

PRECIOS DE SUSCRICION.

Pago adelantado.

A LAS DOS EDICIONES — En Murcia, 8 rs. mes y 20 trimestre: fuera, 23 rs. trimestre: por comisionado, 25. En ultramar y extranjero, 40.

A LA EDICION SEMANAL SOLA. — En Murcia, 6 rs. sem. sin: fuera, 3. Con dibujos un real mas al mes.

LA PAZ DE MURCIA,

EDICION DIARIA

DE INTERESES MATERIALES, NOTICIAS, ANUNCIOS, ETC.

NÚMEROS DEL DIA 3 CUARTOS, ATRASADOS 6.

OFICINAS. CALLE DE ZOCO, NUM. 5.

EN PARIS D. C. A. SAAVEDRA, TAITBOU, 55

SECCION OFICIAL.

Se ha declarado que los empleados que desempeñan destinos de real nombramiento, pero que cobran de fondos provinciales, tienen aptitud legal para obtener los de igual sueldo satisfecho del presupuesto general del Estado, y además que pueden pasar a empleos retribuidos por fondos del último presupuesto del ascenso inmediato, siempre que reunan las circunstancias exigidas por la ley de presupuestos de 27 de junio de 1864.

Acordado que el cange de las carpetas provisionales por billetes hipotecarios se efectue en las tesorerías de provincia, la de esta capital señaló un plazo de cuatro días que el conculyó dia 24 de corriente, pasado el cual el cange se debe verificar en las oficinas centrales.

Como de la Tesorería no se nos remite ningún anuncio, no nos ha sido posible poner esta noticia con oportunidad en conocimiento de los interesados.

JUZGADO DE PRIMERA INSTANCIA del distrito de la Catedral.

Don Juan Urbano Martínez, juez de primera instancia del distrito de la Catedral de esta capital.

Por el presente, hago saber: Que en este mi juzgado y por actuación del numerario que autoriza, se siguen diligencias a instancias de doña Blasa Paraja Torres, administradora judicial de la testamentaria de su difunto esposo don Juan de la Cruz Fernandez de Alarcón, para el arrendamiento en pública subasta de las líneas siguientes:

Una hacienda compuesta de veinte y cuatro tabullas, de tierra riego, con dos casás, situada en el partido de Esparragal, bajo notorios linderos.

Una casa situada en esta ciudad, parroquia de Santa Catalina, calle del Triunfo, número 1.

Otra casa situada también en esta ciudad, parroquia de San Lorenzo, calle de Sta. Quiteria, número 2.

Y para que tenga lugar la referida subasta, se ha señalado el día treinta de junio próximo, a las diez de la mañana, en la sala de audiencias de este mi juzgado, bajo las condiciones que resultan del espediente, el cual se hallará de manifiesto en la escribanía del actuario para conocimiento de los que quieran interesarse en dicha subasta. Dado en Murcia a 23 de mayo de 1868. — Juan Urbano Martínez. — Antequi, Pedro Parra Grao.

Han quedado verificados los deslindes de los montes públicos de Lorca en la parte confinante con la hacienda de D. José Musso y Fontes titulada D. Gonzalo y el Barranco; de los montes que el Estado posee en el término de Totana confinantes con la hacienda de D. Juan José Cár-

los Martínez, y de otra parte de dichos montes en el mismo término.

El día 1.º de junio se celebrará en el despacho del señor Gobernador civil nueva subasta del suministro de pan, carne, pastas, arroz, tocino, bacalao, garbanzos, habichuelas, azúcar, cacao Caracas y Guayaquil, patatas, jabon, aceite, leche de vaca, burra y cabra, pimiento molido, carbon vegetal y carbonilla de cok, leña y aceite petróleo, para los establecimientos de beneficencia de esta capital.

LA PAZ DE MURCIA.

ECONOMIA DOMESTICA.

Del agua considerada como parte del pan.

(CONTINUACION.)

La calidad del pan no depende en manera alguna de la del agua con que se fabrica, lo que únicamente contribuye es el grado de calor que se le da, la cantidad que se echa, y la manera de emplearla.

Toda especie de agua, con tal que sea buena para beber, puede servir indiferentemente para la fabricacion del pan, sea de pozo, de rio, de cisterna, de fuente ó de lluvia, ninguna presenta resultados diferentes en todas las experiencias que he hecho para afirmar esta verdad.

Tres circunstancias pueden determinar el temple que deba tener el agua: en verano se ha de tomar fría, tibia en invierno y caliente cuando hiela mucho; estos diferentes estados del agua dan constantemente con la misma harina tres distintas calidades de pan; es verdad que con agua fría ó tibia sale mejor que con agua caliente. Cuando se usa de agua caliente no se ha de echar desde alto, ni apresuradamente sobre la levadura, porque saltarian gotas de la harina y la pondrian grumosa. También es muy esencial no echar sobre la levadura el agua hirviendo, aun en los tiempos en que los grandes frios hacen necesaria el agua caliente, y aun cuando se quisiese entibiársela inmediatamente con agua fría, pues en tal casa daña a la pasta, la pone de un color oscuro, floja, escaldada y sin trabazon.

