

# EL TUROLENSE.

**Avisos, noticias, anuncios é intereses materiales.**

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS MENOS LOS LUNES.

DIRECTOR, D. CESAR ORDAZ AVECILLA.

**PRECIOS DE SUSCRICION.**

Teruel 1 mes.	4 rs.
Fuera 3 meses adelantados	15
6 id. id.	30
12 id. id.	56

**SUSCRÍBESE**

En Teruel en la Administración del Diario, San Juan, 51, remitiendo letras de fácil cobro, ó sellos de cartas.

**ANUNCIOS.**

Para los suscritores á **25 céntos de real la línea.** Los no suscritores a **medio real línea.** Remifidos **1 real línea.** Defunciones y aniversarios **15 rs.**

## CRÓNICA RELIGIOSA.

**Santo de hoy.**—San Rosendo, ob.  
**En la Iglesia de Religiosas de Santa Clara,** continúa el Rosario y Visita general á Nuestra Sra. del Sagrado Corazon de Jesús, dándose principio á las 6. En todo este santo tiempo de Cuaresma, despues de la Visita, habrá una breve plática doctrinal, y á continuación el cántico: *Perdon ah Dios mio.*

Los Martes y Viernes en vez de la plática, se hará el ejercicio solemne del Santo *Via Crucis.* Para tan religioso acto se invita á los hermanos de la orden 3.ª de San Francisco.

**Santa Iglesia Catedral.**—Todos los dias de Cuaresma hay dos misas cantadas, á las 9 y 12 la Conventual, á las 10 la solemne de Feria.

Los Sábados á las 8, misa cantada en la Capilla de Ntra. Sra. de los Desamparados.

**Iglesia de San Andrés.**—Novenario dedicado á San Francisco de Paula, cuyo acto dará principio á las 5 de la tarde y la misa á las 9 de la mañana á contar desde el Sábado próximo.

## Precios medios del mercado de Teruel.

**Teruel.**—Trigo Chamorro, á 32 rs.—Candeal, 29:50.—Royo, 28:50.—Jéja, 27 á 28:—Morenos, 21.—Centeno, 18.—Cebada, 15:50.—Azúcar, de 58 á 64 rs. arroba.—Lana, de 60 á 66.—Higos, de 8 á 12.—Sardinas, de 60 á 70 reales millar.—Aguardiente, 24 á 28 rs. cántaro.—Vino, 8 á 12.—Aceite, de 64 á 70 rs. arroba.—Jabón, á 64 id. de Albalate.—Garbanzos, de 60 á 68.—Bacalao 40.—Judías, de 24 á 26.—Arroz, de 22 á 25.—Sal 3.—Mojama 48.—Esparto, 14 á 18.

## ADVERTENCIA

Rogamos á los suscritores de fuera de la capital, cuyos abonos terminaron en fin de Febrero, se sirvan renovarlos con la anticipación que le sea posible, para no verse privados de recibir el periódico.

El importe de la suscripción pueden remitirlo en sellos de comunicaciones, libranzas del giro mutuo ó letras de fácil cobro.

## CRÓNICA PROVINCIAL.

Por Real orden de 24 del mes pasado han sido nombrados Alcaldes: de Teruel D. José Torán; Albarracín, D. Ruperto Lafuente; Alcañiz, D. Gerónimo Blasco; Aliaga, D. Juan Sangüesa; Calamocha,

D. Isidro Angulo; Castellote, D. Ramon Bañuel; Montalban, D. Francisco Villariz; Mora, D. Antonio Cabañero; Híjar, Don José Monzon y Valderrobres; D. Domingo Valenti.

Hoy se abre el pago á las clases pasivas de esta provincia, de la mensualidad correspondiente al mes de Junio de 1875, en la Caja de la Administración económica.

Hemos recibido el num. 39 de «La Produccion Nacional» correspondiente al 24 de este mes, la cual contiene interesantes artículos y curiosos grabados, he aquí el sumario:

—*Testo.*—La Hacienda, el crédito y el Banco por D. Andrés Borrego.—Liga de los Contribuyentes de Burgos, por D. Juan de Dios Llera.



