

EL ALICANTINO

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN.

En Alicante, un mes 150 pesetas.
En los demás puntos de España, 3 meses 5'00
Extranjero, 6 meses 12'00

DIARIO CATÓLICO.

TELÉFONO NÚMERO 102.

PUNTOS DE SUSCRIPCIÓN

En la Redacción, Angeles, 4, pral. izquierda, y en la
imprenta de este periódico, Progreso, 5.
Anuncios á precios convencionales.

LAS MADRES

«Si al niño le haces bueno y obediente, bueno le encontrarás en lo siguiente, que aun cuando la pasión le haya extraviado vuelve al recto camino comenzado.

En las chicas se exige más esmero, que es más trascendental su venidero, porque á educar al hombre destinadas, importa más el ser bien educadas.»

(D. F. A. DE CALDAS PRO. RR.)

¡Madre! Nombre dulce y suave, que la naturaleza humana no sería capaz de reemplazar por otro tan simpático al hombre. ¿Dónde encontrarse podría palabra que inspire y produzca tan buen efecto como el de Madre? ¡Oh! no hay otro tan melodioso. ¡Madre...! Nombre hermosísimo, que al hombre, allá en su ancianidad, en las fatigas propias de su edad postrera le hace exclamar con frecuencia: ¡Ay, madre mía! Y como no, si no es posible dar al olvido aquellos amorosos cariños y tiernos cuidados que le prodigaba en su niñez. Mirad, sino, á esa madre que no se interesa únicamente por lo que toca á la parte material de sus queridos hijos, sino también se esmera en prepararlos con buenas máximas, para que, á la vez que con su honradez sean útiles á la sociedad, conserven sus almas puras para alabar y glorificar á Dios Nuestro Señor, principio y fin de todas las cosas. A los hijos, procura esta buena madre hacerles presente los escollos en que tropezarán cuando por su edad y posición hayan de figurar en sociedad; y al propio tiempo darles consejos para que no se dejen arrastrar por el torbellino de los vicios, que tanto imperio tienen en la tierna juventud, encariciéndoles, sobre manera, la frecuencia en recibir la Sagrada Eucaristía, y no olvidarse de la Santísima Virgen María en sus oraciones.

A las hijas. ¡Oh... á las hijas! ¿Me será posible, con mis tan débiles fuerzas, poder expresar los particulares cuidados que una buena madre tiene para con sus hijas? ¡Ah! no tengo fuerzas para tanto, pues creo que para ello me han de faltar palabras con que consignar debidamente los delicadísimos cuidados que ejerce con ellas, y los sanos y santos consejos que cotidianamente les está dando.

Esta buena y cariñosa madre, guarda con sus hijas la santa costumbre que heredó de la suya, llevándolas al tribunal de la penitencia con bastante frecuencia

y esmerándose en hacerles cumplir con los quehaceres de la casa. Ella procura no se dejen dominar por las modas, cerrando así las puertas al enemigo de muchas familias, al *lujo*, pues lo que quiere es, que se presenten con decencia y sin traspasar los límites de su esfera.

A esta madre, como no falta la *Ley de la compensación*, llegará un día en que Dios Nuestro Señor la dejará cojer el dulce fruto de sus sinceros cuidados, pagándole con usura el santo interés que se ha tomado en llevar á sus hijos por el camino de la honradez y de la santa religión.

Pero; aunque con sentimiento, no puedo dejar de consignar que, *toda medalla tiene su reverso*. Con singular satisfacción he descrito á grandes rasgos lo que es una madre sensata y los buenos efectos que para Dios y la sociedad producen los saludables cuidados que ha tenido para la debida educación de sus hijos. Pues bien; hay sin embargo, por desgracia, algunas madres que á pesar de amar á sus hijos, como es natural, por su exceso de cariño mal entendido, les dan una educación tan libre, que precisamente sus resultados han de ser, generalmente hablando, en extremo fatales, y que tendrán que cojer el fruto más ó menos amargo producido por dicha educación indebida. Mirad como á los hijos en su más tierna edad se les permite salir de casa por la noche, y tal vez sin cuidarse siquiera de la hora en que se retiran, ni de si frecuentan puestos de reuniones peligrosas por inmorales, resultando de aquí, que aun no saben ganarse el sustento por su poca edad, y se hallan ya sumergidos en el cenagoso fango de los vicios; y esto por haberseles dejado á sus libres voluntades.

Veamos ahora las hijas, que por su sexo necesitan un especial cuidado.

¡La hija! Figura angelical, rostro encantador, que con tu pureza é inocencia, si continúas siempre envuelta con el blanco ropaje de la virtud, estás llamada á ser el bálsamo que cure y cicatrice las llagas de la sociedad; pero, ¡ay! que por desgracia vemos madres tan idólatras por las modas, y tan vanidosas, que á los diez años de edad ya presentan al público á sus hijas hechas unos *figurines*, y con tanto *lujo*, que representan una riqueza, que tal vez algunas están muy lejos de poseer. Y lo peor es, que con tanto afán como tienen en concurrir á teatros, bailes, paseos y reuniones, como el público está ya cansado de verlas,

digámoslo así, en el *mostrador*, suelen ser las más tardías en contraer matrimonio; y algunas de ellas, si llegan á conseguirlo, suele ser con uno de la misma madera; esto es: *vanidoso y poco provechoso*; y cuidado con que si algún día falta el pan, no le sobre el palo. ¡Ah, madre insensata! Cuántas lágrimas te expones á derramar y á que se derramen por tus hijas, á causa de tu excesiva vanidad.

