

# EL FERRO-CARRIL.

PERIÓDICO DE INTERESES DE LA PROVINCIA.

Se publica todos los miércoles.

Precio:—Por un trimestre, 1 peseta 50 cénts. Administración, calle de los Amantes, 10, entresuelo.

## FABRICACIÓN DEL VINO.

(Conclusión.)

La acidez del vino puede provenir de la descomposición del tártaro ó de la descomposición de las materias azoadas de las heces. En este último caso la fermentación, en lugar de transformar el azúcar en ácido carbónico y alcohol, como debe suceder regularmente, le transforma parcialmente en ácido láctico.

A la fermentación láctica puede suceder la fermentación *butirica* (llamada también *fermentación pútrida*), que va acompañada de un desprendimiento de *gas hidrógeno*.

No se conoce ningún procedimiento para corregir el vino que ha llegado á este último grado de alteración.

*Vinos crasos*.—Se corrige la crasitud clarificando el vino en 8 ó 10 gramos de tanino por hectólitro: éste se combina con las sustancias azoadas y las precipita. Se decanta la parte clara despues de diez ó doce dias de reposo.

También se corrige (según Lunel) haciendo disolver 150 gramos de cremor tártaro (por hectólitro) en 8 ó 10 litros de vino hirviendo y derramando esta disolución, todavía hirviendo en el tonel y agitando en seguida todo el vino. Al día siguiente se clarifica con gelatina, y cinco dias despues se decanta la parte clara.

*Vino amargo*.—Es preciso añadir mosto al vino que se ha hecho amargo en toneles y dejarlo fermentar. Si no se tiene mosto, se mezcla vino alternando con vino nuevo, en iguales cantidades, y se deja en completo reposo durante algunos meses.

*Astringencia*.—En el primer caso el tiempo se encarga de corregir la astringencia cambiando el tanino en ácido gálico y otras sustancias. En todo caso puede corregirse por medio de clarificaciones sucesivas que precipitan el tanino. Es preciso no olvidar que estas clarificaciones quitan el color al vino, porque la materia colorante del vino tiene casi las mismas afinidades que el tanino y se separa con él.

*Flores y gusto de barril*.—Se corrige el gusto de barril añadiendo un litro de aceite de aceitunas puro por cada dos hectólitros; se agita fuertemente en seguida y se deja reposar. Con esto disuelve y aparece á la superficie el aceite esencial que se separa por decantación al mismo tiempo que el aceite de aceitunas; se puede también trasegar el vino (ménos el aceite) en otro barril. En cuanto á las flores del vino, se las hace desaparecer teniendo siempre lleno el barril; por lo demás son muy poco dañosas.

*Influencia de la bodega*.—*Vinos demasiado viejos*.—No son las únicas enfermedades que pueden alterar el vino las que acabamos de examinar; éstas mismas pueden variar y producir numerosas modificaciones en el gusto y color. El vino blanco se vuelve á veces negro bajo la influencia del hieiro y del tanino.

Toda la «higiene del vino» consiste en el «azuframiento» en las «capas de aceite», en las «clarificaciones y decantación de la parte clara;» discretamente practicadas, y en la «destrucción de los fermentos orgánicos.»

Un azuframiento moderado es lo más recomendable, porque el azufre absorbe el oxígeno, cuya presencia es el origen de la mayor parte de las alteraciones.

Una buena bodega es también de la mayor importancia para evitar alteraciones. Una bodega para vino debe ser profunda para que la temperatura de su interior sea siempre próximamente la misma (*vina non diu subsistunt integra in cellis quæ non salis profundæ sunt diurni coloris participes fiunt*. Hoffm.) Debe ser más bien húmeda que seca, pues la sequedad hace evaporar el vino al través de las cubas y lo predispone á posteriores fermentaciones; pero no debe ser la humedad en exceso, porque entonces se enmohecen las cubas y tapones. Debe también la bodega estar al abrigo del sol, y sobre todo de causas que puedan sacudir ó agitar el vino (máquinas, talleres, lugares por donde pasen carros pesados), porque removándose las heces y quedando en suspensión en el vino, lo hacen agriar.—R.

De *La Revista vinicola de Agricultura*.

## Congreso Nacional de Agricultores

EN ZARAGOZA.

Por no molestar á nuestros lectores con la larga narración de las discusiones del Congreso agrícola que terminó el día 30 del pasado, y teniendo en cuenta la gran importancia de las conclusiones aprobadas por la Asamblea, las publicamos íntegramente á continuación, para el mayor provecho de la agricultura y la viticultura naciente en este país.

