

EL DIARIO MURCIANO

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

RELOJERIA

— DE LA —

VIUDA DE M. VERA  PLATERIA, 80.

PRECIOS SIN COMPETENCIA

Limpieza de un reloj Roskopf ó Ancora,	1'50	Ptas.
Cuerda de un reloj id. id.	1'50	id.
Eja de volante, id. id.	3'00	id.
Limpieza de un despertador, id.	1'00	id.
Un cristal para reloj Roskopf ó Ancora,	0'75	id.

VIUDA DE MARIANO VERA, PLATERIA, 80.

NOTA.—Todas las composuras de esta casa se entregan con tarjeta de garantía de uno á tres años

Se empacan relojes como en fábrica

¿Tenéis callos?

La callicida «Una noche» de Keene

La obra más importante de la ciencia médica moderna

El único remedio que aniquila las raíces!!

Hace desaparecer las verrugas en tres días:

ESTE MARAVILLOSO REMEDIO AMERICANO ES INFALIBLE
Una peseta a LAJITA.—PROBABLE ESTA NOCHE, y mañana vuestros callos habrán desaparecido!

DEPOSITO EN MURCIA: Farmacia Catalana al lado de la Droguería de Ferrer Hermanos.

HORIZONTES

Nuevamente camina para tierra extraña S. M. el Rey don Alfonso XIII. Era ayer cuando cambiábamos nuestros afectos con Inglaterra y con Francia. Es hoy cuando vamos á cambiarlos con Alemania y con Austria. España iniciando nuevos rumbos en su política internacional, sale de su aislamiento y muestra á las grandes naciones europeas que no es el pueblo de las dormidas energías del que se ha contado una leyenda comparándole con un hidalgo arruinado que vive entre los pobres restos de grandeza de un castillo feudal, sino es el pueblo mozo, arriesgado é intrépido, que después de sus desastres vuelve á la vida en busca de un nombre, como vuelve al trabajo honrado y noble aquel que se alzó algo de él bajo el peso abrumador de una desgracia.

La angusta persona del Rey que en España es la encarnación de la autoridad suprema y fuera de España es la encarnación de

nuestra patria, al visitar esos grandes pueblos, lleva á ellos algo nuestro, íntimo y sagrado, que nos presenta á los ojos de los que alojan á nuestro monarca tal como somos y no tal como nos retrata el continuo desconocimiento de nuestro país, del que se ha hablado con tal exceso de sus hazañas, que ha llegado á creerse legendaria su existencia y como legendaria fuera de las realidades prácticas que engrandecen y elevan el poderío de las naciones modernas.

«España es un pueblo que camina á pasos agigantados á su regeneración» decía hace pocos días Mr. Rouvier. Ha cesado á los ojos de Francia como ha cesado á los ojos de Europa, aquella infamante frase que nos confundió con los africanos. Se ha visto que aquí la vida culta y la vida del trabajo caminan paralelas á los progresos mayores y que no alcanzan más importancia porque estamos ahora reorganizando nuestro orden interior para obtener de él la independencia necesaria para el desenvolvimiento de una vida fecunda, inteligente y provechosa.

España es otra. Contra ella cesan las prevenciones, á favor de ella nacen poderosas amistades é irradiación corrientes de simpatía; y de ese cambio de afectos surge la esperanza de días felices que nos coloquen en el concierto de los pueblos que van á la cabeza del movimiento progresivo y civilizador.

TERRON DE AZUCAR

Sacar de la remolacha un terrón de azúcar, es una de las operaciones más complicadas que el arte del ingeniero ha llevado á cabo con éxito. Entre la remolacha y el pedazo de azúcar que echamos en nuestra taza de café hay que poner dos fábricas generadores, dinamos, calderas para hervir, máquinas neumáticas, filtradores, calderas donde hierven los jarabes, produciéndose misteriosas combinaciones químicas. Todo resulta tan variado como complejo. Máquinas, volante, pistones, tubos de todos los calibres, pipas, bombas que llenan receptáculos enormes, donde se desarrollan en un vapor caliente los vertiginosos movimientos del acero de las máquinas. Pero hay más, pues entre la remolacha y el terrón de azúcar todavía hay que colocar á numerosos obreros.

Veamos como se procede. Se coje una remolacha y se separa la parte más cereosa á las hojas, se parte en tajadas, que se lavan, colocándolas luego en un aparato llamado difusorio que extrae el jugo. Es un jugo desagradable á la vista, de color rojizo, que contiene albúmina, que es necesario quitar mezclándole cal. Cuando la albúmina está separada hay que quitar del jugo la cal que aquella ha soltado.

