

LA TARDE DE LORCA

DIARIO DE AVIÓNICOS FUNDADO EN ENERO DE 1909
DIRECTOR: J. LÓPEZ BARNÉS

AÑO XVIII | Redacción: Avenida de la Estación, Letra D. B. J. | Lunes 17 Junio 1926. | Teléfono nú. 90 | Nú. 4.669

¡AL RICO CHAMBI! MIRALLES

Mantecado, Chocolate, Fresa, arroz con leche y Turrón de Jijona. Especialidad en esta clase de helados fabricados al minuto, en garrafa especial, movida por Motor eléctrico. No hay nada más exquisito. Despacho general: Calle Cueto 5.

DE EXÁMENES

EL CENTRO POLITECNICO BRILLANTE RESULTADO

Esperábamos con gran curiosidad el resultado de los exámenes de los alumnos del Centro Politécnico de Enseñanza, establecido en Lorca en Noviembre último. Sabíamos que los profesores de dicho establecimiento docente, entusiastas de la Enseñanza, con fe en la empresa que realizan y bajo una dirección tan acertada y de probada competencia como la del prestigioso Doctor en Sagrada Teología y Derecho Canónico, don Santiago Payá, trabajaban activamente, para que los esfuerzos y sacrificios que los padres realizan en pro de sus hijos, no resultaran inútiles en la prueba a que en Junio son sometidos los estudiantes.

Consciente de su misión este profesorado, midiendo la responsabilidad moral que contrae con los alumnos y padres de los mismos y velando por el buen nombre de este Centro, inauguraron su labor en Noviembre, cuando hecha estaba ya la matrícula en los respetables centros de estudios de esta Ciudad.

Entre alumnas y alumnos del bachillerato y Magisterio, (aparte de las clases de contabilidad, francés y primera enseñanza) cuarenta asignaturas se han cursado en este primer periodo del Centro Politécnico, obteniendo en los exámenes celebrados en el Instituto de Segun-

da Enseñanza y Escuela Normal de Maestras de Murcia y en la Normal de Almería, dos sobresalientes, diez y siete notables, veinte aprobados y suspensos u o.

Motivo es de legítimo orgullo y verdadera satisfacción para el Centro Politécnico lorquino, el feliz resultado de este primer año o curso en que actúa en la vida docente.

Grande y legítima es la satisfacción que en estos momentos disfrutan profesores, alumnos y familias de éstos; grande también es la nuestra por las profundas simpatías que sentimos por este establecimiento y entusiasmo por la difusión de la Enseñanza en Lorca; y como sinceramente deseáramos que en pro de la cultura contara esta Ciudad con numerosos centros de esta índole, damos nuestra mas cordial enhorabuena a los Profesores y alumnos del Centro Politécnico, por el feliz resultado de éste su primer año de actuación, hermosa promesa de otros grandes y positivos triunfos en porvenir no lejano.

Nos consta y estamos autorizados para hacerlo público, que firmes en su empeño los profesores del Politécnico, abrirán sus clases el día 21 del actual, para continuar trabajando con el entusiasmo demostrado, con los alumnos que se están matriculando actualmente

CENTRO POLITECNICO DE SANTO TOMÁS DE AQUINO

Director D. Santiago Payá Pérez

DOCTOR EN SAGRADA TEOLOGIA Y DERECHO CANÓNICO
Primera y Segunda enseñanza, preparación de carreras especiales, universitarias y magisterio.

CLASES NOCTURNAS

de las materias anteriores y Francés, Dibujo y Partida Doble

HORAS DE 7 A 9

AVENIDA DE LA ESTACION
TELÉFONO N.º 53

LA VALENCIANA :- Zapatería

Ex ensa sortido en zapatos, todo tipo de señora y niña, en color, nacar, gris y camello. Gran fantasía en zapatos de caballero Sandalias, varias clases y colores

Para comprar barato: "La Valenciana"
ZORRILLA 1.-LORCA.-TELÉFONO 427

Centro Politécnico de Enseñanza de Santo Tomás de Aquino

A V I S O

En vista de las presentes consultas que vienen haciéndolos, particularmente, a los profesores de este Centro, respecto a si funcionarán las clases en el presente verano para la preparación de los exámenes de Septiembre, se hace público por medio del presente Aviso, que dichas clases serán abiertas el día 21 del actual, pudiendo matricularse con los que soliciten, incluso para el examen de ingreso en el Bachillerato, hasta el día 30 del corriente Junio, en la Secretaría del Establecimiento, Avenida de la Estación, Lorca 17 Junio 1926

El Secretario
J. LÓPEZ BARNÉS

para los exámenes del próximo Septiembre, augurando les un resultado tan brillante como el obtenido, o aún mayor, en Junio.

