

PRECIOS DE SUSCRIPCION		
Huesca, mes	2 pesetas	
Fuera	3 " "	
Trimestre	6 " "	
Semestre	12 " "	
AÑO	48 " "	
EXTRANJERO, AÑO		48 " "
ANUNCIOS Y COMUNICADOS: PRECIOS CONVENCIONALES		



LA ILUSTRISIMA SEÑORA

Doña Carmen Cosials y Riera

Ha fallecido en su casa de Benabarre

Habiendo recibido los Santos Sacramentos y la Bendición Apostólica

R. I. P.

Sus afligidos esposo don Angel Zurita; hijos Angel, Elena y Mariano; hermano don Manuel; tíos, sobrinos, primos y demás parientes, suplican a sus amigos y relacionados una plegaria por el alma de la finada.

Benabarre, 21 de Diciembre de 1922.

En el Ayuntamiento

Se levanta la sesión en señal de duelo

Bajo la presidencia del alcalde don Pedro Sopena, celebró ayer sesión ordinaria en segunda convocatoria nuestro Municipio.

Fue leída y aprobada el acta de la anterior sesión.

El señor alcalde dió cuenta del fallecimiento del concejal don Augusto Vidal Perera. Dedicó merecidos elogios a la gestión que el señor Vidal Perera realizó desde la Alcaldía durante el tiempo que la desempeñó y después desde el escaño concejil.

Propuso el señor Sopena que constara en acta el sentimiento de la Corporación por la muerte del compañero y que se levantara la sesión en señal de duelo.

Los concejales asistentes a la sesión se adhrieron a las manifestaciones del señor alcalde y por unanimidad se acordó lo propuesto por el señor Sopena.

En vista del acuerdo el alcalde levantó la sesión.

Para el señor gobernador

Nos dicen de Monzón...

Algunos lectores de Monzón se dirigen a nosotros rogándonos que llamemos la atención de las autoridades sobre un asunto de indudable importancia para aquel vecindario.

Existe en aquella villa un local dedicado a climatógrafo, que por razones de higiene y previniendo, además, una posible catástrofe, dadas las condiciones en que el espectáculo tiene lugar, ha sido clausurado dos veces por orden del gobernador civil.

Si se han corregido aquellas deficiencias que constituyen el motivo que motivó la intervención de

las autoridades, dicho local ha vuelto a abrir sus puertas y continúan dándose funciones de cine con merceda imprudencia. Al mismo tiempo y por el esto fuera poco—nos dicen—se ha abierto otro espectáculo igual en un local de condiciones idénticas o peores.

«Agradeceríamos—terminan diciendo nuestros comunicantes—que desde las columnas de este periódico se llamara la atención de las autoridades para que ordenen que dichos locales se pongan en condiciones y entretanto suspendan el espectáculo, en bien del vecindario y para evitar que ocurra un luctuoso suceso, que vendremos a pagar los padres de familia, pues no podemos evitar que nuestros hijos asistan a ellos.»

Hacemos nuestro el deseo de los vecinos de la importante villa de Monzón y lo trasladamos a la primera autoridad civil en la seguridad de que serán adoptadas las oportunas medidas.

MILITARES

El licenciamiento de los soldados del 19

Como anunciábamos, y cumpliendo órdenes del capitán general, ayer comenzaron a marchar a sus casas los soldados y clases de la quinta del 19, que han sido licenciados. En el tren de la tarde marcharon 64 individuos pertenecientes al regimiento de infantería de Valladolid, siendo despedidos en la estación por los jefes y oficiales.

Hoy marcharán 53 del mismo regimiento, que forman el resto de los soldados del reemplazo del 19 que pertenecen al citado Cuerpo.

Los artilleros marcharán todos hoy en los trenes de la mañana y de la tarde, en un total de 123.

LOS MEJORES EMBUTIDOS DE TOCINO LOS VENDELAGUENS (Hijo)

Barbastro—Plaza Mercado, 6



LA SEÑORA

Doña María Aquilué Royán

VIUDA DE ACIN

FALLECIO EN EL DIA DE AYER, A LOS SETENTA Y CINCO AÑOS DE EDAD

Habiendo recibido los Santos Sacramentos:

R. I. P.

Sus afligidos hijos don Santos, doña Enriqueta y don Ramón; hijos políticos doña Rosa Solano y don Arsenio Espín; nietas Enriqueta y María; primos y sobrinos, ruegan a sus amigos y relacionados una oración por el alma de la finada y la asistencia a la misa de Requiem que se celebrará hoy, 24 del actual, en la Parroquia del Salvador (Catedral), a las once, y a continuación la conducción del cadáver; favor por el cual la familia que será eternamente reconocida.

El duelo se despedirá en el Templo Huesca, 24 Diciembre 1922 No se reparten esquelas.

Hay concedidas indulgencias en la forma acostumbrada.

Lecturas femeninas

La importancia de las mangas

Los abrigos cortos y abrigos-capa, a que los franceses llaman deliciosamente «petits vêtements», son siempre encantadores, de una elegancia sencilla y graciosa. Su amplitud se disimula con la flexibilidad del tejido y hace resaltar en las mangas su importancia extrema. Muy anchas por la boca, tienen algunas cuatro volantes en forma, colocados uno sobre otro, hasta la muñeca.

En algunos modistos encontramos el bullón en el codo, y los «acuchillados» en forma rombica del Renacimiento. A veces, la manga se prolonga, y su alargamiento se subraya por una guarnición estrecha al gusto antiguo. A veces también el bullón va en el antebrazo para formar una especie de ancho volante doble.

El «corsage» es casi siempre abultado, aunque algún modisto lanza un corpiño recto y cerrado que se abraza por delante con botoncitos redondos. Son de admirable efecto los drapados en los costados, pero muy ligeros, apenas visibles; la silueta resulta delgada, recta y muy juvenilmente graciosa.

Las exposiciones de la moda nos

muestran igualmente los abrigos de largas mangas y grandes cuellos muy altos. Estos abrigos tendrán su medio adecuado en el tiempo en que hace frío bajo la capa de «blón» o el gran cuello de «skung».

