

DIARIO DE CORDOBA

Teléfonos 13 y 37

DE COMERCIO, INDUSTRIA, ADMINISTRACION, NOTICIAS Y AVISOS

Teléfonos 13 y 37

NÚM. 13,976

Suscripción en Córdoba
Fuera de Córdoba.....

Por un mes...	2	Pesetas.
Por trimestre.	5,50	"
Por un mes...	2,50	"
Por trimestre.	7	"

DOMINGO 9 DE ENERO DE 1898

Los señores suscritores a este periódico tienen derecho a insertar gratis en sus columnas un anuncio ó comunicado al mes, que no exceda de quince líneas y que sea de su exclusivo interés.

AÑO XLIX

La elaboración de aceite de oliva bajo su aspecto químico-industrial

(Continuación).

Expuestos los caracteres más sobresalientes de un buen aceite; bajo su punto de vista industrial, vamos a ocuparnos ahora de su extracción que abraza tres operaciones importantes, que concemos con los nombres de *elección del fruto, molienda del mismo y presión* de la masa resultante.

Veamos como deben ajustarse cada una de estas operaciones, advirtiendo, para que lo tengan muy presente nuestros cosecheros, que si de malos frutos jamás pueden resultar buenos aceites, frutos escogidos pueden también dar lugar a malos productos, cuando no se han tenido en cuenta las condiciones que exige su elaboración.

Perseguimos, por lo tanto la calidad; no buscamos el mayor rendimiento del fruto, que debe ser objeto de la extracción de otras clases inferiores.

La elección del fruto para una buena clase de aceite debe hacerse siempre sobre el árbol, tomando por el sistema de *ordeño* aquel que reúna mejores condiciones de salud y desarrollo y recibiendo en cestos á propósito, forrados interiormente de tela de gante con objeto de evitar que se lastime.

Dos coloraciones de fruto pueden elegirse: la aceituna morada y la negra al principio de tomar esta coloración.

La primera produce los aceites de menos color, si bien con reflejos algo verdes, porque la *clorofila* no ha terminado aún su transformación y contiene más tanino y principio amargo. La segunda, ó la negra, produce los aceites más amarillos por la presencia en ella de la *xantina* ó modificaciones de esta y de la *cianina*, y los *glucosidos, tanino* y *principio amargo*, empiezan su ciclo evolutivo á *glucosa*.

Recogido el fruto en las anteriores condiciones, debe ser conducido á la fábrica de manera que sufra el menor deterioro posible, y acto continuo se somete á la molienda.

Cuando este fruto contenga algunas sustancias extrañas ó un polvillo que suele cubrir la epidermis de la aceituna, de propiedades un tanto irritantes, se vierte sobre una gran criba de tela metálica que descansa sobre un baño de agua limpia y se dan en él algunos movimientos para que el fruto se lave.

Si la elección se ha llevado á cabo cuidadosamente de la manera que queda expuesta, la aceituna carece del polvillo porque las lluvias le hayan arrasado y la conducción, en fin, á la fábrica no haya dañado el fruto, estas lociones pueden suprimirse porque no tienen objeto alguno.

La creencia de que con el fruto como ordinariamente se recolecta, aunque se le someta á alguna previa operación, puedan resultar aceites de primera, es un error, cuyas consecuencias se tocan en el mercado.

Hay por consiguiente que crear un tipo de aceite que pueda competir con sus similares extranjeros, pero que se destaque tanto de las clases ordinarias, que la diferencia pueda apreciarse á simple vista.

Este es nuestro empeño, en obsequio del cual publicamos este trabajo, producto de nuestras especiales observaciones.

Contamos, pues, para la extracción con un fruto sano, limpio y en sazón. Veamos como debe efectuarse la molienda.

Ya sabemos, por lo que hemos dicho en artículos anteriores, cuáles son las propiedades y caracteres del aceite, y por lo tanto, ahora vamos á hacer aplicación de esas propiedades para ver la manera de salvar los inconvenientes que presenta su extracción, que consiste en que el aceite arrastre la menor cantidad posible de las sustancias que le acompañan en la aceituna y que naturalmente son solubles en él.

