

EL POPULAR

SEMANARIO INDEPENDIENTE. VERDADERO DEFENSOR DE LOS INTERESES DE CABRA Y SU DISTRITO.

Año II

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN
En Cabra un mes, 0 50 ptas.—Fuera,
trimestre, 2 00.—Semestre, 3 50.—Año,
6 00.—Número suelto, 15 céntimos.
No se devuelven los originales.

SE PUBLICA LOS MIÉRCOLES

Cabra 26 de Noviembre de 1919

REDACCIÓN

Enrique de las Morenas, 8, a donde se
dirigirá la correspondencia.
Todos los autores responden de sus
escritos.

Núm. 64

Las subsistencias

Este es el tema obligado sobre que giran todas las discusiones y a que se refieren todos los lamentos. De la solución del gravísimo problema que constituye para todos los hogares, ricos y modestos, el alto precio que alcanzan hoy cuantos artículos son necesarios para la vida, depende en gran parte, si nó en todo, la feliz solución de los conflictos sociales que se producen a diario.

El Gobierno y las Autoridades de todos los órdenes, han de preocuparse, por consiguiente, de buscar el medio de que cese, de una vez para siempre, el alza incesante de aquéllos precios, debida en muchos casos a la desenfundada codicia que despertó en todos el hábito de hablar de cifras que, antes de que se produjera la gran guerra, eran fabulosas.

La improvisación de enormes capitales, ha traído, como consecuencia obligada, el inmoderado afán de acrecentarlos, en unos y en otros, la implantación de medios para obtenerlos. Nadie se conforma con lo suyo. El propietario eleva las rentas de sus propiedades, el labrador y el fabricante elevan sus productos, el Comercio eleva sin cesar los precios de los artículos que expende, y todos, en fin, encarecen enormemente la vida, haciéndola imposible.

La llamada clase media, cogida entre productores, fabricantes y comerciantes, obligada a más cuantiosos gastos que los obreros y sin las ventajas legítimas que éstos consiguieron y consiguen, parece de inanición y no logra, sin gran déficit en su estrecho presupuesto, cubrir sus cuerpos.

Las vestiduras, el calzado,

todo, sube y sube sin cesar y es casi milagroso hoy el poder atender, medianamente siquiera a las necesidades más indispensables.

Asusta pensar los equilibrios, los sinsabores, las amarguras que han de hacerse y han de producirse en los modestos hogares de los empleados municipales de Cabra, por ejemplo, cuyos escasos haberes continúan siendo próximamente iguales a los que se les asignaban en los presupuestos anteriores a la guerra.

Por todas estas consideraciones, es más indispensable, en este orden, la acción tutelar que deben ejercer las Autoridades.

Es imprescindible que en todos los pueblos se sienta esa acción protectora de los vecinos librando a éstos, en la medida de lo posible, de las garras de industriales sin conciencia, que exprimen la bolsa y que, con harta frecuencia, merman escandalosamente la mercancía que se hicieron pagar a precios fabulosos.

Y es de todo punto necesario que se corrijan, con mano dura, sin contemplaciones de ninguna clase, cuantos excesos en precios y cuantas faltas en cantidad y calidad sean denunciadas por los perjudicados o logre averiguar, por sí, la Autoridad.

Viene todo a cuento de que en Cabra, por desgracia, se echa de menos esa acción tutelar de la Autoridad. No se conoce, por lo visto, por los llamados a ejercerla, la obligación en que se encuentran de limitar los excesos de unos y de amparar los derechos de los demás.

Y como hemos de ocuparnos insistente y preferentemente de este problema de las subsistencias, hacemos punto por hoy, dejando establecidas, a título de proemio, las anteriores consideraciones.

Poetas españoles.

SONETOS

MIS VERSOS

Mis versos son como fragantes flores en el cáliz de un sueño deshojadas, blancas flores sin sol, por mí regadas con llanto de amarguísimos dolores.

Estrellas que lucieron sus fulgores en dulces horas, por mi mal, pasadas, son estas ilusiones que, rimadas doy al viento, nostálgicas de amores.

El inquieto vibrar de mi poesía expresa la maldad y la nobleza y el amor y el desdén y la ironía.