En tiempo de sequia en que los rios están bajos suelen tener sus aguas un gusto cenagoso que comunicarian al pan, y entonces se cuecen para que lo pierdan. Sin esta precaucion tampoco se puede usar en los grandes calores de aguas estancadas, y aun después se han de pasar por tamiz de erin bien tupido para separar los insectos y otras materias estrañas que contienen: esto se entiende después de haberlas dejado enfriar; porque nunca se repetirá demasiado el encargo de que no se emplee el agua caliente en todas las estaciones, pues solo a

esta práctica se debe atribuir la mayor parte de defectos que saca el pan.

De la levadura.

Advierto ante todas cosas que cuanto voy a esponer en este artículo, y en los que siguen es absolutamente contrario a los principios y costumbres adoptadas hasta ahora.

La levadura de la última hornada tiene algunas veces ocho dias, y aun mas, y aun la vispera por la noche del dia en que se ha de amasar, se deposita, batida entre las manos, en un hoyo que se hace en medio de la harina que se ha de convertir en masa; se deslie en todas las estaciones con agua muy caliente, mezclando poco a poco la harina de los lados del hoyo hasta la duodécima parte de toda la que se ha de amasar: fórmase una masa blanda, y se deja a medio hacer toda la noche en la artesa, que se conserva cubierta y caliente: a la mañana siguiente se la halla casi siempre resquebrajada por todas partes, asentada, aplastada, y exhalando un olor agrio.

Con semejante levadura se intenta hacer buen pan: pero ¿qué se puede esperar, con tal método, del mejor grano? y mas cuando se amasa sin cuidado con agua muy caliente, se trabaja mal, y se mete en el horno, ó muy pronto ó muy tarde.

Las mujeres generalmente persuadidas de que la levadura mas agria es la mas apreciable, porque, a su modo de entender surte mejor efecto, buscan entre sus vecinos é en casa de los panaderos la mas añeja, y aunque estos los repitan el proverbio *levadura nueva con molienda vieja hace pan de perlas*; sin embargo, sordas a las voces de la razon no oyen mas que la preocupacion que las domina, y a pesar de cuanto se las diga prefieren su levadura rancia y pasada, que vicia a la harina y dá un pan agrio y malo; cuando al contrario lo sacarian bueno si usasen de la levadura reciente, grande, y casi sin olor, de la cual se separa un pedazo desde por la mañana y entre el dia se le añade hasta cuatro veces nueva cantidad de harina y agua, lo que se llama *renovar y refrescar la levadura*, para que esta, formada así, en diferentes tiempos, y usada tres horas antes de amasar, tenga todo el vigor que se desea. Seria en vano querer exigir de las mujeres tales preparaciones: el panadero es quien se interesa en la mejor fabricacion de su pan por la cuenta que le tiene. En las casas particulares no se buscan estos primores contentándose con que el pan salga medianamente bueno: en esta inteligencia nos acomodaremos a las horas y métodos de las mujeres laboriosas procurando dirigir las en ellos lo mejor que se pueda.

De la preparacion de la levadura.

La vispera del dia en que se ha de cocer, muy de tarde se desleirá en

PRECIOS DE INSERCIÓN.

Línea de anuncios, de 1 a 6 dias, a 50 ctmos. cada dia; por 7 dias a 44, por 8 a 40, por 9 a 37, por 10 a 34, por 11 a 32 y de 12 en adelante a 30. A los suscritores de trimestre a la mitad de dichos precios. Para sueltos, comunicados, avisos oficiales ó de defuncion, etc., rigen otros precios.

agua fría la levadura de la última hornada con la cuarta parte de la harina que se ha de amasar: fórmese con ella una pasta firme, y bien trabajada, que se dejará por la noche a un lado de la artesa rodeándole de harina bien apretada contra ella para darle mas solidez y contenerla.

Si en lugar de amasar a las seis de la mañana se deja hasta las nueve, y se deslie la levadura con el resto de la harina, lo mismo que el día anterior, dejando la pasta no tan firme, se tardaria mas, pero se lograria un pan muy sabroso sin aumento de trabajo ni de gasto.

Ninguna cosa siente mas las alteraciones de la estacion que la masa que fermenta; por esto se emplea agua caliente en los grandes frios, y se suele poner la levadura cerca de la lumbre en una cesta bien cubierta. En el verano se hace esta levadura bien firme con agua caliente, y se coloca en una cesta en el parage mas fresco de la casa.

En preparando la levadura como acabo de indicar jamás se pone agria, ni se abre, ni se ablanda demasiado: el estado de consistencia que le doy, el agua fría que empleo, la cantidad de harina que pongo y la especie de pared que formo con esta, bien apretada al rededor, son otras tantas trabas que retardan los efectos apresurados de la fermentacion. Con este retardo consigo en siete u ocho horas lo que se hace en tres con agua tibia y caliente: a saber, una pasta blanda, empleando menos cantidad de harina.

En general la levadura se puede tener perfecta si ha adquirido el doble de su volumen, si está hinchada y redonda, si apretándola por encima despide la mano, si al echarla en la artesa conserva la misma forma si nada sobre el agua, y finalmente, si abierta exhala un olor víncoso agradable.

Si se hallase la levadura pasada, a pesar de la vigilancia que se tiene, ya sea por alguna tempestad imprevista, ya por algun deshielo que sobrevenga en la noche, entonces se la refrescará trabajándola bien añadiéndola la mitad de su peso de harina, y agua fría ó tibia y se podrá emplear tres horas después.

Modo de emplear la levadura.