En los trajes de tarde también tienen las mangas una significación importante. Las que resultan acaso más verdaderamente originales y de una gracia plena de personalidad son aquellas que ajustan a las «robes» de encaje o de terciopelo unos puños móviles en blonda de oro; bordado búlgaro o encaje de tonos claros.

Estos puños, que adoptan toda clase de formas originales y arbitrarias, suelen un poco más arriba del codo, hasta la mitad del antebrazo, y dejan el resto del brazo desnudo.—Madame de Lys.

Las cejas Los fisonomistas conceden importancia especialísima al rasgo de las cejas, no sin razón.

Cuando más cerca están las cejas, sin que lleguen a juntarse sobre la nariz, más serio y profundo será el carácter del individuo. En cambio, cuanto más separadas estén, menos fuerte y energético será el carácter.

Las cejas denotan una aplicación

constante del ánimo que se inclina a la emulación, y llega muy a menudo hasta el empleo de tretas y ardid.

Las que forman una línea fina y delicadamente arqueada indica modestia, tranquilidad y delicadeza de alma.

Si forman una línea recta y fina, son indicadores de carácter alegre y campechano.

Las cejas cortas y arqueadas, sobre todo si son espesas, son signo de carácter emprendedor y apto para el trabajo, *Femina*.

Las mejillas Tener lindas mejillas es tenerlas sonrosadas, estiradas y redondas, muy semejantes a unos hermosos frutos: melocotones y manzanas apetitosas y frescas.

¿Cómo adquirir estas mejillas si la Naturaleza no nos las ha dado; si somos delgadas, paliduchas, de cara larga? Escuchad y probad.

Para adquirir un bonito color sonrosado en las mejillas, laváos con agua helada, pellizcáos las mejillas; y en seguida laváos de prisa con agua caliente, y luego ezotáos con un pañuelo fino empapado en agua helada.

Cuidado con vuestros ojos; cerrados. De esta manera llevaréis la sangre a las mejillas.

Para tenerlas redondas se da masaje de la siguiente manera:

Después de haberse lavado se secan las mejillas en redondo, partiendo de fuera y volviendo al centro primero, será un masaje regular; después seguirá un masaje de más tiempo y del mismo modo—de fuera hacia dentro—con una buena crema. No os deis demasiada agua en las mejillas, porque el masaje debe hacerse casi en seco.

Así trabajadas, se harán vuestras mejillas sonrosadas y redondas. Sed perseverantes y pacientes y obtendréis un bonito resultado.—Lupe.

Asociación provincial de Periodistas

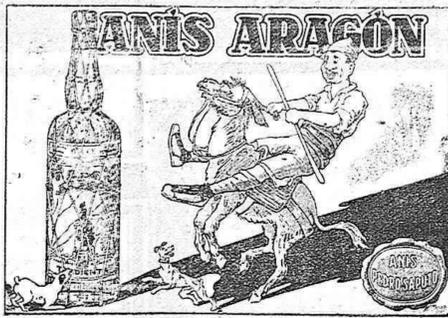
Se nos ruega la publicación de la siguiente nota oficiosa:

Habiendo llegado a conocimiento de esta Asociación de Periodistas que el compañero asociado don Manuel Casanova, director de *El Diario de Huesca*, abandonaba su residencia de esta capital para ir a formar parte de la Casa del *Heraldo de Aragón*, de Zaragoza, la Junta directiva en sesión celebrada ayer, acordó organizar un banquete en su honor que tendrá lugar el martes 26 del actual, a las ocho y media de la noche, en el Restaurant del *Círculo Osense*. Con objeto de que las numerosas amistades con que el señor Casanova cuenta en esta ciudad puedan adherirse al modesto homenaje, se advierte que en la Conserjería del citado *Círculo* se facilitarán tarjetas de asistencia al banquete.

Huesca 23 de Diciembre de 1922. —Por acuerdo de la Junta directiva, el Secretario, José María Lacasa.

PROGRAMA PARA OPOSICIONES A AUXILIARES ADMINISTRATIVOS DEL CATASTRO DE LA RIQUEZA URBANA: SE ADMITEN SENORITAS DE VENTA VIUDA DE L. PEREZ RAMIRO EL MONJE, 35, Huesca

Diploma de Honor
Medalla de Oro
Exposición Internacional
de Barcelona
1922



Medalla de Gran Premio
Medalla de Oro y Cruz
Exposición Internacional
de Milán
1922

Gran fábrica de aguardientes, licores y Jarabes

de
M. Lalana Vallés

TARDIENTA

(ALTO ARAGON)

ALMACENES EN: BARBASTRO, JACA, TARDIENTA.

DEPOSITOS EN: GERONA, BARCELONA, MADRID, SANTANDER, BILBAO

REPRESENTANTES EN: TARRAGONA, ZARAGOZA, TERUEL, TOLEDO, VALLADOLID, SAN SEBASTIAN, PAMPLONA, EL FERROL, MELILLA, VALENCIA, BURGOS.

Comercio de tejidos
DE
MARIANO PEREZ
Plaza de Camo **HUESCA**

Se regala un día de venta al mes mediante sorteo y a todo comprador favorecido se le devolverá el importe de su compra en géneros.

Nota.-Han sido favorecidos los compradores del día 20 de Noviembre

En esta Casa se venden los tan afamados Chocolates Orús, de Zaragoza.

Gran Casa de
HUESPEDES

LEON ABELLANAS

Servicios esmerados y económicos, excelentes habitaciones. Se admiten pensionistas y se ceden habitaciones amuebladas. San Salvador 5, Escalinatas del Mercado, 6.

Carbón COX, a 8 pesetas quintal
Carbón GALLETÁ, a 8 id. id.
Carbón FRAGUA, a 7 id. id.
Angel Belanche-Coso bajo, 59-61

CAL de BLANQUEAR y de OBRA
Se vende en el Coso bajo, 59-61.
ANCEL BELANCHE.—Huesca.

