

# Las Provincias de Levante

Preios de suscripción

En la capital, al mes una peseta, fuera cuatro pesetas trimestre. Anuncios y comunicados a precios convencionales. Pago adelantado. NÚMEROS SUELTOS 6 CENTIMOS ATRASADOS 10

P. Viques para la venta, 1.075 pesetas mano de obra y jemplajes. Toda la correspondencia administrativa se dirigirá al administrador B. Viques, Quijano Almoló, Crónicas Públicas, 1. No se devuelven los originales.

Año XVII.-Núm. 4976

Murcia: Martes 4 Marzo 1902

Tres ediciones diarias

## Al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernación

Se ha publicado con aparatoso alarde el notable dictamen de la Real Academia de Medicina sobre la mezcla del aceite al pimiento; cuyo profundo informe, impreso y repartido a domicilio con latas de tan rico producto, ha regodeado a los partidarios de la mezcla, que pregonan por todas partes las grandes servidumbres que viene prestando a la patria aquella docta corporación.

Lástima grande que ese luminoso dictamen no influya todo lo que pudiera influir en los que, como V. E., conocen interioridades, porque realmente el documento hace grandes y trascendentales revelaciones.

Dice la Academia que el aceite puro de olivas no es nocivo a la salud y este es el primer descubrimiento que hace la docta corporación.

Después asegura que sin necesidad de este aceite se pueden mezclar con el pimiento, la harina de maíz, la cascara de almendra y el almazarrón. Aquí creíamos que se pueden mezclar otras materias que no ha tenido en cuenta la Academia, como son la tierra del Quintanar, la sal común, las arenillas y hasta el turron de Jijona, porque en él se puede no hay establecido límite.

Y después de tan laboriosas declaraciones, la Academia dice que la mezcla del aceite al pimiento debe permitirse, porque no es nociva a la salud; y esto lo propone en seco, sin explicar los componentes químicos de aquel producto, sin examinar los pimientos mezclados en diversas fechas en su relación con los puros, sin trabajos de laboratorio, formulando su dictamen en pocos días, como si hubiera tenido hechos los análisis previos, que constituyen siempre las garantías de acierto.

Hay en esto mucho de notable.

Hasta ahora, los Congresos médicos de higiene han opinado porque se persigan las mezclas en los artículos alimenticios, por creer que resultan contra la salud de los ciudadanos; pero la Academia con aquel informe, ha señalado una nueva orientación, fundando la nueva escuela que pudiéramos llamar *mezclante*, y que ha empezado por la oleaginosidad y no sabemos por qué materia concluirá.

Quedan abiertos los horizontes a nuevas industrias.

Como la harina de maíz no es nociva a la salud, pedirán que se permita su mezcla con el pimiento; y lo mismo sucederá con el agua respecto del vino y de la leche, aceptando las consecuencias lógicas de que cuando una materia no es nociva, puede mezclarse con otra para favorecer al consumidor, que descansa tranquilamente en el dictamen de la Academia.

Aquí hemos sido unos tontos. El Dr. D. Juan Lopez Gomez, perito químico municipal, ha hecho profundos estudios de laboratorio sobre el pimiento molido, por espacio de muchos años. Descubrió todas las adulteraciones que venía haciendo la industria y salvó esta gran riqueza regional.

Ha sostenido el criterio de que todas las grasas en contacto del aire, llegan al enranciamiento, que consiste en la formación de ácidos volátiles debidos a la oxigenación y con el tiempo mayor formación de adheridos.

Con este criterio están conformes varios médicos y lo estuvo también la Junta provincial de Sanidad, que declaró oficialmente nociva a la salud la mezcla del pimiento con aceite, después de un detenido estudio.

Los que no somos doctos, sabemos que los pimentoneros, cuando tienen algún tiempo pimiento con aceite, se ven obligados (porque se altera) a molerlo nuevamente, añadiéndole grasa, operación que ellos llaman *refrescar*, para poner el artículo en condiciones de que el consumidor ignorante lo acepte.

