucchero costituisce un risparmio diretto di denaro. Inoltre la fabbricazione dello zucchero in Italia assorbe una grandissima quantità di prodotti agricoli di valore alimentare grandissimo, quali specialmente la barbabietola. Perciò ad una limitazione di essa corrisponderà un alleviamento delle condizioni di mercato di questi prodotti, con grande vantaggio dei consumatori e specialmente di quelli appartenenti alle classi meno abbienti.

Infine le proprietà igieniche dello zucchero industriale sono sensibilmente minori di quelle delle materie naturali donde esso deriva, sicché anche per questa ragione una limitazione del consumo di esso non sarà un gran danno. A questo proposito il larghissimo uso che se ne fa in Inghilterra (40 kg. all'anno pro capite) risulta certamente dannoso, in quanto favorisce la diffusione di varie malattie, quali il diabete e certe malattie lente del fegato e dell'intestino.

Dottor Ry.

FORZATI FELICI

I viaggiatori che hanno visitato i penitenziari francesi della Guiana e della Nuova Caledonia, non sono riusciti ancora a mettersi d'accordo circa la vita che ivi conducono i condannati ai lavori forzati. Alcuni affermano che si sta meglio laggiù che a Parigi, mentre altri giurano su di una versione perfettamente opposta. Finalmente, per studiare la questione fu nominata recentemente una commissione che si è pronunciata dopo un esame dei rapporti ufficiali delle amministrazioni dei penitenziari. Risulta della relazione che i forzati vivono in una libertà quasi completa, e i lavori sono così poco forzati che quasi non esistono. Si vedono i condannati lungo le strade che essi dovrebbero pavimentare e all'ombra delle foreste che dovrebbero radere al suolo, intenti tranquillamente a fumare ed a giuocare. Quasi sempre sono armati di coltello o di rivoltella, e vendono ai visitatori mille oggetti che presuppongono il possesso di utensili e di una materia prima. Non mancano mai di denaro, ricevono quotidianamente delle razioni di caffè, di tabacco e di vino e sono nutriti assai meglio degli stessi soldati coloniali. Quando vogliono accrescere il loro gruzzolo, si recano a lavorare presso i coloni delle vicinanze. Con i guardiani le parti sono invertite: sono le guardie che tmano i forzati, e questi di tanto in tanto assassinano qualche graduato per mantener alto il prestigio.

CAVI SOTTOMARINI

La lunghezza totale dei cavi sottomarini che riposano sul fondo del mare, a cominciare dall'anno in cui essi furono introdotti, cioè dal 1857, sarebbe sufficiente a collegare la Terra con la Luna. Nei paraggi in cui il mare è profondo circa tre miglia, e il piroscalo che sta lavorando alla posa di un cavo procede a velocità regolare, passano più di due ore e mezza prima che il cavo dalla superficie raggiunga il fondo del mare. E nel momento in cui il cavo termina la sua discesa, il piroscalo si è già allontanato di venticinque miglia.

Bell Phone, Walnut 64-21

ANDREA TRAVASCIO

— SALOON

Birra della Migliore Qualità

Esteso Assortimento di Vini e Liquori

Importati e Domestici

SIGARI FINISSIMI

Lunch caldo ogni giorno dalle 11 a. m. all'1 p. m.

1028 So. 9th Street Philadelphia, Pa.

LOGGIA ROMA INTANGIBILE N. 49

Ordine Indipendente Figli d'Italia

Sedute ordinarie alla terza domenica di

ogni mese — Sala Turchi, 809 So. 11th Street.

GROSSERIA ITALIANA
TOBIA OLIVASTRI
64th & Callowhill Sts. W. Philadelphia, Pa.
Noi vendiamo generi domestici ed importati delle migliori marche
Prosciutti, Salami, Formaggi, Olio d'Olive,
Ricotte salate, Caciocavalli e Provoloni
Prezzi da non temere concorrenza

GUIDO D'AMBROSIO
General Merchandise
331 No. 64th Street W. Philadelphia, Pa.
I nostri articoli sono sempre garantiti di prima qualità, mentre pratichiamo prezzi veramente bassi

AVANTI MACARONI BRAND
La migliore esistente nel mercato
G. LOMBARDO
501 Catharine Street Philadelphia, Pa.
Agenzia Commerciale Messina

AGENZIA DEL GRAN SASSO
G. DE ANTONIIS
1004 Christian Street Philadelphia, Pa.
Agente dell'American Express Co.
Vaglia Postali e Telegrafici - Atti Notarili
Biglietti d'Imbarco con tutte le linee di Navigazione

DR. OTTAVIO MONTICELLI
9th & Washington Ave. Philadelphia, Pa.

GIANNONE'S HOTEL & RESTAURANT
S. W. Cor. 8th & Fitzwater Streets
Philadelphia, Pa.
Cucina prettamente Italiana - Sale per Ban-
chetti e per convegni privati e famigliari
— Servizio soddisfacente —

Per tutte le marche di vino "Chianti" preferite sempre quella "Mirafiori". E'

la migliore fra tutte

In vendita presso la grande Bottiglieria

JOHN DI FILIPPO

311th Street Philadelphia, Pa.

Vino Gragnano

Schemm's & Tannhaeuser Beers

Philadelphia Macaroni
Factory

11th & Catharine St. Philadelphia, Pa.

Produzione di paste alimentari

di pura semola

Real Estate Steamship Agent

ANGELO CUSANO

Compra, vende ed affitta Case per conto di terzi — Procura denaro per prima e seconda ipoteca — Assicura proprietà, Forniture, Vettrine, ecc. — Redige qualsiasi atto Notarile — Cura cause civili e penali.

ORDERS TAKEN FOR COAL

on cash or at easy payments

1610 So. 17th St. Philadelphia, Pa.

Fate una visita al
BAR SALVATORE SANSONO
1520 Passyunk Ave. Philadelphia, Pa.
Sarete serviti meglio di qualsiasi altro posto Vini, Birre e Liquori delle migliori qualità Il Bar Sansò viene da tutti chiamato "Il Ritrovo dei Buoni Amici"

GRANDE LIBRERIA E CARTOLERIA
GIUSEPPE MASI
Agenzia Giornalistica — Legatoria — Calendari — Cartoline Illustrate
Vendita all'ingrosso ed al minuto — Grande sconto ai rivenditori — Si spedisce Catalogo gratis dietro invio di 10c. per spese post.
827 Christian St. Philadelphia, Pa.

BANCA TOCCI
89 Park Street New York, N. Y.

L. SCARICAMAZZA
MERCANTE SARTEO
1151 So. 11th Street Philadelphia, Pa.

AGOSTINO CORLETO
Agente Generale delle Compagnie di Navigazione "Fabre" Line and Anchor Line Vapori celerissimi — Eccellenti comodità a bordo — Prezzi bassi e servizio esatto
Vaglia Postali e Telegrafici - Atti Notarili
900 So. 8th Street 800 Christian St. Philadelphia, Pa.

Bell Phone, Dickinson 1136
FIRE AND TITLE INSURANCE
Mortgages Negotiated

THOMAS DESCANO
REAL ESTATE BROKER
1444 So. 16th Street Philadelphia, Pa.

Rents and Interest Collected - Conveyancing
Aperto tutte le sere fino alle 9