

# EL URUMEA

PERIÓDICO DEFENSOR DE LOS INTERESES DE GUIPÚZCOA.

| PRECIOS DE INSERCIÓN.  | PRECIOS DE SUSCRICIÓN.  | ADVERTENCIAS.  |
|--|---|--|
| Reclamos, 0'25 pesetas línea.<br>Comunicados, 0'25 ídem íd.<br>Anuncios según el lugar que ocupen. | En San Sebastian: un mes, 1'25 pesetas; tres meses, 3'50, seis, 6; un año, 11.<br>Fuera de San Sebastian: tres meses, 4 pesetas; seis, 7'50; un año, 14.<br>Fuera de la Península: un año, 25 pesetas.<br>Número suelto 5 céntimos de peseta. | No se publica los días festivos.<br>Números atrasados, un real.<br>No se devuelven los originales. |

## Importantísimo.

**NO** mandeis hacer ningún sello sin antes darse cuenta de las ventajas de los sellos de cau-chue, fabricados por

**C. LAMSFUS**  
GRABADOR-FABRICANTE,  
BOULEVARD, 8,  
SAN SEBASTIAN.

## El Vichy Español.

ESTABLECIMIENTO BALNEARIO DE

**SOBRON.**

Aguas del manantial llama-do SOPORTILLA

Tanto estas aguas como las de la *Borboule, Aguas buenas, Cauterets, Cestona, Hévígyadi, Junos, Labassere, Loeches, Marmolejo, Orizsa, Pullna, Pougues St. Garié, Vals Vichy* y otras muchas se venden en la farmacia de M. Tornero plaza de Guipuzcoa. 6.

## Aviso.

Para extraer del vino el sulfato de cal que contiene, recurrir á Mr. Ernest Bouisson. Elcano 4.

**Se alquila** el almacén de la casa número 6, de la calle de Embeltran. Informarán en esta imprenta.

*Empresa del alumbrado de gas de San Sebastian.*

En el escritorio de D. Gregorio Manterola. Camino 6. queda desde esta fecha abierto el pago del dividendo de 6 p<sup>s</sup> á las acciones permanentes de esta Empresa, acordado en la Junta general de 28 de Marzo próximo pasado

Se procederá igualmente al reembolso de las 30 acciones amortizadas por sorteo en la citada Junta, cuya numeración es el siguiente.

521 á 530—561 á 570—911 á 920.  
Horas de despacho: de 10 á 1 y de 3 á 6.

San Sebastian 1.º de Abril de 1882.—El Presidente, Manuel de Irazabal.

*Sociedad de Fomento del puerto de Pasages.*

Desde hoy queda abierto en las oficinas de la Sociedad, de 9 á 12 de la mañana, el pago del cupon de obligaciones correspondiente al primer trimestre del año actual.

San Sebastian 1.º de Abril 1882.

El Secretario,  
J. Jamar.

## SE VENDE

en el valle de Loyola y al contacto de la ría Urumea, la finca *Catalinchoenea*, con la gran huerta cercada de muros, arbolado de frutales y acceso desde la ría por medio de una escalinata, así como los manzanales y demás tierras contiguas al edificio. Reune condiciones para una casa de campo, y para mas detalles puede acudirse á la calle de Legazpi, n.º 6, 3.º

## Anuncio.

El Ayuntamiento de mi presidencia ha acordado crear varias plazas de Celadores de Policía urbana y Serenos. Los aspirantes á las mismas necesitarán ser mayores de 23 años y menores de 45, saber leer, escribir y las cuatro reglas de aritmética, poseer el idioma vascongado y ser de buena conducta.

Las solicitudes se presentarán en la Secretaria del Ayuntamiento en el término de 15 días, á contar desde el de la fecha.

San Sebastian 21 de Marzo de 1882.—El Alcalde-Presidente, Nemesio Aurrecoechea

## Anuncio.

El domingo, 30 de Abril próximo, á las doce horas del medio día, se verificará en la Casa Consistorial de esta ciudad, la subasta para la construcción de un mercado de hierro, en la plaza de San Martin, con sujeción á los planos, presupuestos y condiciones que se hallan de manifiesto en la Secretaria municipal, á disposición de las personas que deseen enterarse.

Las proposiciones se presentarán en pliegos cerrados y con

estricta sujeción al adjunto modelo.

San Sebastian 28 de Marzo de 1882.—El Alcalde, Nemesio Aurrecoechea.

*Modelo de proposición.*

D. N. N., vecino de....., con cédula personal n.º....., expedida en....., enterado de los planos, presupuestos y condiciones facultativas y económicas para la construcción, en la plaza de San Martin, de un mercado de hierro, se compromete á ejecutar con estricta sujeción á los mismos, por la cantidad de..... (en letra.)

San Sebastian..... de..... de 1882.

(Firma del proponente.)

D. Luis Calisalvo, Comisario de la quiebra de los Sres. Hipólito Got é hijo.

Procedentes de la misma quiebra, se sacarán á pública subasta, al por menor, cacao de diferentes clases, á precios que no bajen del 80 p<sup>o</sup> del valor del género en esta plaza; advirtiéndose, que la cantidad mínima que se venda será de un saco.

