



España en Marruecos

POR TELEGRAMA

Telegramas oficiales

Madrid, 28.—En el ministerio de la Guerra se han recibido hoy los siguientes despachos oficiales:

Uno, del comandante general de Oenta, señor García Menacho, diciendo que ha llegado el «Ludgago». El comandante de este buque ha dicho que al axillar al vapor «Ludgago», encallado frente a Tarifa, un grupo de marinos lo tiró al agua, resultando un marinero herido de gravedad. Otro, del comandante general de Larache, señor Fernández Silvestre, participando que ha sido llevado a Cuesta colorada, sin novedad. Conflicto de intereses en que el Raisuli ha perdido sus grandes presigios, mostrándose los marcos, en su mayoría, pífidos.

Otro, del comandante General Interino de Melilla, dice: «En Alhucemas y el Peñón, sin novedad. Anoche volvieron a nosotros los malhechores a la alcazaba de Zeluán, cayendo en una emboscada. Dejaron un muerto y armamento. El capitán del batallón de cazadores de Tarifa don Francisco Blanco, se cayó hoy del caballo que montaba, produciéndose una luxación en la cadera izquierda y la fractura del fémur, siendo las lesiones de proclísis grave. En Alhucemas ha fundado el crucero «Rio de la Plata». El temporal ha asustado.

Algeciras, 18.—Hoy ha fundado en este puerto el vapor «Vicente Ferrer», trayendo de Marruecos numerosos soldados con licencia.

El «Ludgago»

Madrid, 28.—Comunican de Gibraltar que el vapor «Ludgago», encallado en Cala Grande, ha sido nuevamente atacado por los moros de Anchara. El acorazado «Pelagos», que acudió en su auxilio, desembarcó una compañía de su dotación, con pequeños cañones, que pasaron a bordo del buque agredido, desde el cual hicieron fuego sobre los agresores. Los moros huyeron, dejando abandonados varios muertos y heridos. Ni los soldados españoles ni los marineros logreses sufrieron daños.

De Gurrucha

Don Ramón de Uda

Víctima de pertinaz dolencia, ha fallecido en el espléndido chalet que en la Marina de la Torre poseen los señores Chavarrí hermanos, el director de la sociedad minera Chavarrí Minas de Bazar, así como de la gran explotación agrícola y frutera Chavarrí Hermanos, don Ramón de Uda. La triste nueva, acaecida en la noche anterior, se hizo pública en las primeras horas de la mañana de ayer, y a poco rato el camino de la Marina se veía lleno de amigos del finado, que a pie, en coche y en automóviles otros, acudían a testimoniar a la familia el más sentido pésame, y la más cordial simpatía. La simpática terraza de la finca y los salones del piso bajo rebosaban de gente, que comentaba las grandes prendas del finado, su incomparable probidad, su cristiana resignación, su su dulzura y en su tranquila y dulce muerte.

Afuera, la exuberante vegetación de la huerta, llena de palmeras, cactus, naranjos y plantas tropicales, llenas de vida, desbordantes de salud, formaba atroz contraste con la muerte, que había hecho presa en aquella casa, de un hombre tan bueno, tan caballero, tan excelente amigo como lo fue don Ramón Uda.

En el Casco de Gurrucha, cuya fachada ostentaba negros crepones, no se hablaba de otra cosa, pues por la festividad del día, la concurrencia también era mayor que de ordinario.

Poco después de mediodía, el cadáver, encerrado en lujoso feretro, fué sacado a hombros de los servidores de la casa, y conducido, seguido de numerosísimo acompañamiento, a este pueblo de Gurrucha, para ser depositado en la casa del banquero don Enrique García Ramallo, de donde había de partir el entierro.

Este se celebró a las cuatro de la tarde, hora en que llegó el ciero parroquial, con Cruz alzada, a la amplia era en que está situada la casa. El duelo era presidido por los señores La Presa, Juaristi, García Ramallo y Huertas, y un inmenso gentío llenaba la calle.

En la puerta del Templo Parroquial fueron rezadas las plegarias de rito, y el cortejo, atravesando toda la villa, llegó al moderno y hermoso Cementerio Católico, donde recibieron sepultura los restos mortales, en el precioso panteón de familia del señor Juaristi.

Descansa en paz el señor Uda! A su atribulada vida dio Concepción Iesta, y a sus hijos, estimados amigos todos, reírse el testimonio de nuestro pesar, desahogando en la misma resignación cristiana del enfermo, cuando creía llegar su última hora. Y no deben olvidar que Dios agradece más que las lágrimas, las oraciones que con gran fervor hacen que el elevan y han de servir para el eterno descanso de aquel ser tan querido que ya reposará en el seno del Omnipotente.

LUSITANIA

27-12-1913.

Vida política

POR TELEGRAMA

Mancomunidad castellana

Madrid, 28.—En la primera sesión que celebre la Diputación provincial de Madrid, se tratará de la mancomunidad de las Diputaciones castellanas.

Proclamación

Madrid, 28.—Por falta de número no se ha reunido hoy la junta provincial del censo, para la proclamación del candidato por el distrito de Colmenar-Torrelaguna. La junta se reunirá mañana.

Italia y España

Madrid, 28.—El señor duque de Bivona,

NOTAS MILITARES

Servicio para hoy

Hospital y provisiones, capitán don Emilio García Soris. Oficial de transeantes, don Miguel Montoya. Médico, don Rafael García Langlo.

Médicos militares

Se convoca a oposiciones de ingreso en la Academia médico-militar para proveer 40 plazas de alumnos de la misma entre doctores o licenciados en Medicina y Cirugía, que lo soliciten hasta el 6 de febrero, con sujeción a las bases y programas publicados en la Gaceta de Madrid, número 106, con la modificación en el artículo 3.º de que el curso empezará el 10 de marzo, terminando el 31 de julio, y en la circunscripción segunda del artículo 5.º, que los aspirantes no excederán de la edad de treinta años el día 10 de marzo próximo.

Última hora

Madrid, 29.—Esta madrugada recibió a los reporteros el subsecretario de Gobernación, señor Prado Palacio, manifestándoles que al mitin celebrado en Ferrol estuvieron 5.000 obreros, acordando aprobar las bases de la empresa y volver mañana al trabajo.

De cocina

Faisán, liebre y anguila

Los franceses dicen: «C'est toujours une surprise agréable de recevoir un lievre ou un faisán.» Si, señores, muy agradable; y tal afirmo recordando las veces que la he tenido, pero lamentando que pertenecían al pasado y no se reproducen en el presente. Si no me la dan, no es por falta de faisanes y liebres, pues en las cacerías de la alta sociedad se cobran por centenares.

Por acá sabemos lo que son las liebres, pero de los faisanes sólo tenemos noticia por los que nos mandan del extranjero vendiéndose a buen precio. Un faisán no puede resultar barato.

Para que el faisán esté a punto de pasar por la cocina, requiere ocho días de faisánaje con tiempo frío. ¿Qué es faisánaje? Como lo diré yo, para que las palquerías damas no lleven el perfume de pánuelo a las narices para aspirar el aroma de las esencias? No se trata propiamente de corrupción, sino de algo parecido, que referido es sucio, pero comido, tan sabrosísimo, que precisamente es lo que da valor a la carne de los faisanes. Si el tiempo es suave, los ocho días hay que reducirlos a cinco o seis, en particular si hay humedad en la atmósfera. Los peritos dicen que lo mejor es suspenderlos en la ventana de la cocina, pasándoles un cordel por el pico. ¿Porqué ha de ser por el pico? Lo ignoro. Explicúenlo los sabidores, que yo no lo soy.

Al hablar del faisán, hemos de reconocer que estamos muy lejos de aquellos tiempos en los que la cocina envilecida abandonada a miserable suerte, de agradables prestigios adornada nunca se viera. El hambre solamente, sin condimento ni arte, sazónaba las viandas del pobre y de los reyes.

Los romanos comían el faisán. En el libro del cual he tomado los anteriores versos, leo también estos: «Añadid que un tirano generoso en Nápoles pagó por la exquisita y fina salsa de un faisán, veinte onzas. Esto se atribuye a Mulcario, Rey de Túnez, estando en Nápoles.

No olvidó que el faisán se ha quedado en la ventana de la cocina colgando del pico. Transcurridos los días necesarios, pesa al cocinero. Acerca a él las narices, lo huele, examina el vientre, y si nota un ligero cambio de color, señal es de que el faisán puede pasar al fogón, porque ya ha empezado a descomponerse.