«Con dolor veo la educación mundana dada á la joven por común locura: ¡qué orgullosa, qué simple y qué liviana! su gloria la coloca en su hermosura: de virtud y prudencia se halla vana, su gala y su cortejo es su ventura. ¿Agradará al esposo si se casa? ¿Cuidará de sus hijos y su casa?»

(D. F. A. DE CALDAS PRO. RR.)

FEDERICO VALENZUELA.

(De *El Ancora*.)

LA CALEFACCIÓN

COMO MEDIO DE CONSERVAR LOS VINOS

Dado el gran impulso que hoy toma la exportación de nuestros vinos, tanto á América, como á todos los países europeos, creemos de utilidad para los vinicultores el exponerles, siquiera sea á la ligera, la importancia que siempre ha tenido en viticultura tan útil práctica, que desde los tiempos más antiguos viene empleándose con satisfactorios resultados. Para ello daremos una idea exacta de las experiencias llevadas á cabo, formando por decirlo así, su historia.

Es sabido que entre los medios propuestos para impedir las alteraciones del vino, el calentamiento es sin duda alguna el de más general interés y el que mejores resultados ha dado. Se consigue por él que desaparezcan gérmenes de muchas enfermedades que de otra manera le atacarían, y que mediante su benéfica acción se vé libre de ellas; además, su influjo es tal sobre los vinos nuevos, que les hace adquirir condiciones y caracteres que les asemejan á los añejos.

La operación de someter los vinos á una elevada temperatura es muy antigua, por más que al usar de ella lo hicieron con inteligencia distinta á la que hoy se aplica.

Dice Claudio Galeno que los romanos colocaban las ánforas de vino en el tejado de sus casas durante el verano, á fin de que envejeciese y se hiciese pronto agradable al gusto. Esta práctica se hizo tan general, que aun hoy se vé en algunos sitios de Italia como colocan el vino embotellado en la parte del tejado más bañado por el sol, donde permaneció por espacio de meses y aun años.

El Conde de Odard nos recuerda como los habitantes de la isla de Madera vienen siguiendo la costumbre de calentar su vino para ace-

lerar la maduración. Taluni, propietario y negociante de esta isla, hizo construir una gran estufa, por medio de la cual mantenía la temperatura á un grado muy elevado y dentro de la que colocaba buen número de pipas de vino. Un día de cualquier mes, colocado en estas condiciones, le deban cualidades que no tenía de ordinario, haciéndole resistir sin sufrir alteración largos viajes.

El mismo Odard hace notar que este medio para acelerar la maduración se llegó á imitar en Francia, porque en un artículo titulado *Vino*, en *La Maison Rustique*, describe que en una vasta estufa construida cerca de Chassagne (ciudad cerca de la Costa de Oro y Saona) se introducía gran número de cubas, resultando que el vino así calentado reunía condiciones y superaba en mucho al no sometido al calor.

El año 1804, el Gobierno francés, por medio de un premio de 12.000 francos, hizo publicar un libro, cuyo autor, Appert, tituló: *El arte de conservar por muchos años la sustancia vegetal y animal*. La atención general se fijó en él, haciéndose curiosas experiencias seguidas de satisfactorios resultados. Entre las muchas sustancias que por este método fueron sometidas al ensayo, una fué el vino. En la última edición de su libro encontramos la descripción de su método como sigue: habiendo calentado dos botellas de vino á 70° en el baño María, y habiéndolas enviado la una á Santo Domingo y la otra al Havre, á su regreso las comparó con otra tercera no calentada, pero exactamente fabricado que las dos anteriores y conservado en su botella. Del examen resultó que el vino de esta última botella era ágrico, bronco y de malas condiciones; el que había enviado al Havre estaba hecho y conservaba su aroma; más el enviado á Santo Domingo superaba á éste en figura, aroma y gusto, de tal modo, que parecía tener un año más que él y dos lo menos que el no calentado.

Appert volvió á repetir la experiencia, consiguiendo buenos resultados; de aquí que su método podía ser aceptado para la conservación y mejoramiento de los vinos, por lo que es suya la idea de calentarlos en vasos cerrados. Todos los métodos que á éste siguieron no fueron más que perfeccionamientos más ó menos fáciles ó sencillos, pero teniendo por base el suyo.

En 1827 publicó Gervais un opúsculo que tenía por título: *Memoria sobre los resultados obtenidos con el aparato depurador para el mejoramiento y conservación del vino*. El sistema consistía en hacer pasar el vino de una cuba á otra, en cuyo trasiego se calentaba por un aparato que lo era el baño María; una vez en la segunda cuba quedaba en reposo ocho ó diez días, se clarificaba, y pasados diez y ocho ó veinte más, se sujetaba por último á otro trasiego con el fin de separarle de las impurezas depositadas en el fondo de la anterior cuba. Con este procedimiento, dice Gervais, el vino resistió una larga conservación y está á propósito para el transporte.

Cerca del año 1830, el toscano Ulisse Nooyellucci aconsejó el calentamiento del vino, pero parece lo hacía con el solo objeto de envejecerlo, no para conservarlo. Hé aquí un sistema: se

FOLLETÍN DE "EL ALICANTINO," 133

—Si no me equivoco, ya solo son quince, dijo el canadés haciendo pedazos una rama seca, y fijando cinco trozos de ellos en el suelo. Conviene contar los muertos.