GRAN REBAJA DE PRECIOS

CALCETINES CABALLERO muy fuertes.	0,35 pts.
CAMISetas CABALLERO	1,80
CAMISAS CABALLERO gran fantasía	6,00
PANOS COCINA	0,50
MANTAS ALGODON	1,90
MANTAS DE LANA	12,00
PANAS BUENA CLASE	2,50
CORTES COLCHON	14,00
GAMUZAS ABRIGOS	5,00

Grandes existencias de género de punto, Pañolería, Mantas, Corsés, Hulas, Medias Seda y Algodón, Bolinas, Fajas, Tirantes, Pases, Vichys, Franjales, Sergas, Camisas, Satenes, Género blanco, Trajes Lana para Caballero y Señora, Jerseys Señora y Niña, Blusas para tratantes, y toda clase de Tejidos a precios baratísimos.

Comercio de tejidos

Vda. de Mariano Lafarga
Plaza Santo Domingo, 103 Huesca

MUEBLES

Comprelos usted siempre en el

Bazar Lasaosá

Los más modernos Los más económicos

LOS MEJORES

Calle Zaranda, núm. 6 Junto a la fuente de San Pedro

HUESCA

NOTA. Se liquidan cincuenta sillones circulares para despacho, al precio de 25 pesetas.

MUEBLES

SI QUIERE USTED ECONOMIZARSE DINERO, COMPRELOS EN EL NUEVO DESPACHO QUE LA CASA

Casbas Hermanos

TIENE EN LA CALLE

CUATRO REYES, NUMERO 10

SE CONSTRUYE PREVIO ENCARGO TODA CLASE DE MUEBLES DE LUJO

TALLERES

Sancho Abarca, 15

ALMACEN DE VENTA

Cuatro Reyes, 10

¡Agricultores!

En condiciones de gran economía podéis adquirir maquinaria agrícola y aperos de labranza

Trilladoras :: Tractores :: Guadañadoras

Arados Rock-Island para tractor

Sembradoras :: Fertilizadoras

Arados giratorios varios sistemas

Prensas para henos o empacadoras, etc., etc.

Dirigirse a la Administración de "La Tierra,"

¡AGRICULTORES!

Estamos en la época de adquirir
NITRATO DE CHILE

100 kilogramos, aplicados ahora como abono, proporcionan en Junio (mínimo) 300 kilos de trigo y 400 de paja.

Almirante, 19-Madrid

Grandes Ferias

y mercados de toda clase de ganados, volatería y cereales en la ciudad de **MONZON.**

A partir del día 30 de los corrientes, tendrán lugar el último sábado de cada mes.

Información general de España y del Extranjero

Conferencias Telefónicas con nuestros corresponsales de Madrid, Barcelona, Zaragoza, etc!

No ha terminado el Gobierno la deliberación de Marruecos

Una horrorosa catástrofe ferroviaria en Onteniente

MADRID 23 (23'15).
El cumpleaños de la Reina
Con motivo de celebrarse hoy el cumpleaños de la Reina Doña Victoria, las fuerzas de la guarnición han vestido de gala y han ondeado la bandera nacional en los edificios públicos.

A las diez y media se ha celebrado una misa en la Capilla pública de Palacio, asistiendo la Familia Real, el Gobierno y altos palatinos.

En Palacio se han recibido infinidad de telegramas de felicitación y varios ramos de flores, entre otros, del regimiento Victoria Eugenia.

En la Presidencia
El subsecretario ha dicho a los periodistas que el señor García Prieto no había acudido a su despacho.

Ha confirmado que a las cuatro de la tarde se celebraría Consejo de ministros en la Presidencia.

El nuevo gobernador de Barcelona señor Ravertós ha telegrafiado diciendo que se había posesionado de su cargo con las formalidades de rúbrica.

En Gobernación

El duque de Almodóvar del Valle ha dicho a los periodistas que las noticias publicadas por los periódicos respecto a la catástrofe ferroviaria de Valencia, coinciden con los oficiales. Ha habido doce muertos, entre ellos el tertulante coronel Cañavete y más de cien heridos, de ellos 90 graves.

Sesenta de estos heridos han sido hospitalizados en Onteniente y el resto en las casas particulares.

Banquete de gala

Esta noche se ha celebrado el banquete de gala en Palacio asistiendo la familia Real, el Gobierno en pleno, altos palatinos, Grandes de España y las autoridades civiles, militares y eclesiásticas.

Una cuestión de honor

Los coroneles Queipo de Llano y Doya, representantes del general Cavalcanti en la cuestión de honor con el señor Lerroux, han publicado una carta en los periódicos diciendo que el señor Lerroux no se crea obligado a dar explicaciones a nadie

porque tiene la certeza de no haber inferido agravio alguno.

No se explican los firmantes la actitud del jefe radical y dan por terminada su misión.

Consejo de ministros

Durante toda la tarde los comentarios políticos han girado alrededor de la cuestión de Marruecos.

Se decía que el ministro de Hacienda había terminado el acopiamiento de datos para la resolución del problema económicamente hablando.

Amigos íntimos de los ministros decían que éstos opinan que se debe dar por terminada la acción militar, a pesar de que diga lo contrario el general Bugueta.

Por esta razón se asegura que el Alto Comisario presentará la dimisión de su cargo con carácter irrevocable.

El señor García Prieto ha estado en el Consejo de Estado celebrando una extensa conferencia con el presidente señor Villanueva.

A las cuatro de la tarde ha comenzado la reunión ministerial en la Presidencia.

El señor Gasset, que ha sido el primero en acudir, ha dicho a los periodistas que la catástrofe de Onteniente le había producido gran impresión.

Ha dado órdenes a los ingenieros señores Montgat y Valenciano para que se trasladen al lugar del suceso y depuren las responsabilidades a que hubiera lugar.

Respecto a la roturación de tierras ha dicho que sólo el duque de Fernán Núñez lo había hecho con sus posesiones y que esperaba que los demás propietarios le imitasen.

El señor García Prieto ha declarado a la entrada que el Consejo sería breve porque el Gobierno tenía que asistir al banquete de gala en Palacio y que el Consejo se reuniría nuevamente el lunes por la mañana.

