

# Las Provincias de Levante



Año XI.—Núm. 2981

Murcia 20 Marzo de 1896

Tres ediciones diarias

## Higiene para los gusanos de seda

LAS PASTILLAS RAUCHIER Ó JAPONESAS

son el mejor de los preservativos contra la viruela que tanto daño viene causando en estos últimos años, al rico insecto de la seda, y con ello, á nuestros cosecheros. Se hallan de venta en la fábrica de sedas de Espinardo, á ptas. 1.50 la caja. 8-4

## Centro General de Seguros de Quintas

DIRECTOR: D. FELICIANO SALUSTIANO

OFICINA CENTRAL: CALLE DE TOLEDO, NUMERO 61, 1.º.—MADRID.

Este Centro, por DOSCIENTAS CINCUENTA PESETAS, substituirá ó redimirá á merced al individuo que se asegure, dejándole COMPLETAMENTE LIBRE DEL SERVICIO DE LAS ARMAS, tanto de Ultramar como de la Península, siempre que por el señalamiento de cupo le corresponda la suerte de Ultramar; pero si fuese destinado á la Península, ó resultara excedente de cupo, quedará á beneficio del Centro la expresada cantidad.

El contrato puede efectuarse en cualquier persona por encargo del interesado, basándose con presentar al Representante del Centro una nota con el nombre y apellido del quinto, pueblo por donde ha sido al estado y nombres de los padres.

Dará más de antes el único representante en Murcia, D. Juan Abzonda, calle de la Administración, núm. 13.

Depositorio: D. Tomás Ferrán, del Comercio, Plaza de Camacho.

## TAHONA DE SANTA EULALIA

Desde hoy se expenderá en este establecimiento el pan á los siguientes precios:

Pan francés de las once, á . . . . .	50	ctmos. el kilo.
Pan catalán y sobado blanco, á . . . . .	40	" "
Pan alto y rollos, á . . . . .	35	" "
Pan bajo casero, á . . . . .	30	" "

## Edición de la noche—20 Marzo

LAS PROVINCIAS DE LEVANTE  
SE PUBLICA TODOS LOS DIAS DEL AÑO

## Actualidades

Aparte lo desagradable de la temperatura, el día de ayer pasó tranquilo y se solemnizó como era debido.

Los obsequios de los Pepes y Pepas fueron muchísimos, disfrutando de ellos los pobres, que fueron socorridos espléndidamente.

Esta parte de la fiesta de ayer, es la más simpática á los ojos de Dios.

Hoy nos comunica el telégrafo noticias más agradables de Cuba.

Se ha confirmado el combate de Candelaria, en el que los insurrectos sufrieron grandes pérdidas.

Aunque por nuestra parte también las ha habido y muy sensibles, el citado hecho de armas es uno de los más gloriosos para las armas españolas.

El atrevimiento de los insurrectos, volviendo á las provincias occidentales de Cuba, puede ser muy beneficioso para España, si la suerte nos ayuda.

De política seguimos lo mismo, se habla un poco de ella, pero pronto pierden su interés ante los problemas, cubano y de los Estados Unidos.

Los candidatos trabajan en sus respectivos distritos, pero es seguro que será en muy pocos de ellos donde habrá lucha reñida.

El gobierno parece está dispuesto á obrar con la mayor imparcialidad, sin perseguir á nadie.

## EL ORIGEN DEL PAN

Bien puede asegurarse que el pan es la base de la alimentación humana: fabriquése con esta ó la otra sustancia, reciba peor ó mejor cocción y désele la forma que se quiera, la masa compuesta por harina de semillas y agua resulta el alimento más barato de la vida.

El origen del pan se remonta al na-

cimiento de la civilización en el extremo Oriente. Su introducción en Egipto también es muy remota, como lo prueban los fragmentos hallados en fosas y sepulcros, algunos de los cuales tienen la particularidad de presentar con señales visibles un antiguo estado de fermentación; del Egipto tomaron los Hebreos el uso del pan fermentado.

