

Las Provincias de Levante

Año XIV-Núm. 4120

Murcia 30 de Junio de 1899

Tres ediciones diarias

Actualidades

Paraiso ha conferenciado con el presidente de la comisión de Presupuestos Sr. La Iglesia, coincidiendo esta conferencia con las declaraciones del señor Silvela, relativas á que el Gobierno está dispuesto á ceder en la cuestión de los Presupuestos.

Este es un síntoma evidente de que la actitud del país empieza á causar sus efectos aun entre los políticos más intransigentes: han comprendido que los tiempos van cambiando.

No creemos que el Sr. Paraiso se contente con habilidosas concesiones: ha dicho que no cede en lo que humanamente no se debe ceder y la nación está á su lado. Lo esencial es que todas las clases trabajadoras le sigan prestando su incondicional apoyo: la labor se hará sin necesidad de violencias.

El despertar del pueblo significa una gran esperanza de redención nacional. Serenidad y firmeza.

Ya digimos que frente al sentimiento público no pueden luchar los políticos; en tal de seguir en el oficio ellos irán cediendo.

Paraiso, con gran tino, lucha primeramente porque se reduzcan los gastos inútiles; después se ocupará de los ingresos.

La Comisión de presupuestos ha dictaminado favorablemente para que no se supriman Embajadas costosas que España no necesita.

Los políticos defienden esos buenos destinos para contentar á los amigos; pero el Sr. Paraiso insiste en esa supresión, que es tan necesaria como racional.

Adelante; no hay que ceder en tan meritorios empeños.

El gobierno ya dice que transige y esto supone mucho para las aspiraciones generales del país.

¡Lástima grande que nuestros diputados no estén á la altura de su misión! Quizás piense el pueblo tener diputados suyos para lo sucesivo.

Y esto sería otro paso más en el camino de nuestra regeneración.

Vamos andando y aprendiendo; bueno es que el pueblo vea ahora lo que le conviene saber para el día de mañana.

Previsión del tiempo

PRIMERA QUINCENA DE JULIO DE 1899.

El célebre astrónomo D. Mariano Herrera, anuncia los pronósticos siguientes:

Días 1 y 2 revueltos. Tempestades con granizo en toda España y Francia.—Días 3 hasta el 10, grandes tempestades con granizo unos días, otros grandes lluvias en toda España, Francia, Italia y Portugal. Inundaciones en el Reino de Valencia.—Días 11 y 12 despejado en general.—Días 13 hasta el 15 unos días variable, otros truenos con agua ó pedriscos en toda España, Francia, Italia y Portugal.—El astrónomo, D. Mariano Herrera y Munuera.

LA RETIRADA DE MAZZANTINI

Con este título publica «El Imparcial Taurino», de Barcelona, las siguientes líneas, que trasladamos sin ningún comentario:

«La noticia que dimos en números anteriores sobre la retirada de Mazzantini, se ha confirmado en todas sus partes; así al menos nos lo hace comunicar el propio espada.»

Don Luis ya no acepta contratos para el año próximo y fijará su residencia en París, único punto donde toreará alguna corrida, si se decide á construir una plaza de toros y si cuenta

con la debida autorización del gobierno francés.

Es de lamentar que Mazzantini desapareciera de los círculos taurinos, donde tan justa fama alcanzó en otros tiempos.

Pero, por otra parte, es aplaudida su determinación, pues ya que para el simpático don Luis empieza la decadencia, es preferible su retirada á tiempo, voluntaria hoy, que no la retirada forzosa que no tardaría en imponerse.

Así, cuando don Luis dé su última corrida en España, se conservará siempre de él el grato recuerdo de que fué uno de los mejores matadores de estos últimos veinte años.»

El aceite de maíz

Los usos y aplicaciones de este aceite los conocen relativamente pocas personas, pero son menos las que tienen una idea de la importancia de este nuevo artículo, no solamente como aceite vegetal, sino también como producto secundario de una industria que le debe la supremacía en la competencia que le hacen otras. Esa industria es la fabricación de glucosa y sus competidores la fabricación de jarabe de papas y la de azúcar de las mismas. En la actualidad, los Estados Unidos producen cantidades enormes de este aceite, parte del cual se consume en el país y lo demás se vende para la exportación. La sustancia oleaginosa que el maíz contiene se encuentra toda en el embrión del grano, y cuando se extrae, se nota que tiene un gusto muy fuerte á maíz, gusto que no se puede eliminar completamente por los métodos que se usan para refinar los demás aceites vegetales.