A las siete y media de la tarde ha terminado la reunión ministerial, diciendo los ministros a la salida que habían continuado el examen del problema de Marruecos y que por

no estar ultimado continuaría la reunión el próximo lunes a las diez de la mañana.

Romanones ha declarado que hoy no se había fatigado tanto como ayer.

El quinto premio de la lotería

Se ha sabido que el número a que ha correspondido el quinto premio se vendió en la Administración de la calle de Segovia y que llevaban participaciones Tomás Hernández, Manuel González que lo jugaba hace 28 años y el conserje de la Bolsa Juan Gómez.

PARTE OFICIAL

Dice el general encargado del despacho de la Alta Comisaría que no ocurre novedad en los territorios.

Detalles de la catástrofe

VALENCIA.—En las primeras horas de la noche de ayer se supo en esta ciudad que en Onteniente había ocurrido una catástrofe ferroviaria, originada por el choque de un tren militar con un mercancías.

Los viajeros que llegaban a Valencia decían que no había quedado un vagón sin desperfectos.

Como en años anteriores, las tropas de los regimientos de Otumba y Vizcaya salieron a realizar maniobras. Estos regimientos tienen su residencia en Játiva y Alcoy, respectivamente. Salieron de Cheste y Chiva para regresar a Valencia.

En esta capital se quedaron las tropas de Otumba y las de Vizcaya continuaron su viaje a Alcoy. Entre las estaciones de Onteniente y Segre existe una gran pendiente de difícil subida. El maquinista del tren militar notó que la máquina no funcionaba normalmente, disminuyendo la marcha. Al llegar al final de la pendiente el tren paró y emprendió veloz carrera hacia atrás, sin que pudiera pararlo el maquinista porque los frenos no funcionaban.

Entró el convoy en Onteniente a gran velocidad por una vía muerta, chocando con un mercancías que estaba en disposición de salir. El choque fué violentísimo, quedando todos

los vagones destrozados. A primeras horas de la madrugada se habían extraído 12 cadáveres, 90 heridos graves y unos 25 leves. Entre los muertos figura el teniente coronel Cañavete, un sargento, un herrador, un cabo y seis soldados. Entre los heridos graves figura el comandante don Manuel Buchón y varios oficiales.

El médico del regimiento ha recorrido el trayecto desde la estación a la cumbre de la pendiente, por si había algún soldado que se hubiera arrojado a la vía.

El coronel del regimiento don Ramón García, ha sido extraído de entre las aspillas, ileso completamente.

El día en Zaragoza

ZARAGOZA 23 (22'45).
Los sin trabajo adoptan un acuerdo radical

A las cuatro y media se reunieron los obreros sin trabajo en el Centro obrero para celebrar el anunciado mitin.

Muchos de los asistentes no pudieron penetrar en la sala por hallarse atestada de gente a la hora de comenzar. Se calculan en 1.500 los obreros sin trabajo que concurrieron al acto.

Hicieron uso de la palabra diferentes oradores, adoptándose la siguiente conclusión:

«Hecho el estudio de la situación motivada por la crisis de trabajo y de las gestiones de carácter legal que se llevan a cabo cerca de las autoridades y de las empresas para solucionar el problema, considerando que todas ellas se realizan con la mejor voluntad y disposición de ánimo, pero reconociendo que a pesar de todo es hoy mayor el número de huelguistas forzados que en el primer día, se encuentran dispuestos a trabajar inmediatamente donde deban hacerlo, endosando la responsabilidad al capitalismo y a cuantos han intervenido parcialmente en el problema.»

Está siendo muy comentado el acuerdo precedente temiéndose incidentes desagradables.

Las fuerzas vivas
En el Ayuntamiento tendrá lugar el martes próximo una reunión de fuerzas vivas para deliberar sobre el problema de los sin trabajo y procurar solucionararlo.

«Vales», para comer

En numerosas casas de comidas, restaurantes y tabernas se han presentado obreros solicitando un cubierto y después de comer han entregado un papel con el sello del Sindicato, en donde se ha escrito: «Vale para comer en cualquier parte».

La policía ha recogido algunos «Vales» de estos y se ha incautado del sello del Sindicato.

El estado del comisario señor Mes- tres

El comisario de Policía, don Mariano Mes- tres, continúa enfermo de gravedad.

Sin embargo parece que dentro de la importante crisis que sufre, ha experimentado una ligera mejoría.

El gobernador de Granada

Ha llegado procedente de Granada el gobernador de aquella provincia y conocido industrial de nuestra ciudad don Miguel Rived.

Cumplimiento al gobernador civil señor González Cobos.

Accidente del trabajo

El obrero Francisco Garcés, que se encontraba trabajando en el Soto de Almozara, tuvo la desgracia de que se desprendiera parte de un tejamanil junto al lugar donde trabajaba, siendo sepultado.

Unos compañeros que presenciaron el suceso, acudieron en su auxilio, logrando extraerle después de grandes esfuerzos. Al ser conducido a la Casa de Socorro, falleció.

Visita oficial

Una Comisión del Ayuntamiento, presidida por el alcalde señor Ferrández, ha estado en el despacho oficial del gobernador civil para el cumplimiento a la costumbre tradicional de visitar corporativamente a los nuevos gobernadores.

Movimiento sindicalista

Los obreros alcoholeros y azucareros celebraron una reunión tomando el acuerdo de rebajar las cuotas de los socios, estableciendo definitivamente la de 50 céntimos semanales para los adultos y 25 para los niños.

También el Ramo de Construcción ha celebrado una asamblea, estableciendo la cuota semanal de 50 céntimos para sus asociados.

Deportes

Mañana, a las diez de la misma, jugarán en el campo de las Delicias los equipos «Zaragoza» y «La Agrupación» y a las tres de la tarde volverá a luchar a beneficio de los deportistas zaragozanos que se encuentran en Marruecos.