Bois-Rosé dejó su posición horizontal para arrojarse.

El sol lanzaba sus últimos rayos á las cimas de los árboles.

—¡Atención, amigos! Allá abajo siento que se mueven las hojas de un sauce, y de seguro no es el viento el que las agita. Sin duda es alguno de esos perros que sube ó que ha subido ya hasta la cima.

Una bala que dió en uno de los troncos que servía de baluarte vino á probar que había acertado.

—¡Diablo! dijo el canadés; es preciso luchar con astucia y obligar al indio á que se descubra.

Al decir estas palabras, se quitó el gorro y la chaqueta que cubrían su cabeza y hombros, y los puso ligeramente en evidencia al través de los huecos de las ramas. Fabian le miraba con atención.

—Si tuviera delante de mí á un soldado blanco me pondría delante de mi chaqueta porque el soldado tiraría sobre ella; pero delante de un guerrero indio me pondré detrás, porque este tirará á uno de los lados. Échate, Fabian, y tú también, Pepe, y dejadme. Dentro de un minuto oireis la bala sil-

132 LOS CAZADORES DEL DESIERTO

preciosos indicios. Has nacido para ser cazador, Fabian.

Pepe levantó la carabina en la dirección indicada.

—Pepe comprende á media palabra, dijo Bois-Rosé, y sabe, como yo, que los indios han empleado el tiempo en cortar ramas y hacer con ellas trincheras portátiles; pero en verdad es eso despreciar demasiado á los blancos, dos de los cuales pueden enseñarles astucias que ellos no conocen. Deja eso á Fabian, añadió el canadés mirando á Pepe; para Fabian ese es un blanco más fácil, y tú tira sobre esas ramas cuyas hojas empiezan á moverse, porque detrás de ellas está el indio.

Dos tiros partieron á la vez del islote: la falsa retama se deshizo, no sin que el ojo de los cazadores hubiera apercibido á un cuerpo rojo que agonizaba, al mismo tiempo que en las otras ramas se oyó el ruido de un cuerpo pesado que se vino al suelo.

Pepe, Fabian y Bois-Rosé se echaron de espaldas, los dos primeros para cargar sus armas, y el tercero para hacer uso de la suya.

Una descarga de balas vino á romper por encima de las cabezas de los cazadores las hojas de las ramas menudas que cayeron sobre sus cabezas, al mismo tiempo que el grito de guerra de los indios sorprendidos llegó á sus oídos.

FOLLETÍN DE "EL ALICANTINO," 129

algunos troncos de árboles de gran tamaño. Pocos minutos bastaron á los dos hábiles cazadores para guarecer el lado más espuesto y más amenazado con un atrincheramiento grosero, pero sólido, que debía librarlos de más de una herida mortal á los defensores del islote.

—Mira, Fabian, decía Bois-Rosé; estarás tan al abrigo detrás de esos troncos de árboles como detrás de las murallas de piedra de una fortaleza: solo estás espuesto á las balas que parten de los árboles de la orilla; pero yo haré de modo que ninguno de esos diablos encarnados suba á un árbol.

El canadés se frotaba las manos de gusto por haber levantado entre Fabian y la muerte una barrera bastante, designándole su puesto en el punto más resguardado.

—¿Has notado, preguntó Bois-Rosé á Pepe, cómo tiembla este islote sobre sus bases cuando arrancamos algún tronco de árbol?

—Sí, dijo Pepe; y he creído que iba á quedarse al aire, siguiendo la corriente del río.

Pero los dos cazadores comprendían que el momento del peligro se aproximaba y que la trepa iba á espirar, siguiéndola una larga y mortal lucha.

El canadés recomendó á sus dos compañeros que ahorraran las municiones; dió á Fabian algu-

preparan las botellas bien tapadas, y á ser posible, cerradas con alambres como si se tratase de vino espumoso, cuidando que el líquido no llegue al tapón, dejando cierto espacio vacío para el aumento de volumen; una vez así se introducen en una caldera plena de agua, á la que se aplica fuego directo, teniendo cuidado que la temperatura no llegue á la que el alcohol se evapora, oscilando ésta en 50° á 55°. Cuando pasados unos minutos se juzga que la temperatura en el interior de las botellas es la del agua de la caldera, se retira ésta del fuego y se deja enfriar; el vino así tratado adquiere tales condiciones, que parece tener ocho ó diez años hecho. Ridolfi, en la descripción que de este método hace en sus *Lecciones orales* (volumen segundo, página 296), dice haberlo practicado consiguiendo buenos resultados, recomendándole con ventaja para hacer pronto el vino y envejecerlo, por más que los buenos bebedores le encuentran, según dicen, *gusto á cocido*. Yo (sigue Ridolfi) no he tenido nunca paladar tan fino para poder distinguir la diferencia, encontrando si no igual, parecido el vino así tratado al conservado ocho ó diez años; advirtiendo mejores resultados en el vino tinto que en el blanco.

En 1846, el célebre enólogo francés Vergette Lamotte estudió y repitió la experiencia de Appert, encontrando que el vino calentado estaba perfectamente conservado, mientras el que no lo había sido estaba casi alterado. Cuatro años más tarde presentaba una Memoria á la Sociedad central de Agricultura de Francia, en la que demostraba que el vino calentado á 70° se conservaba pero no mejoraba.