Para conseguir este objeto es neces-

sario tener presente un principio bastante vulgar y es, que los cuerpos son tanto más solubles cuanto mayor es el grado de división en que se encuentran y el ejemplo siguiente bastará para probarlo.

Si sometemos dos porciones iguales en peso de corteza de quina, una en polvo muy fino y la otra groseramente triturada á la acción disolvente del alcohol por espacio de doce horas, al cabo de las cuales filtramos separadamente ambos líquidos y evaporamos á una misma consistencia, observaremos que el residuo de la corteza en polvo fino espera con mucho á el obtenido de la otra.

¿Qué razón ha habido para esto cuando las cantidades eran iguales lo mismo que el tiempo de tratamiento? Indudablemente el estado de división de la primera.

Los cuerpos muy divididos aumentan de una manera considerable la superficie de contacto, y hé aquí la causa de que el aceite se sature (proporcionalmente á la temperatura que se opere) de todos los principios solubles que contiene la aceituna, por la gran división que se hace de ella en la molienda, que desde luego es muy útil para obtener mayor rendimiento, pero que perjudica notablemente á su calidad.

En la creencia de que estos cuerpos solubles en el aceite que alteran sus condiciones radicaban solamente en la pepita del hueso de la aceituna y que sería cosa fácil privarle de ellos haciendo desaparecer esta parte del fruto, se han inventado unos aparatos especiales con ese objeto, llamados *deshuesadoras*, que no dan el resultado que se prometían sus inventores; por que dadas las cualidades del fruto no es posible prescindir del hueso, á menos que no se le sustituya con una materia inerte que trave la masa para poder hacer la presión, lo cual es de todo punto impracticable.

El hueso, pues, es indispensable para efectuar la presión por la razón que antes hemos expuesto, y al mismo tiempo porque es una solución de continuidad abierta en la masa, para que con más facilidad fluya el aceite.

Se debe, por lo tanto, para obtener un aceite superior adoptar un sistema de molienda en que el aceite se mezcle lo menos posible con los demás principios de la aceituna y que el hueso resulte triturado, con las mayores probabilidades de que la semilla escape á esta acción por su menor volumen.

Esto se consigue haciendo caer la aceituna entre dos potentes cilindros de hierro fundido, que giran en sentido inverso y horizontalmente, y cuya superficie se halla acanalada en su longitud. Estos cilindros van montados sobre unos cojinetes móviles y un mecanismo especial permite aumentar ó disminuir la distancia de sus ejes, según las necesidades, para que el hueso quede triturado, dejando intacta la semilla.

Para evitar que la masa se aglomere en los cilindros, que daría por resultado hacer más fina la molienda, ó que estos no tomaran la aceituna, llevan en la sección de salida una lámina metálica que corre toda su longitud para hacer caer la masa, y en la de entrada unas fuertes escobillas de alambre de acero para completar la limpieza de los cilindros.

Este mecanismo puede ser movido por una transmisión de vapor, y es más bien aplicable á las fábricas de moderna construcción.

También puede emplearse con el mismo objeto el sistema de piedras y entre ellas es la más conveniente en este caso, una sola voladera de picado grueso y cuyo asiento ó plataforma sea igual á su anchura, es decir, que lo que llamamos *regola*, empiece interiormente donde termine el círculo de rotación de la piedra, procurando al mismo tiempo que esta no pise más que una vez la aceituna.

La molienda hecha en esta forma, tiene por objeto, como es fácil suponer, que la aceituna se divida poco pa-

ra que el aceite se mezcle lo menos posible con las demás partes de ella, evitando que se disuelvan en él, y además que la semilla quede entera para evitar los efectos de la fermentación de la amígdalina y que preste su aceite al de la aceituna que es de peores condiciones, pues se enrancia con gran facilidad.