Porque lo mismo encarna en la belleza un corazón que salta de alegría que un alma que se muere de tristeza.

CORAZÓN-FLOR

¿Qué resta de tu paso, peregrino?
De tu loca quimera: ¿Qué perdura?
¡Tan solo de tu planta la figura
señalada en el polvo del camino!

Tener abiertas llagas, es tu sino.
Tejer dorados sueños de ventura
cuyos hilos destroza la amargura
de un imposible amor, es tu destino.

En una bella tarde esplendorosa
anhelará las galas purpurinas
de una fragante y encendida rosa.

Y, al besarla tu labio torturado,
se volverá la rosa toda espinas
y será un corazón ensangrentado.

Manuel F. Lasso de la Vega.

Pida V. en todos los establecimientos el exquisito vino

FINO "PAQUITO"

DEL COSECHERO

Don Elias Sánchez Villén.

MADRID

UNA MADRILEÑA

Difícilmente, sin estudiar el hondo temperamento de una hija de Madrid, se puede conocer la rara psicología, de estas deliciosas locas, coquetas por sistema, pero siempre exquisitamente adorables...

Una madrileña, es algo fuera de sí misma; algo espiritualmente de todos: una prolongación del «yo» femenino, creado para la locura sistemática...

Una madrileña, es un espíritu especial, aristocrático y urbano a un

tiempo mismo. Pero una madrileña trabaja diariamente; trabaja, no sólo por necesidad, sino por instinto: el trabajo va unido a sus nervios de una manera innata y definitiva. Si a una madrileña se le quitase el vestido de raso o de vuelo, se le quitase el encanto de sus impecables zapatos de tafete, moriría sin remedio: si se le quitase el trabajo, también se moriría...

Su alegría, es el canto de los talleres; el aturdimiento de la salida del trabajo; los muchachos que las siguen y a quienes *dan mochuelo*; la risa solidaria, unánime, con que alegran Madrid todas las noches...

La madrileña es bonita, pero no de una belleza distinguida, ni siquiera elegante: es una belleza exquisitamente vulgar, adorablemente sencilla, en la que florece la angélica gracia de sus ojos, la picardía de su boca y la eurtimia de su cuerpo, de una gentileza genuina, bravamente española...

Una madrileña, no tiene la hermosura concéntrica de una valenciana; el donaire picante de una andaluza; la dulzura de una gallega: pero es donosa, es dulce, es bella, a su modo... Todo lo que más cosmopolita y extraño parezca; lo que más acerque a París... Y es que en estas bellezas hay una enorme borrachera de la *midinette* parisina, con su tanto de spirit y hasta su poquito de *humour*...

Y la madrileña, es ídolo de sí misma; se adora, y sabe el encanto de unas ojeras profundas, el misterio de una panela metida hasta los ojos y el veneno dorado de un rizo en la nuca.

Y ella es «pedicura» de sus pies lindísimos; «manicura» de sus dedos de mármol, y se lava con leche para hecer la carne de nacar...

Por eso, como su belleza, la madrileña es cerebral. Envidia a la andaluza pero se cree superior a ella. Está por encima de las españolas, sin llegar —su sueño— a las francesas.

Un término medio altísimo, entre lo espiritual y lo plebeyo...

En literatura, una cosa superior a la seguidilla pero que no llega al soneto...

En música, algo más que un pasodoble y menos que una pavana...

En floricultura, algo entre un heliotropo y un dompedro...

En repostería, una cosa entre el

marrón-glacé y los roscos de huevo...
 ¡Una madrileña! ¿Sabe nadie el misterio de estos cuerpos y de estos ojos? Una madrileña es España, España asomada a Madrid...

Pedro Iglesias Caballero.

Madrid, Noviembre, 1914

El Centro Filarmónico Egabrense

En los días 22 y 23 del corriente mes, ha celebrado esta culta y simpática sociedad las fiestas que dedica anualmente a su Patrona Santa Cecilia.

Han revestido este año mayor brillantez, si cabe, que en los anteriores, viéndose en todo el entusiasmo del digno Presidente de la Sociedad D. Felipe Solís Villechén, secundado eficazmente por los socios que constituyen el Cuadro Artístico y por su Director D. Francisco Moral León, todos los cuales demostraron, una vez más, la gran altura a que se encuentra el Centro y la intensa labor cultural que viene desarrollando.