En efecto, dice, nosotros habíamos observado que, operando con los vinos débiles ó secos, el calentamiento á 75° exageraba sus defectos, volviéndolos excesivamente secos; y del mismo modo en resumen, para nuestros trabajos de exportación á los países cálidos, indagábamos principalmente un medio para mejorar el vino dedicado al comercio exterior, encontrándolo en el calentamiento á 75°, reconocido como ventajoso por todos los enólogos.

Cuando Pasteur anunció en 1864 la existencia del micoderma en el vino, y que las alteraciones de éste eran producidas por aquél como base de todas sus enfermedades, Vergette estimó muy oportuno el estudiar cómo ese ser microscópico se comportaba por la acción del calor; encontrando que una temperatura comprendida entre 40° á 60° era suficiente á dejarle inerte y paralizar sus efectos. Estos resultados fueron propuestos y aceptados, comunicándose al Instituto de Francia en 1.º de Mayo de 1865.

Entretanto Pasteur enviaba nota al Instituto, de su privilegio de invención para el calentamiento del vino; hé aquí su método. Una vez el vino embotellado y bien encorchado y sujeto con hilo bramante, se somete á una temperatura de 60° á 70°, colocándolas verticalmente ó derechas. El recipiente debe estar lleno sin dejar nada de aire; de este modo el vino se dilata tendiendo á echar fuera el tapón, que lo impide el bramante, por lo cual la botella contiene el vino sin que parte alguna de ella tenga aire.

De todo lo expuesto anteriormente podemos sacar en consecuencia las conclusiones siguientes:

- 1.º Que los antiguos calentaban el vino sin más objeto que mejorarlo.
- 2.º Que el primer método ideado para calentarlo en vasos cerrados con objeto de conservarlo se debe á Appert.
- 3.º Que Gervais fué el primero que se dedicó á estudiarlo para practicarle en grande.
- 4.º Que Vergette-Lamotte completó el método de Appert para demostrar experimentalmente dos cosas fundamentales: que el vino calentado se conservaba, mientras el que no lo

era se alteraba, y que con este objeto era precisa una temperatura de 40° á 50°.

5.º Que Pasteur, según nuestro modo de ver, no ha imaginado ningún método para calentar el vino; únicamente modificó alguno de los ya conocidos, haciendo satisfactorias experiencias con objeto de dar á conocer la conveniencia de calentarlo para conservarlo y preservarlo de enfermedades.

Esta es la historia que sobre la calefacción hemos podido hacer; importante como se ha visto siempre lo ha sido, diciéndose ya en tiempo de Appert "que el calor neutraliza las sustancias fermentables y fija el oxígeno del aire, lo que basta para prevenir cualquier fermentación." En 1827 decía Gervais "que siendo el fermento la causa de muchas enfermedades del vino, por el calentamiento se expulsan de él las secreciones y principios nocivos."

Hoy día el calentamiento del vino está, por decir así, en desuso, sin que nadie se explique el por qué se abandona una práctica tan útil y necesaria, después de haber sido aprobada por los enólogos más notables y haber pasado con felicidad por el duro crisol de la prueba.

Es de creer que el sistema haya encontrado en la práctica dificultades imprevistas, como son los gastos con que mediante él hacen que el precio de tan estimado caldo suba á más, y máxime de lo que el mercado exige cuando se opera con cantidades considerables. No por esto creemos merezca ser desterrada de entre las buenas prácticas vinícolas una que á no dudarlo es utilísima, tratándose de la exportación de los vinos de pasto á lejanos países, exportación que cada día toma mayor incremento y que á nuestro juicio ha de ser un porvenir seguro para nuestra viticultura. Es de necesidad que los cosecheros tomen en consideración este asunto de tan trascendentales consecuencias para sus intereses, y se fijen en el medio que á su juicio merezca, más aceptación, para lo cual exponemos los sistemas que hoy se siguen y que con mayor ventaja puedan llevarse á la práctica.

En primer lugar, no todos los vinos necesitan del calor para su conservación; entre los tintos lo exigen solamente los que llamamos de pasto, que ó bien por defectos en su elaboración, ó por otras circunstancias son dados á sufrir alteraciones; los fabricados con esmero y demás de este grupo, donde incluimos los blancos, no lo necesitan.

Una temperatura comprendida entre 48° y 60° centígrados es la que con mejores ventajas se emplea.

Conviene practicar esta operación lo más tarde en el mes de Marzo, después del primer trasego; pues si se efectúa antes de bien fermentado, estando turbio ó no bien hecho, no dá buenos resultados.

Asimismo aconsejamos que el recipiente donde haya de ser calentado no lo sea á fuego directo, pues muy fácilmente toma olor ó sabor empíreumático ó á quemado.

Hé aquí la manera de operar cuando se trate de hacerlo con pequeña cantidad de botellas. Se colocan éstas dentro de una caldera de agua fría, de modo que los cuellos salgan á la superficie colocando heno ú otra materia á fin de que no se tropiecen y caigan; en el fondo de esta caldera, ó sea baño María, se colocarán unas tablas ó heno de modo que forme con un almo hadillado, pues la práctica ha demostrado que sin esta precaución se rompen muchas botellas. Asimismo debe tenerse cuidado de que estén bien tapados y atados con bramante los corchos, dejando entre éste y el líquido un espacio de 2 ó 3 centímetros. De este modo se coloca la caldera al fuego, que lo puede ser sobre un hornillo ú otro medio, permaneciendo unas dos horas, procurando que la temperatura sea de

50°, 55° ó 58°; hecho esto se deja entibiar el agua y se retiran las botellas.