Un acontecimiento cinematográfico:

«LA ATLANTIDA»

La maravillosa producción literaria de Pierre Benoit el joven y triunfante autor francés que con «La Atlántida» se reveló y se consagró, fué filmada en cuanto al público se percató de su originalidad y de su belleza y comenzaron a sucederse las ediciones en todos los idiomas.

Esta obra es la que hoy se proyectará en el Odeón, cuidadosamente adaptada a la pantalla por la Casa Gaumont, que tan grandes éxitos ha obtenido con sus recientes cintas «Las dos niñas de París», «La Huerfanita», etc.

Hemos asistido a las pruebas que ayer tuvieron lugar y podemos afirmar sin hipérbolos que constituye un verdadero alarde cinematográfico y que su estreno en nuestra ciudad revestirá todos los caracteres de un acontecimiento.

Los que conozcan la producción literaria saborearán la película, viendo desfilar los personajes y los lugares a donde la fantasía de Benoit les lleva y los que no la conocen podrán juzgar el extraordinario mérito artístico de la obra que más ha preocupado al mundo literario de estos últimos cinco años.

Ordenes sagradas

Nuestro ilustre prelado, Fray Zacarías Martínez Núñez, confirió ayer, en su Palacio, Ordenes sagradas a los señores siguientes:

De presbítero, a don Ramón Martí Grulló; de D'ácono, a don Justo Llesca Ferrer; de Subd'ácono, a don Albino Oatinián; de Tonsura y Menores, a don Cándido Noguera y a don Antonio Puyo.

LA SUIZA
HOY
Gran exposición de Anguilas, Besugos y Carprichos. Turronec surtidos superiores.
Caso Alto, núm. 17 Teléfono 218

Vinos para encubar
Los ofrece muy superiores del campo de Carifena la Casa
GERDAN Y MONSERGAS, de Zaragoza
FABRICACION DE LOS MEJORES ANISADOS
NO COMPREN SIN CONSULTAR A ESTA CASA

Teatro Odeón
HOY DOMINGO 24 DE DICIEMBRE DE 1922
Grandioso estreno de la primera jornada de la interesantísima superjoya cinematográfica,
La Atlántida
CINCO PARTES.—La más bella producción de la época.—El mayor éxito de la genial actriz rusa, ISKA NAPIERKOSKA.
Sesiones: POPULAR, a las cuatro. MODA, a las seis y media.
Nota.—Debido a la festividad del día, queda suspendida la función de noche.

Gran depósito de Calzados Dependiente de Barbería
REBAJAS DE PRECIOS
Resultado absoluto. La casa más surtida. Una prueba os convencerá.
Hermenegildo Franco
SAN LORENZO, 8 HUESCA

WOTAN
Lámparas preferidas por los técnicos
De venta en los buenos Establecimientos de Electricidad
SIEMENS-SCHUKERT, Industria Eléctrica, S. A.
REPRESENTACION TECNICA.—ZARAGOZA
PLAZA DE LA CONSTITUCION, 3 APARTADO 234

LA OSCENSE, Cooperativa de Funcionarios
Artículos para Navidades
Precios
Turrón Jijona extra..... 6
Idem idem 1.ª..... 5'50
Idem Alicante..... 5'50
Idem Yema..... 5'50
Idem Frute..... 4'80
Idem Cádiz..... 6
Mazapán naté, leche, coco, yema y crema naranja... 4'70
Mazapán mandolín..... 4'40
Idem limón, canela y fruta.. 3'70
Idem figuritas..... 6
Guirriache..... a 3'30 y 3'70
Peladillas, paquete de 400 gramos..... 2'60
Idem idem de 200 idem.... 1'50
Piñones a granel, kilo.... 6'50
Idem paquetes 200 gramos.. 1'50
Pasas royaux..... 3'50
Pasas racimales..... 2'60
Higos, cajas de 2'500 Kg... 4
Idem a granel..... 1'70
Orejones..... 4
Salchichón..... 13
Butifarra catalana..... 7'50
Queso Roncal..... 6
Idem Trapa..... 4
Idem Rochefort..... 8
Idem Villalón..... 5
Idem Bola..... 7'40
Dátiles..... 3'70
Mortadela..... 10

Vino pajarete superior, botella..... 3'75
Manzanilla..... 4'70
Jerez Mesa..... 4'65
Vino Diamante..... 3'60
Cognac Diaz..... 6
Champagne Moet Chandon.. 11'50
Idem León Rosol..... 7'50
Idem idem, medio litro.... 4'25

Se arrienda un piso segundo en calle céntrica de esta población. Su precio 70 pesetas mensuales. Informarán en la Administración de este periódico.

Si necesita Vd. un
RECONSTITUYENTE ENERGICO
use Vd. el
Vino Ona
del Dr. Aristegui
A las pocas días de tomarlo:
**AUMENTA el APETITO
RENACEN las FUERZAS
DESAPARECEN los VAHIDOS
y el DOLOR de CABEZA**
Con el uso constante del VINO ONA los NIÑOS crecen sanos y robustos las MUJERES QUE CRÍAN se fortalecen las JOVENES AMÉRICAS se curan los NEURASTENICOS los AGOTADOS por exceso de trabajo. Los Envejecidos Prematuramente recobran su fortaleza Es un vino riquísimo de paladar.
de venta en farmacias y Droguerías

AGRICULTURA Y GANADERIA

¡La eterna amenaza!

El problema del trigo

Si, pacientes lectores, la eterna amenaza del litoral se cierne sobre nuestras cabezas.

Allí se cree que la ley que prohíbe la importación de trigos, ha producido todos los efectos deseados, y se planea el modo de derogarla.

Y esto, cuando los precios del cereal siguen la curva descendente, y los fabricantes compran al día, poniendo cara de espanto ante la oferta de media docena de vagones de trigo.

Las existencias del litoral se agotan, las fábricas se cierran, los harineros del interior llegan a aquellos mercados en constante depreciación, y nadie se atreve a elaborar todo lo que la capacidad de su fábrica permite, porque nadie hace ventas de consideración, dado que allí nadie compra importantes partidas, ni de trigo, ni de harina.