### Conclusiones del tema primero:

1.<sup>a</sup> No hay bastantes observaciones prácticas ni experimentos científicos para decidir acerca de la sustitución preferente del *Perrel*, en reemplazo de las otras variedades de vid más generalizadas.

2.<sup>a</sup> Lo afirmado en la conclusión anterior, no quita importancia al interés evidente de hacer estudios para conseguir el aumento de otras variedades que den vinos de más tinte y de mayor finura.

3.<sup>a</sup> La observación práctica ha evidenciado, que para sostener bien y aumentar la tinta de los vinos comerciales, son de preferencia hasta ahora el *crugillón*, el *moratel*, el *perrel* y *bomagastro* según la diversidad de terrenos y circunstancias, sin perjuicio de asociar las variedades que contengan otras cualidades de riqueza alcohólica.

4.<sup>a</sup> Para sostener la riqueza alcohólica y buenas cualidades ordinarias de los mismos vinos comerciales, son de superior interés la *garnacha* y aún el mismo *crugillón*.

5.<sup>a</sup> Para obtener vinos finos de exportación directa, con destino al consumo, es de preferencia la asociación más ó menos extendida de la *cencibera* ó *tempranillo*, el *Miguel Arcos*, la *biema*, la *pasera de Denia*, el *vidadico* y el *greque*.

6.<sup>a</sup> Para la determinación de variadas asociaciones de castas de cepas no es posible establecer reglas generales, sin que preceda el estudio de la adaptación local de cada cepa que altera más ó menos profundamente sus condiciones de producción en cantidad y calidad.

### Conclusiones del tema segundo:

El cultivo de la vid en regadío de la región aragonesa, á fin de que responda

á las necesidades actuales, reclama los perfeccionamientos siguientes:

1.º Hacer la plantación á mayor marco del que se acostumbra, poniendo al trasbalillo las cepas y colocándolas bastante espaciadas á distancia de dos metros al menos, para facilitar los trabajos de arado; dificultar la propagación de enfermedades contagiosas y aumentar la benéfica influencia de los agentes naturales.

2.º Evitar los riesgos excesivos, para que los vinos no resulten con poca fuerza alcohólica y escaso aroma; con objeto también de que resistan bien la conservación y transporte. Aprovechar los beneficios de los riegos de invernada, cuando las circunstancias lo aconsejen.

3.º Perfeccionar la poda haciéndola alta y corta, para normalizar la producción y mejorar la calidad del fruto, sin esquilmarse la planta, ni acortar su duración. Ensayar la armadura de vides en rastra y la disposición en cordones horizontales.

4.º Fertilizar los viñedos con abonos fósforo cálcicos, ricos en potasas, que influyen directamente en la fructificación, y con más generalidad emplear las plantas enterradas verdes, los orugos ó casca, cenizas de sarmientos y mantillos de las hojas que no procedan de planta enferma.

5.º Para la reposición de la vid es preferible emplear barbados ó estacas si se trata de efectuar una plantación nueva y acodos ó mogrones cuando solo se pretenda reponer las pérdidas parciales y limitadas de un viñedo.

El injerto es recomendable como medio de conservar variedades interesantes por cualquier concepto.

La regeneración de un viñedo descuidado se consigue si se acude á tiempo, practicando anualmente podas ó rebajas especiales, bien estudiadas.

6.º La época oportuna para verificar el injerto no es posible precisarla de un modo terminante, pues depende de la clase de injerto, del clima de la localidad y de la naturaleza del terreno. Por regla general, la clase de injerto que en la vid dá mejores resultados, es el de pua, practicándolo después de la cicatrización de las heridas producidas por la poda preparatoria ó inmediatamente después de verificarse ésta, siempre que no haya temor á que sobrevengan heladas ó esté próxima la época del movimiento de la savia.

#### Conclusiones del tema tercero:

Las relativas á la vid son:

1.º La vid no debe plantarse nunca, á ser posible, en terrenos húmedos, pues los rechaza por completo, y en caso de necesidad extrema deben sanearse previamente.

2.º Las enfermedades ocasionadas por la mucha coherencia del suelo pueden evitarse mediante la adición de otra tierra más suelta al hacer las plantaciones.

