

EL DIARIO MURCIANO

DIRECCION, CALLE DE VICTORIO, 53.—PRECIO DENTRO Y FUERA DE MURCIA, UNA PESETA AL MES.—NUMERO SUELTO CINCO CENTIMOS

EL CORSÉ PARISIEN

Esta acreditada casa cuenta con un variado y completo surtido en toda clase de corsés, desde el más económicos hasta el más lujoso.

Los modelos de esta casa todos proceden de París.

Se toman medidas á domicilio.

San Cristóbal 6, frente á la Administración de Correos.

RELOJERIA MODERNA

RELOJES DE PRECISION. COMPOSTURAS GARANTIZADAS

Príncipe Alfonso, 65. Murcia.

Gabinete Electroterápico

CONSULTA DE LAS ENFERMEDADES DE LOS OJOS

DR. CUADRADO

FRENERIA 16.

Horas de consulta: De 10 á 12 y de 4 á 6 de la tarde.

RAYOS X.—Frenería, 16.—RAYOS X.

LA PIÑA

Despacho de vinos y aguardientes

Situado en la calle de la Merced núm. 5, próximo á Sto. Domingo

Especialidad en vino Montilla á 2 pats. botella, marca Ricardo Navarro.

Vinos de Jumilla á 25 céntimos cuartillo; Valdepeñas tinto y blanco, á 30 ídem ídem.

Cognac especial para enfermos, el cuarto botella 1'50 ptas.

Servicio á domicilio.

LA VIDA EN EL CAMPO

La avena

Desde hace algunos años, la avena, considerada en otro tiempo en un lugar bastante secundario en el cuadro de los cereales ha llegado á adquirir tal importancia, que en algunas naciones, Francia entre ellas, su precio, de 20 á 22 francos quintal, resulta equiparado al del trigo, rey de los cereales.

En España no se llegaré á esa igualdad, entre otras razones porque á nosotros no acuden los norteamericanos, como á los franceses, en demanda de esos hermosos y potentes percherones que luego transportan en grande escala á su país, y cuya principal alimentación es la avena.

Pero esto no obstante, fuerza

es reconocer que en nuestras campiñas y como forraje, en grano y en paja, la avena tiene también gran importancia, observándose igualmente que mientras en ciertas ocasiones la tendencia del trigo ha sido á descender, y han bajado otros cereales, la de la avena se ha mantenido firme ó tendido á elevar su precio.

La superioridad de la avena francesa sobre las otras ha sido muchas veces proclamada, pero á decir verdad, la mejor, que es la variedad *Negra de Brié*, deja una producción por hectárea que dista mucho de la rendida por las otras, resultando su precio sumamente elevado.

La avena reclama un clima templado, más húmedo que seco, y tierra arcillosa capaz de conservar la humedad durante el estío.

La de primavera es de la

que produce mayor rendimiento, dando en terrenos á propósito de 25 á 40 quintales por hectárea, debiéndose procurar que las labores del suelo sean más hondas que las que se dan al trigo llegando hasta 20 y 25 centímetros de profundidad.

El arado doble, de dos surcos, tirado por bueyes ó caballos, puede labrar como máximo 80 áreas por día, empezando las labores en Noviembre y terminando en Enero.

Precisa luego escoger el grano para la siembra, que debe ser distinto, según cada caso, pues sigue á la cebada, el centeno ó el trébol, la cantidad de nitrógeno acumulada en el suelo, será la necesaria para la avena, necesitándose entonces para los abonos casi exclusivamente los superfosfatos y la potasa.

Los primeros se emplean para las tierras muy arcillosas, á razón de 700 á 1.000 kilogramos por hectárea y los segundos en las calcáreas en proporción de 200 á 300 kilogramos de cloruro de potasio; pero si la avena sigue al trigo, entonces hay que añadirle un abono azulado, bien sea el nitrato de sodio ó la sangre, de 100 á 150 kilogramos por hectárea.

Respecto á la semilla, esta debe separar por completo un granillo que hace crecer una planta perjudicialísima á la avena, y que coloreando sus campos de un verde muy amarillento especial, es aviso de que la avena concluirá por desaparecer.