Dicho acto tendrá lugar á las tres horas de la tarde del sábado próximo, 8 del corriente, en el almacén contiguo al Teatro Principal, por su parte opuesta; y las personas que deseen examinar el género pueden acudir al Depositario de los bienes de la misma quiebra, D. José Erquicia.

San Sebastian 3 de Abril de 1882.—Luis Calisalvo.

## LA SIDRA.

La palabra sidra se deriva de *Cidra*, con que la Navarra española hizo conocer el manzano y el licor de su fruto. En Normandía se escribe *Sidre*, del latín *sidera*, que indica todo licor fermentado que no sea vino.

La sidra es un compuesto de agua de materia azucarosa, de ácido acético, de una materia fer-

mentescible, de ácido carbónico, de mucilago, de ácido málico y de una materia azoada.

El Africa es la patria de la sidra; los vascos aprendieron á hacerla de los africanos y la comunicaron á los normandos. Esta bebida data del siglo XIII, y ocupa el primer rango despues del vino.

Es indudable que la manzana viene desempeñando un importante papel desde el principio del mundo.

Nuestra madre Eva, sin la más remota idea de las penas que se pasan en este valle de lágrimas, fué seducida por este fruto prohibido, es decir, come una manzana, y nuestros primeros padres son desterrados del paraíso terrenal. Nosotros, sus hijos, aun conociendo del mundo sus miserias, y siempre en contacto con sus penas, comeríamos hasta dos.

Cuando el fruto se aproxima á su madurez, es un placer ver á las hermosas normandas, con sus tradicionales gorros de algodón y armadas de varas, apalecar las manzanas, que caen sin cesar al pié del árbol, inclinado bajo el peso de tan preciosa carga.

El carro que transporta el primer fruto de la estación está adornado con innumerables cintas, pañuelos de seda en forma de banderas, multitud de ramos de diversas flores, y cada normanda lleva al extremo de su vara un manojito de rosas entonando alegres y populares canciones.

Colocadas las manzanas en grandes montones, durante un mes, con objeto de que maduren un poco más, pasan á una tina de treinta ó cuarenta metros de circunferencia para ser estrujadas por dos pesadas ruedas de piedra, cuyo motor es un caballo que da vueltas sin cesar, y el jugo que se desprende de ellas

cae por una canal á una cuba.

Las heces se hechan á otra tina mas pequeña en camas cubiertas cada una por una delgada capa de paja larga de trigo y se someten á la fuerte presión de un enorme torno ó prensa, que gira bajo la irresistible fuerza de cuatro hombres provistos de una palanca.

Puesto todo el jugo en cubas abiertas, viene la fermentación alcohólica, que suele durar cerca de tres meses, y se coloca en seguida en toneles cerrados, donde se produce otra fermentación secundaria, que casi siempre suele prolongarse hasta seis meses ó más.

Cuando está bien clarificada, se mete en botellas, no solo con el fin de poderla conservar largo tiempo, sino porque se vuelve más espirituosa y de un sabor mucho más agradable, pero procurando hacer esta operación con esmero, dejando llenas las botellas por espacio de 24 horas antes de ponerlas el corcho.

Durante los seis primeros meses, todas las sidras pecan de dulzor y no conviene beberlas, porque son pesadas, flatulentas y difíciles de digerir, pero á medida que avanza la fermentación secundaria, se vuelven un poco picantes, gaseosas, de fácil digestión, más nutritivas, y según el Dr. Deslandes (*Manual de higiene pública y privada*, página 383), aumentan considerablemente la leche á las nodrizas.

Las mejores sidras se hacen con manzanas amargas ó agrias, mezcladas á una pequeña cantidad de dulces; cuanta más agua contienen, más y mejor sidra producen.

La experiencia viene probándonos que la sidra de manzanas tardías puede conservarse tres, cuatro, y hasta seis años; pero es necesario embotellarla y tenerla en una bodega á la temperatura de sobre cero, porque se huela fácilmente, y una vez helada puede considerarse completamente perdida.

La bebida de peras se prepara como la sidra, pero en cantidad mucho más pequeña; es menos nutritiva, mas irritante, emborracha con mas facilidad que la sidra, y se le atribuye una acción peligrosa, sobre el sistema nervioso.

Las peras producen casi la

mitad menos de jugo que las manzanas, y es mucho mas azucarado; razón por la que la bebida de peras de primera calidad, colocada en botellas, despues de una buena preparación, se vuelve vinosa, con mucha espuma, y fácilmente se la confunde con los vinos ligeros de Champaña.

Estas dos clases de bebidas contienen siempre menos alcohol que los vinos.

#### Adulteracion de alimentos.

Segun leemos en «El Día,» son interesantes los resultados obtenidos en el laboratorio químico municipal de Madrid. Los productos analizados lo han sido, unos por orden de las autoridades, otros á instancias de particulares y algunos por iniciativa del mismo laboratorio.

Durante el mes de Febrero se han analizado cuatro muestras de pan, diez de vino, seis de leche, diez de chocolate, siete de café, seis de aceites, cuatro de cervezas y cinco de verduras en conserva.