3.º Los daños ocasionados por las heladas de primavera podrán precaverse, podando más tarde si existe este riesgo, y procurando á la vid ciertos aurigos du-

rante el tiempo crítico que puedan sucederse dichos hielos. La acción de los vientos por medio de tutores sobre todo en aquellas vides de poca armadura, cuyo desarme sería muy funesto.

4.º La merma de las cosechas de fruto ocasionadas por el *oidium* se combaten fácilmente y con buen éxito práctico por medio de la flor de azufre, pudiéndose emplear también el sulfuro de calcio líquido y aún el carbón en polvo muy fino.

5.º Para la enfermedad ocasionada por el *mildex*, hasta el presente no se ha encontrado su verdadero remedio eficaz; sin embargo horticultores eminentes y prácticos aconsejan el empleo del sulfuro de calcio líquido diluido al 1 por 100; el sulfato de cobre diluido al 5 por 100 y el sulfato de cobre y la cal en proporción de 8 á 12 kilogramos de cada sustancia en hectólitro de agua.

Las relativas á la patata son:

1.º La enfermedad de la patata conocida con el nombre de *peronospora infestans* ó gangrena húmeda, no reviste hasta ahora caracteres alarmantes en la provincia y es de esperar no ha de ocasionar, en lo sucesivo, graves perjuicios.

2.º Hasta el presente no se conoce un verdadero remedio para combatir dicha enfermedad; pero pueden aminorarse sus efectos cultivando variedades tempranas y de piel lisa y procurando no dar riegos demasiado abundantes.

3.º Las patatas atacadas pueden utilizarse para la alimentación del ganado, siempre que no se haya iniciado la descomposición, sometiéndolas previamente á la cocción.

#### Conclusiones sobre el cultivo de la viña en secano.

1.º Es condición primordial para el buen desarrollo, pronta fructificación y vida prolongada de los viñedos, al hacer las plantaciones sobre terrenos labrados profundamente ó á suficiente hondura.

2.º Las posturas preferibles son las de estacas de cinco á seis nudos, colocados verticalmente; recurriendo solo á los barbados en los suelos donde las estacas son difíciles de prender.

3.º A pesar del gran interés que ofrece un esmero cultivo de la vid, es de necesidad tener en cuenta la consideración de economía cultural, para no pasar de límites prudentes en los gastos de producción.

4.º Las labores anuales deberán ser proporcionadas á las condiciones más ó menos hierbunas del suelo, pero en lo general conviene no pasar de dos labores profundas á otras dos superficiales.

5.º El esmero en la recolección de la uva, ó sea en practicar la vendimia oportunamente en sazón, según fuera el producto de vino más ó menos alcohólico, es condición primaria esencialísima para los resultados de esmerada elaboración.

6.º Cuando las condiciones de abundante producción respondan á mayor esmero cultural, es preferible aprovechar las ventajas de hacer los hoyos por el sistema racional de la arboricultura perfeccionada.

#### Conclusiones del tema cuarto:

La fabricación actual de los vinos en Aragón bajo el punto de vista de las necesidades presentes reclama tan solo los perfeccionamientos siguientes:

1.º Precisa el examen y corrección del mosto con objeto de darle una composición conveniente.

2.º Disminuir la capacidad de las baxijas de fermentación y evitar por medio de falsos fondos ó emparrillados el contacto del *sombrero* con la atmósfera.

3.º Teniendo en cuenta que pueden cambiar las condiciones actuales del mercado y á fin de prevenir la falta de demanda, será conveniente ir cambiando el sistema actual de fabricación con objeto de quitarles el carácter de materia primera que hoy tienen casi generalmente y darles las condiciones de consumo directo en el extranjero.

4.º Respecto á las adulteraciones se consigue que como la ciencia etológica dispone de medios suficientes para dotar á los vinos de aquellas condiciones compatibles con la naturaleza del mosto sin necesidad de recurrir á la adición de sustancias extrañas unas nocivas á la salud, otras perjudiciales á la conservación de los vinos, y no pocas dotadas de ambos caracteres, solo debe recurrir el vinicultor á la corrección de sus mostos, con adiciones de alguno ó algunos de los tres elementos que en proporciones variables siempre lo constituyen y son: agua azúcar y ácido tártrico ó bitárrato potásico (cremor tártrico).

5.º Cuantas virtudes se atribuyen á la acción del yeso pueden ventajosa y económicamente conseguirse por los medios descritos y por otros consignados en la ciencia etológica, por ejemplo, á claros oportunos.