Compréndese fácilmente que los procedimientos de fábrica y cocción debían ser elementales; en efecto, se colocaba un pedazo de masa en forma de torta sobre el hogar de la cocina, se le cubría de cenizas ó de brasas y se le dejaba hasta que estuviese cocida. Así fué como Sarah preparó el pan destinado á la comida de los ángeles y que Abraham recibió de manos de tres aparentes viajeros.

Poco después, y aun por los mismos hebreos, se empleó un sistema de cocción más perfeccionado, consistente en colocar sobre una parrilla ó dentro de alguna sartén, la masa aplastada. También se cita el empleo de hornillos portátiles, aunque de dimensiones reducidas. Las palabras repetidas en la Escritura «romper el pan», hacen creer fundadamente que por aquel tiempo se fabricaba en forma de torta homogénea, esto es, sin hendiduras ni saliente alguno.

El arte de fabricar el pan con harina de trigo se transmitió desde luego á la Europa oriental; los hebreos lo conocieron de muy antiguo y en Italia también se inició, aunque en fecha posterior.

De Italia, el arte de fabricar el pan se extendió á toda Europa, y Plinio cita con encomio el pan confeccionado en la Galia y en España. La cocción se hacía, sin embargo, por sistemas primitivos hasta los tiempos de Tarquino el soberbio, en que se comenzó á notar mejoras extraordinarias, merced á las mejores molineras y al uso de hornos en buenas condiciones.

Actualmente la fabricación del pan ha alcanzado un desarrollo y una perfección sorprendentes. Hay pan inglés, de Viena y otra infinidad de clases delicadas, que los gastrónomos en sus exigentes puerilidades han inventado, siendo la moda el pan de lujo.

Sin embargo, contra los partidarios del pan de lujo, se ha levantado un núcleo de personas que opinan á favor del pan de gluten, vulgarmente llamado moreno, entablándose entre ambos bandos una verdadera lucha en defensa, unos de las cualidades que reúne el pan blanco y otros conside-

rando que reúne mejores condiciones el moreno.

Quién ganará la batalla? Será preferido el pan blanco? Lo será el moreno?

Esperemos el resultado de la contienda.

## Como vence un español.

«La Ilustración Española y Americana» publicó ayer otro número con interesantes artículos sobre el conflicto entre España y los Estados Unidos y entre ellos hay uno del distinguido marino Sr. Novo y Colson, recordando un episodio heroico del corso español, cuyo relato vamos á reproducir.

«Principiaba el mes de Diciembre de 1800: estábamos en guerra con Inglaterra y habíase autorizado el corso.

Un comerciante de Cádiz, D. Juan Bargel, armó una lancha con tres cañones y cuarenta hombres de tripulación, confiándole su mando á Miguel Villalba, de la matrícula de Tarifa.

Llamábase la lancha cañonera «San Francisco Javier»; pero Villalba encontró este nombre poco guerrero, y le puso por alias nada menos que «El Poderoso».

Partió «El Poderoso» en busca de presas, apostándose frente á Gibraltar, donde las consideraba seguras, aunque exponiase á inminentes riesgos.

¿Los temerá Villalba? Ahora lo sabréis.

Al amanecer del día 2 de Diciembre, avistó «El Poderoso» un bergantín que navegaba en demanda del puerto de Gibraltar.

A poco reconoció con júbilo que el bergantín era de guerra, y salió á su encuentro. Más próximo á aquel, contó sus cañones, que eran diez y ocho, y entonces, izando la bandera española, y clavándola para que no pudiese ser arriada por nadie, disparó un primer cañonazo sobre el bergantín de guerra, que le respondió con una andanada, y trabóse el combate.

¿Qué esperanzas de triunfo pudieran acariciar los de la cañonera, seis veces inferior á su enemigo? Sin duda Villalba creía poder nivelar la superioridad de diez y ocho cañones contra tres, y la de un bergantín contra una lancha, merced exclusivamente al valor temerario de sus hombres.

Y no se engañaba.

El combate encarnizado duró más de dos horas.

La lancha, maltrata por la lluvia de proyectiles, atracó al bergantín y lanzóse al abordaje, siendo rechazada por su tripulación.

Pero Villalba no ceja, y vuelve á atracar su pequeño buque al enemigo, empeñándose en un segundo abordaje sangriento y terrible.

