

Administrador

DON JUAN RUIZ LOZANO

Salvador Aledo, 12

La correspondencia al

Director

El Pueblo

Precios de suscripción

En Totana el mes . 0'60

Fuera el semestre . 4'00

El año 8'00

Pago adelantado

Semanario de Información general y fomento agrícola

No se devuelven los originales

Director: Don Francisco Javier Cayuela Parra

Con censura Eclesiástica

Al borde de un fracaso

Con la mesura propia, de una mente, que maquina ser delincuente, se aproxima un fatal momento.

La vida de los pueblos, es influenciada, por aquellos que la dirigen y como deducción racional, la dicha o la desgracia depende en todo momento del acierto, la torpeza o la mala fé de los órganos directores.

Hablar de las buenas cualidades de los nobles hijos de Totana, sería repetir, lo que tantas veces hemos escuchado y todos sabemos.

Las energías, la buena fé, el idealismo de engrandecimiento, la ansiedad de cultura, de aquellos que en el transcurso de un buen puñado de años, fueron los hacedores, al convertir la tosca roqueña en alfombra de naranjos, inmensamente rica y productiva, colmada de la mayor de las bellezas, producto del trabajo honrado. Son legítimamente acreedores, a no tener torpes frenos, hijos de inconscientes desatinos, que estorben la racional y justísima aspiración, propia de todo pueblo con decoro y deseo de recoger el legítimo producto de su esfuerzo.

Se suceden las etapas, con más o menos rapidez en la vida política de nuestra Ciudad.

Unos grupos se siguen a los otros. Aunque al parecer siempre sean los mismos, por los efectos. Está ya en el ocaso una situación de la política conservadora. ¿Y qué viene?....¿Otra peor?

Los conservadores en la provincia en que convivimos, significan el absorbente caciquismo, único gobernante real en España, en la mayor parte de sus regiones. Pero al fin y a la postre, hay algún día en que el cacique henchido, cubre las formas en algo provechoso para los demás, hace algo bueno cuando tiene un gobierno amigo, valiéndose de su indiscutible influencia.

De nuestro pueblo, como venimos ocupándonos, ¿qué duda cabe! que se encuentra en ese caso.

Pertenece a una circunscripción dominada por un hombre ilustre, el Sr. Maestre,

y que haciendo justicia, porque nos consta, desea favorecer y engrandecer a nuestro pueblo y sin duda algún día podrá realizar su propósito.

Pero señores, ¡qué rémora!.... qué partido conservador el de Totana y no echemos la culpa a quien lo dirige que tal vez sea al que menos le toque; es incapaz de realizar nada que podamos llamar conveniente o provechoso.

Y no abandonemos el asunto que nos proponemos. Dejemos al partido conservador y ocupémonos del que en breves días ha de regir los destinos de nuestra Ciudad: de ese pigmeo que se titula partido liberal. Da ganas de reír.

Prepárese para hacerse cargo de la situación de un momento a otro.

El Ayuntamiento discute los presupuestos, que deben servir de base al desenvolvimiento de la vida en todos los aspectos. Los conservadores les hacen por adelantado entrega de todo lo que pueda significar iniciativas o normas para el porvenir; sin duda alguna para que el día de mañana, no puedan alegar que fueron coartados por ellos. Y cuando los que se ocupan de estos asuntos esperan ver iniciarse el programa o marcha que se proponen y proyectan seguir, se dan cuenta exacta, de que la incapacidad nos gobernará una vez más.

Es en verdad un momento el actual de una gran complejidad. Por la supresión del cupo de consumos, cambia en absoluto la forma contributiva en el próximo presupuesto, por la aplicación de la moderna ley sustitutiva del impuesto de consumos. ¿Pero hay derecho a que un partido, que se supone capacitado para gobernar un pueblo, no tenga ni un sólo individuo que resuelva esta imprescindible cuestión, única base de su vida legal?

Toda la obra realizada por los hacendistas liberales ha sido actuar de cocineras o amas de llaves haciendo un presupuesto de gastos. Por que no creamos que adquiera título de economista, el que diga: cuatro guindillas a tres pesetas, doce pesetas; que es lo mismo que dos kilos de judías a una peseta importan dos pesetas.

Pero admírense lectores. Pa-

ra resolver el gran problema de proporcionar medios de ingresos y después de estudiar una buena lista, de arbitrios sustitutivos, análogos y ordinarios similares que facilita la ley, se encariñan y proponen con razones y cálculos (que son una verdadera pena) un arbitrio sobre las bebidas alcohólicas, espirituosas y espumosas, que presupuestan recaudar unos tres mil y pico de duros.

Los arbitrios como medio de recaudación son siempre odiosos a nuestro entender; pero son odiosísimos cuando en un caso como el actual, gravan a una clase determinada y sobre todo pobre y casi mísera en su mayoría.

Seríamos enemigos de la restauración, del arbitrio sobre exportación de naranja, que tuvo en otros años este Ayuntamiento, por igual razón que antes apuntábamos, de recaer sobre una clase determinada.

Pero este arbitrio, recaería sobre comerciantes de capitales de consideración, como todos sabemos.

Y no se les ocurre apuntar esta idea que ya fué ensayada. ¿Por qué? Porque hoy el naranjero en Totana significa un elemento de fuerza, que interviene en la política y maneja votos. Mientras que el expendedor de bebidas lo creen débil y asequible a tolerar un desenfrenado abuso, como es el de imponer a un gremio constituido por unos cuarenta individuos, un impuesto capaz de producir su ruina.

Gracias que no lo conseguirán, por que en esta vida, hasta para hacer daño, no basta sólo el arma, se necesita también cabeza.