Para que la *emulsina* que lleva la semilla tenga acción sobre la *amígdalina* que contiene, es indispensable que se encuentre libre de tejido *parenquimatoso* que la retiene, ó como su nombre lo indica, que esté emulsionada ó muy dividida, y un ejemplo bastante práctico lo hará comprender perfectamente.

Todos conocemos las almendras que se llaman *ágras* ó *amargas*, las cuales contienen lo mismo que la semilla de la aceituna la *emulsina* y la *amígdalina*. Si tomamos de estas almendras y las cortamos en pedazos más ó menos pequeños, poniéndolos en maceración con el agua, no lograremos percibir el olor característico de la esencia que se desarrolla por la fermentación de la *amígdalina* aun cuando pase algún tiempo. Pero si por el contrario, de estas almendras hacemos lo que se llama una *horchata* ó *emulsión*, instantáneamente percibiremos su olor.

Esto viene á corroborar lo que dijimos al principio, que los cuerpos son tanto más solubles y tienen mayor actividad, cuanto más divididos están, y por consiguiente este ejemplo es igualmente aplicable á la semilla de la aceituna.

Es por lo tanto, de todo punto indispensable para obtener una clase de aceite superior, que la molienda sea imperfecta, porque de lo contrario no conseguiremos el objeto que buscamos.

Veamos ahora como se hace la presión.

Cualquier prensa puede servir para este objeto porque no se necesita de una gran presión, á condición de que pueda limpiarse perfectamente.

Pero como esto solamente es factible en las prensas de hierro, adoptamos este sistema con preferencia á los demás.

Primeramente los cachos que han de recibir la masa, que serán la primera vez siempre nuevos, se someterán previamente á la acción del agua hirviendo, para que por esta especie de lavado se limpien de las sustancias que puedan prestar al aceite.

La presión se hará solamente con la masa, sin la intervención del agua fría caliente, y de una potencia proporcional, que no exceda de dos tercios á la empleada para los aceites ordinarios.

El líquido que fluye de esta presión se recibe en un pozuelo, mediado de agua limpia á la temperatura de quince á veinte grados, por un tubo lateral doblado en ángulo recto que llega hasta su fondo.

Este primer pozuelo tiene un tubo de desagüe á unos veinte centímetros de su boca que vá á articularse con el de otro aparato ó pozuelo dispuesto lo mismo que el anterior, y así sucesivamente, hasta formar una serie de tres.

El funcionamiento de estos aparatos, es bien sencillo y se funda en lo siguiente: Tenemos en los productos de la presión de la aceituna dos líquidos que tienen diferentes densidades con relación á la del agua; uno el aceite que es menos pesado y otro el jugo propio del fruto que tiene mayor densidad que ella.

Si estos productos de la presión los hacemos descender por resbalamiento al fondo de un vaso que contenga agua pura (llamamos pura en el sentido industrial, al agua potable) veremos que el aceite no tarda en ganar la superficie, atravesando las capas de este líquido, mientras que las demás sustancias que le acompañan quedan en el fondo de dicho vaso, de tal manera, que si este fuera de cristal, podrían verse en él tres capas de líquidos de

distinta coloración; la primera ó más pesada, rojo oscuro, la intermedia, el color propio del agua algo turbia y la última, con el color del aceite.

Por este procedimiento, no solo conseguimos la separación del aceite, sino que también por el gran estado de división que sale de la prensa, conseguimos su completo lavado al atravesar por efecto de su menor densidad las capas de agua pura, obteniendo también la ventaja de que vá despojándose de los productos de sedimentación que van quedando en los diferentes baños por los que se le obliga á pasar.

Estos aparatos, á los que denominamos *pozuelos lavadores automáticos*, son de hierro, barnizados ó pulimentados interiormente; van montados al aire á un desnivel de la prensa y ellos entre sí, que les permita su funcionamiento. El agua del primer pozuelo se ha de variar cada veinticuatro horas por una llave de desagüe que lleva en su fondo; lo mismo que los demás, cuya agua puede durar de cuatro á cinco días á lo sumo, en los dos últimos.