Los marineros ingleses defendían como leones aquel pedazo flotante del territorio de su patria, atacado con audacia increíble por unos corsarios sin disciplina é inferiores en armas y en fuerzas.

Desde la borda del bergantín, que dominaba á «El Poderoso», hacíanle un nutrido fuego, y con golpes de hacha detenían el asalto de los más valientes.

Villalba fué también rechazado en este segundo intento: la empresa era muy ardua, casi loca.

El bergantín, separándose algo del corsario, volvió á cañonearle.

Entonces éste, con doble arrojé y á fuerza de remo, atracóse otra vez y le echó los garfios; la tripulación empuñó solamente facas y cuchillos, y como un alud asaltó el bergantín.

Los ingleses lucharon desesperados, pero no pudieron contenerlo, y los españoles invadieron la cubierta, que muy pronto se tiñó de sangre.

Los sables y pistolas de los marineros británicos eran armas muy inferiores á los cuchillos en mano de andaluces, que se hundían como rayos en sus pechos.

El comandante del bergantín, rojo de vergüenza é ira, lanzóse al frente de todos, y combatió cuerpo á cuerpo, hasta caer atravesado.

Los españoles redoblaron su furor, sus saltos de tigre; que siempre hacían una víctima, y por fin la tripulación, tres veces diezmada, retrocedió y rindióse.

Villalba y sus bravos los desarmaron; se apoderaron de todo el buque, y la bandera de guerra inglesa fué arriada y sustituida en medio de atronadores vivas á España.

Desde Gibraltar debieron ver este combate, este cambio de pabellón y este apresamiento inverosímil de un bergantín de guerra por una lancha corsaria, y también debieron ver como el buque británico volvió la popa al Peñón para seguir mansamente á su vencedor y nuevo dueño.

El bergantín llamábase «El Pasley»; estaba armado con catorce obuses de á dieciocho y cuatro de á seis; su tripulación era de sesenta hombres; su comandante, el teniente de navío Mr. Carlos Nevins, quedó gravemente herido. Los ingleses tuvieron en el combate doble número de bajas que los españoles. Villalba resultó ileso.

Así pelean los españoles y ese es el curso en manos de nuestros bravos marineros mercantes: un arma terrible contra la cual no prevalecen la superioridad de fuerzas ni la de armamento, y que lo mismo se atreve contra los buques de comercio enemigos que contra los de guerra.

## NUESTROS VINOS EN FRANCIA

Los arribos de nuestros vinos siguen siendo de importancia en Cete, pero las demandas no se señalan por su gran actividad. Las ventas sobre todo descansan en vinos de pequeña graduación y á los precios de 19 á 22 francos hectólitro.

Se espera que del interior vengan pedidos que animen las operaciones, particularmente para los vinos de buena calidad. Los precios se sostienen para todas las clases, siendo muy buscados los vinos para la destilería, que se pagan de 1,40 francos á 1,50 el grado.

En París-Bercy el comercio comienza á preocuparse de la campaña de verano, creyéndose que faltarán muy pronto vinos de hermoso color, frutados y suficientemente sanos.

Los precios que dominan son los siguientes: blancos de Huelva, la Mancha y Valencia de 11° á 14° de 27 á 34 francos hectólitro; rojos de Aragón y Huesca de 13° á 14° de 29 á 36 francos; Riojas 11° á 12° de 28 á 34 francos; Alicante 14° de 29 á 35 francos; Valencias de 11° á 14° de 24 á 32 francos; Cataluña de 11° á 12° de 26 á 30 francos; Benicarló de 12° de 24 á 28 francos; Priorato 14° de 30 á 36 francos; Navarra de 14° de 30 á 36 francos; mistelas de 14° á 15° con 9 ó 10° licor de 50 á 60 francos hectólitro.

En Burdeos la situación vinícola sigue sin gran cambio. Las ofertas no son pequeñas, pero los compradores no abundan. De la propiedad acusan también bastante calma.

Desde el 8 de Febrero hasta el 7 del actual han entrado por mar en Burdeos, procedentes de Pasajes, Valencia, Huelva, Alicante, Bilbao y Vigo 27.614 pipas de nuestros vinos; de Argelia 2.964 de Trieste 178 y de Lisboa 3: total 20.759 pipas.