En cambio hay pimientos puros de tres años en perfecto estado de conservación.

Pero todos estos estudios de la ciencia y de la experiencia han caído por tierra en los pocos días que la Academia se ha ocupado del asunto.

No es de extrañar que se atribuyan a Espronceda aquellos populares versos de

La Academia ha llegado a más: ha llegado a proponer que se autorice la mezcla del pimiento con aceite, para lo cual no tiene facultades.

Porque esa mezcla, además del aspecto sanitario, tiene otro muy importante a que no alcanza la jurisdicción de aquella: el del fraude.

El aceite disuelve la materia colorante del pimiento y lo eleva de color, el pimiento se paga por su coloración, como el alcohol por sus grados y el oro por sus quilates.

¿Habrá fraude si al pimiento se mezcla una materia extraña al mismo, para elevar su precio?

Dicho sea con permiso de la Academia, los pimientos de última cogida, los descoloridos, los raquíticos, el llamado *escombros*, no se puede vender sin aceite; este sirve para dar gato por liebre al consumidor, para que acepte pimiento malo como si fuera bueno, para cometer un verdadero fraude, alterando la calidad del artículo, caso previsto y penado en el Código Penal.

Y esta industria debe producir tanto, que se defiende con repartos de dinero, comisiones, propagandas en la prensa, telegramas de responsables, firmas, maniobras y habilidades; dándose el caso de que no habiendo encontrado representante en Cortes por esta región que la defiende, se haya tenido que buscar un Senador por Castellón (donde no se produce pimiento) que mantenga en la alta Cámara la bandera oleaginosidad, suscitando poco menos que un levantamiento de los agricultores de la zona productora.

De manera que hasta ahora, el rico pimiento puro, no necesita del aceite para tener su color natural y estimable: el que lo necesita es el malo, el que carece de todas las condiciones antisépticas para la conservación de las carnes a que principalmente se destina; el llamado *escombros*, el pimiento ruin; ese es el que necesita el aceite, para poderse vender, y constituirse en el estado de *conserva* que la Academia defiende.

¿Y por qué los cultivadores de pimiento se oponen tan resueltamente a la mezcla del pimiento con aceite?

Casi por nada. El pimiento es un fruto privilegiado; aquí no se produce la mitad del que demanda el consumo y con el aceite se ha venido haciendo una adulteración tan escandalosa, que se triplica artificialmente la cosecha.

La consecuencia es lógica: bajan los precios del artículo a un tipo, que no puede cultivarse.

En este mismo año rompió el precio de la cascara a dieciocho reales arroba; ¿hay quien pueda cultivar pimiento, para no obtener ni los gastos?

Se enriquecerán trescientos a costa del sudor de cien mil familias; pero el problema reviste un carácter profundamente social.

Con motivo de esa mezcla o *conserva* académica, ya ha relampagueado sobre esta ciudad la cólera del huerfano; y si, por desgracia, las cien mil familias de pobres cultivadores que hay desde Archena a Guardamar, se convencieran de que estaban condenados a trabajar para la adulteración o a prescindir del cultivo que les permite pagar la renta de la tierra y poder dar pan a sus hijos; si nuestra desdichada fuera tanta, que se excitara la ira de cien mil pobres trabajadores, pudiera surgir un conflicto pavoroso y sangriento, del que yo creo que no nos salvaría el dictamen de la Academia, en favor de la famosa *conserva*, que para nuestra población rural significa el hambre y la desesperación.

Este es un caso singular para los hombres de gobierno que quieren ser previsores; y los diputados por Murcia y con ellos hombres de la significación de D. Raimundo Fernandez Villaverde, han presentado al Congreso una proposición de ley, prohibiendo dicha *conserva*, cuya proposición de ley ha sido tomada en consideración y hoy representa un calmante para la irritación de los poderosos elementos rurales que aquí constituyen el setenta por ciento de la población del país.

¿Sería prudente que por fomentar la industria de trescientos espectadores, se sacrificaran cien mil familias de cultivadores?