Es indiferente mover la levadura a poco de haberse preparado; pero una vez colocada en el lugar en que ha de ponerse en sazón, no se la debe tocar, pues de lo contrario no adquirirá el volumen que se apetece. Algunas veces es necesario mudarla de un lado a otro, ya sea para retardar la fermentacion ó para apresurarla, pero en tal caso si está en una cesta es menester llevarla con cuidado y sin menearla mucho.

La estacion, la naturaleza de las harinas y la especie de pan que se quiera hacer deben determinar la

cantidad de levadura que se ha de emplear. Sin embargo en igualdad de circunstancias, debe formar siempre la tercera parte de toda la masa en verano, y la mitad en invierno, pero es menester añadir tanto más cuanto los trigos sean más tiernos y húmedos.

A la manera que el que hace vino, con la misma especie de uva lo saca dulce, medio fermentado, ó fermentado del todo, apresurando ó suspendiendo la fermentación con frío ó calor, corrigiendo con varias precauciones lo verde de este vino; ó lo azucarado del otro; del mismo modo la mujer que sabe bien hacer pan, prepara las levaduras de diferentes grados de fuerza; aumenta ó templa su actividad, y mejora los distintos grados de la que les da la diferencia de las harinas.

Acabamos, pues, este artículo pidiendo con instancia á las mujeres cuidadosas de su casa, que quieran hacer buen pan, que abandonen su antigua rutina, y adopten esta verdad. «Conviene grandes levaduras y nuevas en todos tiempos, y para la harina de casi todos los trigos: mas levadura en los grandes frios, y para las harinas tiernas y húmedas: jamás se usen levaduras viejas, y en corta cantidad en ninguna estación, ni para ninguna clase de harinas.» Verdades que no deben dejar de repetir á sus hijas, como máximas fundamentales del arte de pan, y que se habian de escribir con letras grandes encima de la artesa.

Otra levadura se suele usar en algunas partes que sale de la fermentación de la cerveza; y se halla unas veces fluida y otras seca, pero está tan espuesta á agriarse, y dar mal gusto y color al pan, que no aconsejaré su uso, tanto menos que he observado, que en los países que se hace cerveza y se emplea esta levadura es el pan malo pues aunque el primer día esté tal cual al siguiente pardeá, se seca, se desmigaja fácilmente, y contrae un amargor que se comunica á los guisos en que se mezcla.

(Se continuará.)

El lunes en la madrugada salió para Castellón nuestro anterior gobernador D. José Justo Madramany, que como saben ya nuestros lectores ha sido declarado cesante. A pesar de lo intempestivo de la hora, como una marcada prueba del aprecio que se había conquistado, fueron á despedirle no pocas personas. Nosotros, por mas que tengamos los mejores antecedentes del que le reemplaza en el difícil cargo de gobernar la provincia, hemos sentido bastante la separación del señor Madramany, y esta manifestación, hija solo del interés que hemos observado tomaba en cuanto podía influir en las mejoras locales, no creemos pueda ser atribuida á interés particular alguno, pues sabido es que con dicho señor no hemos tenido mas relaciones que las que en determinados casos exige el cargo que desempeñamos.

En la noche del lunes celebró junta general la sociedad La Juventud, en la cual quedaron nombrados los señores que han de ejercer los cargos de presidentes y secretarios de las conferencias, no habiéndose podido

elegir el que ha de desempeñar el cargo de secretario de la junta directiva por no haberse reunido el número de socios que para este caso marca el reglamento.

Creemos, y tenemos motivos para no dudarlo, que muchos no asistieron por olvido ó por no saber con oportunidad del día y hora de dicha reunión. Motivo por el que nosotros tampoco pudimos avisarlo oportunamente en nuestro periódico; pero sin embargo nos alegraríamos no hubiese falta por los que no se hallen en ese caso, porque es el modo de que los acuerdos tengan más valor, pues nosotros no juzgamos bastante el que sean legales. Esta sociedad, desde su reorganización, va marchando bastante bien, y si ha de continuar por ese camino, es menester que la apatia no tenga entrada en ninguno de sus actos, pues sabidos son los efectos de esta cuando llegan poner su planta en alguna parte.

Prontamente se volverá á citar para nueva junta para completar la directiva en el cargo vacante y por lo mismo que para esa nueva reunión no marca el reglamento número determinado de concurrentes, por lo mismo quisieramos ver una reunión que representara como es debido á una sociedad cuyo número de individuos va siendo bastante crecido.

En nuestro poder se halla la segunda carta de *Un loco*, que se publicamos hoy por haberla recibido ayer al recoger el último correo y ser su extensión mayor de lo que permiten los trabajos de última hora. Al anunciar la primera creímos sería leída con agrado y así nos lo han confirmado los que de ella nos han hablado: esperamos suceda lo propio con la segunda y seguimos rogando á este loco de nuevo género que no deje de favorecernos con sus escritos.

Tuemos entendido que el nuevo director de los baños de Alhama pasa á otro establecimiento y continúa al frente de estos su antiguo director D. José María Castillo.

Leemos en «La Correspondencia» del día 25.

«Ayer se celebró en la iglesia del Carmen, de esta corte, la solemne función, última de la novena que la real congregación de Santa Rita consagra anualmente á su patrona. Fué orador el señor D. Félix Martínez Espinosa, doctor en teología y beneficiado de la catedral de Murcia. Su discurso llamó grandemente la atención tanto por la belleza y elegancia del lenguaje, como por las profundas ideas filosófico-teológicas desarrolladas en él.