Pero, ¿no sería mejor comerlo fresco? No, porque entonces no tiene nada de particular. El sabor especial, exquisito, procede del comienzo de descomposición. Has de saber, lector, que esta sustancia tiene un apogeo de suculencia: algunas lo alcanzan antes de su completo desarrollo, como las elcaparras, los espárragos, la perla gris, el pichón, etc.; otras no lo obtienen hasta que han terminado su desenvolvimiento, como los melones, y la mayor parte de las frutas, el carnero, la vaca, el corzo, la perdiz roja; pero las hay que no llegan al colmo hasta que empiezan a descomponerse, como los ártiles, los nísperos, la becauda y, de una manera especial, el faisán.

Tiene tanta importancia el ave como el relleno. Los refinados emplean becaudas, tuétano de buey, higadillos finos, trufas, muchas trufas, y lo que se ocurra. El relleno admite reducciones; pero tratándose del faisán no se puede llegar a la mezquinidad, porque el personaje no la admite. Al ponerle a asar hay que envolverlo en tocino.

Ya estás enterado de lo que el faisán se refiere. Ahora os hablaré de la liebre, con signando que los españoles no le concedemos la importancia que los franceses. La liebre también ha de estar una semana en la ventana de la cocina; pero no sobre arriba, como el faisán, sino cabza abajo. El porqué, lo ignoro.

Si os gusta la terrine de liebre, escoged la carne de las piernas y del lomo, quitad los nervios y haced picadillo fino, al que añadiréis tomillo, laurel, sal, pimienta, unas trufas y carne picada de cerdo. Se reviste la terrine de lonjas de tocino; se mete la pasta, apretándola; se le echa una copa de coñac y un vaso de vino. Cuando la pasta se ha empapado del coñac y el vino se cubre la terrine con otra lonja de tocino y se hace cocer en el horno, a fuego suave, hora y media.

Marinar significa dar cierta sazón al pescado para conservarlo; pero por extensión lo aplicamos a la carne. Si se ha de guardar mucho tiempo, empáñese el vinagre, pero sabiendo que le restará sabor. Basta con rociarla de aceite y coñac, volviéndola dos veces al día.

Para terminar os diré como debéis guisar la anguila, que es un manjar exquisito, del cual no tenéis noticia si no la habéis comido de Toledo. Se corta a pedruzcos de unos seis centímetros y se pone en una cacerola con una botella de vino clareto, cebollitas, hiervas y muchos dientes de ajo. El fuego ha de estar chispas, y a su llama se unirá pronto la de la cacerola, porque penetrará en ella; pero no os importe, pues por sí misma se apagará. Se retira la cacerola dándole al borde del fogón; se añade manteca desleída en un poco de harina, y se revuelve la salsa de la anguila, agitando la cacerola, hasta ligarla con la manteca. Luego se añade más manteca con unas anchas machacadas, y se sirve la anguila con acompañamiento de corteza de pan frita, sésos fritos y algunos congrejos cocidos en vino blanco.

Plato baratísimo, para aquel a quien convidan a comerlo.

NOTAS MILITARES

Servicio para hoy

Hospital y provisiones, capitán don Emilio García Soris. Oficial de transeantes, don Miguel Montoya. Médico, don Rafael García Langlo.

Médicos militares

Se convoca a oposiciones de ingreso en la Academia médico-militar para proveer 40 plazas de alumnos de la misma entre doctores o licenciados en Medicina y Cirugía, que lo soliciten hasta el 6 de febrero, con sujeción a las bases y programas publicados en la Gaceta de Madrid, número 106, con la modificación en el artículo 3.º de que el curso empezará el 10 de marzo, terminando el 31 de julio, y en la circunscripción segunda del artículo 5.º, que los aspirantes no excederán de la edad de treinta años el día 10 de marzo próximo.

Última hora

Madrid, 29.—Esta madrugada recibió a los reporteros el subsecretario de Gobernación, señor Prado Palacio, manifestándoles que al mitin celebrado en Ferrol estuvieron 5.000 obreros, acordando aprobar las bases de la empresa y volver mañana al trabajo.

De cocina

Faisán, liebre y anguila

Los franceses dicen: «C'est toujours une surprise agréable de recevoir un lievre ou un faisán.» Si, señores, muy agradable; y tal afirmo recordando las veces que la he tenido, pero lamentando que pertenecían al pasado y no se reproducen en el presente. Si no me la dan, no es por falta de faisanes y liebres, pues en las cacerías de la alta sociedad se cobran por centenares.

Por acá sabemos lo que son las liebres, pero de los faisanes sólo tenemos noticia por los que nos mandan del extranjero vendiéndose a buen precio. Un faisán no puede resultar barato.

Para que el faisán esté a punto de pasar por la cocina, requiere ocho días de faisánaje con tiempo frío. ¿Qué es faisánaje? Como lo diré yo, para que las palquerías damas no lleven el perfume de pánuelo a las narices para aspirar el aroma de las esencias? No se trata propiamente de corrupción, sino de algo parecido, que referido es sucio, pero comido, tan sabrosísimo, que precisamente es lo que da valor a la carne de los faisanes. Si el tiempo es suave, los ocho días hay que reducirlos a cinco o seis, en particular si hay humedad en la atmósfera. Los peritos dicen que lo mejor es suspenderlos en la ventana de la cocina, pasándoles un cordel por el pico. ¿Porqué ha de ser por el pico? Lo ignoro. Explicúenlo los sabidores, que yo no lo soy.

Al hablar del faisán, hemos de reconocer que estamos muy lejos de aquellos tiempos en los que la cocina envilecida abandonada a miserable suerte, de agradables prestigios adornada nunca se viera. El hambre solamente, sin condimento ni arte, sazónaba las viandas del pobre y de los reyes.

Los romanos comían el faisán. En el libro del cual he tomado los anteriores versos, leo también estos: «Añadid que un tirano generoso en Nápoles pagó por la exquisita y fina salsa de un faisán, veinte onzas. Esto se atribuye a Mulcario, Rey de Túnez, estando en Nápoles.

No olvidó que el faisán se ha quedado en la ventana de la cocina colgando del pico. Transcurridos los días necesarios, pesa al cocinero. Acerca a él las narices, lo huele, examina el vientre, y si nota un ligero cambio de color, señal es de que el faisán puede pasar al fogón, porque ya ha empezado a descomponerse.

Pero, ¿no sería mejor comerlo fresco? No, porque entonces no tiene nada de particular. El sabor especial, exquisito, procede del comienzo de descomposición. Has de saber, lector, que esta sustancia tiene un apogeo de suculencia: algunas lo alcanzan antes de su completo desarrollo, como las elcaparras, los espárragos, la perla gris, el pichón, etc.; otras no lo obtienen hasta que han terminado su desenvolvimiento, como los melones, y la mayor parte de las frutas, el carnero, la vaca, el corzo, la perdiz roja; pero las hay que no llegan al colmo hasta que empiezan a descomponerse, como los ártiles, los nísperos, la becauda y, de una manera especial, el faisán.

Tiene tanta importancia el ave como el relleno. Los refinados emplean becaudas, tuétano de buey, higadillos finos, trufas, muchas trufas, y lo que se ocurra. El relleno admite reducciones; pero tratándose del faisán no se puede llegar a la mezquinidad, porque el personaje no la admite. Al ponerle a asar hay que envolverlo en tocino.

Ya estás enterado de lo que el faisán se refiere. Ahora os hablaré de la liebre, con signando que los españoles no le concedemos la importancia que los franceses. La liebre también ha de estar una semana en la ventana de la cocina; pero no sobre arriba, como el faisán, sino cabza abajo. El porqué, lo ignoro.

Si os gusta la terrine de liebre, escoged la carne de las piernas y del lomo, quitad los nervios y haced picadillo fino, al que añadiréis tomillo, laurel, sal, pimienta, unas trufas y carne picada de cerdo. Se reviste la terrine de lonjas de tocino; se mete la pasta, apretándola; se le echa una copa de coñac y un vaso de vino. Cuando la pasta se ha empapado del coñac y el vino se cubre la terrine con otra lonja de tocino y se hace cocer en el horno, a fuego suave, hora y media.

Marinar significa dar cierta sazón al pescado para conservarlo; pero por extensión lo aplicamos a la carne. Si se ha de guardar mucho tiempo, empáñese el vinagre, pero sabiendo que le restará sabor. Basta con rociarla de aceite y coñac, volviéndola dos veces al día.