¿Son los tiempos actuales adecuados para provocar en todo el valle del Segura un movimiento terrible de la cólera de nuestros obreros de la tierra? ¿Es que no merece respeto la propiedad de esos infelices, que dan sus hijos a la patria, que mantienen las cargas públicas y que con su sudor fecundan la tierra y producen un inmenso beneficio social?

La Academia, como suprema garantía, dice que el vendedor de pimiento con aceite, lo declare así al comprador para evitar el fraude.

Y como se vende mucho pimiento al menudeo, se dará el caso de que cuando la criada de servicio acuda a una tienda a comprar diez céntimos de dicho artículo, la darán un certificado o guía diciendo que es con o sin aceite y tendrá que llevar su sello móvil con arreglo a la ley del timbre. ¿Que solución tan práctica!

Con permiso de la Academia, hay que creer que el consumidor quiere el pimiento puro, rico y natural, y así debía venderse, y si alguno quiere que lleve aceite, (que para nada le hace falta) que se lo pongan en su propia casa.

Sería una tarea interminable la de reseñar las adulteraciones que se han hecho con el pimiento molido; la industria ha utilizado desde las grasas de los animales muertos y aceites fermentados, hasta la tierra del Quintanar y otras porquerías que deshonran y desacreditan uno de los frutos más privilegiados de la agricultura.

Basta citar dos hechos ante los que hay que rendirse; los que producen el pimiento no obtienen los gastos de cultivo, los que echan el aceite se enriquecen.

Los especuladores pueden trabajar y vivir con el pimiento puro; los productores, si subsistiera la *conserva*, tendrían que renunciar a una gran riqueza, con gran daño social y con peligrosas consecuencias.

La solución del problema, no puede inspirar dudas para los pensadores, para los patriotas y sobre todo para los hombres de gobierno, que amen al pobre y quieran mantener la paz pública.

G. B.

## MADRID AL DIA

### Nóminas

Requerido que en una votación famosa salió de las filas de la mayoría una voz meliflora que aportofaba a las minorías, diciendo:

—No os alegréis, hermanos, que todavía no tenéis nómina.

El chiste fué calificado de panesco, pero panesco y todo, es sátira burda y de brocha gorda contra la realidad viviente y maleante. La vida de los partidos ha sido siempre así, una vida con el ideal de la nómina por delante.

Podrán no ser todos los señores senadores y diputados unos solemnísimos Tragaldabas o traganóminas, pero son excepción los que no tragándola por sí dejan de tragársela por su familia, o por sus amigos y paniaguados. Y si se diera el caso de algún mirlo blanco, que, siendo amigo del gobierno, no tuviera nóminas materiales que darle, siempre le debería la nómina inmaterial del poderío y la preponderancia en la insula por donde ha sacado el acta; siempre pondría en la cuenta de su cargo el dominio que un diputado ministerial ejerce en su circunscripción o en su distrito, y el esponsoramiento que le causa el ver sus recomendaciones atendidas, sus autoridades dóciles, sus prestigios por todos reconocidos y reverenciados, como los del señor entre sus dependientes y siervos.

Y si esto ha sucedido siempre, si ha sucedido así cuando teníamos patria a quien amar, e ideales de grandeza y de honor a que rendir culto, ¿qué ha de ocurrir ahora que parece desvanecida la patria en la nube de polvo del último eatachismo, y muertas todas las aspiraciones nobles del alma nacional, y enterrados bajo la losa de este industrialismo regenerador, que pone todas sus ansias en amontonar riqueza, bienes materiales y dinero?

El diputado que interrumpía en la aludida votación lo sabía bien, demasiado bien, y por eso hizo el chiste panesco de la nómina. Y los ministros lo conocen del mismo modo y saben que si la mayoría no es más numerosa en las votaciones es quizás porque no ha habido nóminas bastantes para contentar a todos, para satisfacer sus exigencias, para tapar sus bocas abiertas pidiendo nómina y golleñas. Son unos filósofos, unos grandes filósofos. Conocen el paño admirablemente. El ídolo, el ideal, la meta, es Santa Nómina bendita. Ante el altar de esa Santa hay constantemente de rodillas una muchedumbre infinita; en la que abundan los histriones y los lacayos.

