

EL DIARIO MURCIANO

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

RELOJERIA MODERNA



RELOJES DE PRECISION. COMPOSTURAS GARANTIZADAS

Príncipe Alfonso, 65.—Murcia.

LA PINA

Despacho de vinos y aguardientes

Situado en la calle de la Merced núm. 5, próximo a Sta. Domingo

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

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

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

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.—Freneria, 16.—RAYOS X.

EL CORSE 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 Paris.

Se toman medidas á domicilio.

San Cristóbal 6, frente á la Administración de Correos.

PELIGROS DEL TRABAJO

Si es verdad que el trabajo ennoblece; mas lo es que ninguno quiere ser noble á tal costa, como también es un hecho que hay ciertos oficios y ocupaciones que sirven para curar determinadas enfermedades, ó á lo menos para evitarlas; lo malo es que como el afortismo anterior el remedio suele ser peor que la enfermedad.

Los que trabajan en las minas y pozos de petróleo, jamás se les cae un pelo. En las regiones de Rusia y América en que se explota el aceite mineral en grande escala, no se ve un calvo. El pelo de los mineros es suave, espeso y brillante.

La salud de los pastores es proverbial, y no es únicamente por la vida al aire libre sino porque el olor de la lana

es un desinfectante natural.

El garrotillo se cura en muchos países llevando á los niños á vivir durante unos días entre rebaños de ovejas, y está probado que al segundo día de jugar con los corderos, se inicia rápidamente la cura.

Tanto los que se dedican á la recolección del espliego, como los operarios que lo destilan, están libres de toda enfermedad nerviosa, jaquecas, neuralgias, les son desconocidas y en general su equilibrio nervioso, es envidiable. Los marineros gozan de parecidos privilegios, pues el mar tonifica como el espliego. Los enfermos del sistema nervioso, los neurasténicos, las personas gastadas por el excesivo trabajo mental, van á los campos de espliego como trabajadores voluntarios.

En las minas de sal y en las salinas es raro el catarro; las estadísticas apenas señalan al-

gún raro caso de tisis, entre los cerveceros y curtidores; ni reumáticos entre los que trabajan con la trementina y cordelería.

El que tenga miedo al tífus á trabajar á las minas de Riotinto. Las minas de cobre son terreno vedado para tan desagradable huésped.

El país del mundo que indudablemente cultiva más rosas, es Rumanía, y no es porque los rumanos sean más aficionados que los otros pueblos á las flores, sino porque saben sacar más partido de la fragancia de la rosa.

Todo el valle de Kezanlik está destinado al cultivo del rosal; cultivo que ha encarecido aquella región rumana. No hará falta indicar que el objeto es la destilación de los pétalos de la rosa para extraer la esencia, base de mil perfumes, entre otros los conocidos Altar y Osmanli, los más caros que conoce la perfumería.

La esencia de rosas es vendida al por mayor en los mercados de Paris de 750 á 1.000 pesetas la libra, que luego al expendirla al por menor, se vende al tipo de 2.500 francos los 400 gramos.

LOS VINOS BLANCOS

El vino blanco posee propiedades particulares que provienen de la fermentación del mosto privado de las partes sólidas de la uva.

La fermentación en estas condiciones es más lenta, y, por consiguiente, menor la elevación de temperatura debida á la transformación del azúcar.

Como resultado de esta disminución de temperatura, las pérdidas de alcohol por evaporación son menores, y los principios etéreos que constituyen el bouquet de los vinos no se escapan tan fácilmente del líquido.

A esto se debe que, en general, los vinos blancos son siempre más alcohólicos y más perfumados que los rojos ó tintos.

La eliminación de las partes sólidas de la uva durante la fermentación del mosto, es la causa de que el vino blanco no posea muchos elementos nutritivos contenidos en los vinos tintos.

El vino blanco es, por consiguiente, más excitante, de un gusto más delicado y más agradable al paladar.

El método de elaboración consiste, en general, en prensar las uvas inmediatamente después de la vendimia y colocar el mosto en los depósitos de fermentación. En estas condiciones el vino obtenido encierra gran cantidad de materias albuminoides y una proporción muy débil de tanino. Las materias albuminoides se depositan muy lentamente.

Para obtener la defecación de estos vinos se requieren precauciones. Los trasiegos deberán ser más frecuentes que para los vinos tintos y se harán siempre en contacto del aire. La filtración puede hacerse con los filtros mangas, que en este caso llenan bien su cometido. Las clarificaciones deben ser enérgicas, adicionando de 20 á 30 gramos de ácido tánico por hectolitro para facilitar la formación del depósito.

Por último, es necesario asegurarse antes de embotellar estos vinos, de que el vino es susceptible de conservarse limpio y transparente hasta el momento del consumo.

LOS CATALANES

La antigua sucursal en Murcia, de la importante casa de los Sres. Ferrer Hermanos de Barcelona, con los mismos elementos que reunía, en capital, crédito y honradez, por escritura otorgada en la ciudad condal en 28 de Enero de 1907, ante el notario don José María Vives, nueva sociedad, que girará bajo la razón de J. Ferrer (Sociedad en Comandita).

Forma parte de ella el señor don José Ferrer de Ibañez, hijo único del difunto don José Ferrer Garriga (q. e. p. d.) y de la señora doña María de la Concepción Ibañez Espinosa de los Monteros, que vive como socio colectivo gerente, y como comanditario, su tío el respetable señor don Vicente Ferrer y Garriga, y su hijo don Vicente Ferrer y Bertrand.

Al felicitar á nuestro querido amigo el ilustrado joven don José Ferrer, á su virtuosa madre, murciana de raza y de linaje lo origen, felicitamos

también á la nueva sociedad, á la que deseamos continuo y aumento su crédito y fortuna, tanto en la central de Barcelona, cuanto en sus sucursales de España y del extranjero.

La Sucursal de Murcia, existente, con gran popularidad y crédito en sus propios edificios de la plaza nueva de San Julian, hace más de medio siglo, fué fundada por los difuntos señores don José y don Joaquín Ferrer y Garriga, padre y tío respectivamente del actual colectivo y gerente de tan importante casa.

Reiteramos á la nueva sociedad nuestro afecto tradicional y alta consideración, y muchos años de vida.

VENTA EN PROPORCION

Por disposición del dueño del establecimiento de Funeraria de la plaza del Poeta Zorrilla, núm. 11, se vende en condiciones favorables el indicado establecimiento.

Para tratar de esta venta podrán entenderse con el encargado del mismo.

Pastelería Fornos de J. Perez y Perez

Empanadas de pimiento y tomate.

Laboneras, 4, MURCIA.

Señoras

Antes de arreglar vuestro tocador, pasad por la perfumería de García Morell.

Fábrica: Merced, 16—Sucursal, Trapera, 3.

Ocasión

Historia de España, de Morayta; nueve tomos en lujo; precio baratísimo.

«La Covachuela», librería de José María Romero, Trapera, 62.

La Relojería Moderna garantiza las composturas que hace, á pesar de la economía en los precios.

Fornos

Monas y bollos para el chocolate, á 15 y 25 céntimos.

Queso gruyer.—Casa Pedroño

Modista

Se ofrece una para trabajar en casa particular ó en la suya.

Calle del Rosario núm. 11