Comenzaron las fiestas por una velada musical, en la cual tomó parte la bella señorita Flores, en unión del mencionado Cuadro Artístico, y en esa velada, que se celebró en los amplios salones de la Casa Social, en la noche del 22, todos los que en ella tomaron parte revelaron sus grandes conocimientos musicales y la buena organización y afinidad de los coros, siendo aplaudidos con entusiasmo por la enorme concurrencia que llenaba la casa.

La señorita Flores, que cada vez luce más las hermosuras de su voz, fué, con justicia, extraordinariamente aplaudida.

Allí tuvimos ocasión de saludar al M. I. Sr. D. Pedro Guillamet y Coma, Canónigo de la S. I. C. de Tarragona, que, como en estos últimos años, vino expresamente desde Córdoba, donde reside, para dirigir la música en la función religiosa celebrada el día 23.

En esa función se cantó la gran Misa Pontifical del Abate Perosi, resultando un admirable conjunto, que emocionaba a los innumerables fieles que llenaban las amplias naves de la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción y Angeles.

La mágica batuta del P. Guillamet, su hermosa voz admirada en el solo que cantó, dieron realce extraordinario a los valiosos elementos del Cuadro Artístico del Centro Filarmónico.

Celebró el sacrificio de la misa, el antiguo Arcipreste de esta Ciudad, D. Antonio Pérez Mora y la oración sagrada estuvo a cargo del actual Arcipreste D. Andrés Caravaca Millán, que pronunció un magnífico discurso, elogiadísimo por cuantos le oyeron.

Con esto terminaron las fiestas del Centro Filarmónico, después de ser obsequiados espléndidamente, en la casa Social, todos los invitados.

En la tarde del 23, el Presidente de la Sociedad D. Felipe Solís dió, en el Hotel Oriente, una comida íntima en honor del Sr. Guillamet, asistiendo a ella, previamente invitados por el Sr. Solís, además de éste y del homenajeado, el Arcipreste D. Andrés Caravaca, el Párroco de Santo Domingo D. Antonio Povedano, el Coadjutor de la Asunción y Angeles D. Antonio Jiménez, el Director del Instituto D. Manuel González, el Director Artístico del Centro Filarmónico D. Francisco Moral, los individuos de la Junta Directiva D. Antonio Salas, D. Francisco Rascón, D. Rafael Lama Espinar y don José A. Márquez, y en representación de la Prensa, el Director de nuestro querido colega «La Opinión» D. Manuel Mora.

La comida estuvo espléndidamente servida, con arreglo al siguiente menú:

Entremeses—Sopa a la Reina—Pescada salsa mayonesa—Ternera mechada a la jardinera—Coles rellenas—Capón asado al jugo—Ensalada—Biscocho Borracho—Postres variados—Vino «Moriles» de Ruiz y Solís—Café.

Agradecemos al Sr. Solís sus reiteradas invitaciones para estos actos y felicitamos al Centro Filarmónico Egabrense por la brillantez de las fiestas celebradas.

P.

De interés a los olivicultores

Tomamos del Boletín Oficial de esta provincia y ofrecemos a nuestros suscriptores el extracto de la Conferencia dada en la aldea de Jauja el día 10 del corriente mes, por el Ingeniero Director de la Estación Olivarera de Lucena, D. Antonio Torres, en cumplimiento de la R. O. de 8 de Agosto último.

Dice así el notable documento:

La aceituna.—Su composición y recolección.—Conservación o entrojado.

La aceituna es un fruto de forma ovoide, cilíndrica o globular, cuyo tamaño varía entre el de una avellana y el de un huevo de paloma; su color va del verde al rosa, al violeta y finalmente al negro, según su estado de madurez. En estado verde la pulpa del fruto es dura y amarga, pero en la madurez toma un sabor dulce y agradable.

En la pulpa del fruto se encuentra un hueso muy duro que contiene la semilla. Esta es muy rica en aceite y posee un sabor amargo característico. La relación de la pulpa al hueso varía considerablemente con las variedades del árbol, pudiendo considerarse como límites 46 y 54 por 100 de pulpa y hueso respectivamente, y 87.75 por 100 de pulpa, y solamente 12.25 por 100 de hueso, dentro de los cuales están todas las variedades cultivadas en Andalucía.