Las reflexiones sobre la mujer cristiana, su educación é importancia considerada como esposa y como madre, fueron verdaderamente admirables, aunque es sensible tuviese que reducir á los estrechos límites de un discurso sagrado. Este digno sacerdote, que goza de gran reputación en su país, es indudablemente uno de nuestros primeros oradores sagrados.»

Felicitemos á nuestro distinguido amigo.

«El Principado» dice lo que sigue y recomendamos se imite:

«Esta mañana hemos visto á la co-

mision de almotacenia recorrer algunas tabernas. En todas ellas se tomaban muestras de los caldos que se expendían al público, las cuales después de enfriadas y selladas se sujetarán al análisis químico para averiguar si contienen materias nocivas á la salud.

VARIEDADES.

REVISTA DE MADRID.

Respiremos; porque si bien es verdad que Adelina Patti se ha casado definitivamente, el hecho es que su casamiento no es todavía una cosa definitiva.

Este asunto nos tenia con el espíritu embargado y el ánimo suspenso: creamos que al poner sobre su cabeza la corona de desposada, arrancaría de su frente la corona de artista.

En nuestro fervoroso entusiasmo por la famosa tiple, no habíamos pensado que entre las afinadas notas de su melodiosa voz pudiera esconderse ese sí que liga para siempre una voluntad á otra voluntad, un corazón á otro corazón, un alma á otra alma, un ser á otro ser.

No se nos había ocurrido que Adelina Patti pudiera casarse, y desde el momento en que la primera noticia nos hizo caer de nuestro error, todos, poseídos de la misma sorpresa, prorumpimos en una misma exclamación. Todos nos dijimos unos á otros: ¡la Patti se casa!

De la misma manera creo yo que el cinco de mayo de mil ochocientos veintinueve correría por el mundo la noticia del gran suceso de aquel año.

Las gentes se buscarían unas á otras, se pararian donde se encontraran, y arqueando las cejas, levantando los ojos, abriendo la boca y cruzando las manos, exclamarían todos: ¡Napoleon ha muerto!

Tal era la situación del mundo filarmónico cerca de medio siglo después de aquel suceso.

Y no se crea que al decir el mundo filarmónico pretendo señalar un mundo pequeño, reducido, estrecho; antes por el contrario el mundo de que hablo es según la geografía astronómica de los salones el gran mundo.

El mundo ordinario, el mundo común y vulgar de todos los días se conmovió asombrado al recibir la noticia de que Napoleon había muerto; pero preciso es reconocerlo y confesarlo, el gran mundo es el que se ha conmovido ahora al saber que Adelina Patti podía casarse.

Los sucesos mas naturales suelen ser los que producen en el mundo mas grandes sensaciones, porque en el mundo sucede lo mismo que en el teatro.

El gran secreto de una obra dramática consiste principalmente en que la fábula marche presentando los sucesos mas naturales y mas improvisados: el público quiere que lo que allí suceda sea lo que no podía menos de suceder, pero al mismo tiempo quiere que lo que no podía menos de suceder le coja completamente de nuevas.

En la vida real nos sucede lo mismo.

No hay un hombre que acerca de las mujeres no profese el principio de que la mujer es frágil y que esta fragilidad es la cosa mas natural del mundo, y sin embargo pocos habrá

que ante la evidencia ó la sospecha de un caso de fragilidad no exclamen: ¡Quién había de pensar esto!

Entre las cosas naturales no hay ninguna tan natural como que el niño deje de ser niño y pase á ser hombre; pues bien, cuando repentinamente nos encontramos hombre al que dejamos niño todos exclamamos: ¡Jesús, que barbaridad, está hecho un hombre!

En Madrid es barbaridad todo lo que nos sorprende tanto como ver hombre al que dejemos niño.

Los que nos han visto pequeños se resisten á creer que nos hayamos hecho grandes, y la exclamación que arranca esta sorpresa viene á ser siempre esta: ¡Parece mentira, es enteramente otro!

Si es natural que un niño se haga hombre, natural es también que un hombre llegue á ser ministro por ejemplo y muchas veces he oído exclamar con admiración verdadera: ¡Ese hombre es ministro! no lo hubiera creído nunca.

Unos en un lugar, otros en otro, todos hemos nacido en alguna parte, todos hemos tenido una casa mas grande ó mas pequeña, mas pobre ó mas rica, en una ciudad ó en una aldea, todos hemos jugado en la plaza y hemos cogido pájaros en la huerta, y hemos hecho rabiarse á los vecinos y hemos perseguido á los perros y hemos hecho bufar á los galos.

Todos hemos sido mas ó menos traviosos, todos hemos tenido nuestros cómplices de diabluras, todos hemos alcanzado mas grande ó mas pequeña nuestra celebridad de muchachos.

Todo esto es muy natural.

Pero, permitaseme decirlo así, cualquiera de nosotros puede llamarse Perico, por ejemplo, y este Perico, como que nadie hace juramento de vivir siempre en una parte, puede salir de su pueblo ó de su aldea, y fuera de su aldea ó de su pueblo puede muy bien llegar á ser algo en el mundo.

La celebridad justa ó injusta es siempre una habladora, que va de pueblo en pueblo y de casa en casa, diciendo, hé aquí un hombre.

Pues bien, todo eso ha sucedido y Perico es el hombre.

La noticia llega á la ciudad, al pueblo ó á la aldea en que Perico ha sido muchacho, y allí es donde el suceso causa verdadero asombro.