6.º *Manera de impedir las adulteraciones:*

1.º Divulgar los medios sencillos de reconocerlas: 2.º la formación de sindicaturas en las plazas extranjeras de más importancia: 3.º fiscalización de las aduanas á la salida de los caldos en España.

7.º *Advertencia:* El Congreso recomienda como práctico medio de perfeccionar elaboración, sin riesgo para el agricultor, ni grandes gastos, la formación de bodegas societarias encargadas de hacer en mancomunidad una elaboración perfecta y una ventajosa colocación directa de los vinos en el mercado.

#### NOTICIAS.

Las obras del adoquinado de la plaza del Mercado adelantan de una manera prodigiosa. Hace 15 días abrieron una zanja de 50 metros de larga por uno de ancha, no sabemos con que objeto, por lo visto para incomodar á los vecinos sirviendo de solaz á los muchachos, y hoy se vuelve á dejar como estaba antes.

Siguiendo así tegiendo y destegiendo, va á ser el cuento de nunca acabar.

Dícese también que la fuente y el *torico* los quieren trasladar al centro del Mercado.

¿Lo han pensado bien los Señores? por

que es muy facil descomponer una obra bien hecha: lo difícil es dejarla mejor que estaba.

D. Juan Bautista Morell, distinguido Médico de Gandía y padre de nuestro respetable amigo el Sr. Chantre de esta Catedral, ha fallecido en aquella ciudad víctima de una enfermedad tan rápida como cruel.

Modelo de padres, cristiano y cariñoso, buen amigo y mejor Médico, el vacío que deja su muerte es grande, difícil de llenar.

Acompañamos en el justo dolor y sentimiento, que por tan irreparable pérdida, sufre su desconsolada familia y Dios les de la resignación cristiana necesaria para soportar tan rudo golpe. R. I. P.

El Gobernador Sr. Serantes, salió para Madrid en uso de licencia, hace unos días, habiéndose encargado interinamente del Gobierno civil de esta provincia, el laborioso é inteligente Secretario del mismo Sr. Fábregas.

La última sesión de la Diputación provincial correspondiente á el período semestral, se celebró el día 4 empezando á las 5 de la tarde.

Se aprobó el acta de la anterior y se acordó socorrer á algunos pueblos de la provincia que no hubiesen percibido por ningún concepto, destinando al efecto algunas cantidades.

Se aprobaron sin discusión los dictámenes presentados por las comisiones de Gobernación, Fomento, Beneficencia, Hacienda y Personal.

Fué nombrado Arquitecto provincial D. Patricio Boromburu, y despues del nombramiento de algunos Diputados para las comisiones, se levantó la sesión.

Ha sido nombrado segundo cabo del distrito de Aragón, gobernador militar de la plaza de Zaragoza y su provincia, el mariscal de campo D. Agustin Araoz, que desempeña igual destino en Burgos.

Parnell, el célebre agitador de Irlanda, segun dicen varios periódicos, va á abandonar la comunión protestante para ingresar en el Catolicismo.

De ser la noticia un hecho, créese que este revistirá trascendental importancia en la política separatista irlandesa.

Ha sido nombrado Administrador de Hacienda de Zaragoza D. Bartolomé Gomez Bello.

Segun noticias de Roma, Alemania ha presentado una contraproposición á las bases para la decisión de Su Santidad en la mediación á que ha sido sometido el conflicto pendiente sobre las Carolinas.

Dice nuestro querido colega *La Unión*: Un señor E. F. dice en el *Diario de Teruel*, correspondiente al miércoles último:

«Casi nos convencemos de esto, (habla de una supuesta ilegalidad) al ver en nuestra Excelentísima Diputación á un Maestro de una escuela pública pagado de fondos municipales, que cobra 125 pesetas anuales (75 ha querido decir) de la provincia, como comprendido en la 1.ª clase (todavía no ha merecido tanto) del escalafón, sentarse en el escaño de los diputados, pudiendo haber hecho la casualidad, que él mismo, por ser buen mozo conservador, (por eso no;) fuese de sí propio ordenador de pagos, perceptor y preceptor á la vez.»