Para terminar os diré como debéis guisar la anguila, que es un manjar exquisito, del cual no tenéis noticia si no la habéis comido de Toledo. Se corta a pedruzcos de unos seis centímetros y se pone en una cacerola con una botella de vino clareto, cebollitas, hiervas y muchos dientes de ajo. El fuego ha de estar chispas, y a su llama se unirá pronto la de la cacerola, porque penetrará en ella; pero no os importe, pues por sí misma se apagará. Se retira la cacerola dándole al borde del fogón; se añade manteca desleída en un poco de harina, y se revuelve la salsa de la anguila, agitando la cacerola, hasta ligarla con la manteca. Luego se añade más manteca con unas anchas machacadas, y se sirve la anguila con acompañamiento de corteza de pan frita, sésos fritos y algunos congrejos cocidos en vino blanco.

Plato baratísimo, para aquel a quien convidan a comerlo.

NOTAS MILITARES

Servicio para hoy

Hospital y provisiones, capitán don Emilio García Soris. Oficial de transeantes, don Miguel Montoya. Médico, don Rafael García Langlo.

Médicos militares

Se convoca a oposiciones de ingreso en la Academia médico-militar para proveer 40 plazas de alumnos de la misma entre doctores o licenciados en Medicina y Cirugía, que lo soliciten hasta el 6 de febrero, con sujeción a las bases y programas publicados en la Gaceta de Madrid, número 106, con la modificación en el artículo 3.º de que el curso empezará el 10 de marzo, terminando el 31 de julio, y en la circunscripción segunda del artículo 5.º, que los aspirantes no excederán de la edad de treinta años el día 10 de marzo próximo.

Última hora

Madrid, 29.—Esta madrugada recibió a los reporteros el subsecretario de Gobernación, señor Prado Palacio, manifestándoles que al mitin celebrado en Ferrol estuvieron 5.000 obreros, acordando aprobar las bases de la empresa y volver mañana al trabajo.

De cocina

Faisán, liebre y anguila

Los franceses dicen: «C'est toujours une surprise agréable de recevoir un lievre ou un faisán.» Si, señores, muy agradable; y tal afirmo recordando las veces que la he tenido, pero lamentando que pertenecían al pasado y no se reproducen en el presente. Si no me la dan, no es por falta de faisanes y liebres, pues en las cacerías de la alta sociedad se cobran por centenares.

Por acá sabemos lo que son las liebres, pero de los faisanes sólo tenemos noticia por los que nos mandan del extranjero vendiéndose a buen precio. Un faisán no puede resultar barato.

Para que el faisán esté a punto de pasar por la cocina, requiere ocho días de faisánaje con tiempo frío. ¿Qué es faisánaje? Como lo diré yo, para que las palquerías damas no lleven el perfume de pánuelo a las narices para aspirar el aroma de las esencias? No se trata propiamente de corrupción, sino de algo parecido, que referido es sucio, pero comido, tan sabrosísimo, que precisamente es lo que da valor a la carne de los faisanes. Si el tiempo es suave, los ocho días hay que reducirlos a cinco o seis, en particular si hay humedad en la atmósfera. Los peritos dicen que lo mejor es suspenderlos en la ventana de la cocina, pasándoles un cordel por el pico. ¿Porqué ha de ser por el pico? Lo ignoro. Explicúenlo los sabidores, que yo no lo soy.

Al hablar del faisán, hemos de reconocer que estamos muy lejos de aquellos tiempos en los que la cocina envilecida abandonada a miserable suerte, de agradables prestigios adornada nunca se viera. El hambre solamente, sin condimento ni arte, sazónaba las viandas del pobre y de los reyes.

Los romanos comían el faisán. En el libro del cual he tomado los anteriores versos, leo también estos: «Añadid que un tirano generoso en Nápoles pagó por la exquisita y fina salsa de un faisán, veinte onzas. Esto se atribuye a Mulcario, Rey de Túnez, estando en Nápoles.

No olvidó que el faisán se ha quedado en la ventana de la cocina colgando del pico. Transcurridos los días necesarios, pesa al cocinero. Acerca a él las narices, lo huele, examina el vientre, y si nota un ligero cambio de color, señal es de que el faisán puede pasar al fogón, porque ya ha empezado a descomponerse.

Pero, ¿no sería mejor comerlo fresco? No, porque entonces no tiene nada de particular. El sabor especial, exquisito, procede del comienzo de descomposición. Has de saber, lector, que esta sustancia tiene un apogeo de suculencia: algunas lo alcanzan antes de su completo desarrollo, como las elcaparras, los espárragos, la perla gris, el pichón, etc.; otras no lo obtienen hasta que han terminado su desenvolvimiento, como los melones, y la mayor parte de las frutas, el carnero, la vaca, el corzo, la perdiz roja; pero las hay que no llegan al colmo hasta que empiezan a descomponerse, como los ártiles, los nísperos, la becauda y, de una manera especial, el faisán.

Tiene tanta importancia el ave como el relleno. Los refinados emplean becaudas, tuétano de buey, higadillos finos, trufas, muchas trufas, y lo que se ocurra. El relleno admite reducciones; pero tratándose del faisán no se puede llegar a la mezquinidad, porque el personaje no la admite. Al ponerle a asar hay que envolverlo en tocino.

Ya estás enterado de lo que el faisán se refiere. Ahora os hablaré de la liebre, con signando que los españoles no le concedemos la importancia que los franceses. La liebre también ha de estar una semana en la ventana de la cocina; pero no sobre arriba, como el faisán, sino cabza abajo. El porqué, lo ignoro.

Si os gusta la terrine de liebre, escoged la carne de las piernas y del lomo, quitad los nervios y haced picadillo fino, al que añadiréis tomillo, laurel, sal, pimienta, unas trufas y carne picada de cerdo. Se reviste la terrine de lonjas de tocino; se mete la pasta, apretándola; se le echa una copa de coñac y un vaso de vino. Cuando la pasta se ha empapado del coñac y el vino se cubre la terrine con otra lonja de tocino y se hace cocer en el horno, a fuego suave, hora y media.

Marinar significa dar cierta sazón al pescado para conservarlo; pero por extensión lo aplicamos a la carne. Si se ha de guardar mucho tiempo, empáñese el vinagre, pero sabiendo que le restará sabor. Basta con rociarla de aceite y coñac, volviéndola dos veces al día.

Para terminar os diré como debéis guisar la anguila, que es un manjar exquisito, del cual no tenéis noticia si no la habéis comido de Toledo. Se corta a pedruzcos de unos seis centímetros y se pone en una cacerola con una botella de vino clareto, cebollitas, hiervas y muchos dientes de ajo. El fuego ha de estar chispas, y a su llama se unirá pronto la de la cacerola, porque penetrará en ella; pero no os importe, pues por sí misma se apagará. Se retira la cacerola dándole al borde del fogón; se añade manteca desleída en un poco de harina, y se revuelve la salsa de la anguila, agitando la cacerola, hasta ligarla con la manteca. Luego se añade más manteca con unas anchas machacadas, y se sirve la anguila con acompañamiento de corteza de pan frita, sésos fritos y algunos congrejos cocidos en vino blanco.

Plato baratísimo, para aquel a quien convidan a comerlo.

DEL DIA

Felices y desdichados

En el hogar del rico, todo es dicha y júbilo en estos días alegres de Navidad; espléndidas comidas, confortables temperatura, gratas reuniones, bulliciosos esparcimientos y constante animación; mas ese mismo placer hace que se olvide que por muy cerca de nosotros, acaso en otros pisos de nuestra misma casa, el cuadro es completamente distinto, y en esas mansiones sin ventura se padece hambre, frío, soledad, tristeza y abandono, que contrasta con el bienestar de los mimados por la fortuna.

Y sin embargo, el Niño Divino, cuyo natalicio conmemoramos con estas solemnes fiestas, viene precisamente al mundo a hacer hermanos al poderoso y al humilde, al que ríe y al que llora, y por todos, altos y bajos, burgueses y proletarios, nació en un pesebre, vivió en el hogar de un carpintero y murió en una cruz.

Cuando se ve tanta opulencia en unos y tanta miseria en otros, cuando unas mesas se rinden bajo el peso de tanto manjar exquisito y otras están desnudas y vacías, cuando media tan gran abismo entre los palacios radiantes de luz y los tugurios húmedos y oscuros, hay que pensar si es o no cristiana la sociedad en que vivimos, pues aunque lo diga con sus palabras, parece desmentirlo con sus hechos.