—España en el Canal de Suez, por J. M. C.—  
Accion del Frio sobre la leche y sus productos,  
por D. Eduardo Estevez.—La Produccion Va-  
lenciana, por B. A.—El Cabello humano, por  
E. E.—Vinos y bebidas espirituosas, por Teisso-  
nier.—Nuestros grabados.

### Una escitacion.

Años há que uno y otro dia se viene hablando de nuestras proyectadas líneas férreas y en efecto, yo como uno de tantos, hetenido el gusto de asistir y presenciarse reuniones encaminadas á este fin y ninguna de ellas hadado resultados, puesto que hoy aun se halla cuestion tan palpitante como en su principio, sin que haya podido comprenderlo ni á que atribuir este silencio; siendo así, que son inmensos los beneficios que reporta á un pais el cambio que experimenta al acometer tan colosales empresas. Singular es, Sr. Director, el estar oyendo que tal vez hoy sea nuestra provincia la única que no disfruta del elemento de ferro-carriles, y mas singular es, esta apatia punible que nos domina hasta el extremo de estar tan desunidos en pensamiento tan grandioso: y yo pregunto. ¿A qué obedece esto? á nuestra inaccion; á nuestra apatia; pues en la conciencia de todos está que esos adelantos nos pertenecen y somos dignos acreedores á sus beneficios. Yo desconozco, porque soy el último para comprender, las gestiones que hay que hacer hasta conseguir lo que apetecemos; pero personas con voz mas autorizada que la mia, ¿qué hacen que no se lanzan unidas y hacen por dar á conocer los deseos de esta provincia en las regiones del poder? Uno y otro dia oigo decir que, *hay casas estrangeras que se comprometen á construir nuestras líneas sin subvencion*, ignoro la verdad; pero es cierto, que son dos vias las que muy pronto, á mi manera de ver, se tienen que construir, las cuales despues de hechas y puestas en explotacion, han de dar grandes resultados á los propietarios. La línea de Sagunto, Teruel, Catalunya y continuacion, es la union de los mares Mediterráneo y Cantábrico; su gran importancia no es desconocida. La línea de Madrid, Cuenca, Teruel, Tarragona, Reus y Barcelona, tambien lo es y esto será causa de que la línea de Madrid, Alicante, Barcelona y Zaragoza, pierdan mucho de lo que hoy son, y lo que contribuirá indudablemente es la diferencia de distancias, recomendacion preferente y enlazada con la economía de precios en favor de los viajeros y mercancías que de unos á otros puntos se trasladan.

No ofrece duda, Sr. Director, que los intereses ó caudales que hay que emplear en estas dos líneas para su construccion, son inmensos y necesariamente todas las clases hemos de hacer algun sacrificio al objeto indicado; pero para esto ¿qué número de jornaleros no habrá de emplearse? ¿Qué necesidad tendrá entonces nuestro obrero de ir á buscar hospitalidad en lejanas tierras, por falta de trabajo? Es por lo tanto manifiesto, que si tan beneficiosos proyectos se realizan por el esfuerzo mancomunado de todos los verdaderos amantes de este

pais, el silvido de la locomotora será la señal de nuestra redencion.

*Domingo Mediano y Maestro.*

*Sr. D. César Ordáx Arecilla.*

Barcelona 25 de Febrero de 1877.

Muy señor mio: Las noticias tranquilizadoras de los asuntos políticos de Oriente, han hecho que los precios de los cereales se hayan declarado en baja en los principales mercados de Francia. Los nuestros sin que hayan experimentado variacion sensible se nota sin embargo cierta tibieza en la mayoría de ellos, y aun cuando no hay motivos para un descenso notable, los compradores se retraen en lo posible en sus compras, en la confianza de poder comprar á tipos mas bajos de los hoy corrientes, trabajando en favor de la baja.

La cuestion turco-rusa está aun pendiente en favor de la paz y es probable que se consolide por algun tiempo.

Las elecciones municipales pasaron en esta tan frias como no podia suponerse, pues hubo colegio que ni siquiera pudieron constituirse las mesas.