El Sr. E. F. cree, por lo visto, ilegal que un Maestro ejerza el cargo de diputado porque cobra anualmente 75 pesetas de fondos provinciales. Pues bien: por sí, como suponemos, se ocupa de buena fé de dicho Maestro, ya que nos obliga á ello, tenemos necesidad de decirle que esa pingüe renta no forma parte del sueldo del Sr. Vallés; sino que es meramente un premio que la provincia concede desde 1874 á méritos especiales contraídos por dicho señor en el ejercicio de la enseñanza, premio que no ha recibido, ni recibirá, si con esto se han de calmar los escrúpulos del señor E. F., mientras sea diputado, no obstante la pobreza del argumento del Sr. F., quien por lo visto no sabe que el Presidente de la Diputación, ordenador de pagos, puede ser perceptor y preceptor á la vez, y de hecho lo es muchas veces el Vice-Presidente de la Comisión, sin que esto implique ni arguya ilegalidad.

En vista de lo que el *Diario* dice en su número del 6, nos permitimos interrogarle: ¿Es ó no es el Sr. Vallés profesor de Escuela superior? Déjese de hacer las distinciones que no hace la ley, y conteste si gusta. Si lo es, y no cobra sus haberes de fondos provinciales, lo cual no puede poner en duda el *Diario*, está dentro de la ley al servir los dos cargos: así al menos lo creemos nosotros, por mas que no corresponda al profesorado de las Universidades ó Institutos, en lo cual bien dejamos ver en nuestro número anterior que niquiera ha soñado nunca el Sr. Vallés; y por lo mismo huelga la observación del colega.

A lo de que la «Comisión provincial ha celebrado sesiones dentro de las horas de enseñanza,» con lo que implícitamente parece como decir que el aludido ha faltado á su obligación como Maestro, sólo debemos contestar que no precisará el *Diario* ni un día, ni una hora en que esto haya sucedido.

En otro lugar dice el mismo periódico: «No asistieron los diputados (1) señores Benedicto, Bernad, Rivera (D. Raimundo), Ferrer y Esteban: en cambio vimos desde el primer momento al Sr. Vallés; y como este señor es Maestro de la Escuela práctica de esta ciudad, faltaba á su deber, á

no ser que tenga autorización para ello, ó posea el don de ubicuidad. Ahora ya nos explicamos la incompatibilidad de los cargos.»

Pues dispéñenos el colega le digamos que se la explica bastante mal:

1.º Porque la sesión empezó á la hora en que el Sr. Vallés había terminado sus clases:

2.º Porque realmente disponía de la autorización necesaria, para en el caso de que hubiera sido preciso suspender la última de aquellas.

El Sr. Vallés no posee el don de ubicuidad: el que tal vez lo posea es algún amigo del *Diario* á quien se suele ver en un círculo de recreo, precisamente cuando su obligación reclama su presencia en otra parte.

Para la provisión de la Secretaría de esta Junta provincial de Instrucción pública, se ha formulado y remitido al Ministerio la siguiente propuesta.

Primer lugar, D. Tomás Serrano y Prades; segundo, D. Juan José Valero y Villen; tercero, D. Narciso García Arellano.

Este último posee el título de Maestro Normal, y los otros dos, el de Superior: contando los dos primeros muchos años de servicios, correspondiendo al mismo destino los del Sr. Serrano.

Del 9 al 15 del corriente empezarán á funcionar las cocinas económicas que establecerá el gobernador civil bajo la protección de la junta de Damas que preside S. M. la reina Cristina.

Estas cocinas, que serán cinco, se situarán en los barrios más pobres y populosos de Madrid.

El pan de que estarán surtidas es e que expende la Administración militar.

Suponemos que el último suelto del *Diario*, relativo al Sr. Vallés, había convencido á este de que el colega no le combate de buena fé, contra lo que nuestro amigo suponía, según manifestó con una candidez digna de más noble ataque.

Confiesa el *Diario* que es el Sr. Vallés profesor de escuela superior, que no cobra su sueldo de fondos provinciales; sabe á ciencia cierta que el cargo de profesor de escuela superior es compatible con el de diputado provincial, y sin embargo, ya que otra cosa no puede oponer, asegura, que no le comprende la escepción porque lo es de 1.ª enseñanza, como si estos no fueran dignos como los otros de intervenir en los asuntos públicos, ó no dispusieran de horas vacantes para ocuparse de ellos, ó como si la sociedad española estuviera dividida en castas y los profesores de 1.ª enseñanza correspondieran á la de los siervos. Y lleva el *Diario* su apasionamiento hasta el extremo de sostener que en los días 11 y 12 de Octubre último, feriados, y por lo tanto de vacación para todos los establecimientos de enseñanza de la capital, asistió á la Comisión dentro de las horas de clase, ¿En vista de esto, que contestará el público á quien él se refiere, á la pregunta que con tanta lijereza

(1) Hace la reseña de una sesión.

se permite hacerle? No será seguramente lo que el colega le apunta; pues aquella porción de público sabe además que el 13 inmediato terminaron las operaciones de la quinta y que el Sr. Vallés despachó fuera de horas escolares los asuntos que le correspondieron.