A esas familias dichosas y felices que reunidos sus miembros todos celebran el Nacimiento del Redentor, querria recordar en estos momentos esos pobres niños abandonados y desvalidos, que por falta de una madre que los base y de un padre que los eduque, serán en una mañana no lejána huéspedes asiduos de nuestras cárceles y presidios; esos niños que, cuidados y atendidos, serían acaso más bellos y buenos que los que alegran nuestro hogar y lo hermosean con el canto de sus juegos y la poesía de sus risas.

Para esos niños, para esos que despreciosamente llaman unos, gofílicos, pido, en nombre de Jesús, un juguete, un dulce, una limosna.

R. M. B.

NUESTRO CLIMA

Observaciones meteorológicas del Instituto de Almería

Por la mañana

Table with 2 columns: Instrument and Value. Thermómetro seco: 9.8; Idem húmedo: 7.6; Barómetro: 765.8; Termómetro: 11; Máxima a la sombra: 14; Mínima: 8; Al sol: 32; Viento: S. E.; Mar: rizada; Cielo: casi despejado.

Por la tarde

Table with 2 columns: Instrument and Value. Thermómetro seco: 11.6; Idem húmedo: 10.2; Barómetro: 760.6; Termómetro: 11.4; Viento: N. E.; Mar: lisa; Cielo: nuboso.

PROVINCIAS

POR TELEGRAMA

Valencia

Valencia, 28.—Hoy se ha celebrado aquí una manifestación contra la guerra. Asistieron unos 1.000 personas, no alterándose el orden público.

Orense

Orense, 28.—Comunida haciendo un frío intensísimo, marcando hoy el termómetro ocho grados bajo cero.

Lerida

Lerida, 28.—Encuétrase gravemente enfermo el diputado republicano señor Llazi.

Zaragoza

Zaragoza, 28.—Hoy se ha posesionado de su cargo, con la solemnidad de costumbre, el nuevo rector de esta Universidad, a Royo Villanova.

Coruña

Coruña, 28.—La comisión de la huelga ha firmado hoy con los representantes de la constructora naval, las bases de arreglo. Mañana se reanudarán los trabajos en el Arsenal.

Huelga resultita

Ferrol, 28.—La comisión de la huelga ha firmado hoy con los representantes de la constructora naval, las bases de arreglo. Mañana se reanudarán los trabajos en el Arsenal.

El «Serra» en peligro

Ferrol, 28.—Procedente de Liverpool ha llegado hoy a este puerto el vapor «Serra», que ha corrido un temporal formidable, estando a punto de naufragar.

Las olas arrastraron 500 cajas de petróleo, y destruyeron los botes salvavidas. La cámara se inundó.

Barcelona

Barcelona, 28.—Mañana se reunirán en esta capital los presidentes de las Diputaciones provinciales de Barcelona, Girona, Lerida y Tarragona, de la formación de la mancomunidad catalana.

Congreso

Barcelona, 28.—Mañana se reunirán en esta capital los presidentes de las Diputaciones provinciales de Barcelona, Girona, Lerida y Tarragona, de la formación de la mancomunidad catalana.

Se ha celebrado la clausura del congreso de arte febril.

Acordó que se fijara las horas de jornada de trabajo, se declaró la huelga.

Almanaque de "El Social"

Nos ha sorprendido muy altamente el Almanaque ilustrado de El Social para 1914 que acabamos de recibir, por su magnífica presentación, las excelencias de su texto y sus condiciones tipográficas.

La portada es soberbia, elegantísima, y el contenido del Almanaque corresponde a la portada, tanto por el número y valor, de los grabados, lujo y gusto en los anuncios y pulcritud y corrección en el tiraje, que por los trabajos literarios de toda clase que contiene.

Las materias sociales, están tratadas por las mejores firmas del campo social y hacen del Almanaque un verdadero tesoro sociológico por sus enseñanzas y orientaciones de la amenidad que en los almanques se exige, pues hay un derecho de noticias convenientes, consejos útiles, curiosidades, narraciones, chistes, pasatiempos, etc., etc., amén de un sin fin de ilustraciones gráficas, hermosas viñetas y chispeantes apuntes tomados del natural.

Forma este Almanaque un abultado volumen de cerca de cuatrocientas páginas y se vende a un precio inverosímil.

### Hermoso resurgir

Digna continuación de las hermosas fiestas que honramos a la Santísima Virgen en su Inmaculada Concepción, han sido el Templo de Dios que se han visto traer al altar la autorización y discretos ávidos de nuestro celo y el hábito de la gracia Padilla, que en todas ellas ha pronunciado hermosas pláticas, ha tenido la virtud, en tan pocas días, de transformar el carácter de estos vecinos, que poco a poco se iban enfriando en la fe, haciéndoles volver de nuevo a la Casa de Dios a pedirle misericordia.

Es admirable la simpatía y el afecto que se ha ganado ya en este pueblo tan virtuoso de todas las conversaciones la hermosa y fecunda labor que está llevando a cabo realizando varios Misericordias; pero con la fuerza a su favor, de quedarse entre nosotros y hacer que la semilla que va derramando en estos corazones fríos que copiosamente mediante un costoso ejemplo y muchos obreros de los trabajos en trabajos nocturnos han venido no descansar y echarse a reír a una hora de Misericordia y muchos de ellos se han acercado a recibir los Sacramentos de Confesión y Comunión animando a sus compañeros a que hagan lo mismo.

La Noche Buena excedió a toda ponderación: desde muy temprano los señores Padilla y Capel, Párron y Conajutor de esta parroquia, estuvieron oyendo confesiones hasta la hora de la Misa del Gallo, y en ella se dieron aproximadamente unas trescientas Comuniones.

La banda de música municipal asistió también a la Misa y tocó las mejores piezas de su repertorio.

Nuestro incansable Pastor coronó su obra con una hermosa plática, en la que nos manifestó con tanta franqueza el agradecimiento y satisfacción por la devoción y respeto con que se veían acudir al Templo a darle culto a Dios, revelando así que es mejor de lo que a él le han dicho, puesto que la Infinitud de Dios que se iba apoderando de algunos fieles va desapareciendo día a día y todos acuden a la Santa Casa de Dios a rezarse en el santo tribunal de la Penitencia.

Al terminar la Misa el señor Cura tomó en sus manos el Divino No recién nacido y lo presentó a la adoración del pueblo, que lleno de júbilo y a borzosa desfiló ante el altar mayor besando con gran cariño a nuestro adorable redentor.

Para acabar, recibí mi parabién, en primer término nuestro santo Párron, que tan grandes deseos tiene de santificarnos a todos, el bonito coro y la banda de música que tanto resaca le han dado a las fiestas, las autoridades y en fin, todo el pueblo.

EL CORRESPONSAL

### Boletín religioso

**Santos de hoy, lunes.**—Santos Tomás arzobispo de Canterbury, mártir; David, rey y profeta; Marcelo y Eufrosio, abades y confesores; santa Victoria, virgen y monja.

**Santos de mañana, martes.**—La traslación de Santiago, apóstol.—Santos Sabino, obispo y mártir; Venustiano, con su mujer y hijos, mártires; Mansueti; Severo, Apolonia, Donato, Honorio y compañeros mártires, santas Anisia mártir.

**Cultos de hoy, lunes**  
**En la Compañía de María.**—Por la tarde, a las cinco, se hará el ejercicio y la novena al Niño Jesús.

**Santa Clara.**—Continúa el octavario al Divino Niño Jesús. A las seis se reza el Santo Rosario, haciéndose a continuación el ejercicio, villancicos y despedida.

**Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús.** Solemnes cultos que en dicha iglesia celebrarán los Padres de la Compañía de Jesús, de esta Residencia, los días 31 de Diciembre y primero de Enero.

**Día 31.**—Por la tarde, a las seis, se expone a su Divina Majestad, se rezará la Estación y el Santo Rosario, seguido del sermón, que predicará el R. P. José M. Alcarado, de la Compañía de Jesús. De Desempeño en acción de gracias terminándose con la Bendición solemne que dará el ilustrísimo señor Obispo, después de la cual se dará a adorar al pueblo el Niño Jesús.

**Día primero de Enero, fiesta onomástica de la Compañía de Jesús.**—A las ocho, Misa de Compañía general, que dará el ilustrísimo señor Obispo.

A las diez y media se expone a S. D. M., y seguirá la Misa solemne, en la que hará el predicador el R. P. José Manuel Alcarado, de la Compañía de Jesús, terminándose con la R. serva y marcha de San Ignacio.

Por la tarde, a las seis, habrá Misericordia, Estación, Rosario, plática, que dará el Reverendo P. Manuel M. Morgado, de la Compañía de Jesús, y bendición solemne, que

ará el Ilmo. Sr. Obispo, terminándose con la adoración del Niño.