La relación que existe entre el hueso y la almendra de las aceitunas también es muy variable, pues mientras hay aceitunas que dan 3.16 por ciento de almendra y 18.30 de cuezco, existen otras que dan solamente 0.34 de almendra y 20.27 de cuezco.

Estas grandes diferencias que existen en la relación de los diversos elementos del fruto traen consigo grandes diferencias de composición, de aquí que la cantidad de agua y de aceite que contienen, se separe a veces de los valores medios.

Composición media de las aceitunas

Agua, pulpa, 24.22 por 100; cuezco, 4.20 por 100; almendra 6.20 por 100.

Materia de grasa, pulpa, 56.40 por 100; cuezco, 5.75 por 100; almendra, 12.26 por 100.

Materia nitrogenada, pulpa, 6.30 por 100; cuezco, 15.60 por 100; almendra, 13.80 por 100.

Celulosa o hidratos de carbono, pulpa 9.90 por 100; cuezco, 70.29 por 100; almendra, 65.58 por 100.

Cenizas, pulpa, 2.63 por 100; cuezco, 4.16 por 100; almendra, 2.16 por 100.

La ceniza de la aceituna tiene la composición siguiente, según Wolff.

Potasa, 80.90 por 100; cuezco, 58.30 por 100; almendra, 30.25 por 100.

Sosa, pulpa, 7.53 por 100, cuezco, 6.60 por 100; almendra, 1.96 por 100.

Magnesia, pulpa, 0.18 por 100 cuezco 0.36 por 100; almendra, 1.15 por 100.

Cal, pulpa, 7.46 por 100; cuezco, 7.45 por 100; almendra, 30.39 por 100.

Hierro, pulpa, 0.72 por 100; cuezco, 0.31 por 100; almendra, 0.11 por 100.

Cloro, pulpa, 0.18 por 100; cuezco, 4.72 por 100; almendra, 0.11 por 100.

Acido sulfúrico, pulpa, 1.05 por 100; cuezco, 3.27 por 100; almendra, 2.43 por 100.

Cilise, pulpa, 0.65 por 100; cuezco, 1.25 por 100; almendra, 5.56 por 100.

Acido fosfórico, pulpa, 1.33 por 100; cuezco, 16.74 por 100; almendra, 28.24.

En general, la época de la recolección varía según las regiones de Octubre a Febrero o Marzo, dependiendo como es natural de la madurez del fruto, y ésta a su vez de la temperatura que no es igual todos los años.

Las aceitunas deben recolectarse cuando tienen un cierto grado de madurez, que recogida demasiado pronto dan un aceite amargo, y retrasando su recolección se obtiene un aceite de mala calidad. Es por tanto, de gran importancia, elegir la época más conveniente para efectuar la recolección de la aceituna, así como los medios para llevarla a la práctica.

Existen muchas opiniones respecto a la época en que debe llevarse a cabo esta operación. Según unos se debe hacer lo más tarde posible, porque así la aceituna, demasiado madura, cae al suelo con facilidad. Esta práctica se sigue en Italia, por que las aceitunas en su último grado de madurez rinden más aceite proporcionalmente a su peso.

Otros al contrario, creen que este método es absolutamente vicioso, porque la aceituna en este método disminuye de peso, perdiendo una parte de su agua, y si intrínsecamente parece producir más aceite proporcionalmente a su peso, es necesario emplear para producir el mismo peso de aceite mayor número de aceitunas, que si estuviesen menos avanzadas en su madurez; se pierde por tanto de un lado lo que parece ganarse por otro.

Otro inconveniente que debe tenerse en cuenta respecto a la recolección tardía es que el fruto dejado demasiado sobre el árbol le fatiga, impidiendo la formación y desarrollo del nuevo brote que ha de llevar fruto al año siguiente. Además tenerse en cuenta que mientras más tiempo esté la aceituna pendiente del árbol más pérdidas habrá por los pájaros y agentes atmosféricos. Las heladas reducen mucho la producción de aceite y éste resulta de mala calidad, pudiendo admitirse por tanto que la recolección tardía es perjudicial a la calidad y al mismo tiempo a la cantidad del producto.