Las cotizaciones de nuestros vinos son como sigue: Alicante de 14° de 250 á 300 francos; los de Aragón de 14° á 15° de 300 á 310 francos; Riojas de 10° á 12° de 225 á 240 francos; Valencias de 10° á 12° de 225 á 255 francos; Navarra de 14° á 15° de 295 á 320 francos; Cervera de 11° á 12° de 230 á 260 francos; blancos de Huelva y la Mancha de 12° á 13° de 225 á 300 francos. Todos la tonelada de 905 litros.

Cette 14 de Marzo de 1896.—Antonio Blavia.

## El Cordero Pascual.

Estamos en uno de los meses del año en que se debe comer cordero.

La carne de este animalito, cuando

tiene cuatro meses cumplidos, es muy buen bocado y no hay quien ignore que desde Diciembre hasta Mayo es la época gastronómica para sacrificar la cría de los carneros y de las ovejas que no se han alimentado más que con leche.

Luego, también la tradición religiosa del cordero pascual que prescribe y hasta ordena que se coma cordero en Pascua de Resurrección y días siguientes, aumenta ya el consumo y obliga á las amas de casa á buscar en su memoria y en los libros de cocina, algún nuevo guiso para condimentar la pequeña res.

El cordero, que en latín se llama *agnus*, es un ser irracional, por demás simpático é interesante y de origen poético.

Según los etimologistas bucólicos, la palabra latina viene del verbo *agnoscere*, que significa reconocer, y, con efecto, desde pequeño conoce á su madre. Aun no sabe andar, que la sigue balando y con paso vacilante.

Desde los tiempos más remotos, y todavía hoy, ha sido y es el cordero uno de los manjares más exquisitos y preferidos en Oriente. Los griegos lo estimaban tanto, que no celebraban festines sin que figurase en ellos como plato principal un cordero asado.

El abuso de esta carne constituía un exceso de glotonería que los profetas censuraban á los samaritanos. La carne del cordero es blanca, pero gelatinosa, y en un tiempo fué prohibida por esta última cualidad á los atenienses.

En las épocas primitivas, cuando el comercio se hacía por libre cambio, servían los corderos de moneda. Abraham dió siete corderos al rey Abimelek en testimonio de su alianza. Jacob por un campo que compró á los hijos de Hémor, les entregó 200 corderos.

En Barcelona es costumbre, no solo comer cordero en los días de Pascua, sino ir uno mismo á comprarlo al salón de San Juan, y es de ver la multitud compuesta de toda clase de gentes agrupada en la Avenida, haciendo cola para adquirir un animalito con un chafarrinón de pintura color de rosa sobre el lomo á guisa de marca pascual, y después salir cargados con un cordero al hombro, ó tirando de él, á los compradores grandes y chicos, viejos y jóvenes de ambos sexos.

## Boda de un torero

Con toda la esplendor y rumbo acostumbrado por las celebraciones taurinas, se celebró anteayer, en Sevilla, la boda del simpático diestro, muy conocido de todos los públicos, Antonio Fuentes.

Tanto á la ceremonia como á la típica fiesta que se verificó después, concurren importantes personas de la buena sociedad sevillana, entre las cuales se hallaban los más afamados ganaderos y los más conocidos diestros contemporáneos.

En la característica fiesta (por todo lo alto) hubo baile y cante (jondo) como no podía ser menos, asistiendo, como no podía ser menos, los más famosos cantaores de malagueñas Chacón y Juanillo Alonso.

La manzanilla cerró que fué un río, y asistieron desde los comienzos á la *juerga*, dos redactores del «Paris Journal» que se encontraban en Sevilla.

## LAS PROVINCIAS DE LEVANTE

### Bonito Regalo

Las suscriptoras y lectoras de este periódico que presenten, el siguiente VALE acompañado de 1 peseta 50 céntimos, recibirán un magnífico retrato suyo (muy superior á este precio).

En la fotografía de Inclán é Hijos, Calle de Administración, 6, piso 2.º (antes de Arceojidas).

El presente VALE servirá por 10 días á contar desde la fecha de este número.