Ya tenemos el jugo puro. Se evapora y se cuece. En el curso del primer cocimiento es cuando aparece por primera vez el azúcar cristalizado.

Se pone toda la masa del jugo en una turbina, que, separando toda la parte líquida, solo deja en el fondo lo cristalizado. La remolacha ha desaparecido, y el azúcar ha hecho su aparición. ¿Ya se puede comer? Aun no. La obra del azucarero ha acabado, pero la del refinador empieza.

El primer cuidado de éste,

después de haber refinado el azúcar en frío, consiste en fundirlo en bruto. La segunda vez que se cuece es cuando da el jarabe. La operación se realiza en una vasija cerrada y en el vacío, puesto que el azúcar en presencia del oxígeno se convierte en caramelo.

Cuando el almíbar está cocido, es verde y hay que blanquearlo. De la caldera pasa por una serie de filtros gigantescos, á través de negro de hueso, que tiene la propiedad de retener las materias colorantes. El primer chorro que sale de los filtros es limpio, enteramente puro; después, poco á poco, el negro animal, impregnado de la materia colorante que ha absorbido del almíbar clarifica imperfectamente.

Al salir los filtros el amíbar de segunda calidad se le vierte en moldes cóncavos. Hay que extraer la masa solidificada en el interior y hacerla secar en la estufa. Entonces se obtiene el pan de azúcar.

En cuanto á los terrones, se hacen del mismo modo. Una adición de jarabe blanco lo purifica, librándoles á la vez de su color feo.

En pilones ó en tablitas tenemos el azúcar propio para el consumo. ¿Ya está todo? No. Se corta en barras rectangulares, que una sierra mecánica divide en pedazos.

Al lado de cada sierra hay una operaria encargada de presentar la tabla de azúcar á un cuchillo que lo divide en barras; las barras se cortan después en terrones, que se acondicionan en cajas, y ya puede darse al consumo el producto de la remolacha.

PROGRAMA OFICIAL DEL VIAJE REGIO

El programa oficial de los festejos en honor del rey de España, es el siguiente:

El día 7 le recibirán el kaiser, el gobierno y la embajada española en la puerta de Brandeburgo, que estará espléndidamente engalanada, donde el municipio le dará la bienvenida.

El trayecto que recorrerá hasta palacio estará engalanado.

Por la noche se celebrará un banquete de gala en palacio.

Día 7.—Presenciará la jura

de la bandera por los reclutas en el arsenal.

Después irá á Mens para almorzar con el kaiser y sus oficiales.

A las cuatro de la tarde habrá recepción en palacio, á las seis y media comida íntima de los soberanos y de la familia imperial, y por la noche función de gala en el teatro de la Opera.

Día 8.—Por la mañana visitará á los príncipes, al canciller Bulow y á los ministros.

Por la tarde cacería en los montes de Doobitz, de donde regresará anocheado, quedándose el rey y su séquito en el palacio de Postdam.

Día 9.—D. Alfonso se trasladará á Maderburgo para revisar el regimiento de que es coronel honorario.

Almorzará con los oficiales de dicho regimiento y allí se le unirá el kaiser, marchando ambos á Hannover para revisar un regimiento de lanceros.

Por la noche función de gala.

El emperador y el rey pernoctarán en el palacio de Hannover.

Día 10.—Cacería de javalies durante todo el día en el bosque de Springe.

Por la noche regresarán á Berlin para asistir á una gran comida en la embajada, á la que concurrirá el canciller Bulow.

Después regresará á Postdam para pernoctar.

Día 11.—Gran revista militar en Postdam. Después cacería en el parque.

Por la noche función de gala en el nuevo Palacio de Postdam y enseguida banquete.

Día 12.—Presenciará la jura de la bandera por los nuevos reclutas, marchando luego á Viena.

En todas partes se le preparan recepciones grandiosas.

EL DIARIO MURCIANO

Periódico para todos

DIRECTOR: RAMÓN BLANCO

Una peseta al mes en toda España.

Numero suelto 5 ctmos.

TARIFA DE ANUNCIOS

Los insertos entre las noticias á 25 céntimos de peseta línea.

Los permanentes á precios convencionales.

Comunicados, en sección neutral, desde 0'25 pesetas, á cinco pesetas línea.

Anuncios oficiales á 0'25 pesetas línea.

Redaccion y administración, Víctorio, núm. 53.