La aceituna recolectada en buena madurez da el máximo de aceite que puede obtenerse y de excelente calidad. La aceituna llega a la madurez cuando toma un color violáceo intenso y la pulpa se despega fácilmente del hueso. Si a la cantidad se prefiere una calidad de aceite muy fina y delicada no debe esperarse a que el fruto llegue a su madurez completa.

En la Estación Olivarera de Lucena hemos hecho análisis de aceitunas hojiblancas, recolectadas con intervalos de quince días, y desde el mes de Agosto hasta el de Marzo, obteniendo como resultado que la mejor época para la recolección de la aceituna en esa región con mira a la mayor cantidad de aceite, es la primera quincena de Enero, o mejor dicho, durante todo ese mes, pues de aquí en adelante hemos visto que la aceituna pierde parte de la grasa que contiene a medida que se deja pasar mas tiempo sin recolectarla.

La recolección tal como se efectúa generalmente en muchos puntos de Andalucía, o sea por el método de vareo, es sumamente perjudicial al olivo y al bolsillo del agricultor; el olivo no produce más que sobre los ramos de dos años, y golpeándole con las varas para hacer caer el fruto, se destruyen estos ramos tiernos, produciéndose al mismo tiempo heridas que pueden ser origen de enfermedades, pues algunas de ellas como el bacillus oliae, llamada vulgarmente tuberculosis o tumores del

olivo, necesita para desarrollarse que la planta tenga alguna herida, bien causada por heladas o mordedura de olivares o bien como acabamos de decir, por el apaleo a que se le somete al hacer la recolección.

El mejor medio es efectuar la recolección a mano o por medio de ligeras sacudidas dadas a las ramas.

Es preciso no olvidar que debe efectuarse la recolección en tiempo seco y día de sol. Pero si precisa hacerla en tiempo húmedo, sería conveniente secar las aceitunas en el campo antes de enviarlas al molino.

Las aceitunas recolectadas vareando el árbol se conservan difícilmente y dan un aceite más rico en ácidos grasos libres que las recolectadas a mano. Esta diferencia de calidad en los aceites es todavía más acentuada cuando las aceitunas son conservadas durante algún tiempo antes de ser elaboradas, así como lo demuestran las experiencias hechas por Pollatshek, sobre aceitunas de España.

Aceite de olivas cogidas a mano, elaboradas inmediatamente, 0'80; elaboradas veinticuatro horas después, 0'85 ácidos grasos.

Aceites de olivas recolectadas por vareo, elaboradas inmediatamente, 1'40; elaboradas veinticuatro horas después, 5'40, ácidos libres.

A propósito de estrojado parecemos oportuno recordar aquí, a modo de introducción o preámbulo, cuanto ya hemos dicho al ocuparnos de la recolección de la aceituna, o sea, que transportadas a las almazaras de ordinario en sacos, después de extraída de los envases, quedaba depositada en estas, en trojes establecidos, al aire libre, constituyendo montones de espesor y altura variable, aunque siempre la mayor que podían los operarios encargados de este menester, con el auxilio de las palas que al efecto se utilizan, en espera del turno u ocasión para ser elaboradas.

La primera consecuencia que se desprende de una situación tan anormal que se sostiene a veces hasta cuatro y seis meses, es que cuando llega el momento de elaborar la aceituna, no se dispone ya de un fruto con los requisitos adecuados para que el producto responda a aquellas elementales exigencias que como obligadas resultante, deben conseguirse de toda explotación industrial y más intensamente aún en orden a la agrícola de que venimos tratando, y así, por el contrario, de una substancia manifiestamente alterada por la fermentación. El aceite que se ob-

(Continuará.)