Próxima la llegada á esta capital de S. M. el Rey, está trabajándose en la iluminacion de las fachadas del palacio de la Diputacion y casas consistoriales. Tambien se adelanta rápidamente en la Universidad, en la exposicion de productos catalanes, en dicha exposicion figura ya la primera locomotora que funcionó en España en el ferro-carril de esta á Mataró. Hace 33 años, en cuyo interregno han progresado notablemente nuestros ferro-carriles, pero sin que haya tenido la dicha de cruzar ninguno por esa provincia, la que solo ha conseguido (y cuán poco es) segun los datos suministrados á V. por los dignos representantes de la misma, dotarla de 469 kilómetros de carreteras.

Nada digo á V. de la conspiracion que segun la prensa de Madrid se ha descubierto en esta, pues ha pasado desapercibida y sin que se haya hecho eco de la misma. Por lo que considero no debió tener gran importancia. El pais está tranquilo y solo se ansia ver en mayor desarrollo la Industria, el Comercio, la Agricultura y demás fuentes de la riqueza pública.

Sin mas asuntos por hoy se repite de V. muy afectísimo S. S. Q. B. S. M.,

X.

## NOTICIAS GENERALES.

### Revista científica.

*Bebida Higiénica.* Ya no hay nadie que se haga ilusion de que le dan vino cuando manda por él á la taberna. Todos sabemos que el líquido que nos venden con el nombre de vino, contiene muy poco y, en la mayoría de los casos, nada absolutamente de zumo de uva. Pues bien, siendo esto así, ahorremos el trabajo á los taberneros, fabriquémonos nosotros

mismos una bebida agradable que, si no es vino, al ménos no es una mezcla inmundada ni mucho menos dañina. Hé aquí una receta que hemos visto recomendada por algunos periódicos:

En dos ó tres litros de agua hirviendo se echan 30 gramos de buen té, 200 gramos de café recién tostado y molido y se deja enfriar. Por otra parte se disuelven siete ú ocho litros de agua unos 10 ó 15 gramos de ácido cítrico ó tártrico, y 200 ó 300 gramos de azúcar; luego se junta á esta disolucion ácida la infusion colada ó filtrada y se añade medio litro, ó un litro entero á lo más, de ron ó de coñac y se agita bien toda la mezcla. Al dia siguiente ya puede usarse.

*Absorcion del ázoe por las plantas.* Berthelot, conocido sabio francés, ha puesto en claro dicho fenómeno. Ya se sabia por la absorcion que los suelos cultivados, lejos de empobrecerse en ázoe se enriquecian. Mr. Deherain demostró hace algunos años que la combustion de las materias orgánicas de estiércol y detritus de antiguas vegetaciones por el oxígeno del aire, produce azotatos que, reducidos á su vez, abandonan ázoe á las materias carbonadas para formar los compuestos orgánicos que todos los suelos aún no estercolados contienen. Este origen de ázoe esplicaba el aumento referido.

El Sr. Berthelot ha descubierto mas; ha descubierto que las plantas vivas se asimilan directamente el ázoe del aire bajo la influencia de la electricidad atmosférica: ha hecho experiencias prácticas, valiéndose de la bobina. Khumkorff ha producido fuertes tensiones eléctricas con efectos comparables á los de la tempestad, y ha contemplado sus ojos la absorcion directa que habia descubierto. Con efluvios eléctricos, bajo débiles tensiones, ha llegado al mismo resultado. Asi, pues, está reconocido que los vegetales absorben directamente el ázoe de la atmósfera que se fija en sus tegidos al influjo de las mas débiles cantidades de electricidad contenidas en el aire.

*Primer socorro en casos de desgracia.* No solamente en fábricas y talleres, sino tambien en casas particulares sucede á cada momento que uno se lastima las manos, ó los piés, ó la cara, recibe heridas, contusiones ó quemaduras. En todos estos casos es de suma importancia prevenir la inflamacion de las partes dañadas. Esto se logra uniformemente sustrayéndolas al contacto del aire. En las extremidades es muy fácil obtener este fin envolviéndolas de cualquier manera con cualquier cosa, ó metiéndolas en agua, si la naturaleza de la lesion consiente estos procedimientos, como en los casos de contusion ó quemadura sin pérdida de la piel. Mas cómodo para semejantes casos es el cubrir las partes afectas con una capa de colodion elástico ó de traumaticina, las cuales forman una cubierta impermeable y no se han de renovar ni exigen otra envoltura encima. El colodion elástico se encuentra en todas las farmacias y la traumaticina consiste en una disolucion de guta-percha en cloroformo. Se unta la parte con el líquido, se deja secar, lo que se

verifica al minuto, y se vuelve á untar hasta obtener una capa coherente. Tratando así las contusiones y quemaduras sencillas, desaparece el dolor en seguida y jamás llegan á supurar.