Ello es muy raro, y preciso es darle una explicación, quizá rectificable, pero muy en consonancia con el corriente proceder del litoral, dispuesto a meter en Castilla sus productos a gran presión arancelaria, repudiando los nuestros, que ya la molinería del interior les coloca en su propia casa con ventaja, en cuanto el trigo extranjero, que es nuestra muerte, deja de ser el pan de sus artefactos.

¿Qué quieren? Barrer sus últimas existencias de trigo, no hacer depósitos de harina, y en un momento dado, provocar el conflicto de carestía de pan allí, con trigo sobrante depreciado aquí, apoyándose hasta donde les sea posible en la deficiencia de los transportes, cuyas empresas con tan rara habilidad manejan.

Si el Gobierno no sale al paso de sus maquinavellosos (ya que sus buenos deseos son del dominio público, por boca del ministro de Fomento); si agricultores y harineros del interior siguen el cotidiano saqueo y no ayudan las buenas disposiciones de aquí, los unos elaborando con más ahínco, y los otros enseñando los puños y mostrando su dureza y decisión de hacerla probar a quiebra haya menester... ¡Ah! entonces, la frontera se abriría, y ya el ruinoso precio del trigo sería expresado en unos cuantos marcos, ya que la saqueada peseta en tiempo de guerra, empezó a ser moneda decadente con los primeros albores de la paz, y sería fuertemente impulsada a la baja con nuevas importaciones, que son nuevas partidas de saldo adverso en nuestra balanza mercantil.

Esto como efecto general. En cuanto al más concretamente producido en las clases cerealistas, sería el Annual rápido e irreparable que despoblaría los campos en troyel impulsado por la miseria, mientras dejaban sus graneros llenos de un producto sin valor en cambio, ya que su venta no les permitiría adquirir hierro, madera, tejidos y cuantos productos integran su vida y su industria.

¡Es pantosa paradoja!

Confiamos en que no será una realidad. El Gobierno sabrá resistir los embates de la molinería del litoral, y adoptará alguna medida que reponga el precio de los cereales a su natural, debida y exigida remuneración.

Mas si esto no fuera así, tendrían los labradores a disposición del Estado, la contribución aumentada en un 25 porque costó producir 22 pesetas, hasta venderse a 16, por obra y gracia de Cambó y Espado? ¿Seguirían colaborando en la función política como jueces, alcaldes, concejales, diputados, fiscales, etc.?

Bueno será que estén preparados a todo evento, y entretanto, hagan saber al Gobierno que tienen trigo sobrante para la nación, pero que quieren que les valga más de lo que les costó producirlo.

No es ello ninguna «macana».

PEDRO LEON Y PERNIA,
Presidente de la Federación Agrícola
de Castilla la Vieja.

Olivicultura y oleicultura

CONSERVACION DE LAS ACEITUNAS

Problema esencial para obtener buenos aceites es la buena conservación de las olivas. Por el contrario, una de las causas de que el comercio de exportación despreste una gran parte de los aceites de producción nacional, dificultando la colocación de éstos, a menos de que previamente se sometan a la refinación, es el entrojado de las aceitunas en malas condiciones; esto, que es todavía muy frecuente, quita al aceite sus primas cualidades, su exquisitez, su sabor a fruto y su olor privilegiado.

El ideal de la elaboración consistiría en trajar rápidamente el fruto cogido en el punto conveniente de madurez; de este modo conserva su frecuencia y resulta el aceite con todo su aroma propio, como se elige la fruta sazónada de un frutal para obtener mayor rendimiento en el mercado.

Las extensiones considerables de olivar en muchas zonas; la falta de maquinaria suficiente en muchos casos para la rápida elaboración del fruto; la irregularidad en la producción, que implica tener un capital muerto en los años en que no hay cosecha, recargando el precio de coste de producción, son motivos que, si bien pueden y deben corregirse con frecuencia—ya que dependen del buen criterio del olivicultor, sobre todo el no dar a la industria olivícola, como al cultivo del olivo, todo lo que exige para la perfección industrial y la intensidad cultural—obligan a tener que acudir a la conservación de las aceitunas.

¿Quién no recuerda los trojales o depósitos infectos, en los que, a modo de silos, se va vertiendo la aceituna por la boquera superior y se seca la pasta decomponiéndose, fermentada muchas veces, por la piqueta inferior, trojales que sólo se limpian en cada campaña, si es que se limpian? Con esta forma de guardar

la aceituna no cabe pensar en la obtención de buenos aceites.

La falta de aire, el agua de vegetación del fruto y la fuerte masa, dan lugar a su calentamiento; las películas remojadas se hinchan, las paredes celulares del fruto rebosan un líquido negrozco, que chorrea exhalando un olor nauseabundo; la masa se reduce, dejando un caldo en el cual los nichos tomen posesión de las partes aéreas. La influencia del calor, del aire y de los fermentos secretados por los mohos, producen oxidaciones, y aun el mismo enranciamiento de la materia grasa antes de su extracción. Así se ve que, aun en gran parte de aceites finos, se percibe el gusto de aceituna *covada*, de pasta recalentada.

Los aceites obtenidos con esta pasta informe, si bien son aceptados por los consumidores del país habituados a tal sabor (pues hay quien dice que así se gusta menos aceite, lo cual es verdad, pues con poco basta para saborear su mal gusto), son rechazados por la clientela que sabe apreciar las buenas cualidades del rico caldo, y sobre todo por los mercados de exportación.

No creo que haya quien sostenga seriamente que con dicha fermentación se gana en cantidad de aceite; en cambio, es evidente la mala calidad. Lo que hay es que con semejante maceración se pierde gran parte del agua de vegetación, la materia grasa adquiere más fluidéz, los tejidos pierden su rigidez y su obtención es menos costosa; pero todo ello se paga muy caro, pues así nunca se consiguen aceites finos.

Por esto, en las comarcas de fama, donde se compran las aceitunas, se obliga al vendedor a que presente éstas cogidas del árbol el día anterior, condición esencial para que el contrato de venta se realice.