En el Ayuntamiento

Presidida por el Alcalde D. José Pérez Arroyo y con asistencia de los concejales D. Antonio Ordóñez Fernández, D. Antonio Roldán Córdoba, D. Federico Viñas Esquinas y D. Blas Herrero, celebró sesión, el pasado día 22 nuestro Ayuntamiento adoptando los siguientes

ACUERDOS

- 1.º Aprobar el acta de la sesión anterior
- 2.º Aprobar un informe de la comisión de Aguas en instancia suscrita por D. Francisco Morillo Gómez.
- 3.º Pasar a informe de la misma Comisión otras instancias de don Luis de la Iglesia Varo y D. José Maiz.
- 4.º Conceder un socorro ordinario.
- 5.º Dar de baja en la matrícula para la exacción del arbitrio establecido sobre la venta de bebidas espirituosas, espumosas y alcohólicas a D. José Ruiz Fernández, de acuerdo con lo informado por la Comisión correspondiente.
- 6.º Autorizar a D. Guillermo Pablos Sánchez para la ejecución de obras en la vía pública, de acuerdo también con el informe de la Comisión respectiva.

7.º Pasar a informe de la Comisión correspondiente una solicitud de D.ª Soledad Manchado.

8.º Y acceder a lo solicitado por D. José Urbano Serrano, respecto de la recogida de alpechines, mediante el ingreso de cincuenta pesetas en Arcas Municipales.

R.

NOTICIAS

Viajeros

Llegaron: De Madrid, nuestros distinguidos amigos D. Rafael Blanco Serrano y D. Alfonso Camacho Lozano.

De igual punto, el Jefe local del Partido Conservador D. Luis Pallarés Delsors.

De Córdoba, la distinguida señora D.ª Casilda Valenzuela, con sus hijos D. Rafael y Mariquita.

De Málaga, nuestro distinguido amigo D. Rafael Cabello Plá, con su bella hermana Matilde.

Marcharon: A Sevilla, la bondadosa señora D.ª María de la Cruz Cruz y Valera, acompañada de su simpática hija Presentación.

Fallecimiento

El Pasado día 20 falleció en esta ciudad, tras larga y penosa enfermedad el acreditado sombrerero y buen amigo nuestro D. José Velasco Soto.

Reciban su viuda, hijos y demás familia nuestro pésame sentido.

Boda

En la noche del 20 contrajeron matrimonio, en la Parroquia de Ntra. Sra. de la Asunción y Angeles, la bella señorita María Serrano López y el joven comerciante D. Rafael Marín Castillo.

Reciban nuestra felicitación.

Defunción

Cuando nos disponemos a cerrar este número, llega a nosotros la tris-

te noticia del repentino fallecimiento de la virtuosa y bella señorita Pepita Camilleri Povedano, ocurrido en la noche del pasado lunes.

Sin tiempo para dedicar algunas líneas a encomiar la memoria de la angelical jovencita, que desaparece de este mundo en la edad feliz de las ilusiones, nos limitamos a expresar a su señora madre y a toda su distinguida familia, muy especialmente a su tío el respetable Párroco de Santo Domingo, D. Antonio Povedano Roldán, la expresión de nuestro sincero pésame, al par que hacemos votos por el descanso eterno de la finada.

Invitación

La hemos recibido para asistir el próximo sábado a la inauguración de la Sucursal que la Sociedad «Banco Matritense» ha establecido en la vecina ciudad de Lucena.

La aceptamos muy agradecidos.

Se vende

La casa señalada con el número 9 de la calle Almaraz, esquina a la del Instituto.

Darán razón en la misma casa.

Esposales

El domingo último firmaron su contrato matrimonial ante el ilustrado Capellán de las Agustinas don Francisco Javier Luna, la bella y simpática Srta. Pepa Chacón Leña y D. Manuel Muñoz Marzo, actuando de testigos, por la novia, D. Juan Leña Cuevas y D. Luis Lopera Chacón y por el novio D. Joaquín Mora Jurado y D. Antonio Almendral.

Nuestra enhorabuena a los futuros esposos.

Contribución

Hata el día 30 del corriente se cobra, en período voluntario, la contribución, por todos conceptos, del actual trimestre.

B. GIMÉNEZ.-IMPRESOR.-LUCENA.-1727

CONFERENCIA

leída por D. José Arjona López, el 10 de Noviembre de 1919, en el domicilio Social del Sindicato Católico Agrario de Cabra.

(CONTINUACIÓN)

navieros metidos a quijotes sancho-pancescos, sufrían considerabilísimas pérdidas de buques, que cosa rara, llenaban sus arcas de oro y hacían aumentar sus flotas por aries mágicas, de tal manera que casas armadoras que al principio de la gran guerra contaban con un falucho y tres lanchas de vela, hoy las vemos fundar empresas periodísticas para defender sus sagrados intereses y contar con una flota de grandes vapores.