Como se ha visto, este medio no es aplicable más que en pequeñas cantidades; mas la industria nos proporciona hoy día aparatos que hacen sea la operación más breve y pueda emplearse en mayor escala; entre los más modernos empleados con este fin tenemos al de Rossignol, que fué el primero que se usó después de los estudios de Pasteur, y del que describiremos sus partes.

Consta de un hornillo que difiere poco de los que comúnmente usa la industria. Una caldera de cobre alargada por su parte superior, donde termina en un tubo estrecho abierto en su extremidad y lleno de agua hasta la mitad próximamente. Sobre ésta se halla fija una cuba sin fondo que se adapta perfectamente por medio de un anillo de caucho, todo ello fijo á una plancha de hierro batido. El vino se introduce en el espacio que media entre la caldera y el interior de la cuba, estando convenientemente estañada el interior de aquélla que está en contacto del líquido. En la parte superior de la cuba hay un termómetro y un frasco que recoge el líquido que por el aumento de volumen salga de ella. Un tubo hace que pase el vino ya calentado de la parte superior de la cuba á otra, donde se deposita.

Este aparato puede calentar 6 hectólitros de vino por hora, estando el combustible 0 10 pesetas por hectólitro.

El aparato Perrier, por ser muy complicado no le describiremos, por más que uno de los mejores construidos, lográndose calentar por medio de él hasta 8 hectólitros por hora. Igual cantidad con más economía logró Carpiní por medio del suyo, que no era más que una modificación del de Perrier.

Otro enotermio construyó Carpeni á fuego directo, que por su sencillez merece que le describamos. Consta de un hornillo de hierro revestido en su interior de ladrillo refractario, el cual puede ser móvil ó fijo. Una caldera de cobre cilíndrica, poco profunda y bien estañada, un cuerpo de cobre puro, fijo con tornillos de presión para cuando haya que estañar el interior ó lavar la caldera.

Sobre este cuerpo, un tubo que conduce el vino á la caldera, otro tubo con su llave para dar salida al vino calentado y un termómetro al lado de éste.

Tal es este sencillísimo aparato que puede calentar, según su tamaño, de 5 á 150 hectólitros de vino á 55° ó 60° en diez horas de trabajo. La cantidad de líquido que se calienta en un tiempo determinado y á una temperatura dada es proporcional á la superficie de calefacción que se expone.

Con una caldera de 50 litros de cuba y un consumo de 8 kilogramos de leña fuerte se calientan 400 litros de vino en una hora á 55° ó 60°.

Una infinidad de aparatos podríamos citar que porque no resulte pesado no lo hacemos, terminando únicamente por rogar á los viticultores que estas desaliñadas notas lean, no echen en olvido lo expuesto y prueben á practicarle en las condiciones que á su alcance estén, pues no dudamos que un feliz resultado ha de seguir á su ensayo.

CARLOS SHELLEY Y CORREA.

DECRETO DE SU SANTIDAD

LA ÓRDEN DEL SANTO SEPULCRO

LEÓN XIII

Papa memoria futura.

Nuestro venerable hermano Vicente, Patriarca latino de Jerusalem, Nos ha expuesto que su

antecesor había permitido, con la autoridad y el consentimiento del Papa Pío IX, de feliz memoria, conferir á las mujeres que se distinguen por su piedad, su liberalidad y su amor á la Iglesia, la dignidad y las insignias de la Orden de caballería del Santo Sepulcro, hasta entonces reservada sólo á los hombres. Habiendo producido esta innovación abundantes frutos de virtudes, el mismo venerable hermano Nos replica que ratifiquemos y confirmemos con Nuestra autoridad esta concesión para el sexo femenino.

Así, pues, queriendo acoger con benevolencia estas súplicas y dar una prueba de simpatía á todos aquellos por quienes se han escrito estas Cartas, Nos les absolvemos, con este objeto únicamente, de toda excomunión, interdicto ó sentencia eclesiástica, censuras y penas que hayan podido merecer por cualquier razón y de cualquier modo, y considerándolos absueltos por Nuestra autoridad apostólica en virtud de la presente, Nos concedemos á las mujeres merecedoras de ello la facultad de recibir la dignidad y las insignias de la Orden del Santo Sepulcro.

Ordenamos que las señoras que tengan este título honorífico se llamen damas del Santo Sepulcro, y que para la elección de estas damas en las tres clases de la Orden, se observen las leyes y los estatutos contenidos en las Cartas apostólicas en forma de Brevé del 24 de Enero de 1868. Nos queremos que las damas, de cualquiera clase que sean, sólo puedan llevar la condecoración en el lado izquierdo del pecho. Hé aquí lo que Nos queremos y decretamos, no obstante todas las constituciones apostólicas, y en cuanto es necesario Nuestra regia y la de la cancellería apostólica de *Jure quasito non tollendo*, lo mismo que los estatutos y costumbres de la misma Orden, cuando esto sea apoyado por juramento, confirmación apostólica ó cualquiera otra cosa que pueda darle algún valor.

Dado en Roma en San Pedro bajo el anillo del Pescador el 3 de Agosto de 1888, año onceavo de Nuestro Pontificado.