Se han reconocido además diez y ocho muestras de petróleo y una de polvos de arroz.

Las cuatro muestras de pan han resultado de buena calidad, pero faltas de peso en cantidades que variaban del 1 al 7 por 100.

De los diez vinos, tres resultaron adulterados con excesiva cantidad de agua y más de cuatro gramos de sulfato potásico (sal purgante) procedente del enyesado practicado en los mismos vinos ó en los mostos de donde proceden; otras tres muestras han resultado tambien con menos de 10 grados de alcohol y poco extracto; es decir, aguados; solo cuatro eran de buena calidad.

De las seis leches analizadas ninguna resultó con su composición normal. Cinco estaban desnatadas y muy aguadas, la sexta tambien aguada y ligeramente desnatada.

Ninguno de los diez chocolates reconocidos ha resultado puro; esto es, compuesto de pasta de cacao y azúcar solamente. Las materias que más generalmente se encuentran constituyendo la adulteración, son féculas de trigo y de judías y grasas animales.

De los siete cafés que han sido

reconocidos, cuatro eran puros. Una muestra, denominada café de Paris, ha resultado estar constituida de gran parte de achicoria, algo de centeno y un poco de café. Otra muestra presentada como café de achicorias, contenia en efecto esta raíz y legumbres tostadas. Una materia vendida como sucedáneo del café, resulta ser centeno tostado; y por último, un café que se expende con el nombre de café de bellotas, no contiene más que féculas de bellotas tostadas.

De los seis aceites reconocidos dos resultaron rancios y los cuatro en buen estado y sin mezcla de otros aceites.

En las cuatro cervezas examinadas no se ha encontrado adulteración.

De las cinco muestras de verduras en conserva que se han examinado, una sola, de procedencia española, se ha encontrado buena. Las otras cuatro, extranjeras, contenian, aunque en muy pequeña cantidad, sulfato de cobre para conservarles el color.

Los ensayos practicados con los petróleos dan lugar á consecuencias muy graves: ninguna de las diez y ocho muestras examinadas resulta admisible, pues que todas resultan mezclas de petróleo con gasolina, siendo el punto de inflamabilidad en casi todas inferior á treinta grados, mientras en Francia no se tolera la venta de un petróleo cuando se inflama antes de los treinta y cinco grados. Así se explican los frecuentes accidentes que ocurren.

El cosmético analizado se expendia con el nombre de *polvos de arroz*, y del ensayo practicado resultó que no contenia absolutamente nada de arroz, estando formado por almidon de trigo y más de 20 por 100 de talco pulverizado.

Como se vé, vive uno de milagro. Todo se adultera, todo se falsifica, sin temor ni reparo de atentar contra la salud del prójimo. Si en San Sebastian se hiciesen análogos análisis á los hechos en Madrid, estamos seguros que habian de aparecer adulteraciones, en los alimentos y bebidas, más desastrosas aun que las que han resultado en la Corte, y eso que como se vé, no son pequeñas. En tiempos atrás

esas adulteraciones solo se atribuían á los taberneros; pero ahora éstos son niños de teta comparados con otros *industriales*.

Llamamos la atención del señor alcalde y del ayuntamiento sobre este asunto, pues bien merece que la fijen, siendo, como es, de tantísima importancia, el que los alimentos y bebidas se expendan sin adulteraciones que, más ó menos lentamente, destruyen la salud.

La Memoria presentada á la Diputación de esta provincia, en la reunión ordinaria celebrada por la misma el día 1.º contiene un párrafo que dice así:

Si en tiempos de grata memoria para todo vascongado supo Guipúzcoa colocarse á gran altura en el orden administrativo, procura en las circunstancias que ahora atraviesa conservar el renombre que entonces alcanzó, atendiendo con solicitud, en la medida de sus fuerzas, á todos los ramos de verdadera importancia y poniendo especial empeño en que no resulten estériles los sacrificios, ya que no cabe prescindir de exigirlos despues del grave suceso que vino á alterar el modo de ser antiquísimo de este país, digno de mejor suerte. Y es un hecho, que se llenan con regularidad, servicios que tienen por objeto la comodidad de los habitantes de la Provincia y el fomento de sus intereses morales y materiales; que la Beneficencia y la Instrucción se encuentran bien atendidas y que no se dan el olvido las obras públicas, ni se abandona la conversacion de las mismas.

Dice la Memoria, en prueba de lo expuesto, que se han abierto al servicio público el camino vecinal que une á Lezo y Pasages de San Juan y el que partiendo de la carretera general, en la parte Norte de la población de Hernani termina por ahora en el barrio de Ereñozu de aquella villa; se han subastado dos trozos del camino vecinal de Tolo á Berastegui y se hallan en estudio el de Guetaria á Zumaya, otro de Erroyondo al confín de Navarra.

Las obras de construcción y de reparación del puente de Orio, sobre el rio Oris, continúan adelantando, esperándose colocar, en todo el mes actual ó á principios del que viene, los tramos de hierro construidos por una acreditada casa belga.