Si en un vaso que contenga agua tibia se echan unos granos de maíz, se tapa después y se agita de vez en cuando, se verá que al cabo de unas seis horas la piel del maíz se rasga y después la capa blanca de almidón que hay debajo de dicha piel se va abriendo poco á poco, porque se hincha y al mismo tiempo el embrión que hay dentro de ella se va aflojando hasta el punto de que es muy fácil sacarlo. Aislado el embrión de todos los demás constituyentes del grano, ya tenemos el elemento productor del aceite; separando el almidón del germen, tenemos una importante sustancia alimenticia, la cual produce el almidón de maíz y demás preparaciones de esa clase.

Si se considera que una sola de las fábricas de glucosa que existen en América gastan semanalmente 150.000 bushel de maíz en la fabricación de glucosa, se comprende que en esos establecimientos ha de quedar diariamente cantidad enorme de dichos embriones, los cuales, después de secos, presentan las propiedades características de las semillas oleaginosas, de manera que la extracción del aceite es una operación puramente mecánica que consiste en extraer el germen en prensas hidráulicas, lo mismo que se hace con las demás semillas oleaginosas.

Conocimientos útiles

Modo de conservar las peras frescas.

Es preciso escoger en el árbol mismo las peras más hermosas, y cortarlas por el pezón lo más largo que se pueda con unas tijeras; échese en seguida en el extremo cortado una gota de lacre, y átese un hilo bastante fuerte. Al mismo tiempo se tomará un pedazo de papel blanco, y formando de él un cucurucho abierto por la punta, se pasará por esta abertura el hilo, de manera que la fruta quede colgando dentro del cucurucho. El extremo de éste se tapa con cera verde y blanda, y luego se cierra la boca del mismo con cuidado para que no penetre el aire.

Las peras así dispuestas se colgarán de un clavo, por medio de un asa formada al extremo del hilo, en un paraje seco y templado.

Modo de conservar la sardina fresca

Tómese para cincuenta sardinas una

libra de manteca fresca, y hágase derretir con cuatro onzas de sal, una y media de pimienta fina y un poco de nuez moscada. Derretida ya la manteca, cuidando de que no se enrojezca, se deja enfriar lo bastante para que metiendo en ella la sardina salga esta cubierta, y en este estado se colocará en unos botes de barro. Por fin se volverá á calentar la manteca que reste de la operación y se vaciará sobre las sardinas para que queden cubiertas, y en seguida se taparán con la exactitud posible las vasijas. Este modo de conservarlas es tan excelente, que pocas hay que las distinguen de las frescas.

En Bretaña salan un poco la sardina, después la frien en la satén, ó bien la asan en las parrillas, y luego la ponen en unos barriles pequeños con pimienta, vinagre, laurel y clavillos, cuyo conjunto forma una especie de salsa. Esto es lo que llaman sardinas en adobo, que llevan á París.

Vela de sebo económica que no se corre y que tiene toda la apariencia de buja de esperma.

Escójase un recipiente largo y estrecho, en el que se derriten ocho libras de cera blanca y doce libras de sebo más puro. Cuando todo está ya bien derretido y mezclado, se sumergen velas de ocho en libra, retirándolas al cabo de algunos instantes, quedando cubiertas de una capa de cera, que debe tener sobre una línea de espesor: si esta capa es todavía ligera, repítase la operación, y cuélgense las velas de las mechas para que se sequen.

Cuando arde la vela, como la cera tarda más en derretirse que el sebo, forma un borde que detiene é impide se corra, y el sebo mezclado con la cera facilita la unión de la capa de ésta con la vela, que se parece por el exterior á la buja.

Modo de colocar las botellas después de llenas.

Sabido es que los vinos generosos de Alicante, Málaga y otros de la misma especie, como también los vinos secos de Jerez, Madera, etc., pueden guardarse en la despensa en botellas; pero los vinos comunes de Francia han de conservarse en la bodega.

Las botellas llenas se colocan unas sobre otras, separadas, por medio de gruesas latas de encina colocadas entre una y otra hilera. Es un método muy ventajoso echarlas sobre arena, pues se mantiene más fresco el vino, aunque no es tan fácil practicarle con gran número de botellas.

Deben colocarse éstas bien horizontalmente, pues si el cuello está más alto que el fondo, no se humedece bien el tapón y deja pase libre al aire; y de lo contrario, queda en el gollete la hez que forma el vino, y se mezclará con él siempre que se saque para beber; pero poniendo la botella como se ha dicho, se reunirán las heces en la cavidad inferior del vientre de la misma, y, trasgando después el vino con cuidado, se conseguirá que salga todo enteramente limpio.

Noticias generales

Refrescos espumosos.

En la Cervecería Seguí se sirven exquisitos refrescos de varias clases á 15 céntimos cada uno.

También se sirven toda clase de sorbetes y helados.

ARRIENDO

Desde el 10 de Julio de 1899, en que quedará desahogada se hace de la casa núm. 2 de la Puxmarina y 8 acceso-rio de la Frereria, de esta ciudad.