PEÑAFLOR

## CIEZA

Notas teatrales.—¡Qué hermosa es!—Representación del monólogo «¿Qué será yo?».—Ovación.—Prometo hacer un monólogo.—El Arte progresa.—Resumen de la velada.—Doble felicidad.

La noche era triste; el cielo obscuro, el ambiente húmedo, las calles intransitables, el alumbrado público moribundo, como ocurre siempre que el río viene crecido, por cuya razón las dinamos funcionan de perezoso modo; pero el Arte tiene una atracción irresistible; y envueltos en nuestro impermeable, la capucha calada hasta los ojos, nos dirigimos al teatro «La Amistad», sufriendo el embate del agua y del viento.

Aspecto encantador presentaba el bonito salón. ¡Quién hubiera podido ser luz, para haber podido posarse en tanto rostro hechicero dibujando tanta belleza! Allí estaba mi preciosa T... Al verme agitó su blanco pañuelo y me llamó.—«Aquí tienen una silla LAS PROVINCIAS DE LEVANTE, me dijo.

—Mil gracias, le contesté, acepto con sumo gusto; y me senté a su lado, al tiempo que el telón se alzaba lentamente, para representarse la preciosa zarzuela de Arniches y Torregrosa «El Santo de la Isidra».

Los jóvenes aficionados que tomaron parte en el desempeño de dicha función fueron:

Isidra, Srta. Hoyos; Ignacia, Srta. Pérez; Cirila, Srta. Linares; Señá Juana y vecina primera, Srta. Linares (Carmen); vecina segunda, Srta. Pérez Blázquez; Una niña, Pepita Linares; Venancio, Sr. Requena; Eulogio, Sr. López Ruano; Matias, Sr. Oliver; Epifanio, Sr. Salmerón; Secundino, Sr. Blaya; Pérez, Sr. Lechuga; el Rocea, Sr. García González; Paco el Curial, Sr. Gómez; Juan el Migas, Sr. Nuñez; un Isidro, Sr. Garcia; convidado primero, Sr. Hoyos; id. segundo, Sr. Fernández; id. 3.º, Sr. Pino; un paleta, Sr. Perona.

Hemos querido consignar todos, sin excepción, los actores que toman parte en esta obra, porque de este modo tenemos el gusto de publicar íntegro el cuadro lírico dramático de «La Amistad», distinción que se merecen en alto grado. Se nos ha dicho que de Cieza pasan a otras poblaciones de España, y les auguramos grandes triunfos.

«El Santo de la Isidra» fué una ovación continuada. Puesta en cualquier teatro de importancia, hubiera alcanzado el mismo éxito. El dúo de las claveles cantado por la señorita Hoyos y Requena gustó mucho. La señorita Hoyos tiene una gracia artística que encanta. El joven Nuñez en la misma escena mereció entusiastas aplausos; tiene una voz preciosa, de agradable timbre y bastante extensión; vale mucho. Lo mismo decimos del Sr. Requena.

Lopez Ruano, en su papel de Eulogio, hecho el mismo actor de siempre, y progresando.

La Srta. Linares (Soledad) declama muy bien, y revela excelentes facultades artísticas.

La Srta. Pérez, en su papel de Ignacia, estuvo feliz. Es una actriz de carácter, de mucho mérito.

La representación de «La Reja» estuvo muy bien. Aquella reja, lugar dichoso de los más dulces coloquios amorosos, fué envidiada por muchos. Las Srta. Linares y Hoyos hicieron gala, a través de aquellos hierros, de sus hechizos artísticos y de sus encantos personales; muy bien. Los demás actores que tomaron parte contribuyeron al grande éxito que alcanzó «La Reja».