Y no sólo por la vía marítima: por los escarpados riscos pirenaicos atravesaban interminables reatas de ganado conduciendo lo que no hubiese estado de más en España.

Y mientras estos negociantes idealistas se enriquecían, el pueblo, la clase obrera, y sobre todo la clase media, veía que a medida que pasaba

el tiempo le era más imposible la vida.

Ya terminada la gran tragedia la situación no puede ser más espantosa.

¿Qué nos queda en riquezas? El subsuelo? No. Casi todas las minas, riqueza inmensa del país están en poder de empresas extranjeras. ¿Los ferrocarriles? Tampoco. Los campos, la agricultura? ¿La industria? Todo está en manos extrañas.

Dilapidados inmensos tesoros en presupuestos y empréstitos: exhausta la hacienda pública, agotado el patrimonio nacional, esquilma la nación en sus bienes comunales, convertidos los servicios públicos en presa y botín de los partidos que se los repartieron y disfrutaron: En España pueden vivir los caciques, los contratistas amigos del que manda, las grandes empresas que tienen a sueldo a los jefes de los partidos.

Recorred los pueblos de nuestras provincias y veréis como sus pobres moradores, hambrientos, rotos, mal vestidos y peor alojados viven en tal miseria material, moral e intelectual

que muchos de ellos son más bárbaros y salvajes que los mismos africanos.

No es necesario que salgamos de Madrid: visitad esos barrios bajos. ¿Habrá espectáculo más desgarrador que esas casas inconcebibles donde se apiñan una multitud de seres miserables por todos conceptos, que no tienen ideas morales, ni saben para qué han sido creados y desde que abren los ojos a la luz sólo aprenden a blasfemar, a pedir y a robar, víctimas de una sociedad escéptica, cruel y egoísta que los tiene abandonados? ¿A dónde volver los ojos? ¿A las generaciones venideras? ¿Las pobres, ya veis, tienden al bolcheviquismo? ¿Las bien acomodadas, las que se forman en universidades e institutos? Esas se alistan en los partidos, se encaraman en las redacciones de los periódicos o asaltan los destinos públicos y viven sobre el país o vegetan misérrimamente llena la cabeza de ilusiones y de aire el estómago.

Así se prepara el porvenir; esta es la esperanza de la Patria. Por ahora

la ruina, la miseria, la enervación, el envilecimiento de un pueblo sin fe, sin razón, dividido y fraccionado en mil confusiones y odios de partido de escuela, de intereses y de clases.

Y para sacarnos del abismo y regenerarnos las mismas banderías con los mismos hombres y las mismas ideas y el mismo sistema con que nos hundieron en él. Hoy rendidos, deshechos y humillados: mañana ¿qué será mañana de esta pobre nación. Si así se sigue, el camino es recto, seguro, el bolcheviquismo se impone, será el fin.

Cuando un pueblo llega a ese estado, el instinto de conservación de las muchedumbres que desorganizadas y sin dirección se sienten incapaces de salvarse a sí mismas, busca ansioso como el naufrago una tabla de salvación y pide al cielo un hombre que las salve. Y aquí en efecto ya lo habéis visto, hasta que han acabado de desacreditarse y mostrarse tal cual son todos nuestros po-

(Continuará)

UNIÓN GANADERA

SOCIEDAD ANONIMA DE SEGUROS DE GANADOS,
A PRIMÁ FIJA

Constituida por escritura pública otorgada en Sevilla en 11 de Enero de 1915, ante el Notario de la misma y de su Ilustre Colegio D. Félix Sánchez-Blanco y Sánchez e inscrita en el Registro del Ministerio de Fomento, por R. O. de 28 de Abril de 1915.

DEDICADA ESPECIALMENTE AL RAMO DE
ROBO, HURTO Y ÉXTRAVIO

Domicilio Social y Dirección: Gamazo 5.-SEVILLA

DELEGACIÓN EN CABRA

Calles: Enrique de las Morenas, 8 y Tovalina, 2.