La fe que anima a los fundadores de este Centro, juntamente con su actividad, entusiasmo y energía, están demostrados con haber conseguido en menos de seis meses de existencia que se levante de planta un edificio con destino a este Centro de Estudios, en uno de los sitios más pintorescos e higiénicos de Lorca: en la Avenida de la Estación.

Todo por la cultura y adelantel; Honremos a cuantos por el progreso de la instrucción trabajan!

JUAN DEL PUEBLO

¿Quiere Vd. un helado exquisito? Pruebre el Limón y el agua de cebada de Miralles.

PARA LA TARDE DEL MOMENTO

Los cultivos en nuestra zona de Protectorado

La explotación indígena de nuestra zona de protectorado en Marrocos consiste principalmente en el cultivo cereal, por ser escaso el cultivo de la vid, el del olivo y del demás cultivo arbóreo.

Los terrenos incultos, hoy, se venían para cereales, pero a costa de un gran trabajo inicial. Actualmente está cultivada toda la región de Alcazarquivir porque es muy buena; y por idéntica razón se están también las tierras que se extienden desde el Fondak al Atlántico y las vegas altas de Río Morfín y del Uadrás. Están, en cambio, incultas, las extensas llanuras de Arella y Larache, porque son arenales; las vegas bajas del Martín y del Lila

porque son medianas y costosísimas de roturar, y la casi totalidad de las tierras de Teyán a X u n, por lo accidentado y pobre del suelo.

Los métodos indígenas de cultivo son rudimentarios. Los moros labran con arados de madera, sirviéndose de pequeñas yuntas de vacas, burros, caballos, mulos y mixtas. H y, pues, gran horizonte para enseñar a los indígenas los procedimientos científicos y, por consiguiente, para duplicar la producción sin gran esfuerzo.

Pero, antes de proceder a los nuevos métodos de cultivo, conviene organizar medidas contra la langosta, realizando algo semejante a lo que se ejecutó en la zona francesa, donde existe un servicio de vigilancia para el avance del insecto desde el África central y otro de destrucción de bandadas y canchales.

Los cultivos del porvenir en nuestra zona son la vid y el olivo. La vid se da admirablemente en la parte occidental, desde Ceuta a Alcazarquivir y, más especialmente en Larache, cuyo nombre moro significa los parales.

Los indígenas cuidan la viña como ningún otro cultivo. La podan, estercolan y binan con bastante pericia. La filoxera es desconocida aquí, padeciendo, en cambio, bastante el mildew.

Los vinos elaborados en Marrocos, con variedades indígenas, francesas y españolas, bajo la dirección de técnicos franceses, han dado una riqueza alcohólica de 1095 a 1130 grados.

Cuanto al olivo, es susceptible de enorme expansión en la zona occidental, donde crecen bosques de acebuches de sorprendente desarrollo que claman por una acertada injercción. Los franceses llevan plantados en su zona más de tres millones de olivos, cuyo fruto hasta ahora, es de calidad bastante inferior al que cultivan los indígenas de la zona española.

En Primavera cultivan los moros el sorgo, cuya harina es base de su alimentación, obteniendo producciones ciento veinte mayores a la semilla, y como ésta no baja de diez kilos por hectárea, resultan mil doscientos kilos por unidades superficiales.

En las leguminosas, que cultivan poco, obtienen rendimientos muy reducidos, aun cuando hay hermosos habares y ciertas extensiones de garbanos de buen aspecto.

Las plantas industriales pueden dar excelente resultado. El lino se cultiva en Marrocos desde tiempo inmemorial. El cáñamo se da asimismo bien, pues los moros consumen mucho, que forman en sus largas pipas (kil).

En cuanto al algodón, que