Cabos sueltos

De *El Dianense*:

"Nuestro apreciable colega EL ALICANTINO, resentido sin duda por el calificativo de timador que nuestro colaborador le aplicó en la polémica sostenida acerca del plagio, ó como el diario católico quiera de la novela del célebre novelista inglés Mayne-Rid ha puesto fin á la cuestión retirándonos el cambio, lo que significa que rehusa todo género de relaciones con nuestra humilde publicación, y para que vea EL ALICANTINO que no obramos impulsados por ningún odio, como él ha supuesto, la redacción de *El Dianense*, retira y dá como no empleada la palabra timo."

Cierto, le habíamos retirado el cambio á *El Dianense*, por que estamos resueltos á romper toda clase de relaciones con cualquier periódico que falte á las consideraciones y respetos debidos. Y esto porque ó hemos de contestar á insultos con insultos y ponernos al nivel de gentes de lavadero, ó hemos de guardar cortesía con quienes ninguna guardan con nosotros, y entonces nos exponemos á que alguien nos aplique aquello del fabulista:

... no hablar con sincero denuedo
Poca razón arguye, ó mucho miedo.
Para evitar, pues, ambos extremos,
hemos creído que lo mejor es cortar relaciones con el que nos falte.

nas instrucciones para que tirara mejor; apretó con mano temblorosa la del español, y, por último, estrechó á Fabian sobre su pecho con gran ternura. Pagado este tributo á la debilidad humana, los tres defensores del islote se volvieron á sus puestos con un estoicismo que un indio hubiera envidiado.

Pasaron algunos instantes, durante los cuales la respiración anhelante del herido y el golpe del agua contra el islote fueron los únicos ruidos que turbaron el silencio profundo de la naturaleza.

La superficie del río, la cima de los árboles que crecían en la orilla y las orillas mismas, nada se escapaba en el exámen de los cazadores en el momento en que la noche iba á venir con toda su comitiva de lazos.

—Hé aquí la hora de esos demonios de las tinieblas, dijo gravemente Bois-Rosé; la hora en que esos jaguares humanos rondan buscando su presa.

Nadie respondió á aquella frase del canadiés, que era mas bien una idea dicha en alta voz que un consejo.

Entre tanto las sombras se condensaban poco á poco. Las zarzas que crecían en la orilla empezaban á tomar la forma fantástica que dá á los objetos en el campo la luz incierta del crepúsculo.

El color verde de los árboles se cubría de tonos

negros; pero el hábito había dado á los dos cazadores (al canadiés y al español) la mirada de lince de los indios, y nada se les escapaba con la vigilancia que estaban desplegando.

—¡Pepe! dijo el cazador en voz baja como si de pronto se le presentara el peligro esperado: ¿No te parece que aquella retama de allí, (y señalaba con el dedo unas plantas de boj) ha cambiado de forma y ha crecido?

—Si que ha crecido, respondió Pepe.

—Veamos, Fabian, continuó el canadiés; tú que tienes la vista penetrante que yo tenía á tu edad, ¿no te parece que la punta izquierda á aquella retama levanta ya hojas diferentes de las que alimenta la savia de sus raíces?

El joven separó ligeramente las ramas, y consideró con mirada atenta el punto indicado por Bois-Rosé.

—Lo juraría, dijo Fabian; pero... callóse para mirar á otra parte.

—Y bien, ¿distingues, si ó no, alguna cosa?

—Apercibo allá abajo, repuso Fabian, entre aquel sauce y aquel roble, á diez pasos de esas retamas un bulto que seguramente no había allí hace una hora.

—¡Ah! dijo el canadiés: hé aquí lo que es vivir lejos de las ciudades, los menores accidentes de paisaje se graban en la memoria y se convierten en

bar á derecha ó izquierda del blanco que les presento.

El canadiés se arrodilló de nuevo detrás de su chaqueta, dispuesto á hacer fuego sobre el sauco. No se había engañado en sus conjeturas; apenas había pasado un minuto, cuando una bala india rompió las hojas próximas á la chaqueta y á la gorrilla, pero sin herir al canadiés ni á ninguno de sus compañeros.

—¡Ah! exclamó el canadiés; hay blancos que pueden herir á los indios con sus propias armas. Echa un pedazo de madera más, Fabian, porque vamos á tener un enemigo menos.

El cazador tiró á una de las ramas del sauco en que se veía una tinta roja, semejante para otros ojos que para los suyos á la de las hojas secas de otoño, y aun duraba la explosión, cuando un indio rodó de rama en rama como esas frutas ya maduras que se desgranaban de los árboles.

A consecuencia de aquel tiro certero, los rugidos salvajes resonaron con tanto furor, que era preciso tener músculos de acero para no estremarse de espanto. El mismo herido á quien las detonaciones sucesivas no habían despertado, sacudió por un momento su letargo, murmurando con voz temblorosa:

—¡Virgen de los Dolores! ¿No se diría que se

SECCIÓN DE ANUNCIOS.

IBARRA Y COMPAÑÍA.--SEVILLA

Línea regular de grandes vapores entre Bilbao, Sevilla, Marsella y puertos intermedios
VAPORES DE LA COMPAÑÍA.

Cabo Machichaco, de 2.500 toneladas.—Cabo Quejo, de 2.300.—Cabo Peñas, de 2.300.—Cabo Ortega, de 2.300.—Cabo San Antonio, de 2.300.—Cabo Trafalgar, de 2.300.—Cabo Palos, de 2.300.—Cabo Crens, de 2.300.—Cabo Gata, de 2.000.—Itálica, de 1.400.—La Cartuja, de 1.150.—Vizcaya, de 1.100.—Triana, de 1.000.—Ibaizabal, de 1.000.—Luchana, de 550.—Cabo menor, de 350.—y Cabo Santa María de 250.