El aceite se trasladará también automáticamente á un depósito filtrador, siempre por resbalamiento, nunca por salto; hallándolo así dispuesto para su filtración, de la que hablaremos en el artículo inmediato.

M. PRIEGO.

(Se continuará.)

CHUCHERIA

Vamos á ocuparnos de un asunto, sobre el que nuestro buen amigo don Manuel Lopez Dominguez ha escrito dos artículos en este periódico, y que con sobrada razón se queja de que ni uno solo de tantos aficionados á la caza como hay en Córdoba, haya respondido á secundarle en cosa de tanto interés.

El encabezamiento de nuestro escrito anuncia que vamos á dar otro giro á la cuestión, porque nuestro parecer difiere bastante del que resulta emitido por el señor Lopez Dominguez, no obstante su gran competencia en el asunto, que á nosotros nos falta.

Si no hemos interpretado mal el pensamiento emitido por el citado amigo nuestro, pretende este la formación de asociaciones que persigan la idea de recabar de los poderes constituidos disposiciones legales encaminadas á estirpar los males que todos conocemos y lamentamos.

Pasando en silencio por ahora lo de conseguir que se reduzca el precio de las licencias para usar armas de caza y para cazar, porque esto ya puede considerarse hoy como un artículo de puro lujo, dado que es el caso de que no hay que cazar, nos ocuparemos solo de si hay ó no bastante y acertadamente legislado para conseguir los fines que se propone el legislador y que es suficiente para satisfacer al aficionado de buena fé á la caza.

Si nuestro excelente amigo don Manuel Lopez Dominguez se hubiera fijado en que los españoles somos esclavos de la moda, hasta el extremo de no salir á la calle con un pantalón estrecho si la moda ha indicado que sea ancho; y en cambio no tiene el mismo gusto ó propensión á observar y respetar los preceptos de la ley; y á la vez no hubiera dado al olvido que en esta región no hay espíritu de asociación para nada útil, por una infinidad de razones que sería imposible de enumerar; dados los estrechos límites de un artículo, á buen seguro que hubiera desistido de su empeño.

Desde que el hombre cazaba por defenderse de las fieras; que lo hizo luego como única industria; que más tarde, y á medida que la civilización le fué proporcionando otros medios de existencia, llegó á ser privilegio de castas esa distracción, con leyes absolutistas y despóticas que se observaban, hasta hoy que está reglamentado con leyes liberales que protegen el derecho de propiedad y los demás derechos, y que

no se observan, de manera tal, que los que no cazan, por que no hallan qué cazar, son los de escopeta y perro, y que, sin embargo, han de ir provistos de una licencia, de cuyo precio se queja nuestro amigo, por cara; vemos claro que no es defecto de la ley y sí de educación social, que en esto, como en otras muchas prácticas, se revela el instinto, la propensión á la inobservancia de lo legislado.

En efecto: á poco que nos fijemos en la legislación vigente sobre la materia, quedamos convencidos de que hay *lujo de ley*; lo que no hay es respeto á ella en la práctica; lo que no hay es personal bastante para la vigilancia del campo; y así vemos que la encomienda que esa ley hace á las autoridades de que se respeten aquellas disposiciones, no se efectúa, por ser muy escasa la guardia civil de que pueden disponer para la custodia de los campos.

Los *chucheros*, esos hombres en corto número, relativamente, que son poco aficionados al trabajo y mucho á vivir á expensas de la caza que se cria en terrenos de propiedad particular (que hoy lo son todos) contra la voluntad de sus dueños, valiéndose de *lazos, trampas y artimañas*; esos son el exterminio de la caza; ellos son también los que ejercen esa nada honrosa ocupación, con perjuicio de los hombres honrados que, cuando intentan cazar, no lo hacen por lucro y sí como una distracción higiénica, reconocida como propia de hombres de buenas costumbres, por todo ciudadano sensato.