Además, en las grandes fincas cabe la división del olivar en pequeños lotes para cada familia labradora con una organización acertada y científica. Hay que destruir esos trojes, causa grave de la mala calidad de los aceites, emprendiendo el efecto tanz camponés.

Veamos, pues, cómo debe procederse para la conservación de la aceituna sana y recogida a su debido tiempo, esperando el momento oportuno de la molinera.

Es preciso organizar la recolección y la mano de obra de modo tal, que ni falte fruto a la fábrica para elaborar, ni se tenga demasiado tiempo la aceituna almacenada.

En las buenas instalaciones no se compra más aceituna que la indispensable para trabajar dos o tres días.

Se ha de disponer de locales cuya temperatura no varíe de 10 a 15 grados al aire libre; los sacos han de tenerse abiertos o desparremados los frutos en la sala de conservación; el fruto debe removerse con palas de madera para no herirlo.

La falta de local amplio impone la adopción de un material sencillo y de poco coste. La mejor disposición consiste en colocar el fruto en estanterías de dos metros de largo por uno de ancho, encuadradas en marcos de madera con rebordes de 10 a 12 centímetros de altura, y con pies de 20 a 25 centímetros de alto y 8 a 7 de lado, lo que permite colocarlas unas encima de las otras. Cada estantería puede contener de 8 a 10 doble decalitros de olivas, y superponerse por series de diez. De modo que en una superficie máxima de dos metros cuadrados se pueden alojar de 50 a 100 doble decalitros de frutos en perfectas condiciones de aireación.

Prescindimos de otros medios, incluso el de la sal común, para conservar la aceituna, por no mereceros mucha confianza.

Más todavía; la buena conservación de la aceituna sana, según experiencias del profesor italiano Sarcher, la ventaja de aumentar la proporción de aceite. Sobre este particular dice el profesor Braci: «Queda confirmado que las aceitunas separadas del árbol cuando se inicia la maduración y se conservan bien, en capas de poco espesor, si los frutos no están confusos ni alterados, pues entonces no se conservan, siempre que estén aireados y removidos con frecuencia, la maduración y el aumento de la materia grasa continúa de un modo análogo a lo que sucede con otros frutos, en proporción sensible.»

Las experiencias del señor Sarcher se refirieron a aceitunas conservadas en agua corriente, al aire libre, en salmuera y sumergidas en agua salada.

Se hicieron cuatro ensayos respectivamente, para determinar la materia grasa, desecando a 100 grados la oliva. En todos ellos se demostró más o menos el aumento, siendo más sensible el del agua corriente.

Sería conveniente comparar estas experiencias averiguando si queda o no afectada la calidad del aceite.

Lo que si está bien claro es que una mala conservación perjudica extraordinariamente la calidad del aceite, pues las olivas se corrompen en pocas días, dando un aceite malo y en menor cantidad. La pérdida de su cantidad lo demostró el R. Oleificio de Espoleto, y se explica por la disgregación del mesocarpio, por una parcial disolución de sus elementos y aun por la evaporación, efecto del calentamiento de la masa, y hasta cabe el que pueda ser arrastrado el aceite en los líquidos que resultan de la maceración del fruto. Por otra parte, una porción de la materia orgánica se coagula con la acción del calor y se desprende amortiguando la cantidad suficiente para saponificar la materia grasa.

El oxígeno del aire en contacto con otros cuerpos altera la drupa, el aceite se descompone y los ácidos grasos se alteran, se enrancian y originan el mal gusto y sabor nauseabundo.

Véase, pues, el resultado que se obtiene con la mala conservación del fruto, y lo muy importante que es tomar todas las precauciones para que el fruto no se altere.

Una buena conservación, armonizada con una bien entendida organización en la recolección del fruto, nos señalan el único camino que hay que seguir para elaborar buenos aceites.

ISIDORO AGUILO
Ingeniero director de la Estación
Olivícola de Tortosa.

Aspiraciones agrícolas

Asamblea en Sepúlveda

En Sepúlveda (Segovia), se celebró a fines del pasado un importante asamblea de agricultores con asistencia de representantes de los labradores de Castilla; rató el mayor entusiasmo.

Las conclusiones aprobadas son, como programa mínimo:

1.º Imponer derechos arancelarios de seis pesetas a los 100 kilos de maíz importado.

2.º Suspender el cobro del aumento del 25 por 100 sobre la contribución territorial y pecuaria, mientras el precio del trigo no exceda de 50 pesetas los 100 kilogramos.

3.º Facilitar créditos a los labradores con garantía de sus productos sin desplazamiento de la pranda.

Entre los varios puntos del programa máximo sobresalen:

1.º Enseñanza agrícola, formación de pequeños campos de experimentación agrícola; en todos los pueblos, especialmente agrícolas; creación de granjas en los capitales donde no la haya y dar más facilidades para su formación a los ingenieros agrónomos.

2.º Regional concentración donde esté excesivamente dividida la propiedad.

3.º Creación de un Banco Agrícola Nacional con el número de sucursales necesarias para extender a la acción de todas las regiones agrícolas.

El ganado holandés

Teniendo en cuenta los antecedentes que acerca de la aparición y difusión de la glosopoda en Holanda ha remitido nuestro representante en Rotterdam, de los que resultan que existen invadidas de dicha enfermedad ocho provincias de los once que constituyen el reino y con arreglo a lo dispuesto por el artículo 7.º de la ley de Epizootias, y de conformidad con lo informado por la Junta Central de Epizootias, por Real orden de 2 de los corrientes, publicada en la «Gaceta» del día 5, se ha dispuesto lo siguiente:

1.º Que mientras persista la citada enfermedad, quede prohibida la importación en territorio español de ganado bovino, ovino, caprino y porcino, y de sus carnes, pieles en bluto y lanas sin lavar, procedentes del mencionado país.

2.º Que esta prohibición empiece a regir a los cinco días de publi-

cada esta Real orden en la «Gaceta de Madrid»;

3.º Que el ganado de Holanda de las especies ditas que llegue a las Aduanas españolas por haber salido de aquel país antes de la vigencia de esta Real orden, sea sometido a período de descanso de cinco días, para ser observado por el Servicio de Higiene y Sanidad Pecuarias.