Salidas de Alicante, todos los sábados para Almería, Málaga, Cádiz, Huelva, Vigo, Marin, Carril, Coruña, Ferró, Santander, Bilbao y Burdeos; y todos los lunes para Valencia, Tarragona, Barcelona, Cete y Marsella.

Se admite carga con trasbordo para los principales puertos de Italia.
 Consignatario, Enrique Ravello, Calatrava 12.

DR. HERNANDEZ MEDICO Y CIRUJANO. ASPE.

FARMACIA DEL DOCTOR SOLER.— ALICANTE.
 Plaza de San Cristóbal, 12



DIRIGIDO POR

D. Luis Calpena Avila, pbro.

D. Manuel Sirera Pomares, Licenciado en Ciencias.

Creado este Establecimiento el año anterior, bajo muy modestas aspiraciones, cuenta hoy ya con edificio propio, levantado de planta, en el nuevo barrio de Medina-Sidonia, plaza de Fernandina.

Se admiten alumnos internos, medio pensionistas, permanentes y externos.

RAMOS DE ENSEÑANZA

Instrucción primaria en sus tres grados, superior, elemental ínfima.

Segunda enseñanza hasta obtener el Grado de Bachiller.

Estudios de aplicación al Comercio y preparatorios para Carreras especiales del Estado, civiles y militares.

Para más pormenores dirigirse al Director D. Luis Calpena y Avila, Presbítero, quien facilitará los prospectos reglamentos y demás datos que se soliciten.

GRAN FABRICA DE PERSIANAS-CORTINAS MANUEL CALATAYUD.--ASPE



Inventor y propietario
 de esta MARCA —
Enrique Lamolla
 de Lérida

Premiado con Medalla de Oro en la Exposición Universal de Barcelona

El arrojo inaudito de la famosa heroína de Zaragoza enardeció el espíritu de los defensores de la Independencia Española, y merced a aquella insigne hija del pueblo, hay patria. Su recuerdo ha inspirado la invención del más excelente **Ponche** y de la más rica y deliciosa bebida que hasta hoy ha producido la destilería moderna. Una copita de este **Ponche** regenera, fortalece el organismo, recrea el paladar y despeja la inteligencia.

Descripción del envase.—Los tarros que contiene este delicioso **Ponche**, son de cristal azul oscuro. Pendiente del cuello tienen un precinto, cuyo hilo se halla sujeto con una etiqueta con la firma y rúbrica del fabricante. La etiqueta principal es un precioso cromó que representa el acto heroico de la inmortal Agustina de Aragón. Tiene además dos etiquetas de papel blanco impresas en dos tintas, negro y rojo; la primera indica la manera de usar el **PUM!** y la segunda contiene dos certificados de los notables químicos Sres. D. Ramón Codina Langlois, de Barcelona y D. Hilarión Jimeno y Fernández, de Zaragoza, expresando el concepto que les merece el análisis del **PUM!**

FIJARSE EN EL SIGUIENTE É IMPORTANTÍSIMO DETALLE.—

Las dos etiquetas últimamente mencionadas son de papel blanco sin barnizar, con objeto de que al desocuparse el tarro, queden suficientemente deslucidas y no puedan aprovecharse por ningún falsificador para ser rellenadas nuevamente con otro producto, que el público conocerá fácilmente, y que debe rechazar con energía.

La marca queda registrada y su autor perseguirá a los falsarios é imitadores

Pídase en los Cafés, Confeiterías y Ultramarinos

ANTIGUA LIBRERÍA Y PAPELERÍA

DE

IBARRA

PEDRO P. MARTINEZ,

Calle Mayor, núms. 30 y 32, Alicante.

Libros de primera y segunda enseñanza, libros en blanco y rayados, menaje de escuelas, devocionarios, libros religiosos y objetos de escritorio.

ORGANOS PARA TEMPLOS

Se construyen desde dos mil pesetas garantizados por diez años después de someterlos a la aprobación de profesores entendidos.

Reparaciones en órganos, pianos y toda clase de instrumentos; condiciones especiales en los pagos.

Esta casa tiene constantemente un completo surtido en pianos, armoniums y accesorios de las mejores fabricas de Europa. Realiza las compras al contado, por lo que puede ofrecer al público modelos de superior calidad artísticamente considerados, con grandes ventajas en las ventas al contado y a plazos.

FERNANDEZ Y MARCO

MAYOR, 53.

TELÉFONO 181

AVISO AL PUBLICO.

LA ALICANTINA

SUBIDA A SAN ROQUE, NÚMERO 5.

Gran fabrica de jabones superiores de todas clases. Duros, en barras, de colores, blanco, amarillo y de tinta azul. Se venden a precios baratísimos. Por 45 céntimos un kilo, y por 25 medio.

También se fabrican perfumados de lechuga y de varios colores, para suavizar las manos y el cutis, vendiéndose a precios sumamente baratos: por 80 céntimos un kilo y por 40 medio.

El que quiera tener la ropa blanca con poco dinero puede pasar y comprar.

No puede ser más barato, 45 céntimos un kilo y 25 medio

No confundirse.

SUBIDA A SAN ROQUE, NUM. 5.

Pianos sin competencia.