GRAN CAFÉ

DE

JUAN CABALLERO LOPEZ

Martín Belda, 32.-CABRA

En este espacioso establecimiento encontrará el público, además del riquísimo café que es especialidad de la casa, cuantas marcas de vinos, licores y aguardientes pueda desear, así como toda clase de embutidos y conservas, servido todo con esmerada limpieza.

MANUEL ALGABA CHACON

Juan Ulloa, 47

El dueño de este acreditado establecimiento, que cuenta con numerosa clientela, pone en conocimiento del público en general que tiene los selectos vinos de

D. Manuel Ruiz Onieva

Café económico, Anisados de las más acreditadas marcas. Especialidad en tapas

NO EQUIVOCARSE

Juan Ulloa, 47. - CABRA

Establecimiento de Bebidas de

Teresa Ordóñez Luna

Café económico. - Aguardientes y licores de las mejores marcas. - Vinos de los Moriles, incluso el especialmente acreditado de D. Manuel Ruiz Onieva de Lucena. - Refrescos, Gaseosas, etc.

PLAZA MAYOR, 3
CABRA.

MANUEL LUNA RUZ

COMISIONES Y REPRESENTACIONES

CALLE SANCHEZ-GUERRA

CABRA

Baldomero Giménez :: Impresor

TALLERES: EN LUCENA. Las Torres, 4. - Teléfono, 228

En PUENTE GENIL, Don Gonzalo, 17.

Se hacen toda clase de trabajos de imprenta, con prontitud y economía.—Libros, Revistas, Memorias, Folletos, etc. etc.

NO SE ENCARGUE NINGÚN TRABAJO SIN CONSULTAR SUS PRECIOS

ALMACEN DE CEMENTOS Y AZULEJOS

DE

FULGENCIO LA HOZ

Enrique de las Morenas, 14.-CABRA

En este establecimiento, además de las clases corrientes y especiales que existen en almacén pueden suministrarse a los clientes las marcas de Cementos siguientes:

Cemento Portland artificial, extra a Ptas. 173'70 tonelada	
» » Extra Nacional	» 112'00 »
» » León	» 140'00 »
» » Superior Hispania	» 140'00 »

Todas las ofertas son salvo variación y para envases a devolver. Losiilas y piezas vidriadas para la construcción de trujales a precios sin competencia.

Gran Fábrica de Anisados
ESPECIALIDAD:

ANIS VILLANUEVA

RUIZ Y SOLIS

Juan Ulloa 17, y Pedro Gómez 13. - CABRA

Viajante general: JOSÉ MORILLO ROLDÁN

Establecimiento de Bebidas

DE

RAFAEL PRIETO

ARMERO

Selecto surtido en VINOS, LICORES y REFRESCOS.

CAFÉ ECONÓMICO

Calles: Juan Ulloa, Nicolás Arboznos y Plaza de Redondo Marqués.

CABRA

GRANDES ESTABLECIMIENTOS DE

JOSÉ ORDÓÑEZ LUNA

CABRA

Este acreditado y laborioso industrial, ofrece a su numerosa y distinguida clientela, tanto en su establecimiento central (calle Juan Ulloa, n.º 50) como en su antigua sucursal (Sagasta, 61) los siguientes

ARTÍCULOS

Vinos de todas las marcas y especialmente el de D. Manuel Ruiz Onieva, de Lucena de que es concesionario exclusivo. Anisados de Rute, Cognac Domecq, Café económico, Refrescos de todas clases, embutidos, etc.

Todo selectísimo y servido con esmerada limpieza

spacho Central: Juan Ulloa 50-Sucursal: Sagasta 61

ALMACEN DE CEMENTOS Y AZULEJOS

DE

COBOS Y LUQUE

EMPEDRADA, 13.-CABRA

Venta de cementos sin competencia, de todas las marcas, precios en almacén y envases a devolver.

Cemento Portland artificial extra a Ptas. 140'00 tonelada.	
» » marca «Hispania»	» 145'00 »
» » » «Landfort»	» 160'00 »
» » » «El León»	» 130'00 »
» » » «Asland»	» 170'00 »

Además se sirven todas las marcas conocidas en el comercio a precios increíbles.

Gran surtido en material vidriado para trujales aceptando contratos para la construcción de los mismos a precios muy reducidos.