Y las mismas eventualidades porque atraviesan los intereses de la caza, se observa, por desgracia, que sufren los frutos que se crían en el campo. Es de admirar cómo se pasa el tiempo hablando de este estado de cosas, sin que se acierte á plantear un sistema que consiga estirpar el mal.

Puesto que nuestro amigo conoce el número de partes pasados al juzgado este año por hurto de aceituna, *solo de los sorprendidos*, y observa que no se ha formado una asociación de olivereros y agricultores para impedirlos, ¿cómo que se habla de formar de particulares para lo referente á la caza?

Vea las licencias que hay concedidas en la provincia para cazar con galgos. Observe que está prohibido cazar los pájaros insectívoros y lo que sobre el particular acontece, si se venden ó no en el mercado público. Si la veda se observa, lo que sucede con el reclamo de perdiz y lo que sobre este modo de cazar está legislado, y por último, que esto se hace largo, vea lo que hoy ocurre en la práctica sobre caza, y compárelo con el canon IV del concilio Lateranense III, y verá que hacen hoy los *chucheros* lo que entonces no podían hacer los obispos, puesto que á éstos, al hacer las visitas á sus respectivas diócesis, no se les permitía llevar perros ni aves de caza.

Discurra nuestro amigo, que para ello tiene competencia, si al ser *dañadores* desde luego, ó considerados como tales, los que llevan sobre sí hirones, lazos y otras trampas, pueden ser tratados, legalmente hablando, como á aquellos á quienes se les encuentra con *ganancias* ó otros instrumentos que solo se pueden utilizar en la práctica del hurto; y si es así, por qué no se ejerce una escrupulosa vigilancia en los caminos y en general en el campo.

Esos registros que en los gobiernos civiles y Ayuntamientos deben llevarse, relativos al número de hurones autorizados para dedicarlos á la caza de conejos, denunciarán si los que funcionan lo hacen con previa autorización ó no. Y por último, de un detenido análisis de los artículos de la vigente ley de caza y del código penal, resulta denunciado por sí donde están los defectos que se lamentan, que son muchos más que los que hemos apuntado.

TOMÁS RECAEDO DE ORBEGÓN.

TONICINA GRANULADA ESPINAR

El más poderoso Tónico Nutritivo y Reconstituyente conocido.—Cura radicalmente la Anemia (falta de sangre), Clorosis, Palidez, Falta de nutrición, Digestiones difíciles, etc.—Es muy agradable al paladar disuelto en vino, cerveza u otro líquido.
Venta exclusiva en CORDOBA, D. ANTONIO CARRASCO, Droguería, Ayuntamiento, 10—
Venta, principales Farmacias.

SALVADOS

Los procedentes de la fábrica de harinas «Santa Cándida» se expenden a los siguientes precios:

De trigo candeal.		De trigo récio.	
Cabezuela 13 rs. fanega	Cabezuela 13 rs. fanega	Salvado 6	Salvado 5 1/2
Hoja 6	Hoja 5 1/2		

CARBONELL Y COMPAÑIA
CONDE ARENALES, 6
Teléfono 130.

La Unión y El Fénix Español

Compañía de Seguros reunidos
Domicilio social: Madrid, calle de Olavaga, número 1 (paseo de Recoletos.)

GARANTIAS

Capital social efectivo.	Pesetas 12.000.000
Primas y reservas.	> 44.028.645
Total.	> 56.028.645

33 años de existencia

Seguros contra incendios Seguros sobre la vida

Este gran Compañía nacional contra seguros contra los riesgos de incendios. El gran desarrollo de sus operaciones acredita la confianza que inspira al público, habiendo pagado por siniestros desde el año 1864, de su fundación, la suma de 64.650.087'22 pesetas.