A cambio de la media hora (¡¡¡....!!!) del día 5, distraída, (si es que realmente la distrajo) por nuestro amigo con autorización *que no debía tener*, según dogmáticamente define el *Diario* puede aquel ceder otra media que, de cuatro años á esta parte, se impone *cada día gratis et amore* en bien de la instrucción, sobre las seis que la ley le prescribe.

Desengañese el colega; en esto de faltar al cumplimiento del deber no es posible argüir decentemente al Sr. Vallés, por que oficial y oficiosamente tiene, probado hasta la saciedad que nadie hasta la fecha le aventaja en celo profesional ni en amor al trabajo, y es bien seguro que entre las personas que lo tratan no se encontrará ninguna que se atreva á desmentirnos, porque todos tienen seguridad de que le hacemos justicia, y nada más que justicia.

Teruel 10 de Noviembre de 1885.

Sr. Director de EL FERRO-CARRIL.

Mi querido amigo: Parece que á los redactores del *Diario de Teruel* le ha sentado malamente el que mi nombre figure en el primer lugar de la terna para Secretario de la Junta provincial de instrucción pública. Crea el *Diario* que siento muy deberas su disgusto; pues cuando yo me considero satisfecho, no quisiera que nadie tuviese motivo para derramar una sola lágrima, y que yo me encuentre satisfecho no puede dudarlo nadie, cuando sepa que la Junta ha colocado mi nombre en la terna y precisamente en el lugar que yo mas deseaba.

Comprendo perfectamente que el *Diario* sintiese mayores simpatías por otro de los aspirantes; pero no me puedo explicar que por tan pequeño fracaso manifieste al público su mal humor y trate de desahogarlo á mis costas. Tenga paciencia el *Diario* posibilista y espere mejor ocasión, pues no siempre han de componer la mayoría de la Junta los pícaros pidalinos.

Tenga presente para su consuelo que son muchos los desairados, puesto que de once pretendientes, solo tres figuran en la terna y que en este valle de lágrimas lloran continuamente mas de cien desdichados pecadores por cada dichoso que rie. Pase que se enfurezca contra la desgracia el hombre mimado por la fortuna; pero sueña siempre mal que no se acostumbre á los contratiempos y fracasos el que los sufre todos los días.

Indica el *Diario* que fui destituido de la Secretaría por no sé que pecadillos cometidos en el desempeño de mi cargo, y debo advertir que ni fui destituido ni cometi pecado alguno: me declaró el Ministro cesante para que ocupase mi lugar otro con más suerte y más influencia que yo, y con cesantías como esta se encontrará el *Diario* á cada paso.

Asegura el periódico posibilista que

mi cargo de notario es incompatible con la Secretaria de la Junta, afirmación que demuestra que el autor del suelto y el que lo haya dejado pasar como bueno desconocen la legislación del ramo y que no tienen inconveniente en hablar *ex cátedra* de una cosa que no entienden. Como soy amigo de practicar las obras de misericordia y una de ellas consiste en enseñar al que no sabe, autorizo al sueltista que venga á mi casa, donde podré convencerle de su error. Todo el mundo debe estudiar antes de echarse á maestro, si no quiere asegurar á los discipulos que ahora se dice *indo* y no *juendo* ni *fuendo* como antes.

Manifiesta tambien el *Diario* que su amigo se hubiese llevado la plaza si llega á figurar su nombre en un lugar de la terna, aunque este fuera el tercero; pero, á mi juicio, esta afirmación es demasiado vana y jactanciosa, porque si nada ha podido conseguir de la Junta de instrucción, ¿qué podía esperar de un Ministro de Fomento de las campanillas de D. Alejandro?

Estas jactancias nos recuerdan las baladronadas que se hicieron circular por Teruel cuando la proposición Santacruz sobre la línea férrea. Alguien aseguraba que el Congreso no aprobaría la proposición, y el Congreso la aprobó; se aseguró despues que no pasaría al Senado, y aun que pasara, que no llegaría á ser ley, y pocos dias despues pasó al Senado y recibió la sanción del Monarca.