Todos los fieles que habiendo confesado y comulgado visitaren esta iglesia el día primero de Enero, pueden ganar indulgencia plenaria y nuestro Prelado concede 50 días de indulgencia por cada uno de los actos a quienes asista.

**En honor de la Virgen del Mar.**—Solemne novena que anualmente dedica a la Excelentísima Patrona de Almería la Virgen Santísima del Mar, su real e ilustre hermandad, en la iglesia de Santo Domingo, desde el día 31 de Diciembre al 8 de Enero.

El fin principal de la novena en este año es el de alcanzar de D. N. S., por la poderosísima intercesión de Nuestra Excelentísima Patrona, el beneficio de la lluvia.

Por lo tanto, se suplica a los fieles que asistan a estos cultos llenos de fe, piedad y devoción para lograr más fácilmente la deseada lluvia.

**Orden de la novena:**  
Día 31 de Diciembre.—A las seis de la tarde, Rosario, ejercicio de la novena y salve a gran orquesta.

**Día 1 de Enero de 1914.**—Fiesta principal: Por la mañana, a las ocho, Compañía general para la Hermandad y demás fieles. A las diez, Misa solemne con asistencia de nuestro Ilmo. Prelado y autoridades, estando el sermón a cargo del M. R. L. Fray José M. Porta, O. P.

A las cinco en punto de la tarde saldrá la solemne procesión de Nuestra Excelentísima Patrona por la plaza de Santo Domingo.

**Día 2 de Enero y siguientes.**—Por la mañana, a las ocho, Misa solemne. A las seis de la tarde: Exposición, Rosario, novena, serción, Salve y Reserva con orquesta.

**Predicador:** Días 2 y 5 de Enero R. P. Víctor Fernández; 3 y 6 R. P. José Carbajal; 4 y 7 R. P. Tomás Alonso; 8, M. R. Padre Prior.

El Excmo. e Ilmo. señor Obispo se ha dignado conceder 50 días de indulgencia por la asistencia a cada uno de los actos del novenario.

### MOVIMIENTO MARITIMO

**Buques admitidos**  
Vapor español «Valencia», procedente de Barcelona, con carga general y dieciocho pasajeros para este puerto.

**Buques despachados**  
Vapor español «Valencia», para Melilla, en carga general y pasajeros.

El vapor «J. J. Satorra» saldrá hoy de este puerto, admitiendo carga y pasajeros para Melilla.

El «V. La Rosa» saldrá el día 31, admitiendo carga y pasajeros para Valencia.

### DE VERA

## El xilófono

Hemos tenido el gusto de asistir a la primera representación dada en el teatro «Cervantes» de esta ciudad, por el justamente y famoso ilusionista «Rodaw-Las» el cual a más de la limpieza y habilidad demostrada en los juegos de prestidigitación presentados, reúne una originalidad grande y trayante. Pero, lo más grande y verdaderamente maravilloso es el xilófono que presenta, aparato compuesto de piezas de madera, de palo santo, cada una de las cuales ejecuta obras de las más clásicas y bonitas que se conocen acompañadas del piano.

Es un efecto nunca operado de la toaca estructura de un trozo de madera. Es necesario oírlo para convencerse de su efecto armónico maravilloso.

Ejecutó acompañado magistralmente al piano por el simpático joven don Francisco Cervantes, «La Giraldá», «Angelina» (mazurka) y otras de su gran repertorio.

Merece oírse y admirarse la habilidad del ejecutante señor «Rodaw-Las», que a más de esto, reúne condiciones personales que lo hacen simpático y trayante.

Mañana se representará la célebre película cinematográfica «¿Qué Vaid?».

Se espera un gran lleno en el bonito teatro, por cuya restauración aplaudimos a la nueva empresa, señores Delgado y Mocielo.

El Corresponsal.

Verá 26 Diciembre 1913.

## José Gil

CALLISTA

Calle de San Pedro, núm. 7

## ANDRÉS RAMÍREZ GRANDE

Lecciones de solfeo y piano  
PRECIOS CONVENCIONALES

Ricardos 7 (junto al Teléfono)

## Academia de corte y confección

PROFESORA  
Doña Elisa Muñoz de Oliván

En esta Academia se enseña a cortar y confeccionar en poco tiempo toda clase de trajes y abrigos de señora, cuartos de ropa blanca de señora y caballero y canastillas para recién nacidos. Clases para profesoras de corte. Idem para señoras y señoritas desde pesetas 750 al mes. Método Rodríguez y cinta (sistema del corte) 12 pesetas. Interesantes e modistas.—Se enseña a cortar y probar la perfección en 15 días, por la cantidad de pesetas. Todas las prendas se confeccionan con arreglo a los mejores figurines que se publican.

## Uva selecta para regalos

En barriles de roble de 2 arrobas a pesetas..... 20 uros  
En barriles de roble de 1 arroba a pesetas..... 10 uros  
En barriles de roble de media arroba a pesetas..... 6 uros

Puesto que el fruto es de toda confianza no hay inconveniente abrirlo si el comprador lo desea.

Se admiten ofertas para cantidad.  
RAZÓN: Esteban Eladio, Cruzes, 70 ALMERIA

GRANDES Sombreros de Sombreros se han recibido en la  
**Rosales y Uibarri**  
TIENDAS, 4  
Gran surtido en Gorras y Sombreros de tela  
PRECIOS BASTANTES

## EL CISNE

### CASA PINILLOS

Única que presenta las últimas novedades para señoras en Sombreros, Abrigos, pieles y equipos de novia.

Perfumería Higiénica. Exclusividad en esta plaza de los perfumes y colonias de los RR. PP. BENEDICTINS D' EN-CALCAT. BESALU.

Gran camisería y Precio fijo. Príncipe, 24.

## Gran fábrica de pan La Virgen de Cavite

En esta antigua e importante fábrica de pan de don Juan Amate, se elabora toda clase de pan y se sirve a domicilio, especialidad en pan de aceite, pan pinchado para cocorinas, barros y conventos, el inimitable pan de Madrid para Hoteles, todo fabricado con las riquísimas harinas del Reino de Aragón.

Calle de la Almedina 6  
Teléfono 1150  
No equivocar las señas:  
Antigua panadería de don Gaspar Vives

## Garage almeriense

Teléfono núm. 204  
Automóviles de alquiler de lujo para viajes.

Precio por kilómetro, setecientos cincuenta céntimos.

Para la capital, diez pesetas la primera hora; ocho la segunda, y seis las restantes. Para más detalles, dirigirse a don Santiago García, calle Navarro Rodrigo, 22, Almería.

## DR. BLANES

Oculista municipal  
Ex ayudante del Dr. Albitos  
Antonio Vico, 1 esquina a H. La Perla.

## Vapores correos españoles

de Pinillos, Izquierdo y C.ª—CADIZ  
Servicio fijo y rápido con dos salidas mensuales

El nuevo y lujoso vapor correo de 14.500 toneladas, a dos hélices y provisto de telegrafía sin hilos y de todos los modernos adelantos

## Vapores correos franceses de la Société Generale de Transports Maritimes à Vapeur

Servicios fijos, rápidos y directos los días 2, 12 y 22 de cada mes, por el puerto de ALMERIA para el transporte de pasajeros con destino a BRASIL, URUGUAY y ARGENTINA, con los magníficos y modernos transatlánticos de gran tonelaje, dos hélices y telegrafía sin hilo

“FORMOSA”, “PAMPA”, “PARANA”, “PLATA” “SALTA” Y “VALDIVIA”  
FRANCE SALTA

Saldrá de Almería el 12 Enero 1914, para Río Janeiro, Santos y Buenos Aires, con escala en Cádiz

Estos vapores admitirán pasaje en Cámaras de PRIMERA, SEGUNDA, SEGUNDA ECONOMICA y en TERCERA CLASE, haciendo escala en DAKAR (Costa de Africa) para abastecerse de carbón y agua, siendo la duración probable del viaje de 15 días. Las cabinas de primera y segunda de estos buques están montadas con todo el lujo y las comodidades que requieren los adelantos modernos, tienen espaciosos salones, calefacción eléctrica y el trato es impecable.

PARA LOS DE TERCERA CLASE, COMIDA A LA ESPAÑOLA

A los nuevos y magníficos vapores SALTA y VALDIVIA por sus excelentes condiciones para todas clases de pasaje, hay pocos peques que les igualen y ninguno que les supere. Son de 11.500 toneladas de desplazamiento y desarrollan un andar de dieciocho millas por hora.