¡Quién! ¡Perico? imposible.

Unos lo han visto correr, otros le han visto llorar; aquel lo cogió un día á punto de estrellarse montado sobre una tapia; este le vio mil veces castigado por el maestro, que no podía hacer carrera de él; aun está roto el farol de la esquina que Perico rompió de una pedrada; ¡qué mas! en la pared de enfrente existe aun una figura monstruosa pintada con carbon por la mano de Perico, y si los perros pudieran clavar los dientes en esta conversación, y los gatos pudieran enseñar las uñas y los pájaros pudieran cantar de plano, la sorpresa producida por la noticia no tendría límites.

¿No es natural que de los números que entran en el juego de la lotería salga uno cualquiera? ¡Y qué sorpresa no nos causa si alguna vez el billete que llevamos en el bolsillo nos dice: yo soy el número premiado?

Así creo yo que puede explicarse la sorpresa que el mundo experimentó al saber que Napoleon había muerto y

el extraño asombro que ha causado en el gran mundo la noticia de que la Patti pensaba en casarse.

Porque cualquiera que sea el derecho de Napoleón a la inmortalidad, á nadie se le había ocurrido ni la posibilidad siquiera de que Napoleón fuera inmortal: su muerte era una cosa prevista hasta por los más necios.

Tratándose de un hombre ¿qué cosa más natural que morir? Tratándose de una mujer ¿qué tiene de extraordinario que intente casarse?

Pero hé aquí lo que son las cosas; tanto asombro causó en el mundo la muerte de Napoleón, como sorpresa ha causado en el gran mundo el casamiento de la Patti, porque el mundo no se concebía sin Napoleón aunque lo tuviera encerrado en la isla de Santa Elena, ni el gran mundo se concibe á sí mismo sin la Patti aunque esté encerrada en el último teatro del mundo.

Mas la muerte no tiene término medio y Napoleón se murió por completo y el mundo no tuvo mas remedio que enterrarlo.

No sucede lo mismo en el caso presente: un casamiento puede hacerse á medias y sin duda alguna para estos casos se ha inventado el matrimonio civil.

La Patti, pues, no ha hecho mas que empezar á casarse. Tiene ya un marido al cual todavía no le pertenece del todo.

Tiene un pié en la escena y otro pié en su casa: el público la tiene asida

de una mano y de la otra la tiene asida el que ha empezado á ser su marido.

Se puede decir, que todavía no ha salido de la casa paterna del público.

No ha hecho más que contratarse con el marqués de Caux, para ser su mujer el día en que haya cumplido los contratos que tiene pendientes.

Hasta ahora no ha hecho con su marido mas que lo que hubiera podido hacer con cualquiera empresa de cualquier teatro.

Esto es, ha contraído matrimonio civil, ó lo que es lo mismo, se ha ajustado con el marqués de Caux: la ceremonia religiosa no se celebrará hasta que termine los demás contratos que tiene pendientes.

De este modo se ha resuelto la cuestión: así ha podido casarse la Patti sin que nosotros la hayamos perdido.

Sin el recurso del matrimonio civil el conflicto era inevitable.

Ahora solo falta que al marqués de Caux se le ocurra romper el contrato antes que se celebre la ceremonia religiosa, y entonces ¡oh felicidad! tendremos á la Patti completamente libre.

Entretanto nos queda el consuelo de esta duda: ¿es verdaderamente la mujer de su marido mientras el contrato no pase del matrimonio civil?

De todos modos las empresas de los teatros pueden disputarlo al marqués de Caux la posesión de la Patti, y puede llegar el caso de que alguna empresa, celosa de sus intereses, le niegue á la Patti, el derecho de tener hijos mientras no termine sus contratos.

Tal es la situación de las cosas.

Podemos, pues, decir que se ha casado la Patti, al mismo tiempo que podemos asegurar que la Patti no se ha casado todavía.

Comprendamos ahora toda la virtud que encierra el matrimonio civil.

Cualquiera empresa con quien la Patti tenga algun compromiso pendiente, puede dejar al señor marqués de Caux, digámoslo así, viudo.

No hay derecho contra derecho, y el contrato entre la Patti y el marqués de Caux, no ha de tener mas fuerza que cualquier otro contrato entre la Patti y la empresa de un teatro.

Si en vez de ser todo esto lo que en el mundo se llama un artículo, fuera lo que en el mundo se llama un discurso, el orador terminaría aquí diciendo: he dicho.—J. S.

Madrid, 14 de mayo de 1868.

MISCELANEA.

TEATROS.

El domingo tuvo lugar la tercera función en el teatro de aficionados que algunos dependientes de comercio han levantado en la antigua casa de la plaza de Cofré. Aun cuando nosotros no asistimos hemos sabido por personas que disfrutaron de ella que se paso en escena muy regularmente desempeñado el drama Juan

sin tierra y una piécita que hizo reír á la numerosa y escogida concurrencia que llenaba el local y que animó distintas veces á los aficionados con muestras de justa aprobación. Esta experimentó no poco calor, debido á su crecido número, y solo respiraba en los intermedios en que salía al salón de descanso preparado al efecto, entretanto que la orquesta hacia oír piezas de todos géneros. En esa noche se estrenó un telón y dos decoraciones, debidas estas al aficionado al arte de Apeles, el jóven D. Mateo Boronat: de ellas tenemos muy buenas noticias. La función empezó tarde y mas tarde concluyó, lo cual no creemos conveniente atendido á las constantes ocupaciones de los actores y la hora en que les precisa dedicarse á ellas.