La última vez que tuve el honor de visitar la Redacción de LAS PROVINCIAS DE LEVANTE, el Sr. Tolosa Hernandez me distinguió regalándome un ejemplar de su monólogo «¿Qué será yo?», acompañado de galante dedicatoria. Yo le dije que tendría gusto de que se pusiera en escena en Cieza, para experimentar el placer de verlo representado. Anoche se puso en escena en el teatro «La Amistad», por el joven aficionado Mariano Marin Blázquez; fué aplaudidísimo. Tanto el actor como la obra alcanzaron una entusiasta y franca ovación. Es una situación artística estudiada con mucho talento. El público ciezano aplaudió al Sr. Marin Blázquez y al autor, Sr. Tolosa Hernandez.

Mi encantadora pareja T. me dijo:—«Por qué no escribo V. un monólogo titulado también «¿Qué será yo?».—Prometo escribirlo. Mas es bien fácil saber quien será yo... Su adorador eterno; el perpetuamente abrasado en el venturoso fuego de sus ojos; el...

No pude continuar porque se levantó el telón apareciendo en escena Mister Frances, el Marqués, el Fiscal y D. Ramón, de «La Tempranica».

Esta obra es una de las mejores de nuestros teatros. La letra es del género romántico, es un precioso idilio de amor, la música es noble, elevada, sublime. Bien interpretada, como lo hicieron los notables aficionados de «La Amistad», resulta siempre un triunfo. «La Tempranica» puede servir de modelo a tanto escritor de verdadero ingenio como hoy existen; pero que no saben escribir sin que cada obra que llevan al teatro no resulte un ataque despiadado a la moral.

El Arte progresa en Cieza. Adelante, señores; nosotros experimentamos doble felicidad.

El grato solaz que nos produjo tan brillante velada; y la dicha incomparable de haber estado toda la noche al lado de mi adorada T.

MANFERLÁN.

## TIRO NACIONAL

Ligeras nocivas teorías del tiro con el fusil Hauser reglamentario

CONTINUACIÓN

Los desvíos en una serie de disparos no son iguales suponiendo se hagan con la misma arma y que la puntería fuese invariable, pues son muchas las causas que a ese efecto contribuyen en todos los momentos.

Los desvíos obedecen a causas independientes del tirador o dependientes de él. En las primeras se hallan los defectos más insignificantes en apariencia, y por lo regular imperceptibles a la simple inspección, del aparato de puntería, que el eje del cañón no esté absolutamente recto, que por imprudencias hayan sufrido las rayas algún desperfecto, que esté sucia el arma o haya algún cuerpo extraño en el ánima por pequeño que sea, que existe alguna dilatación en el ánima, que esté fuerte el disparador; los ajustes de las diferentes piezas del fusil influyen en las vibraciones así como el grueso y forma de la caja. La perfección que se observa con gran esmeritud en nuestra fábrica nacional de armas de Oviedo, evita casi en absoluto los defectos de construcción del fusil reglamentario y en ella ningún otro le supera en sus condiciones con arma de guerra y aun como arma de tiro de precisión en los polígonos escuelas.

La bala del Mauser pesa once gramos dos decigramos, es de forma oval en su punta, el cuerpo ligeramente cónico; y el culote o base, cilíndrica, que sirve de anillo de forjamiento en las estrías. El fondo del culote es cónico hacia el interior para facilitar el forjamiento y sugetar la envoltura de acero de que se halla revestida para evitar deformidades en su núcleo y obstrucciones en las rayas del cañón. El núcleo es plomo aleado con antimonio para mayor rigidez. La envoltura de acero se recubre con una ligera capa de metal blanco para evitar la oxidación, pues cualquier cuerpo adherido a la bala modificaría las condiciones del tiro.