AVISO IMPORTANTE.—Para obtener plaza en estos vapores correos hay que solicitarla con tiempo.—Los manifestos de pasaje se cierran dos días antes de la salida de cada vapor, ó antes, si están cubiertas las plazas asignadas a este puerto.

Para más informes, sus consignatarios, HIJO DE RICARDO JIMENEZ S. en C.—Boulevard del Príncipe, 73 y 75.—Almería.

## Consulta de enfermedades de los ojos

A CARGO DEL  
**Doctor D. Rafael Arzéz**  
Médico del Hospital provincial, ex interno de los Hospitales de la Santa Cruz y de la Princesa.  
Consulta de ocho a diez y de dos a cinco. Gratia para los pobres, todos los días, de ocho a diez.  
Gerona, 28, esquina a la calle Real

## Doctor Manuel Marín

Especialista en enfermedades de los ojos  
Oculista del Hospital Provincial  
Consulta de 7 mañana a 1 tarde y de 1 a 6 tarde.  
Gratuita: lunes, miércoles y viernes de 1 a 6 de la tarde.  
Puerta de Purchena, antigua casa de José Rodríguez Ramón

## ALHAJAS DE OCASION

Compra, venta y cambio.  
Se reforman y arreglan alhajas  
Compran oro, plata y platino.  
LA CASA QUE MAS PAGA  
PEREZ Y SANTOS  
Paseo del Príncipe, 14. — ALMERIA

## Infanta Isabel

saldrá del puerto de Almería el día 12 de Enero de 1914, para Málaga, Cádiz, Las Palmas, Montevideo y Buenos Aires. Travesía de Almería a Buenos Aires: 15 días. Clases de lujo, de preferencia, de primera, de primera de segunda y segunda económica, y tercera clase. Espaciosas cubiertas de pasaje. Suntuosos salones de música, de lectura, bar, etc. Comedores especiales para pasaje de tercera clase.

Primer vapor de la marina mercante española por su grandiosidad, comodidad, y excelente servicio para el pasaje.

AVISOS IMPORTANTES.—Las listas de embarque se cerrarán dos días antes de la salida del buque, si antes no se cubrieran las plazas que para este punto traiga destinadas.

Reservar en Consignatario, LUIS GAY PADILLA, Puerta de Purchena 4, Almería.

## “FORMOSA”, “PAMPA”, “PARANA”, “PLATA” “SALTA” Y “VALDIVIA”

Saldrá de Almería el 22 de Enero 1914, para Buenos Aires

Estos vapores admitirán pasaje en Cámaras de PRIMERA, SEGUNDA, SEGUNDA ECONOMICA y en TERCERA CLASE, haciendo escala en DAKAR (Costa de Africa) para abastecerse de carbón y agua, siendo la duración probable del viaje de 15 días. Las cabinas de primera y segunda de estos buques están montadas con todo el lujo y las comodidades que requieren los adelantos modernos, tienen espaciosos salones, calefacción eléctrica y el trato es impecable.

PARA LOS DE TERCERA CLASE, COMIDA A LA ESPAÑOLA

A los nuevos y magníficos vapores SALTA y VALDIVIA por sus excelentes condiciones para todas clases de pasaje, hay pocos peques que les igualen y ninguno que les supere. Son de 11.500 toneladas de desplazamiento y desarrollan un andar de dieciocho millas por hora.

## Jarabe YER

CURACION RÁPIDA Y RADICAL

de todas las enfermedades del pecho y vías respiratorias. El más activo de los preparados para combatir Tos, Bronquitis, Tuberculosis, Asma y toda clase de Catarrros

DE VENTA  
En todas las buenas farmacias y droguerías del mundo

## Polifonía de LA INDEPENDENCIA (8)

## Isabel Chelz Martínez

### AURORA MARIA

(Memorias de un viajero)

combatir lo que juzgaba extravió de la imaginación.

—No, no—decía para sí—es una locura, y a Dios gracias no estoy loca; ¡miserle yo, ciega, expósita, recogida por la caridad de sus padres; yo que no puedo servirle de nada en su afanosa vida! Misericordia, Virgen del Mar! ¡Haced que pueda desear a los ideas! ¡Había de creer que Juan José no se casara nunca! Verdad que no hablaba de ello, pero tarde o temprano tenía que suceder. Lo que me extraño—proseguía—es lo que ha tardado: un año hace que murieron nuestros padres, y está triste y sólo que da compasión. ¿Qué soy yo para él? Una niña que ni piensa ni siente; un ser débil a quien se mira por lastima. ¿Duen que es hermoso; qué será la hermorura? Oigo hablar de sus ojos negros y dulces que miran con bondad, y de su sonrisa que alegra los

corazones; sé que tiene rizos en el cabello, porque muchas veces los he revuelto en mis juegos de niña. ¡Dios mío! ¿por qué he de amarle? ¿Por qué he de sentir que ame a otra? ¿Seré yo envidiosa y mala sin saberlo?

Aquí llegaba en sus amargas reflexiones, cuando el violento palpitante del corazón le anunció la llegada de Juan José. Entró el pescador pensativo como estaba hacia tiempo, y ocupó su sitio en el hogar, frente de aquel en que se hallaba Aurora María, cuyo aparente sueño le llenó de inquietud.

—¿Este enfermo?—preguntó a Martina, que se apresuraba a poner la mesa y cubrirla con un mantel de gruesa tela; pero blanco como la nieve.

—No,—repuso la anciana,—las vecinas se empeñaron en que fuera con ellas de paseo, y ha vuelto tan rendida, que apenas entró se ha dormido como un tronco.

—¿Dormida? ¡ojala el sueño hubiera podido tranquilizar su espíritu agitado de tal modo, que tenía hablar, porque no conocieran en la voz lo que sufría. Las lágrimas que un poderoso esfuerzo de voluntad retenía prisioneras, caían gota a gota como plomo ardiente en su herido corazón, mientras permanecía inmóvil con la vaga esperanza de que no la llamasen a cenar.

Pero apenas puesta la mesa y sentada Martina, Juan José levantó la voz y dijo:

—Hermanita, la cena se enfría. La ciega fingió que se despertaba, ocupó su asiento y quiso tomar parte en la modesta refección. ¡Imposible! El nudo que tenía en la garganta no le permitía pasar bocado. Juan José comía distraído y silencioso sin notar la falta de apetito de su hermana; sólo Martina charlaba de mil cosas indiferentes, a que ninguno prestaba atención; por fin, al terminar, reparó que el plato de la joven no presentaba señales de haber sido tocado.

—¿Qué es esto, hija?—le preguntó con cariño, pues grande y sincero era el que le profesaba;—¿te sientes mala o no te gusta el arroz con bracas?

—Me gusta mucho—repuso Aurora María—pero no tengo ganas.

—¿Habrá merendado con las amigas—añadió Juan José.

—Sí—apoyó ella humildemente.

—Vsy, pues dejar de comer por haber comido no es mal de cuidado—dijo entonces Martina,—te guardaré tu parte y mañana con doble apetito almorzarás tan ricamente.

—Acuéstate—usted, madrina, y no me espere, que vendré tarde—advirtió el pescador, cuando se disponía a salir apenas terminada la cena;—cie-

rré usted la puerta y deje la llave junto al umbral, que yo abriré.

—Bien, dijo; pero cuidado con las compañías, no le hagan vicioso y pendenciero.

—Descuide usted, que está duro el alcacer para pito; buenas noches; adiós, hermanita.

Y salió tan ligero que no oyó el adiós de Aurora María, triste como un suspiro.

—¿Diente de muchacho!—murmuraba Martina mientras quitaba la mesa;—¿qué le sucede? Anda sin sombra y más distraído que un palomo atontado. ¡Dios y la Virgen Santísima quieran protegerle!

—Madrina—dijo la huérfana después de un largo silencio, cuya duración ninguna de ellas pudo apreciar, embobadas como estaban en mil tristes reflexiones;—¿quiere usted que me sienta un rato en la puerta? Tengo la cabeza pesada, y el fresco de la noche me hará bien.

—¿Siente todo el tiempo que tengas gana, hija—respondió bondadosamente la anciana;—pero cuando entres tierra y deja la llave en el sitio que ha dicho tu hermanito.

Y la buena mujer, cansada de las faenas de día, se acomodó en un escano junto al hogar, donde se durmió profundamente.