Nos alegraremos si van celebrándose estas reuniones, pues que al par que distraen agradablemente á los que á ellas tienen la fortuna de asistir, evitan que los jóvenes que á las mismas se dedican se ocupen en otras no tan instructivas y morales.

Tenemos en nuestro poder tomos encuadernados de las obras que durante el mes de abril ha publicado la Biblioteca Universal. Recomendamos su adquisición pues por muy poco dinero se obtiene lectura amena, instructiva y abundante.

SECCION DE AVISOS Y ANUNCIOS.

BOLETIN RELIGIOSO.

Santos de hoy.—S. Juan p. y mr. Jubileo.—Está hoy en la iglesia parroquial de Sta. Catalina.

Cultos.—Al toque de oraciones se celebrarán hoy los ejercicios del mes de María ó sea las flores de Mayo, en el templo de Nra. Sra. de la Merced. Los días festivos tendrán lugar á las 5 de la tarde y habrá sermón. Todos los días á las 9 se celebrará misa.

—A las 1 y media de la tarde se verificarán los mismos ejercicios en el espacioso templo de S. Agustín, predicando hoy D. José Alcarria sobre la Asunción de María.

BOLETIN MERCANTIL

Precios del día 26.

Trigo del país. . . de 70	884	rs. f.
Id. manchego. . . de "	á "	id.
Id. extranjero. . . de 73	876	id.
Id. andaluz. . . de "	á "	id.
Cebada. de 27	330	id.
Maiz. de "	á "	id.

ANUNCIOS.

JARABE Y PASTA

de sávia de pino marítimo de E. Ligas, farmacéutico en Burdeos, contra los constipados, catarros, bronquitis, asma, coqueluches, tos nerviosa, irritaciones del pecho y diferentes afecciones de las vías urinarias. Precio del jarabe, 16 reales.

Depósito en Murcia señor D. Lucas Serrano.—La agencia franco-española en Madrid, 31 calle del Sordo, sirve los pedidos. (Núm. 2,704)

NODRIZAS.

Josefa Segorbe, entendida por la Palo-

ma, de 28 años, casada, leche de un año. Vive junto al Castellar en Espinardo y dará razon la vendedora de frutas secas de la Merced. 4-2

SUBASTA VOLUNTARIA.

El día 15 del próximo mes de junio á las 9 de su mañana se celebrará subasta voluntaria y extrajudicial en el despacho del notario D. Miguel Cano, calle de Pinares, número 2, á voluntad de su dueño, de la finca rústica que á continuación se expresa.

Una hacienda que se compone de 73 tahullas 3 ochavas, tierra riego con agua del Segura y 278 fanegas tierra seco de superior calidad, valuadas aquellas á 2.000 reales, tahulla y á 700 rs. fanega, unas con otras. Dichas tierras radican en Ceuti á tres leguas de esta capital, y distan cuatro kilómetros de las

estaciones de Alguazas y Lorquí en la vía-férrea de Madrid á Cartagena.

Las proposiciones se harán en pliego cerrado y se adjudicará al mejor postor, ó al que cubra el tipo de tasación, no habiendo quien escuda de ella. Los pliegos se abrirán á las 10 de la mañana del citado día por el repetido notario hasta cuya hora se admitiran los que se presenten. Toda proposición que no cubra la tasación se reserva el dueño aceptarla ó desecharla.

También podrán hacerse p oposiciones mejorándolo ó cubriendo el tipo espresado en esta otra forma. La hacienda se cederá por quince mil peses fuertes siempre que el comprador y sus sucesores se obliguen á dejarla al vendedor en arrendamiento por quince años, pagando como renta quince mil reales anuales.

Los títulos de pertenencia y demás antecedentes relativos á la hacienda de que se trata estarán de manifiesto en la notaria antes citada para instruccion y conocimiento de las personas que quieran interesarse en la adquisicion.

Murcia 14 de mayo de 1868.

VERDADERAS INYECCION Y CAPSULAS RICORD

DE CH. FAVROT único poseedor de las Formulas autenticas.

Para evitar las falsificaciones, exijase el nombre y firma:

CH. FAVROT

Farm. 102, rue Richelieu, Paris. Precio en España: Inyeccion 16 r. Capsulas 22 r.—Depositos en Madrid casa de los SS. Borrell hermanos; Escolar; Moreno Miguel; Sanchez Ocaña y en todas las farmacias.—La Agencia franco-Española, 31, calle del Sordo sirve los pedidos.

En Murcia D. Lucas Serrano.

TALLER Y ALMACEN DE COCHES de PEYLOUBET, paseo de la Fuente- Castellana, MADRID.

Hay carruajes nuevos y usados que rivalizan con los mejores del extranjero aventajándoles considerablemente en economia.

PILULES DE HOGG

1. PILDORAS NUTRIMENTIVAS DE PEPSINA ACIDIFICADA Para curar las afecciones gastricas dispepticas etc. y para todas las ocasiones en que la digestion sea difícil ó imposible.

2. PILDORAS DE PEPSINA UNIDA AL HIERRO REDUCIDO POR EL HIDROGENO, para curar las enfermedades cloróticas y todas las afecciones que de ellas dependen (perdidias blancas, colores palidos, menstruacion difícil) y tambien para fortalecer los temperamentos debilitados.

