

VARIETADES.

LA SUSTANCIA MÁS FÉTIDA QUE SE CONOCE.

En el periódico *Monde de la Science* se encuentra la siguiente relación: “practicando los Sres. E. Baumann y Fromm en Friburgo de Brisgau algunas investigaciones sobre los derivados orgánicos sulfurados, hicieron reaccionar el hidrógeno sobre el acetón, y obtuvieron, además del trithioacetón, cortas cantidades de un compuesto definido, cristalizado, fijo, $C_{15}H_{28}S_4$. Formóse al mismo tiempo un cuerpo muy volátil, dotado de un olor tan horrible, que el etilmercaptan, el etileno-mercaptan y otros sulfuros volátiles, son perfumes en su comparación. No se ha podido obtener puro este compuesto; pero los mencionados autores no dudan de que es el acetón monosulfurado C_3H_6S . Una ocasión que estos destilaban el producto de la reacción de 100 gramos de acetón con ácido clorhídrico é hidrógeno sulfurado, dispuestos los aparatos de tal manera, que la condensación era perfecta y no hubo pérdida sensible de los productos de la reacción, la atmósfera de todo el circuito próximo de la ciudad se infectó en un radio de más de 700 millas. Cada ensayo verificado con el fin de obtener la sustancia pura ocasionó tal cúmulo de protestas, quejas y griterías, que los autores se vieron en la necesidad de renunciar á sus investigaciones.

BANQUETE ELÉCTRICO.

El club establecido en New York, bajo la denominación de *Franklin Experimental Club*, festejó el primer aniversario de su fundación el 31 de enero último, con un banquete muy especial; pues para divertir á los miembros del club y á los demás convidados, el organizador M. Hammer había preparado una serie de sorpresas eléctricas de lo más curiosas. La sala principal del laboratorio perteneciente al club sirvió para salón de banquete. Esta sala estaba naturalmente iluminada mediante la electricidad, el servicio de los platos se hizo por un ferrocarril eléctrico y las viandas habían sido cocidas también por medio de la electricidad.

En una de las extremidades de la mesa, estaba en pie un autómeta, que representaba á Benjamín Franklin, el cual fonográficamente hizo los cumplimientos de recepción á los convidados, y del mismo modo volvió á tomar la palabra después del primer servicio.

Un gran cornete acústico colocado en el cielo raso, en medio de la sala, hizo oír durante la comida la voz de la señorita Adini, la Marsellesa, un discurso de M. Eiffel y aplausos mezclados con gritos de “viva la Francia”, “viva Carnot”, “viva la República”. Todo esto era la reproducción de inscripciones fonográficas trazadas y obtenidas cerca de dos años antes, en París, en la Exposición Universal de 1889 y muy bien conservadas sin ninguna alteración de los cilindros de cera ó fonogramas.

Una nueva sorpresa, casi siempre eléctrica, entretenía á los convidados después de cada plato. La electricidad había abierto las ostras, cocido los huevos, calentado el punch, tostado el café &. Concluída la comida, una verdadera lluvia de flores cubrió la mesa. Estas flores, montadas sobre tallos de hierro, se habían conservado suspendidas por medio de electroimanes mientras duró la comida, bastó interrumpir el circuito para provocar su caída. Los convidados se levantaron de la mesa al son de una pieza tocada en el piano de la sala vecina y transmitida telefónicamente con gran pureza é intensidad.

A las once terminó la fiesta con las siguientes palabras de Franklin “Acostarse temprano y levantarse temprano, hace al hombre sano opulento y sabio”.

NUEVO PROCEDIMIENTO PARA RECONOCER LAS FALSIFICACIONES DEL ACEITE DE OLIVA.

ÁREA HISTÓRICA
DEL CENTRO DE INFORMACIÓN INTEGRAL

M. R. Brullé ha inventado este procedimiento valiéndose de una disolución de 25 partes de nitrato de plata en 100 de alcohol etílico á 90°.

En un tubo de ensayo se pone 10 centímetros cúbicos del aceite que se quiere analizar y 5 centímetros cúbicos de la solución alcohólica de nitrato de plata, se deja la mezcla en el baño de maría por espacio de media hora, y después se observa lo siguiente.

El aceite de olivas puro, conserva su transparencia y toma un hermoso color verde de prado.

El aceite de cacahuete ó maní presenta un color pardo rojizo.

El de sésamo da una coloración semejante á la del ron, pero muy subido.

El de colza se hace negro y después verde sucio.

El de lino manifiesta un tinte negro rojizo.

El de algodón se hace negro.

El de amapola, negro verdoso.

El de camelina se hace negro; pero inclinándolo el tubo y viéndole al trasluz, ofrece un color rojo de ladrillo.