

EL DIARIO MURCIANO

UNA PESETA AL MES.

PERIÓDICO PARA TODOS.

REDACCIÓN: BALSAS, 1.

TIENDA DE TEGIDOS

DE LA

VIUDA DE BAÑOS

PLATERIA

Verdaderas gangas y saldos recibidos recientemente para la presente temporada.

De ocasión

Percales y cretonas á 25 céntimos.

Batistas distintas clases también á 30 céntimos.

Céfiros y vichís gran variedad á 40 céntimos.

Atención

Pañuelos de Manila, 4 ramos de pájaros á 10 pesetas.

Pañuelos de Manila, 4 ramos de chinos á 20 pesetas.

Pañuelos de manila grandes para tapar á 25 pesetas.

Pañuelos de Manila negros lisos de 20, 25, 30, y 35 pesetas en adelante.

Inmenso y variado surtido en faldas á 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 10 pesetas.

Variado é inmenso surtido en camisas blancas y color para caballeros,

das, lisas con y sin cuellos á 2, 3 y 3.50 pesetas.

Mantillas blanda negras 3 varas á 5 pesetas.

Mantillas Santilli y tul á 6 pesetas.

Alpacas para señoras, con dibujo y lisas, un gran surtido.

Trages de lana y Alpaca para caballeros, gran surtido y muy baratos.

VISITAD ESTA CASA

Precios fijos para los géneros que se detallan; precios y ventas al contado
Se cierra á las 9 en punto

AL DIA

LOS CHOCOLATES

Hace tres días, la joven esposa de nuestro director, se sintió algo indispuesta poco después de haber tomado una jicara de chocolate.

Transcurrida una hora, los hijos de nuestro director también tomaron chocolate, y les ocurrió lo mismo que á su madre.

En esto llegó un amigo de la casa, se enteró de lo sucedido y nos manifestó que de tal cosa no se extrañaba, dada la composición que tienen, por lo general, los chocolates industriales que se venden á bajo precio.

Después de un rato de charla sobre el particular, nos dijo que en su poder obraba el análisis hecho por un químico, el cual á continuación publicamos con mucho gusto:

Muchas son las sustancias alimenticias que hoy se adulteran y falsifican, como sucede con el vino, pan, leche, aceite, café, fideos, etc., etc.; pero según el resultado de mis análisis, lo que más se adultera es el chocolate. Atendiendo á dicho resultado, defino los chocolates industriales diciendo: Chocolate industrial es la pasta que resulta de la operación de mezclar intimo sustancias grasas, con sustancias eculfeutas, aromáticas,

dulcificantes, aduclerantes y colorantes, sustituyendo los tres elementos, ó parte de ellos, de que se compone el chocolate químicamente puro.

El resultado de mis análisis es el siguiente:

Sustituyendo á la manteca de cacao, ó sea al cacao, he encontrado en los chocolates que he analizado, sebo de vaca, sebo de carnero, aceite de almendras dulces, aceite de oliva, cacahuetes, avellanas, almendras y piñones.

El sabor amargo del cacao lo he encontrado sustituido por la harina de ultramuz, y la achicoria tostada, y el azúcar por el fruto del algarrobo, el regaliz y la sacarina.

Las sustancias feculentas me han resultado en todos los chocolates en cantidad considerable. Estas las agregan, sin duda, para que aumente el peso de la pasta.

Las féculas que he encontrado son: harina de habas, harina de maíz, de trigo, de arroz, almidón, fécula de patata, sagúo y salop.

Reemplazando á la canela y vainilla, he encontrado la nuez moscada, bálsamo del Perú, bálsamo de tolú, benjui y estoraque.

También me ha dado á conocer el tubo de ensayo, en los chocolates que he analizado, goma tragacanto, goma arábiga é ictiocola. De las propiedades que tienen estas sustancias, se deduce que las em-

plean en la confección del chocolate para dar consistencia á la pasta.