En las heridas con instrumentos cortantes se puede emplear el mismo procedimiento, solo que á veces conviene aplicar primero sobre el corte un pedacito de tafetan inglés para prevenir que la sangre, saliendo continuamente, impida la formacion de la capa impermeable. Tambien puede servir en este caso el bálsamo del Perú, que es útil además cuando ya no se puede prevenir la supuracion.

En casos más graves, como son las heridas por desgarró, cuando se ve que probablemente se habrá de hacer la amputacion de la parte dañada, lo mejor es tenerla continuamente sumergida en agua, que se puede renovar de cuando en cuando. Sobre este punto no podemos entrar en detalles, porque en casos de esta naturaleza todo hombre cuerdo se apresurará á acudir á un cirujano.

Tambien en las torceduras ó luxaciones conviene tener la articulacion continuamente en agua fria, renovándola cuando se pone tibia, y hasta refrigerándola, si fuese tibia, como á veces sucele en verano. Si no hay hielo para este objeto, es un medio barato la mezcla de 1.000 gramos de sulfato de rosa con 626 gramos de ácido clorhídrico. Si no es posible tener la articulacion sumergida en el agua, hay que aplicar compresas mojadas en agua sola, ó con adiccion de un poco de vinagre ó tintura de árnica.

No se hagan jamás ensayos violentos de reposicion de las partes discoladas.

### Revista agricola.

*Fabricacion del agua miel vinoso.* El agua miel vinoso es una bebida de tan excelentes condiciones, que muy bien puede considerársela como indispensable para los habitantes de las regiones agrestes, razon por la cual creemos conveniente darla á conocer. Para una cantidad, de cinco cántaras, por ejemplo, se necesitan 40 libras de miel superior, que se pondrán en una caldera bien limpia, junto con 215 libras de agua potable. Hácese hervir todo esto, espumándose con una espumadera de madera. Así que el agua miel empieza á mermar, se toma un huevo del día y se sumerge poco á poco: flotando el huevo, es indicio de que la mezcla está bastante cocida. Entonces quítase del fuego y échase en un barril, el cual deberá tenerse en sitio caliente hasta que cese de producir espuma. En el momento que termine la fermentacion se llenará, y despues de tapado cuidadosamente, se trasportará al sótano. Una vez allí el barril en cuestion, se visitará todos los meses y se irá llenando con buen vino blanco. El agua miel así preparado puede quedar hasta tres ó cuatro años, al cabo de cuyo tiempo hay que embotellarlo, debiendo emplear el alambre para sujetar los corchos. Dispuestas de este modo las botellas, se colocan en arena guardando posicion horizontal. Cuanto mas añejo sea el agua

miel vinoso, tanto mejor será. Si se quiere que tenga un olor agradable, añádasele dos onzas de la esencia que se prefiera. Este licor, tomado con moderación, fortifica el estómago, ayuda á la digestión, purifica la sangre, disipa los flatos y jaquecas y reanima el espíritu; pero bebido con exceso, causa embriaguez.

*Aceite de madera.* En algunos puntos del extranjero, pocos, se ha planteado una nueva industria: la fabricación del aceite de madera, industria que sentiríamos ver introducida entre nosotros. Razon más que sobrada tenemos para espresarnos así, porque debiendo utilizarse, si se ha de lograr esta clase de aceite, las raíces de las plantas arbóreas, sobre todo de las *coníferas*, nuestras arboledas, blanco hoy de la ignorancia de algunos pueblos, desaparecerían entonces por completo.