El crédito agrícola en Francia

Desde que la Revolución dispersó los bienes de la antigua nobleza, Francia ha sido un país de pequeña propiedad rural.

Esta característica se ha intensificado cada vez más después de la guerra, a causa de la desvaloración del franco, por una parte, y del alza de los productos alimenticios por otra. En efecto, la primera obligó a un buen número de terratenientes, ligados por contratos de larga duración con sus arrendatarios, a deshacerse de la propiedad, ante la insuficiencia de la renta. Estos últimos, provistos de abundantes disponibilidades, resultado de la venta altamente remuneradora de los frutos del suelo, han sido los reemplazantes naturales de los antiguos propietarios. El Estado favorece esta tendencia, desarrollando el crédito agrícola.

Según la Memoria publicada por el Consejo de la Oficina Nacional del Crédito Agrícola, los anticipos concedidos a los agricultores desde el año 1900 hasta Abril de 1921, se elevaban a la suma de 156 millones de francos; a partir de aquella fecha, en que la citada oficina entró en funciones, hasta el presente, la actividad del organismo ha sido extraordinaria, puesto que los créditos otorgados en tan corto espacio de tiempo han alcanzado el total de 166 millones.

El conjunto de los créditos por anticipos a la industria agrícola sería, pues, de 322 millones; pero como, por otra parte, han sido reembolsados 55 millones, el saldo de tales anticipos, a primeros del mes actual, era sólo de 267 millones.

Con idéntica finalidad tendiente a favorecer el desarrollo de la agricultura y el acceso a la propiedad agrícola, existe un proyecto de ley que pondrán a la disposición de los pensionados militares sumas importantes; otros proyectos de ley prevé la cantidad de 600 millones para la electrificación rural.

torno a los precios que más arriba anotamos y esas hipótesis carecen de orientación sólida—nada tiene actualmente una orientación verdadera en asunto tan complejo como este—. Poca importancia podemos conceder, pues, a nuestras esperanzas, que pudieran ser efecto de nuestros buenos deseos, halagados por la cotización de las 65 66 pesetas de que hemos dado cuenta.

Otros artículos.—Sin variación.

MATADERO PUBLICO

Relación de las reses sacrificadas en el día de ayer:
Carneros, 51; Cordaros, 2; Terneros, 120; Terneras, 1; Vacas, 2; Cerdos 12; Ovejas, 0.
Total kilos, 2.718'600.

Zaragoza

(Véase nuestra diaria sección «El día en Zaragoza»).

BORJA

Desde hace unos días estamos sufriendo los efectos de un frío intenso, acompañado de cierzos que hacen la temperatura verdaderamente insostenible. No se vislumbra por ahora el agua que tan necesaria es hoy a nuestros campos, y que los sembradores están sacando por momentos y su pérdida es segura si

prompto no llega esa ansiada lluvia que constituye en estos momentos la resaca del labrador.

A pesar del mal año en perspectiva, los productos agrícolas continúan descendiendo en precios, siendo muy pocas las operaciones que se efectúan, en espera de mejores tiempos.

Teruel

ALCAÑIZ

Ha empezado la recolección de la oliva; la cosecha es bastante buena, pero las fuertes heladas de estos días le perjudica grandemente, por quitarle rendimiento.

Precios del mercado:
Trigo de monte, a 60 pesetas cahíz de 180 litros.

Idem de huerta, a 60 idem.

Cebada, a 30 idem.

Avena, a 25 idem.

Maíz, a 35 idem.

Patatas, a 250 pesetas arroba de 12 600 kilogramos.

Acete, a 20 idem.

Carbón vegetal, a 0'25 pesetas kilo.

Idem mineral, a 90 idem tonelada.

Carnero, a 4'20 idem kilo.

Cabrio y cordero de leche, a 4 id.

Oveja, a 3 idem.

Cerdo, a 3'50 idem.

Pan, a 0'60 idem.

Oivas, a 52'50 pesetas los 3 hectolitros.

Harina primera fuerza, a 67 idem los 100 kilos.

Idem segunda idem, a 65 idem.

Idem tercera idem, a 60 idem.

Cabezuela, primera, a 20 pesetas los 60 kilos.

Idem segunda, a 18 idem.

Menudillo, primera, a 12 idem los 35 idem.

Idem segunda, a 11 idem.

Puipa, a 11 idem los 40 idem.

Cataluña.—Barcelona

Precios vigentes en esta plaza:
Ganado lanar.—Extremeños: Carneros, a 3'25 pesetas kilo.

Ovejas gordas, a 3'15 idem.

Corderos pelados, machos, a 3'25 idem.

Idem hembras, a 3'65 idem.

Segureños: Carneros, a 3'35 pesetas kilo.

Ovejas, a 3'15 idem.

Corderos, a 3'50 idem.

Pocas existencias.

Ganado de cerdo: Blancos del país, a 3'20 pesetas kilo.

Idem Valencia, a 3'15 idem.

Extremeños, a 2'55 idem.

Pocas existencias.

Tarragona

La nueva fabricación empieza a desarrollarse, cuyas clases continúan muy solicitadas y pagándose a los precios de 24 a 26 pesetas los 15 kilos en los molinos.

En clases viejas muy pocas demandas, ofreciéndose precios menos de las 25 pesetas, que no quieren ceder sus tanedores.

Lea usted «La Tierra»

DEPILATORIO JOVINCELA
EXTIRPA EL VELLO DE RAIZ
ESPECIAL PARA
DELCABOS Y OJOS
POR EL USO DE C
DEPILATORIO
DE TARRAGONA



Vino superior a 35 céntimos litro

Podéis adquirirlo en el Coso Alto, número 83.

Tinto especial... a 45 cts. litro

Clarete especial... a 55 » »

Morcatel seco... a 95 » »

NO CONFUNDIRSE

COSO ALTO, NUM 83

Tip. DE VDA DE PEREZ—TORTOSA