Disputar sobre quien hubiera sido agraciado con la plaza en el caso de figurar en la terna el amigo del *Diario*, equivale á disputar sobre el valor é inteligencia de los habitantes de la luna. Cuando el periódico posibilista consiga un lugar de la terna para su recomendado, tendrá ocasión de convencerle de que hace muy mal en atribuirse tan grande influencia con un gobierno á quien con tanta rudeza combate.

Contra la opinión del sueltista, la Junta examinó detenidamente los expedientes de los aspirantes, y en su vista y teniendo en cuenta, sin duda, los méritos y servicios de cada uno de ellos, formuló la propuesta en terna como previene la ley, obrando con la rectitud que acostumbra en todos sus actos.

Aunque supongo que el Sr. Vallés habrá contestado satisfactoriamente á lo que queda del suelto dichoso, debo decir al *Diario* que algunos de sus amigos podrá explicarle bien claro cómo una persona puede ordenar el pago de cantidades que ella misma ha de cobrar.

Disponga V. Sr. Director de su S. S. y buen amigo q. b. s. m.

Tomás Serrano.

### CRONICA RELIGIOSA

*Santo de hoy.*—San Martín Obispo y confesor. En la ciudad, fiesta en su Iglesia por la mañana á las diez con Misa y sermón, á cargo este del Económico de la Catedral D. Pedro Marqués; por la tarde oficios en dicha Iglesia, terminándose con procesión claustral y bendición con el Smo. Sacramento por el M. I. Sr. Gobernador Eclesiástico.

Día 12, Jueves.—San Martín Papa y m rti.

Día 13, Viernes.—San Estanislao de Kosca, confesor.

Día 14, Sábado.—San Diego confesor.

Día 15, Domingo.—San Eugenio Obispo y confesor. A las diez de su mañana fiesta votiva al Smo. Cristo del Salvador con Misa y sermón estauo éste á cargo de D. Jacobo Navarro, Magistral.

Día 16, Lunes.—San Edmundo Obispo y confesor.

Día 17, Martes.—Santos Gregorio Taumaturgo, Obispo, confesor y Doctor y Acisclo y Victoria mártires.

Todos los días al anochecer se reza el Sto. Rosario en las Iglesias de San Pedro y de Santa Clara.

*Precios corrientes en el Mercado de esta plaza el día 10 de Noviembre de 1885.*

*Trigo.*—Chamorra superior, de 59 á 40 reales fanega.

Idem id. ordinaria, á 59.

Idem Royo, de 27 á 29.

Idem Jeja, de 28 á 32.

Idem Moreacho, de 26 á 27.

Centeno, á 24,

Cebada, de 19 á 20.

Cañamones, de 22 á 25 reales fanega.

Garbanzos de primera, Fuente Saúco, de 14 á 17 pesetas arroba.

Idem de segunda, de 11 á 12 id.

Idem de tercera, de 7 á 9 id.

Arroz, de 21 á 24 rs. arroba.

Judías Pinet, de 21 á 24 id. id.

Bacalao, de 46 á 48 id. id.

Aceite, á 58 id. id.

Jabon, á 52 id. id.

Azucar blanco, á 56 id. id.

Idem terciado cubano, á 46 id. id.

Idem dorado bayón, á 50 id. id.

Vino de primera, de 22 á 24 rs. cántaro.

Idem de segunda, de 17 á 20 id. id.

Pan, de 22 á 25 cts. de peseta medio kilo.

Carnes de carnero, 1 peseta 80 cts. kilo.

Idem de oveja, á 1 peseta 50 cts. id.

Tocino añejo, á 5 pesetas id.

Idem fresco, á 2'50 pesetas id.

Patatas, de 4 y 1/2 á 5 rs. arroba.

### GABINETE DE CONSULTA

del Dr. Benito,

de 11 á 2 todos los días. Gratis á los pobres. Amantes, 10, principal.

### ADVERTENCIA.

Suplicamos á nuestros suscritores de fuera de la Capital, se sirvan remitirnos el importe del segundo trimestre de suscripción, pudiéndolo hacer en sellos de franqueo cuando no tengan otro medio. Los que no lo hagan efectivo dejarán de ser considerados como suscritores desde el próximo número.

Imp. de V. Mallen, á cargo de F. Marin.