3. PILDORAS DE PEPSINA UNIDA AL PROTO-YODURO FERROSO-INALTERABLE, para curar las enfermedades escrofulosas, hinfaticas, la tisis, la caquexia clorótica y las afecciones atonicas generales de la economia.

Estas tres preparaciones se venden esclusivamente en frascos y medias frascos triangulares, con la garantia del sello y de la firma de Th.—Paul Hogg, farmacéutico químico, rue Castiglione, 2, á Paris; y en todas las buenas farmacias de Francia y de Europa.

El precio en Paris, está indicado sobre cada frasco. Depositarios: En Madrid, por mayor Agencia franco española, 31, Calle del Sordo; por menor, Borrell hermanos, Escolar, Sanchez Ocaña y Moreno Miguel.

En provincias los depositarios de la Agencia franco-española.

En Murcia, D. Lucas Serrano.

VERDADERO EXTRACTO DE CARNE LIEBIG.

Analizado y garantizado por el BARON DE LIEBIG, y teniendo solo la autorizacion de llevar su nombre, segun consta su firma sobre cada bote.

Una libra de Extracto equivale á 45 libras de carne.

Adquirido por la mayor parte de los gobiernos, y recientemente por el gobierno inglés y el emperador de los franceses.

Util y económico para todas las familias, donde presta grandes y verdaderos servicios.—Beneficio inmenso para los viajeros, la marina, el ejército, colegios, hoteles, hospitales, etc., etc.—Gran alimento y de una eficacia reconocida para los enfermos, convalecientes y personas débiles.—Confortable energético para los niños raquíticos.—Fortificante sin igual disuelto en un poco de vino.—Caldo deliciosos instantáneamente, con la cuarta parte de una cucharadita de Extracto, una cantidad igual de sal y una taza de agua caliente.—Sopa haciendo coser las legumbres con tocino y sal; después echar el Extracto correspondiente.—Legumbres: con Extracto se aumenta la parte alimenticia y se obtiene un sabor muy agradable.—Salsas: disolver al fuego Extracto con un poco de grasa, y añadir á las salsas que se quieren perfumar y fortificar.—Asados: se les da un jugo delicioso y muy nutritivo (lo que conviene á muchos), con un poco de Extracto y de manteca fresca de vaca, ó solo con Extracto.—Aumenta la fuerza de todos los manjares en general, y les comunica mejor color, sabor y aroma.

CUIDADO CON LAS FALSIFICACIONES.

El EXTRACTUM CARNIS LIEBIG se distingue de los demás por las nobles garantías que ofrece, por su baratura y por la firma que lleva de su eminente inventor.

No cabe producto mas bienhechor, mas puro y nutritivo

El bote de libra, 79 rs.: de media libra, 42 rs.: de un cuarteron, 22 rs.: de dos onzas, 11 y medio reales.—Cada bote lleva su instruccion.

Sub-depósito para esta provincia, calle de Zoco núm. 5, Murcia,

el cual hará rebajas proporcionadas á las farmacias y tiendas de ultramarinos que se encarguen de la venta al por menor.

EMISION DE BILLETES HIPOTECARIOS

sobre bienes del

EXCMO. SR. MARQUES DE SALAMANCA

CONVENIDA CON LA

Sociedad española de Crédito Comercial,

SEGUN ESCRITURA DE 30 DE ABRIL DE 1868,

otorgada en esta corte ante el notario

DON MANUEL CALDEIRO.

La SOCIEDAD ESPAÑOLA DE CRÉDITO COMERCIAL de Madrid, ha tomado á su cargo esta emision que consta de

30,000 billetes hipotecarios nominativos y endosables de á **2,000**

con interés fijo de 8 por 100 al año, pagadero en 30 de junio y 31 de diciembre, á presentacion de los cupones al portador unidos á los billetes. El primer cupon vence en 30 de junio de 1868.

Todos los años, incluso el actual, en 31 de diciembre, se amortizarán á la par, en sorteo-público, que tendrá lugar en las oficinas del CRÉDITO COMERCIAL

600 BILLETES.

cuyo número podrá elevarse, y nunca reducirse, ya á voluntad del Excelentísimo Sr. marqués de Salamanca, ya en el caso de venta de cualquiera de las fincas que constituyen la hipoteca.

Los billetes son todos á la orden de la SOCIEDAD ESPAÑOLA DE CRÉDITO COMERCIAL la cual los endosará con todas las obligaciones que el endoso impone, esto es, respondiendo con su capital de cien millones del pago de intereses y amortizacion de los billetes. Los demás endosos, en ningun caso responderán mas que de la legitimidad de los títulos.

Hasta la emision de estos, se servirán los pedidos con resguardos provisionales, cangeables en su dia por los billetes definitivos.

Garantiza la emision, además de la responsabilidad especial del CRÉDITO COMERCIAL,

La hipoteca del barrio de esta corte, conocido con el nombre del Barrio de Salamanca, y otros bienes del mismo marqués, hasta la suma de cien millones de reales, valorados por peritos.

De estos bienes, 76 millones constituyen parte de la fianza prestada á la Hacienda por la SOCIEDAD ESPAÑOLA DE CRÉDITO COMERCIAL, en garantia del servicio de recaudacion de contribuciones que viene desempeñando hace dos años y que termina en 30 de junio de 1869.