XI

La noche era tibia y deliciosa; riellaba en el mar la luna llena, y fugían las inquietas aguas mágicos espejos de incomparable hermosura; las olas suaves y lentas dejaban en la playa una orla de blanquísima espuma, y se retiraban tan despacio que parecían acariciarla; dibujábase a lo lejos entre la bruma alguna vela, que pronto se perdía como un pájaro fugitivo, y sólo turbaba la calma de la naturaleza el ligero golpear de unos remos o la voz de mando en los buques surcos en bahía; gozábale el grande y solemne reposo que se siente en el alma a orillas del mar, reposo de que parecen nacer pensamientos sublimes, aspiraciones inmensas y deseos de perfección que la hacen digna de comprender la majestad y hermosura de Dios.

—¿Cuánto tiempo había que estaba la ciega sentada en el umbral de su choza, inmóvil como cuando ocupaba el rincón del hogar? No habría podido decirlo; de tal modo se hallaba absorbida y perdida en la contemplación de aquella gran desgracia que la había de repente; tampoco hubiera podido explicar por qué en vez de buscar descanso en su lecho permanecía levantada, cuando no podía distraerse con el sublime espectáculo de tan hermosa noche; pero es lo cierto que se ha-

llaba mejor al aire libre, respirando la brisa húmeda y fresca que oraba su ardorosa frente, que bajo el techo donde tantas horas felices había disfrutado y que ahora parecía pesar sobre ella para oprimirla y ahogarla.

La una, esa nota triste como un suspiro y sola como un alma sin esperanza, cruzó el espacio traída en alas del viento de los lejanos relojes de la ciudad. Aurora María no la oyó; había en su cerebro ruidos extraños que la ensordecían, dominados siempre por las agudas voces de las pescadoras, cuyas palabras debían dejarle tan amargos recuerdos. ¿Qué de memorias venían a llenar de visiones y delirios aquellas horas de dolor sin nombre! Mucho había llorado, pero el llanto no le daba alivio; procuraba resignarse, más la resignación no viene cuando se desea; y mientras más pensaba en los amores de su hermanito adoptivo, más imposible le parecía sufrir el peso de tan grave pena. Aquejábala también un vivo anhelo de saber si era Carmen tan bonita que mereciera ser amada, y sobre todo de ver a Juan José. ¡Ay, nunca había decidido lo que entonces la hacía padecer su desgracia!

—Hermanita, ¿por qué te has quedado esperándome?

El eco de esta voz la hizo estremecerse.

# Mentocarina DARW

(Marca registrada en Europa y América)

Maravilloso específico para las enfermedades de nariz, garganta, laringe y pecho



**Constipados de cabeza, Resfriados**  
**Expectoración abundante, Sequedad de nariz y garganta, Mucosidades secas de la faringe** Tos rebelde, Ozena, ruido de oídos, Jaqueca rebelde, Asma, Ronqueras, Principios de tuberculosis

Depósito en Almería, Farmacia de Vivas Pérez, Paseo del Príncipe, número 9.  
 La caja conteniendo un pulverizador especial y un frasco de Mentocarina cuesta 3 pesetas.

Un frasco de MENTOCARINA sin pulverizador, 3 pesetas



# La Maquinista Alcoyana

Hijos de José Boronat-ALCOY

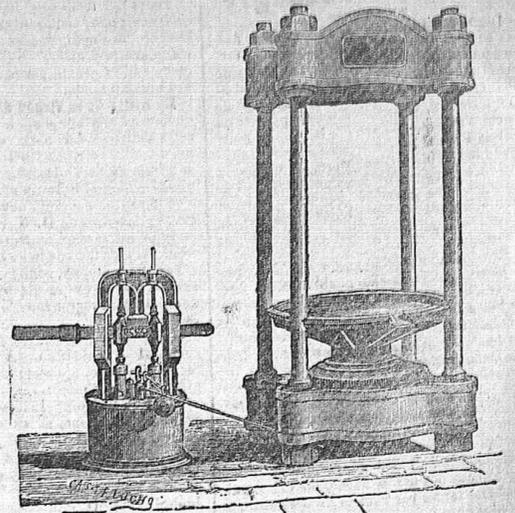
Especialidad en maquinaria para la elaboración de aceites.--Molinos harineros.--Fundición de hierro y metales

CATALOGOS Y PRESUPUESTOS GRATIS

Pídanlos a su Representante para la provincia

## Antonio Márquez Flores

Condé Ofalia, 24.-ALMERIA



# La Iodasa Bellot

es el mejor depurativo, por ser una combinación de todo y peptona de carne perfectamente tolerable, que no produce lodismo; única que deben usar los que padecen reumatismo, arteriosclerosis, escrófula, linfatismo o cualquier vicio de la sangre constitucional o adquirido. Estimula el apetito y tonifica.

Hortaleza, 17, FARMACIA BELLOT, y principales Pídanse foliote gratis

Al por mayor, Pérez Martín y Compañía, Alcalá, 9.—MADRID

# Vino yodotánico

Y VINO YODOTÁNICO FOSFATADO

DE A. COIPEL

Tónicos eficacísimos en los casos de Bocio, Escrófula, Tisis, Leucorrea, etc. PRECIO. 4 PESETAS.—De venta en Granada: Farmacia Suiro, Gran Vía de Colón, 13, y Picazo, Reyes Católicos, 20.—En Guadix, Farmacia de don Torcuato García Ochoa, plaza de don Pío Suárez Inclán.

# GLICEROPOL NAVARRO

Recomendado con éxito en la tuberculosis, catarros crónicos, caquexis palúdica, anemia, neurastenia y demás enfermedades que reconocen por causa una degeneración orgánica.

FRASCO, CUATRO PESETAS.—Farmacia de D. Juan Vivas Pérez, Almería.

# NUEVO ESTANTE A PEDAL CON FRICCIONES de BOLSAS de ACERO

LA MEJORA MÁS ÚTIL QUE PODÍA DESEARSE.



NO CABEN YA EN LAS MÁQUINAS PARA COSER

# SINGER

MÁS PERFECCIONES NI MECANISMO MÁS EXCELENTE.

Máxima ligereza. Máxima duración. Mínimo esfuerzo en el trabajo.

4, Puerta de Purchena, 4.

# Las Hespérides

Gran establecimiento de horticultura

EN FIÑANA (Almería)

Injertos sobre vides americana de uva de Oñanes y de todas las variedades de casta conocidas para uvera.  
 Gran variedad de injertos de uva para repoblación de viñedos. Frotelos de todas clases y de las castas más escogidas.  
 Precios los más económicos, en competencia con todos los planteles.  
 Para pedidos e informes, a los SRES. APARICIO HERMANOS en Fiñana.

# La Unión y El Fénix Español

Compañía de seguros reunidos

CAPITAL SOCIAL

12.000.000 de pesetas efectivas completamente desembolsado

Agencias en todas las provincias de España, Francia y Portugal

49 años de existencia

Seguros sobre la vida

Seguros contra incendios

SUBDIRECTORES EN ALMERIA:

SALVADOR ROMERO Y HERMANO

PASEO DEL PRÍNCIPE NÚM. 10.

# LOMBRICES CHOCOLATES

Su curación radical con el empleo de los acreditados confites Vermes, preparados según fórmula especial, por el farmacéutico A. Covaleta.—Caja 0'50 pesetas.—De venta en Almería, Droguería de D. Eugenio de Bustos.—Granada, 35

DE QUINTIN RUIZ DE GAUNA  
 Vitoria (Alava)

Envíos a todas partes.

Compra de toda clase

DE

# Monedas de oro y Billetes extranjeros

Salvador Romero y Hermano

Paseo del Príncipe, núm. 10

# Colegio de la Purísima Concepción ALMERIA

En este antiguo y acreditado establecimiento de enseñanza se ofrecen a los padres de familia cuantas ventajas puedan encontrar en otros colegios.

Educación esmerada y cuidados verdaderamente maternales para vigilar día y noche la moralidad y salud de las educandas; sólida instrucción y sentimientos de orden, de trabajo y de economía, tan necesarios en la mujer, y un edificio construido ad hoc con todas las condiciones higiénicas y pedagógicas en las clases y dormitorios.

Las pensiones mensuales son las siguientes:  
**Internas, pesetas 50; mediopensionistas, 30; permanentes, 7 50.**  
 Por las clases de Francés, Música y Dibujo se deberán abonar 5 pesetas por cada una. La misma cantidad se abonará si en el colegio se hubiera de cuidar del aseo de la ropa de las internas.

Para más detalles, dirigirse a la R. M. Abadesa del Convento de la Purísima.—ALMERIA.

# NERVIOSOS

Cigarrillos carminativos

Eficaces para combatir las afecciones de la Boca, Garganta, Pecho y enfermedades nerviosas. Elaborados estos Cigarrillos con Melisa, Terpinol, Esencia de Pino Marítimo, Mentol, Guayacol y hoja de coca, sus maravillosos efectos se observan desde el primer cigarro.