Para las condiciones dirigirse á Santiago de Galicia al procurador D. Ramon Añlle, quien admite desde luego proposiciones.

«Aventuras extraordinarias»

Viages peligrosos por las cinco partes del mundo. Narraciones estilo Julio Verne. Gran regalo. Cada tomo vale 20 céntimos.

Hace suscripciones á esta obra José María Cazorla, San Pedro 5, Murcia.

15-9

✠
SEGUNDO ANIVERSARIO
EL SEÑOR

D. Mariano Baleriola y López

FALLECIÓ EL DIA 6 DE JULIO DE 1897

R. I. P.

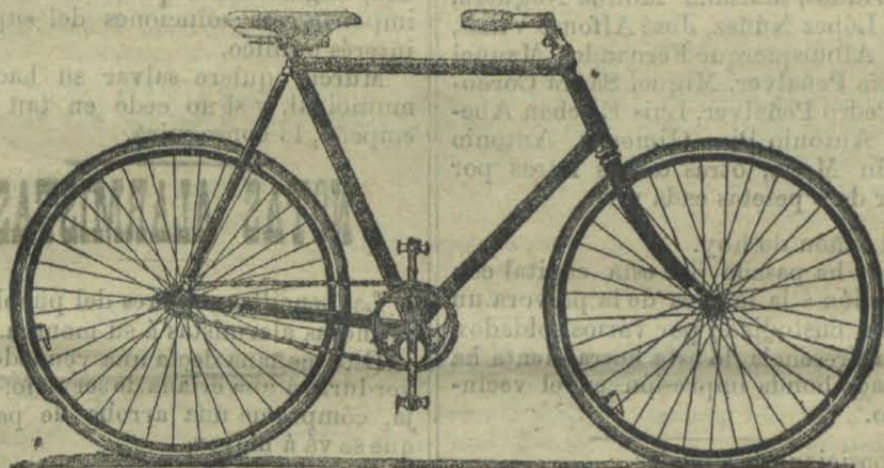
Todas las misas que se celebren en el templo de la Merced mañana sábado 1.º de Julio, desde 1 s seis hasta las doce, como igualmente las cultos que en dicho día se celebren en el referido Templo, se aplicarán en sufragio de su alma.

Su afligida esposa, hija, hijo político y demás familia,
Ruegan á sus amigos y personas piadosas encomienden su alma á Dios y asistan á algunos de estos sufragios, por lo cual les quedarán agradecidos.

Murcia 30 de Junio de 1899.

BICICLETAS A PLAZOS

MARCA L'OLIMPIENNE—LAS MEJORES DEL MUNDO.



Pagaderas á pesetas 4'50 seman'es
Dirigirse á ANTONIO AVILES ROCAMORA, Almacén de V. loci- pedos, toda clase de accesorios y taller de reparaciones.
PRINCIPE ALFONSO 66—MURCIA 10

A 2 PESETAS

Los parches de Wasmuth, en el reloj, contra los callos, se han empleado siempre con éxito.

De venta en las farmacias, droguerías, zapaterías y bazares.

Al por mayor: Muller Hermanos, Barcelona.

Casa de Curacion Médico-Quirúrgica

SAN PATRICIO 1, PRINCIPAL

CONSULTA DE ONCE A UNA TODOS LOS DIAS

SECCION DE MEDICINA A CARGO DE D. LAUREANO ALBALADEJO

SECCION DE CIRUGIA A CARGO DE DON AGUSTIN RUIZ

SECCION DE AFECCIONES DE LA MATRIZ Y VIAS URINARIAS A CARGO DE D. EMILIO MESEGUER

Gratis á los pobres que acrediten serlo.

NOTA.—En esta casa de curacion hay estancias para los operados, se practican embalsamamientos fuera y de tro de la capital y análisis químicos y micrográficos.

Baños termales de la Encarnación

EN EL MAR MENOR (PLAYA DE LOS ALCAZARES)

Siendo muchas las familias que por prescripción facultativa acuden á esta costa aprovechando la mayor temperatura y mayor densidad que estas aguas tienen sobre las del resto del Mediterráneo, se hacia sentir la necesidad de un establecimiento donde pudiesen los bañistas lograr las ventajas del baño templado ó caliente tan recomendados en sin número de afecciones de orden reumático donde el baño frío está contraindicado.

Tal es el objeto que llena el magnífico balneario de la ENCARNACION donde encontrará el público todos los adelantos de la Hidroterapia, en Duchas, Irrigadores y Baños de tina, á diferentes temperaturas, según las prescripciones del facultativo.

La temporada dió principio en 1.º de Mayo.
Para más detalles dirijanse al Administrador del establecimiento, D. Gregorio Martínez Martínez.

30-6