Contra esta planta son también muy recomendables, más tarde, los rastrillos algo profundos que la arrancan y destruyen, dejando que libremente alcance la avena su necesario desarrollo.

Otros de los mayores enemigos de la avena es un hongo microscópico, parásito que destruye el grano en su envoltura, haciendo que dentro de ella se transforme en un polvillo negro.

Para destruir los esporos que dan lugar á estos daños, á veces de bastante consideración, se sumergen las semillas en agua á la temperatura de unos 60 centígrados, pero esta operación resulta delicadísima por que al menor descuido puede matar también los gérmenes fructificadores de la avena.

Ese grano se siembra en sembradera en líneas espaciadas unos 25 centímetros y á razón de 2 ó 3 hectólitros por hectárea en Marzo y con tiempo favorable y algunas veces en Abril como se hace con las avenas blancas que son las más ricas. La semilla se cubre no más que con un rastrillo. De este modo el rendimiento fluctúa entre 25 á 40 quintales hectárea.

Juan del Campo.

LA TUBERCULOSIS

Nueva teoría sobre la infección.

La Academia de Ciencias de París ha puesto á la orden del día la cuestión del origen infeccioso de la tuberculosis, á consecuencia de una comunicación presentada por el doctor Chauveau. Este eminente médico aventura que el contagio tuberculoso se realiza por la vía digestiva y no por los órganos respiratorios como hasta ahora se ha venido creyendo.

Ya esta teoría había sido iniciada por algunos especialistas, pero el doctor Chauveau es quien la ha formulado de un modo claro y preciso.

No hay que decir que esta cuestión del origen del contagio tiene una importancia extrema, puesto que de ella depende la elección de los medios más seguros y más eficaces para luchar con la terrible enfermedad.

El doctor Chauveau ha presentado hechos importantísimos, hasta ahora ignorados por los numerosos investigadores franceses y extranjeros.

En sus experiencias, realizadas durante un período de más de diez años, ha comprobado numerosos casos de tuberculosis del pulmón y de los bronquios sin huella alguna de lesión en la puerta de entrada del virus. Ha dicho que espera demostrar que en una gran parte de los casos de tuberculosis, se ha producido la infección penetrando el virus por el aparato digestivo para ganar ensanguinado el canal torácico y los pulmones.

En esta imprenta se necesitan aprendices.

IDEALES

Hacer hombres vigorosos, inteligentes y justos, es moldear el espíritu de lo futuro, es infiltrar nueva vida en la tierra, es trabajar por la fraternidad de los pueblos.

Al ajeo subjetivismo de otras edades, todo prejuicios, todo luchas, todo insaufas, suceden orientaciones de realidad y vida.

La naturaleza, la sociedad y el hombre están repletos de ensueños. Constituyen el libro más preciado, cuyas áureas hojas encierran la verdad. A la naturaleza, pues, debe irse en busca de la fuerza, de la inteligencia y de la justicia.

El ala de un insecto, que eno bajo la acción de nuestro microscopio, encierra un jirón de la belleza, tan sublime como una estancia del Dante. La escena de dolor de un hospital, tan trágicos vislumbres como la "Noche triste" de Hernán Cortés. El rayo espectroscópico de una estrella, perdida en las sombras, grandeza tan positiva como una creación de Wagner.

¿A donde acudir, pues, sino á la naturaleza, á la sociedad y al hombre para encontrar la verdad?

El ideal de la educación, haciéndonos fuertes, sabios y buenos, estribaría en amparar nuestro espíritu en las grandezas que la vida encierra.

Enrique Roger.

FORNOS

Gran pastelería y servicio de cocina

Ostras, pasteles y empanadas.

Todos los días se sirven cubiertos á 1'50 ptas, de 10 á 2 de la tarde.

Sopa y cocido á la española. Un principio, fruta del tiempo, aceitunas, pan y vino.

Los jueves y domingos paella á la valenciana.

Calle de Jabonerías n.º 4.

Ama de cría, para casa de los padres, leche de cuatro meses, edad 19 años. Darán razón en la Carvecería de Seguí, preguntando al cocinero.