El cartucho del Mauser se fabrica con escrupulosas precauciones y aparatos de gran precisión para que los cálculos teóricos resulten lo más precisos posible en la práctica; no obstante, las causas modificantes no desaparecen en absoluto en productos de una misma fabricación. Los transportes, la humedad, el tiempo y otras causas, pueden alterarnos o menos las condiciones del cartucho y esto basta para que varíen los resultados del tiro; por eso las municiones deben tenerse bien empacadas y en lugar donde sufran lo menos posible las influencias atmosféricas.

La luz, la altura y dirección del sol, la fuerza y dirección del viento, la densidad atmosférica y la inclinación del terreno, son causas independientes del tirador que perturban el tiro.

Si el sol hiera el arma por la derecha, ilumina con más intensidad el lado derecho del punto de mira y el izquierdo del triángulo muesca de la corredera del alza e insistentemente se fija la visual en estos dos puntos fuertemente iluminados, con lo que se produce un ángulo de desviación con respecto al eje del cañón y plano de tiro suficiente para que el tiro resulte a la izquierda del punto mirado o viceversa en el opuesto caso.

Si estando el sol de frente y poco elevado, sobre el horizonte se apunta; son tantas las causas de error que se aunan que se hace materialmente imposible un tiro de precisión. Así es que la mejor posición del sol es por la espalda y la iluminación más ventajosa la de los días en que el cielo está ligero y uniformemente nublado.

La dirección del viento contraria a la del tiro hace que estos resulten cortos o bajos; en el sentido opuesto resultan largos o altos. Si las corrientes de viento son laterales modifican la trayectoria en sentido de su dirección.

La presión atmosférica no deja de influir en el tiro, siendo favorable a los alcances la menor densidad. Es vulgar la creencia de que el aire húmedo perjudica al tiro, cuando precisamente es todo lo contrario, pues es menor la presión.

Dependiente del tirador es la manera de apuntar, asunto importantísimo y de difícil realización, pues se combinan los conocimientos teóricos con las condiciones físicas del individuo; el que reúna mayor número por ambos conceptos, ese será mejor tirador a igualdad de armas, lugar y blanco. El arma debe colocarse de modo que las líneas de tiro y la visual o de mira se hallen precisamente en el plano vertical; de no ser así el tiro necesariamente irá desviado. Tomar la línea de mira que corresponda a la distancia del blanco. Conservar el arma una vez apuntada, con la mayor inmovilidad hasta un momento después de haber hecho el disparo. Tomar la cantidad precisa de punto que convenga a las circunstancias en el momento de apuntar para corregir los desvíos probables.

La colocación del arma ha de ser apoyando la cantonera en el hombro precisamente, no en la clavícula o la parte superior del brazo, y para ello es necesario levantar el codo hasta la altura del hombro pues entonces, queda este en hueco donde se adapta convenientemente la culata del arma. La mano derecha sujeta el arma por la garganta sin esfuerzo con el índice tocando el pie del disparador sin oprimirlo. La mano izquierda, sin hacer presión fuerte, sujeta el fusil cerca del guardacantante al lado de la recámara apoyado en la llave de la mano, el pulgar a la izquierda y los demás dedos a la derecha; el brazo, desde el hombro al codo, unido al pecho, procurando que en lo posible quede vertical el antebrazo. La presión que ambas manos han de ejercer con el arma sobre el hombro derecho, ha de ser moderada, pues si se oprime mucho la rigidez perjudica no solo para la puntería si no que también aumenta los efectos de la vibración. Si se deja con demasiada holgura el retroceso es más sensible y sus efectos en el tiro más pronunciados. La visual se toma inclinando ligeramente la cabeza al lado de la culata. Si ésta está baja hay que torcer mucho la cabeza y aun apoyar la mejilla en ella, lo cual lastima al tirador porque sufre la vibración del arma y la puntería no es perfecta, y si por el contrario quedase la culata alta, no tendría apoyo suficiente y tampoco sería precisa la puntería. El disparo debe hacerse después de tener asegurada la línea de mira, sin respirar, para evitar todo origen de movimiento, oprimiendo ligeramente el disparador con la segunda falange del índice hasta que llegue al segundo movimie