*Renovación de los molinos aceiteros.* Los molinos de aceite perfeccionados de Sutniger, seguramente han de hacer forzosa la renovación de los antiguos. El trabajo de estas nuevas máquinas es superior en cantidad y calidad al producido por los demás molinos, y su coste es relativamente menor. Sabemos que se piensa en dar á conocer de una manera práctica la bondad de estos molinos, haciendo para ello ensayos públicos en diferentes localidades productoras de aceite. Procediendo así, no hay duda que los resultados que se obtengan serán imputantes, porque una de las cosas que mas influyen para la no generalización en España de algunos útiles y máquinas agrícolas, es la falta de conocimiento práctico en quien ha de emplearlos.

(La Época.)

*Influencia de la temperatura del agua que se dá á las reses en la producción de la leche.*

De una serie de experimentos verificados en la escuela de Saint Reim, resulta que las vacas que han bebido el agua á 15.º de temperatura, dieron un litro más de leche al día que las otras que la bebieron fuera del establecimiento á la temperatura ordinaria.

*El ácido sulfuroso contra las enfermedades contagiosas del ganado vacuno.* El veterinario Mr. Lapiniere demuestra en una nota que acaba de publicar, que el ácido sulfuroso es un eficaz preservativo contra las enfermedades contagiosas del ganado vacuno, y Mr. Laffase, profesor de la escuela de Tolosa, en Francia, lo corrobora, despues de haberlo comprobado experimentalmente.

Quemando dos gramos de azufre por cada metro cúbico de aire que contenga el establo, y cerrando las puertas y ventanas durante el acto de la fumigación, se consigue preservar del contagio á los animales sanos; pero deben abrirse unas y otras poco despues, á fin de ventilar el local en que ha tenido lugar la combustión del azufre.

*Extinción del gorgojo.* Por lo que á nuestros

labradores puede interesar la extinción de este insecto, que tantos perjuicios ocasiona en el trigo cuando se halla en los graneros, daremos á conocer el medio de libertarse de él, descubierto por Mr. Retel de Seur.

En un granero en el que se hallaban cerca de 4.000 fanegas de trigo, casi en su totalidad devorado por el gorgojo, hubieron de encerrar por casualidad un poco de cañamo recién recolectado.

Al día siguiente causó gran extrañeza al ver cubiertas las vigas de gorgojos que huían á las más altas del techo. Se removió varias veces el trigo, durante seis ó siete días la retirada de estos insectos, hasta quedar completamente limpio de ellos el granero, y renovando despues todos los años esta operación, no volvió á verse ninguno.

El olor del cañamo fresco produce en el gorgojo el propio efecto que el aceite de trementina en la moscarda.

Es preciso todos los años, en el granero que se halle infestado, así que se verifica la recolección del cañamo, y despues de barrer bien el aposento, echar cuatro ó cinco puñados de cañamo que aun tenga los cañamones en la cascarilla, colocándose en diferentes sitios del granero.

El cañamo se obtiene aun antes de la siega: no en Agosto, sino en Mayo ó Junio; de suerte que ya en la recolección exhala bastante olor para ser puesto en los graneros antes de encerrar la cosecha.

*Ortigas: su aprovechamiento.* De esa ortiga, que nuestros labradores miran con tanto disgusto, se saca un partido ventajoso en muchas partes, como alimento. Crece en cualquier terreno por arido que sea, y puede guañarse cinco ó seis veces en un verano. No hay más que dejarla marchitar por algunas horas, y luego darla en pienso, mezclada con otros forrajes ó con paja. Los animales no se revienten ya entonces del picor de las hojas, y la comen con gusto. Parece que con tal alimento aumenta y mejora la leche de las vacas. Cocida y desmenuzada la ortiga, y mezclada en la comida de las gallinas, hacen que estas engorden y pongan mayor número de huevos.

En el Norte de Europa, la gente se come la ortiga cuando tierna, aderezada en la cocina como las espinacas.

## SECCION DE ANUNCIOS.

**MODISTA.** En el nuevo taller de Maria Calvé y Hermanas, sito en la calle de Santa Maria núm. 8 piso 2.º junto á la Catedral, se confeccionan y componen toda clase de trages para señoras y niñas, y se respuntan á máquina, todo á precios económicos.