Pueden fumarse cuantos se quieran, por ser completamente inofensivos.

Paquete, 50 céntimos

Venta en Almería: Farmacia del DR. VIVAS PEREZ

# Velas de cera para el culto

Calidades litúrgicas garantizadas

Marcas registradas:

"MAXIMA" Necesaria para las DOS velas de la Santa Misa y Cirio Pascual

"NOTABILI" Para las demás velas del Altar.

Fabricadas según interpretación AUTÉNTICA del Rescripto de la Sagrada Congregación de Ritos, fecha 14 de Diciembre de 1904.

RESULTADO completamente nuevo y tan perfecto, que arden y se consumen, desde el principio al fin, con la misma igualdad y limpieza que las más excelentes bujías estearinas.

ENVÍOS A ULTRAMAR  
 Fabricante: QUINTIN RUIZ DE GAUNA  
 VITORIA (España)

Los que usan el Tónico Koch

Los que no usan el Tónico Koch

Los males nerviosos, la neurastenia, el histerismo, los del estómago, los cura el TÓNICO KOCH y recobran los pacientes con la salud del cuerpo las alegrías del alma. Su mejor recomendación es ensayarlo donde hayan fracasado otros medicamentos. La cura de toda debilidad contraída por abusos de todas clases, excesos, estudios, pesares, etc. ó heredada por escrofulismo, vicios humorales, etc. (en el hombre, la mujer y niños), se consigue siempre con el TÓNICO KOCH, que da las energías de la mejor edad, vigoriza los músculos, fortalece los huesos, enriquece la sangre y calma los nervios.

Consulta diaria: de once de la mañana a siete de la tarde, 5 pesetas. Gratis jueves y domingos, de once de la mañana a una de la tarde, y siempre haciéndolo por carta.

# DOCTOR MATEOS

PUERTA DEL SOL Y ARENAL, 1. 1.—MADRID

Se dan y remiten gratis por correo folletos curiosos.

# Garantía del TÓNICO KOCH

la completa del DR. MATEOS, que ofrece gratis la vigilancia de sus efectos, en persona a los de Madrid, y por carta a los de fuera. Los enfermos deben huir de los preparados que no tengan la garantía de médico conocido y establecido que RESPONDA de los efectos, pues la mayoría de las enfermedades crónicas se deben a tomar medicamentos sin vigilancia médica de responsabilidad. EL TÓNICO KOCH se vende a 9 pesetas en boticas de España, América y Filipinas.

En el hombre cura el TÓNICO KOCH la neurastenia, pérdida ó debilidad a cualquier excitación, nervosismo, malas digestiones, dolor de cabeza, estreñimiento de vientre, manchas flotantes en la vista, ruido de oídos, aburrimiento, falta de memoria, etc.

En la mujer cura el TÓNICO KOCH siempre la esterilidad, el histerismo nervioso perpetuo, anemia, flujo blanco, irregularidad menstrual, falta de apetito, malas digestiones, jaquecas pertinaces, manchas en la vista, ruido de oídos, estreñimiento, ganas de llorar, etc.

En los niños cura el TÓNICO KOCH encanijamiento, cabeza grande, vientre abultado, piernas delgadas, falta de fuerzas, etc.

# EL DIA

Compañía anónima de Seguros. MADRID

# Incendios, Marítimos

Apertura de pólizas flotantes para exportación de uvas.—Sólidas garantías

Agente general

ENRIQUE ROCAFULL, Martínez Campos, 8.

# Enfermedades de los ojos

Gotas de oro

Esta preparación es de éxito seguro en la conjuntivitis, oftalmías, rijas y demás enfermedades de la vista. Los ojos sanos se conservan siempre claros con su uso. Las gotas de oro deben, pues, usarse también como preservativo de enfermedades. Frasco con cuentagotas, 1 peseta.—De venta en Almería, Dr. Vivas Pérez.

# Regalo de 210 hermosas estatuas de la VIRGEN DEL PILAR

La revista *Anales del Pilar*, con el único fin de propagar el culto y la devoción a la Patrona de Aragón, ha hecho construir unas primorosas estatuas en cartón-madera (idénticas a las de talla), para cederlas a precios de fábrica. Las hay de cuatro clases:

- 1.ª De 85 centímetros de altura, decorado superior, 120 pesetas.
- 2.ª El mismo tamaño, decorado bueno, más económico, 72 pesetas.
- 3.ª De 60 centímetros de altura, decorado superior, 78 pesetas.
- 4.ª El mismo tamaño, decorado bueno, más económico, 42 pesetas.

El embalaje de cada imagen cuesta, además, 3 pesetas.  
 Estas estatuas constituyen el mejor recuerdo de Zaragoza, el mejor regalo con que puede obsequiarse a personas devotas, a escuelas, colegios, comunidades, parroquias, etc., etc.

El modelo creado por *Anales del Pilar* es un verdadero retrato (el único que existe en esta clase) de la venerable imagen original en cuanto a la escultura, pero embellecido en cuanto al decorado y ricos colores, que lo hacen atractivo y devoto como ningún otro.

Y para difusión de la propaganda que hace años se ha impuesto por obligación *Anales del Pilar* ha ideado un plan, mediante el cual regalará, dentro de breves días, 210 de estas hermosas estatuas, en la siguiente forma:

- 1.ª Diez estatuas de 85 c. m. de altura, decorado superior.
- 2.ª Cien estatuas de 85 c. m. de altura, decorado bueno.
- 3.ª Cien estatuas de 60 c. m. de altura, decorado bueno.

El coste de las doscientas diez estatuas, con sus correspondientes embalajes, importa 13.250 pesetas. Calculando en un 15 %, los gastos de publicidad, impresos, etc., resulta que el reparto de todas estas imágenes cuesta 15.214'50 pesetas. Pues bien: *Anales del Pilar* para realizar esta empresa de propaganda, solicita donativos de las personas piadosas para reunir esa cantidad, y encabeza por su parte la lista con la suma de 200 pesetas. El reparto de las imágenes será por suerte entre los quince mil doscientos catorce números, que se distribuirán gratuita y equitativamente por mediación de todos los donantes de cantidades no inferiores a una peseta. Estas personas podrán regalarlos o quedárselos, pero no venderlos.

Bien claramente se demuestra por lo dicho que *Anales del Pilar* hace esta distribución sin ganancia y sin idea de lucro. Lejos de ello contribuye no sólo con la iniciativa y trabajos de organización, sino también con un modesto obolo. Si de la cantidad presupuestada para anuncios y demás gastos sobrara algo se invertiría en adquirir más estatuas, aumentando el número de 210. Si fuera insuficiente, *Anales del Pilar* suplirá lo que falte.

Se trata simplemente de regalar buen número de hermosas imágenes de la Virgen del Pilar, para propagar y facilitar su culto entre los innumerables devotos que tiene la que es Capitana de los Ejércitos Españoles. Para más detalles consúltase el texto impreso en los mismos números.

Evíense los donativos (más 0'40 para franqueo y certificado de cada remesa de números) por Giro Postal Giro Mutuo o sellos de 0'15, a nombre de D. José María Azara, Editor de *Anales del Pilar*, Apartado 59.—Zaragoza.

# ¿REUMATICOS?

Si queréis ver desaparecer vuestros dolores, usad el BALSAMO VICTORIA

que a base de Mesotan, Mentol, Alcañor, Cocaína y Salicilato de Métilo, elabora la FARMACIA CENTRAL DE LA VICTORIA.

Basta dar una ligera fricción sobre la parte dolorida y recubrirla con una bayeta ó franela para conseguir el efecto inmediato.  
 Precio, dos pesetas.—Depósito en Almería, Farmacia del Dr. VIVAS PEREZ.

# ATENCION

En la finca de don José Maldonado Villegas, Campo de Dalías, se venden: Raigales injertos sobre pie rupertris encabezados de uva especial y todos con un patrón de una vara como mínimo; y raigales rupertris sin injertar de dos años, vinos Moscatel y vinagre puro de vino, ambos de uno a nueve años y de su propia cosecha.

Precio convencional según partida.  
 Para informes diríjanse a la casa Comercio de dicho señor Calle de San Sebastián número 1 y en Almería H. Victoria, Castellar, 5.

# Banco Hipotecario de España

Préstamos al 4,75 por 100 anual

AGENTES:

## Salvador Romero y Hermano

Paseo del Príncipe, núm. 10