SUBDIRECTOR EN ESTA PROVINCIA
DON ANTONIO VAZQUEZ VELASCO
OFICINAS: LICEO 49, CORDOBA

CHOCOLATES Y CAFÉS
DE LA
COMPAÑIA COLONIAL
TAPIOCAS, THES
50 recompensas industriales
DEPOSITO GENERAL
Calle Mayor 18 y 20
MADRID

Widua de Francisco López de la Manzanara
DEPOSITO DE VINOS DE VALDEPEÑAS Y MONTILLA
AVANTAJAMIENTO NUMERO 11

	PRECIOS DE LA ARROBA	
	Para dentro de Córdoba Reales	Para fuera de Córdoba Reales
Valdepeñas corriente.	32	20
Valdepeñas superior.	36	24
Valdepeñas blanco.	32	20
Montilla corriente.	48	36
Montilla bueno.	60	48
Montilla fino.	76	64
Montilla superior.	92	80

Aguardiente de todas clases

AL PÚBLICO

El establecimiento de carruajes de alquiler de todas clases, EL SPORT, se ha trasladado de la calle Jesús María número 10, a la del Conde del Robledo número 3, donde tenía la sucursal. Teléfono número 146. Servicio permanente.

SEGURO EL GRAN PURIFICADOR
ZARZAPARRILLA DE BRISTOL
CURA TODO VICIO DE LA SANGRE Y HUMORES
EFICAZ

AGRADABLE INFALIBLE

Deposito al por Mayor: señores Vicens Parer y Compañía, Barcelona.

ALIVIA
HAMAMELIS DE BRISTOL
Extracto Unguento
SANA TODA HERIDA
REUMATISMO Y ALMORRANAS
TRANQUILIZA

OTRA IA INFLAMACION

PARA ENFERMEDADES URINARIAS
SÁNDALO PIZÁ
MIL PESETAS

al que prescriben, reconociendo ventajas sobre todos sus similares.—Frasco 14 reales.—Farmacia del Dr. Pizá, Plaza del Plao, 6, Barcelona y principales de España y América. Se remite por correo anticipando su valor.

NO HARSE EN DUDAS PEDIR

Paja de trigo

presada con máquina de vapor, a sesenta pesetas tone ada. Se sirve domicilio de media tonelada en adelante. No comprar sin ver la calidad. En ta casa vende. Depósito, Jesús (Moratin). Pedidos, ferreteria de Sansebio Sanchez, Duque de Hornachuelos número 8. Se vende por arrobas. Horas de despacho, de 8 de la mañana a 8 de la noche.

EL ACEITE

Cuando este líquido se encierra en depósitos construidos con zinc o chapa de hierro galvanizada, adquiere condiciones de dañar notablemente la salud, y si el hierro no tiene la capa de zinc dicha, si bien no es perjudicial, presta al aceite un color oscuro y sabor desagradable. La hoja de lata, o sea la chapa de hierro estañada, es la única materia que debe recomendarse para depositar aceites, cuando estos se destinan a los usos domésticos. En la hojatería de Antonio Colinet, Concepción 29, se construyen zafra y cisternas, así como los candiles especiales para molinos, cuyos buenos resultados sabe apreciar el público.

Venta. En la calle García Lovers 5; se vende en precio económico una estufa de hierro, propósito para calefacción de habitaciones y otros usos.

Se venden pastos y granillo de acetuna para ovejas, regués y marranos; se trata, en la finca de Valdelebuertes, ó en la calle Lucano número 35.

Colocación. La desea para mozo de oficina, ó otro cargo análogo, un joven de buena educación. Informarse: Alfonso XII número 108.

Arrendamiento. Se hace del cortijo Prado del Aguado, término de Hornachuelos, desde primero de Enero de 1899. Darán razón, en casa de su propietario, calle García Lovers número 5.

Por litros. En el nuevo establecimiento de bebidas de la calle de Armas número 17, se expenden por cuenta del cocheero ricos aguardientes, vinos, ron, cognac, licores, vinagre de yema, y aguardiente de Ojén, a los precios siguientes: aguardientes anisados, de puro vino triple, 1'50 pesetas; idem doble, 1'25; vinos finos de Montilla, 75 céntimos litro; idem añejo, 1 peseta; Valdepeñas blanco y tinto, 60 céntimos; ron corriente, 1'25 pesetas; ron de Jamaica, 2'25; cognac de primera clase, fina, bien confectionada, de puro vino, 3 pesetas; licores en botella, de 3/4 litro, 5; aguardiente de Ojén, 2'50; y vinagre de yema, 25 céntimos.