La sociedad se ha reservado por dos años la facultad de negociar, con iguales condiciones, una segunda emision de otros 30,000 billetes hipotecarios, cuyo producto se destinará á nuevas obras y edificaciones, aumentándose así el valor de la hipoteca.

Se admiten suscripciones á esta emision de billetes hipotecarios, mediante entrega ó remesa del 96 por 100 del valor nominal de los billetes, así en Madrid, en las oficinas centrales del CRÉDITO COMERCIAL, calle de Alcalá, núm. 36, como en provincias, en los domicilios de todos los corresponsales de esta sociedad.

La suscripcion quedará cerrada en 31 del corriente, ó antes, si los pedidos de billetes cubrieran toda la emision.—Madrid 1.º de mayo de 1868.

—El Director del CRÉDITO COMERCIAL, Jacinto M. Ruiz.

El representante en esta ciudad de la citada sociedad, lo es D. Pascual Abellan, el que facilitará cuantas noticias se le pidan sobre este negocio 8 - 8

TERMAS DE MATHEU,

EN ALIAMA DE ARAGON.

Estas aguas se usan en bebida, en baño y por inhalacion. Su gusto es agradable; su temperatura constante 34 grados centigrados. Son diáfnas, incoloras é inodoras: sus pesos específicos, comparados con el del agua destilada á una misma temperatura y presion, es de 1,0005 el del agua del baño árabe, 1,0001 el del agua del baño de la galeria, y 1,0009 el del agua del lago. Se aplican con felices resultados, segun las memorias publicadas por los médicos señores Baquerín, Parraverde y Fernandez Caril, y los artículos de *El Siglo Médico*, números 672, 673, 677 y 688, para la curacion de varias enfermedades, y particularmente en el reuma, cualquiera que sea su procedencia; en los dolores de estómago, de la orina, de la matriz, enfermedades de los ojos, parálisis, gota, asma, la coqueluche ó tos ferina, obteniendo el impubero una curacion radical, por grave que sea su estado. Ninguna galeria puede igualarse con las de estas termas. Cada pila de jaspe contiene dos metros cúbicos de agua, con un chorro continuo y abundante, que saliendo la misma cantidad por la parte inferior, se renueva constantemente, y de consiguiente, la temperatura del baño es siempre igual. El vapor del agua termal del lago, de cuyo fondo brotan 222 litros por segundo, calificada, como las de los baños, de termo-acidulo-carbónico-ferrosas-azoadas, segun el análisis practicado en 1865 por los químicos señores Marzon y Bazan, facilitan notablemente la respiracion á los que se embarcan y padecen de asma.

Al precipitarse esta agua, ó mejor dicho rio, en la cascada construida dentro del salon de las inhalaciones, produce la pulverizacion natural, que los facultativos que han estado en este sitio, y la comision

nombrada por la Academia de Medicina y la Junta de Sanidad de la provincia de Zaragoza, la han considerado como el medio más eficaz para la curacion, ó cuando ménos alivio, de las enfermedades de los órganos respiratorios, por no registrar otro lago ni otra cascada la historia balearica. La estacion telegráfica está en la fonda de San Fermín, 200 metros de distancia de la del camino de hierro de Madrid á Zaragoza.—Por real orden de 6 de Noviembre último, el uso de estas aguas es libre, y los señores facultativos tienen absoluta libertad de concurrir á estos baños y visitar á las personas que necesitan de su curacion. Estas termas siguen abiertas todo el año, y durante el invierno las habitaciones estan preparadas para conservar una temperatura conveniente. En la fonda de San Fermín hay alojamientos encima del establo de vacas, cuya atmósfera puede saturarse con estos gases cuando alguna persona lo necesite. Para los bañistas que quieran pasearse en silla de mano, las hay iguales á las de la Exposicion universal. Se estan construyendo en el centro del gran jardin salones para gabinete de lectura, para mesas de billar, de tresillo, tiro de pistola y otros juegos. En los edificios de estas termas pueden alojarse cómodamente 500 personas. La agradable temperatura que se disfruta, tanto en éstos como en los frondosos jardines, convierten estas termas en un sitio de recreo para pasar la temporada de verano con toda comodidad. Los precios de cada alojamiento, incluso dos chocolates, almuerzo y comida, varia de 20 á 50 reales diarios por persona. Los que quieran comer por su cuenta, en la fonda de San Fermín se les proporcionará cocina, combustible y vajilla por precio módico.

Importante.

PELUQUERIA DE ANTONIO GUILLEN,
Princesa, 24, Alicante.

Pomada Tanica Rosee para tintar el cabello sin oscuridad de tinte, y sin manchar el cutis, esta pomada tinta á medida que se va usando por que no es instantánea; dicha pomada está dando los mejores resultados que hasta aquí se han conocido. Precio de cada bote 30 rs. Tomando mayor cantidad se hace una rebaja. Tambien hay la conocida y acreditada Agua de Navarra, para tintar el cabello. Precio de cada caja 28 rs., único depósito en Alicante.

50 - 6

Fábrica de tubos y planchas de plomo

DE MANUEL LEON.
Infantas, 11, Madrid.—4

LEY DE AGUAS.

Se vende en la Comision de Almazan.
Zoco, 5.

Director y editor responsable,
DON RAFAEL ALMAZAN Y MARTIN.

MURCIA: 1868.

Imp. de LA PAZ, calle de Zoco, 5.