De Gomez de Valencia, á 3.000 reales.—De Bernareggi de Barcelona, á 3.000 reales.—De Boisselot de Marsella número 1, á 3.500 rs.—De id. id. traspositores, 4.000 r.—De Pleyel de Paris (cola), á 8.000 rs.—Garantizados por 4 años.

Gran repertorio de música a precios sin competencia.

Pianos de alquiler desde 10 pesetas, y con derecho a la propiedad desde 20 pesetas mensuales.

El dueño de esta casa, con 20 años de práctica en la fabricación de pianos, se ofrece al público para cuantas composiciones se le confíen.

Organos se construyen y componen al contado y a plazos.

Afinaciones en pianos, 4 pesetas.

JOSE MAESTRO, plaza de Alfonso XII, núm. 14 (frente al Ayuntamiento.)

Morrhuel de Chapoteaut

25 veces más activo que el aceite de hígado de bacalao

El **MORRHUOL** representa todos los principios constitutivos del aceite de hígado de bacalao natural, salvo la materia grasa. Todo el mundo conoce los inconvenientes del aceite de hígado de bacalao que, desagradable al paladar y al olfato, es arrojado muy á menudo por el estómago y provoca accidentes diarréicos. El **MORRHUOL** suprime esos inconvenientes, y hoy día, en los hospitales, enfermerías y casas de socorro, en la clientela civil y militar, los médicos se congratulan de hallar en el **MORRHUOL** un medicamento que despierta el apetito, devuelve á los tísicos los colores perdidos corta la tos, los sudores nocturnos y da al paciente la sensación de un aumento de fuerzas y bienestar. El **MORRHUOL**, tomado sin dificultad hasta por las criaturas, modifica rápidamente la constitución de los niños enclenques, propensos á resfriarse á menudo.

El **MORRHUOL**, que no tiene relación alguna con los extractos de hígado de bacalao, se expende encerrado en cápsulas redondas que contienen 5 gramos de aceite moreno, reconocido por los médicos como el más rico en principios activos.

PARIS, 8, Rue Vivienne, y todas las Farmacias.

PIANOS

ARMONIUMS, INSTRUMENTAL
 Piano, manubrios y Música de todas clases

ANTONIO FALCÓ
 11, CONSTITUCION, 11

VINO A LOQUE

Bodega de Claveria, Alicante.—Premiado en la Exposición de Barcelona.—Se ha embotellado y puesto a la venta la cosecha de 1886.

Precio de la botella de 3/4 litro: Pesetas 0'60 (sin casco) y Pesetas 0'85 (con casco).

Depósito: San Fernando, 19, almacén. Venta al detall: Tienda de D. José Oliver, San Fernando, 11 y Bazar Artístico de D. José Reus, cuatro esquinas de la calle Mayor

LAS INFALIBLES

NO MAS CUARTANAS, TERCIANAS NI DIARIAS

Curacion radical de toda clase de fiebres de caracter intermitente sin temo: a que se reproducen.

Su uso, devuelve el apetito; reconstituye las perdidas fuerzas y hace recobrar la salud como por encanto.

PRECIO, 24 rs. las dos cajas con sus correspondientes instrucciones para el uso, seguidas de varias cartas de personas que las han usado que acreditan sus maravillosos é infalibles resultados.

RODRIGU Z HERNANDEZ, farmacéutico, calle M...

Kananga del Japon

RIGAUD y Cia, Parfums
 Proveedores de la Real Casa de España
 3, rue Vivienne, PARIS

El Agua de Kananga es la loción más refrescante, la que más vigoriza la piel y blanquea el cutis, perfumando delicadamente.

Extracto de Kananga
 Suavísimo y aristocrático perfume para el pañuelo.

Acete de Kananga
 Tesoro de la cabellera, que abriga, hace crecer y cuya caída previene.

Jabon de Kananga
 El más grato y untuoso, conserva al cutis su nacarada transparencia.

Loción vegetal de Kananga
 Limpia la cabeza, abriga el cabello y evita su caída, tificándolo.

Depósito en las principales Perfumerías.

Depósito: En casa de GUILLÉN LOPEZ.

LA CALVICIE HA MUERTO



MARCA DEPOSITADA

Los verdaderos resultados obtenidos con el uso de la pomada prodigiosa para hacer nacer el cabello y la barba han sido la causa de que los Sres. Vega hermanos hayan establecido una sucursal para Valencia y su reino en Valencia, San Vicente 194 entresuelo derecha.

En virtud de los casos prácticos habidos en Valencia y experimentados por el Sr. M. Martinez dicho señor responde de la verdad de esta pomada con todas las garantías que el público exija.

Horas de despacho de nueve de la mañana á seis de la tarde.

Habitación número 23, piso tercero.
 Fonda de la Marina.

Quinina de Pelletier

ó de las 3 Marcas

Adoptada por todos los médicos en razón de su pureza y eficacia contra las Jaquecas las Neuralgias, los Accesos febriles, las Fiebres intermitentes y palúdicas, la Gota, el Reumatismo, los Sudores nocturnos. Cada cápsula, del grosor de un guisante, lleva el nombre de **PELLETIER**, obra más pronto que las píldoras y grageas, y se traga más fácilmente que las obleas medicamentosas. Se vende en frascos de 10, 20, 30, 100, 200, 500 y 1000 cápsulas. Es el más poderoso de los tónicos conocidos: una sola cápsula representa una gran copa de vino de quina.

Depósito en PARIS, 8, rue Vivienne y en las principales Farmacias y Droguerias.