Arrendamiento. Se hace desde el día de la casa principal calle Encarnación número 10: para verla y tratar, Letrados 20.

En la calle San Fernando 57 se vende en precio arreglado una verja de hierro para sepultura.

PANCREATINA DEFRESNE
EL MAS PODEROSO DIGESTIVO QUE SE CONOCE
Digiere no solo la carne, sino tambien la grasa, el pan y los fécúles.
La PANCREATINA DEFRESNE previene las afecciones del estómago y facilita siempre la digestión.
POLVO DEFRESNE ó PILDORAS DEFRESNE
DEFRESNE, Quai du Marché-Nord, 4, Paris.
V EN TODAS FARMACIAS.

J. VIOLA
ÓPTICO ESPECIALISTA
LETRADOS, 17

Gran surtido en gafas y lentes de cristal legítimo Covalt y de roca, para vistas cansadas y miopes de todas graduaciones. Además tiene de toda clase de cristales y formas hasta el día conocidos.

Magnífico y variado surtido en gemelos de teatro y de campaña. Antojos de larga vista. Termómetros varios; Barómetros; gran surtido de vistas de fotografía y estereoscopios, brújulas, imanes de varios tamaños, é ininidad de objetos concernientes á la óptica. Relojes de bolsillo y cadenas de doble y níquel. Mapas de varias clases.

Letrados, núm. 17

RAFAEL G. RIPOLL
JOYERO FABRICANTE
CONCEPCION 33, 35 y 37
TELÉFONO NUM. 26.—CORDOBA

Venta. Se hace de los castañares del lugar de San Antonio, á menos de hora y media de la capital; para tratar, San Francisco 50.

En precio económico se vende una estantería con cristales y un mostrador, todo en buen estado; puede verse, en la calle Munda 6.

ADVERTENCIA. Esta casa no tiene más que un solo despacho, y conviene al público que se fije bien en las señas, Calle de San Pablo, número 8 frente al Parador del Francés, Tintorería Franco-Española.

LA MUTUA GENERAL CONTRA INCENDIOS
SOCIEDAD MUTUA DE SEGUROS
ESTABLECIDA EN BARCELONA EN EL AÑO 1893

Aceptará agentes que sepan su obligación y tengan buenas referencias.

DIRECCION: CALLE ANCHA 7, 1. BARCELONA

VERDADERAS PILDORAS del D. B. BLAUD
ANEMIA-CLOROSIS-ÚPILACIÓN
CADA PILDORA LLEVA IMPRESO EL NOMBRE DEL INVENTOR
Venta por Mayor-A. SCIORELLI-PARIS

SANGRE PURA
es la fuente de buena salud.
La Zarzaparrilla del Dr. Ayer
Hace Sangre Pura, Fortalece los Nervios, Despierta el Apetito.
Quita aquel Conocido Cansancio y Hace Llevadera la Vida.

Millares de personas han declarado en pro de las virtudes curativas de la Zarzaparrilla del Dr. Ayer. Sus cartas llegan diariamente por el correo. No son meras teorías, pues todos los comunicantes aseveran que la Zarzaparrilla del Dr. Ayer les curó.

Mujeres presa de debilidad y cansancio que han tenido que guardar cama, acojadas por una infección escrofulosa y extenuadas, que padecían de enfermedades propias de su sexo, escriben agradecidas, de haber sido perfectamente curadas. Aquellos que desean aprovecharse de su experiencia y ponerse sanos y fuertes, tomen la

Zarzaparrilla del Dr. Ayer
el gran restaurador de fuerzas y depurativo de la sangre.

PEINADO ORA
Rafael Muñoz, domiciliado en la calle de Imgenes, número 12, ofrece sus servicios a domicilio, á precios sumamente módicos.

El Valenciano
Turrones de Gijona.