HUMORADAS

I

Una niña cual tú, bella y graciosa, por su lindo jardín se paseaba, y el loco jardinero que buscaba para hacer un bouquet alguna rosa, el cuello le cortó precipitado, creyendo rosa la gentil cabeza. Ya lo sabes, mi bien; por tu belleza debes huir de un jardín cual del pecado,

II

Sé que no te lo crees;—a quien lo crea que lo zurzan de balde por cateto— pero habrás observado que en mi afeto cada vez que te encuentro, digo ¡Fea!

que lo hago así muy mal? No te lo niego y por tal sinrazón dame el castigo; mas oye, reina; donde digo digo, no digo digo, no, que digo Diego.

III

Notado habrás, mi bien, que a todas (horas) doscientos pollos con placer te siguen en espera, mujer, de que te obliguen sus mimos y caricias tentadoras a que elijas ¡por fin! al que has de darle tu linda y blanca mano; que al cielo de la dicha ha de llevarle viajando en areoplano.

De ninguno hagas caso; ¡no seas bobal! (me debiera callar, mas no me callo) si has pensado a esos pollos darte coba dame tu mano a mí.... que ya soy gallo.

IV

En el límpido espejo de las aguas del río te mirabas ayer tarde, y la linfa espumosa haciendo alarde de ese asombro sin par que en todo fraguas, saliéndose de madre, las riberas bañó rugiente con mortales bríos. Ya lo sabes; las niñas hechiceras no debeis de miraros en los ríos.

Salcevo.

Divulgación agrícola

La palmera datilífera y su aprovechamiento

(Conclusión)

La fructificación de la palmera es periódica; después de un año de producción abundante, sigue otro de producción mediana y un tercero de producción casi nula, al cual sigue otro de producción abundante.

Prescindiendo de las propiedades medicinales que a los dátiles se les atribuye (los árabes reconocen en el hueso de los dátiles propiedades análogas a las del centeno) además del consumo al natural procurando parte de la alimentación del hombre, se prestan a hacer con ellos artículos de confitería. De los buenos dátiles secos y despojados del hueso y del tegumento exterior, los africanos hacen un pan, partiendo la pulpa en pequeños trozos, secándolos al sol y moliéndolos; después la amasan con harina añadiendo la levadura y la sal correspondiente.

La composición de los dátiles y coeficiente energético como alimento, varía como se comprenderá con la clase y condiciones del fruto. Indico los datos siguientes como promedio de diferentes análisis en cien partes en peso.

Materia nitrogenada	1'91
Materia grasa	0,89
Materia hidrocarbonada	54,15
Calorías por cien gramos	217,40

Considerado el producto de la palmera datilífera como alimento del ganado, desde muy antiguo se han empleado los huesos de los dátiles remojados; y desde que se conocían las máquinas trituradoras triturados, para la alimentación de los bueyes; los dátiles de inferior calidad para toda clase de animales, y particularmente para el ganado de cerda. En Cuba una de las variedades diferente a los que se cultivan

en nuestro país, es empleado su fruto en la alimentación de aquel ganado análogamente a como en nuestro país se emplea la bellota.

Mi distinguido amigo D. F. M. Muñoz Palao tan entusiasta como enérgico defensor de todas las cuestiones agrícolas, me consta que efectúa observaciones interesantes referentes a la alimentación del ganado de cerda con dátiles y supongo que se refiere a este en el escrito entregado a S. M. el Rey en Elche, cuando dice «con la palmera se puede crear un sector importantísimo de ganadería». Por motivos de respeto fáciles de comprender no nombra la clase de ganado que constituiría ese sector, que está constituido sin duda alguna aunque como en otros, no todos los ganaderos conocen la técnica racional de la alimentación y cuidados del ganado.

Hay en nuestra comarca respeto a este particular, un término de comparación y es el empleo corriente de los higos de higuera en la alimentación del ganado de cerda.

La composición y coeficiente energético que a este alimento puede originarle como promedio es:

Materia nitrogenada	3,87
Materia grasa	0,83
Materia hidrocarbonadas	67,33
Calorías por cien gramos	286

Para poder comparar uno y otro alimento, los reducimos a almidón que darán a conocer las unidades nutritivas expresada en esta substancia que cada uno de aquellos contiene. Resulta

Para los dátiles	58,20
Para los higos secos	73,19

Como consecuencia y en términos generales, los higos secos proporcionan en la alimentación del ganado más necesidades nutritivas que los dátiles. En cuanto al coeficiente energético el de estos es inferior también al que se le asigna a los higos secos. Sin embargo los dátiles desde muy antiguo es alimento utilizable para el ganado, como lo son otros muchos aprovechamientos de origen vegetal.

Por último, dejando fermentar los dátiles con la adición de agua, se obtiene un líquido alcohólico muy agradable y por destilación un aguardiente al que se le adiciona aromas de diferentes clases; este licor esta en gran uso en Arabia.

Del tronco por medio de sangrias se extrae un líquido denominado después de fermentar vino de palmera, en Canarias garapo. Este licor es dulce y refrescante, de difícil conservación, por lo que antes que se acidifique se concentra a fuego lento y activo condensándolo hasta que formen hebras y se obtiene la denominada miel de palmera o miel rubia, grata al paladar, aunque conserva un poco el gusto a palmito.

Esta extracción se hace de los arboles machos o hembras ya casi estériles por la vejez, pues está probado que tal aprovechamiento perjudica a las palmeras.

Sabido es además el empleo que se hace de las hojas o frondes de las palmeras machos en la fiesta del Domingo de Ramos, y para la elaboración de sombreros y esterillas.

Emilio López Sánchez.