El color natural del chocolate químicamente puro, lo he encontrado imitado con el almágre, pavonazo, minio precipitado rojo y cinabrio. Tenga presente el que emplee estas sustancias en la confección del chocolate, que siendo preparados de plomo el linio y de mercurio el cinabrio y precipitado rojo, lo menos que puede producir por pequenísima que sea la cantidad en que figure ó entre en la elaboración del chocolate en el tubo digestivo, es irritaciones perlinaces que tienen fatales consecuencias.

Otras de las sustancias que hacen reo de gran responsabilidad al que la emplee en la confección del chocolate, es la sacarina. Esta sustancia tiene importancia en Medicina por sus propiedades antifermentícibles y antisépticas, pero en la industria no sucede así. Es perjudicial su empleo en la confección de sustancias; comestibles ó bebestibles.

Según el informe del 27 de Diciembre de 1888 de la Real Academia de Medicina de Madrid, la sacarina no puede ni debe sustituir al azúcar en las bebidas y sustancias que se destinan á la alimentación. La sustitución de dicha sustancia debe considerarse como fraude y adulteración sujeta á los artículos del Código penal, aplicables á la adulteración de los alimentos por la estafa de dar sacarina en vez de azúcar y por las perturbaciones que puede imaginar en el estado normal del individuo que la ingiere en el estómago en la creencia de que es azúcar.

También emplean en la fabricación del chocolate industrial—reemplazando á las sustancias feculentas—una sustancias, que en virtud de sus propiedades—contrarias á las de la féculas—el fabricante economiza mucho cacao y mucha canela, y lo expende al público por chocolate químicamente puro y no lo es. La sustancia á que me refiero, no es posible apreciarla de ninguna manera en los chocolates que la contienen, sino es mediante el análisis. El olfato más delicado y el paladar más fino, funcionan en este caso, como si es-

tuvieran atrofiados, ó lo que es lo mismo, resultan completamente nulos.

En Francia, en una ocasión, afirmaban, y en una de las poblaciones de la costa cantábrica otra, garantizaban al que suscribe, que el chocolate que saboreaba en aquel momento, era chocolate químicamente puro. Tal afirmación no es nadie capaz de contradecirla, si no analiza tales chocolates.

Nosotros solo diremos, por nuestra parte, que el chocolate tomado por la señora de nuestro director es precisamente el de más fama: el de la Casa Matias Lopez.

Ahora que las autoridades están emprendiendo una activa campaña contra las adulteraciones, bueno sería el que analizaran los chocolates, para probar si es ó no cierto el análisis anterior.

Aun más baratos que los de Matias Lopez, se venden los chocolates de Juncosa, Amaller, etc.

Dentro de unos días publicaremos algunas notas curiosas, que nos proporcionará el mencionado amigo, sobre los chocolates verdaderamente puros.

LA MALDICIÓN

(Cuento Oriental)

El viejo Alí habitaba con sus hijos en una opulenta ciudad de Asia.

Su palacio brillaba como el sol; porque sobre sus muros, de marmol bruñido, se reflejaba el astro del día.

Las numerosas joyas que cubrían las ricas vestiduras de sus bellas esclavas, semejabán las estrellas del firmamento.

El número de sus rebañios jamos llegó á contarse y el polvo que levantaban sus yeguas en el desierto, era confundido por la temerosa caravana, con el del terrible *simoun*.

II

Una noche, en que la luna negaba sus pálidos reflejos á la tierra, en que el fragor del trueno y el serpenteante fulgor del rayo llenaban de terror el ánimo del extraviado viajero, tocó á la puerta un pobre peregrino pidiendo, por amor de Dios, un abrigo contra los elementos desencadenados.

Alí oyó su voz; pero ninguna orden á sus criados. La puerta permaneció inmóvil.

—¡Abrid, por Dios, hermano!—repitió; su voz no obtuvo respuesta.

Agotadas sus fuerzas por la fatiga, aterido de frio, cayó de rodillas sobre