Acaban de llegar á esta población el antiguo y acreditado José Cremades é hijo, con grandes surtidos de turrones de Gijona, Alicante, yema, nieve y de frutas, todos hechos en Gijona. Además trae peladilla fina de Alcoy rizada, piñones de Castilla, anises, peras, frutas y turron negro é imperial de clase superior y pastizos, Mazapan, tortas, pastas de diferentes clases, todo á cual mejor. También hay almendras molidas, no dadas y sin montar. Todos estos precios sumamente baratos, se dan á prueba. Se sirven pedidos á domicilio, y fuera de la población. Calle Espartero, número 1, en casa de don Rafael González, sombrereria donde acostumbra el padre á establecerse hace muchos años.

Partos, Manuela Cabejo Molero, profesora, con prácticas en el hospital Central de Sevilla. Vive, Leones 14.

ACADEMIA DE CALIGRAFIA Y DIBUJO INDUSTRIAL
Don Alfonso Montoro y O'elana la tiene establecida en la plazuela de Andrerros número 18, de esta ciudad, donde tiene sumo gusto en ofrecer al público sus conocimientos en caligrafía y dibujo industrial, á precios muy económicos ó convencionales, pasando á domicilio. €10 1

A moneda. Se hace de varios muebles en la casa número 15 calle Mesón del Sol; para verlos, de 12 á 3 de la tarde. €6-1

Desde el día se arrienda la casa principal plazuela de la Ajerquiza número 18 con puerta al paseo de la Rivera. Informarán del precio y condiciones, en la librería del DIARIO.

Tintorería Franco-Española
DE F. E. TORRES
CALLE DE SAN PABLO, NÚM. 8
FRENTE AL PARADOR DEL FRANCÉS
CORDOBA

Ninguna recom. Sou más expresiva en favor de este establecimiento, que el gran crédito alcanzado por la positiva bondad de sus trabajos. Verdadera especialidad en la tintura y preparado de trajes, mantones, mantones de Manila, pañuelos, cortinajes y demás; de seda y de media seda, en colores finos y negros finos garantizados. Trages de caballeros y de niños sin necesidad de descoserlos. Vestidos de señoras, mantones, capas, manteos, sotanas, cortinajes, etc., de lanas puras y mezcladas. Variedad en superiorísimos negros finos, cuya hermosura y firmeza duran tanto como dure la tela sobre que se apliquen. Los trages, blondas, velos, tulés, mantones de Manila y guantes, se limpian por nuevo procedimiento inmejorable. Se prensan cortinas y se tintan en los colores crudos de moda. Se hacen traducciones del francés al español á precios módicos.

JUAN FERNANDEZ MORENO
CORREDOR DE COMERCIO
HORNO DE PORRAS 6.—CORDOBA

Desligado de todo compromiso con el que fué su compañero don Antonio Cañero, continúa por su cuenta y con todos los asuntos bancarios cobrando solamente la mitad de los derechos de intervención, ofreciendo sus servicios á cuanto afecte á la correduría de comercio.

	Arrobas		Kilos			Arrobas		Kilos	
	Rs.	Cts.	Rs.	Cts.		Rs.	Cts.	Rs.	Cts.
Cerdos.	2	—	6	25	Huesos espinazos.	24	—	3	—
Lomo.	82	—	—	—	Cabezas de cerdo.	34	—	3	—
Manteca.	72	—	6	50	ChORIZOS.	—	—	12	—
Pajarillas.	55	—	5	—	Morcillas.	—	—	7	—
Tajo fresco.	69	—	6	—	Menudós.	—	—	De 35 á 45 uno	—
Idem añejo.	98	—	9	—	Tripa fresca.	80	—	céntimos vara	—
Jamonés frescos.	80	—	7	25	Idem salada.	40	—	idem idem	—
Idem añejo.	120	—	12	—					

Carne de vaca y ternera, precios corrientes.
Para fuera.—Tocino añejo, 96 reales arroba; idem salado, 70; idem fresco, 62.