

COMERCIO.

BOLSA COMERCIAL DE VALPARAISO. 10 de mayo. Sin transacciones.

REVISTA DEL MERCADO DE ACCIONES Y BONOS.

Acciones y bonos.—El mercado de ayer no fué muy animado a ser por una nueva alza de los Todos Santos y mejoramiento en el precio de las acciones de la Compañía Sud-Americana de Tráfico. Los bonos continúan firmes y con tendencia para mejorar.

PRECIO CORRIENTE DE ACCIONES Y BONOS.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for various bank and company shares like Banco Nacional de Chile, Agrícola, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'FERROVIARIOS' like Ferrocarril de Coquimbo, Carrizal, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'VAPORES, BUQUES, ETC.' like Comp. S. A. de Vapores, Nacional de Remol., etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'COMPAÑIAS DE GAS' like Comp. de Gas de Santiago, de Valparaíso, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'COMPAÑIAS DE MINAS' like Gran Comp. Arturo Prat, Occidente de Chile, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'VALIAS' like Comp. Maderas y Carbon, Ascensores Mecán., etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'BONOS Y BILLETES' like Duda interior, del 1882, P. O. de Santiago, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'BILLETES DEL BANCO' like Valparaíso, de Santiago, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'CAMBIO' like Banco, sobre Londres, Comercial, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'PRECIO CORRIENTE DE METALES' like Oro americano, de Francia, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'PLATA' like Pesos fuertes chilenos, de Id. peruanos, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'PLATA' like Pesos fuertes chilenos, de Id. peruanos, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'PLATA' like Pesos fuertes chilenos, de Id. peruanos, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'PLATA' like Pesos fuertes chilenos, de Id. peruanos, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'PLATA' like Pesos fuertes chilenos, de Id. peruanos, etc.

Table with columns for 'Comprador' and 'Vendedor' and rows for 'PLATA' like Pesos fuertes chilenos, de Id. peruanos, etc.

INTERIOR.

DON JOSE ANTONIO SOFFIA.

Damos a continuación la nota del secretario de la Legación Chilena en que comunica al Supremo Gobierno el triste fallecimiento del señor Soffia.

Bogotá, 16 de marzo de 1886.—Señor Ministro: He tenido el dolor de poseer un condecorado de U.S. el fallecimiento de Sr. Soffia don José Antonio Soffia, Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de Chile, y jefe de esta Legación, ocurrido repentinamente el 11 del presente mes, algunos minutos antes de las tres de la tarde.

En las primeras horas del día siguiente de este infuasto suceso, envié a su Excelencia el Presidente de la República, por las dos vías telegráficas que comunican esta capital con la costa, un despacho concebido en estos términos: «Ministro Soffia: mi más respetuoso y sincero pésame. Solicito instrucciones de Vuestra Excelencia.—Fe. ga.»

La desgracia, por tantos motivos lamentable, que ha privado a esta Legación de su digno jefe, ha ocasionado, por un ataque de apoplejía fulminante, según la opinión del facultativo que examinó el cadáver cuyo certificado acompaño a U.S., el cual asistió al honorable señor Soffia en la calle pública, produciendo la muerte instantánea.

Previamente a este en el mismo momento en que acababa de ocurrir el fallecimiento del señor Ministro, tomó sus disposiciones las medidas del caso, y se procedió a la apertura del cadáver, confirmando el diagnóstico de su opinión de que la muerte fué súbita e instantánea.

Desde los primeros momentos de esta desgracia, que en tan honroso y sumerjido el infortunio Ministro, me ocupé en activar las medidas conducentes a tributar a sus restos mortales los honores debidos a su rango; mas en las primeras horas de la mañana del día 12 fué informado de que el Gobierno de Colombia, con el requisito y generoso benevolencia, había expedido un decreto de honores a la memoria del difunto representante de Chile, en el cual estaban comprendidas las honras fúnebres que debían celebrarse en la ciudad de Bogotá.

Solo me quedaba, señor Ministro, que agradecer como lo he hecho, en nombre del Gobierno, de la señora viuda y de esta Legación aquella delicada y significativa manifestación de simpatía a la memoria del honorable señor Soffia. Las copias oficiales del finado Ministro de Chile se verificaron en el citado templo, el 13 del mes en curso, con asistencia del Cabildo Eclesiástico presidido por el Illmo. y reverendísimo arzobispo metropolitano y el Nuncio de Su Santidad, los cuerpos diplomáticos y consulares acreditados en esta ciudad, llevando a su cabeza a su Excelencia el señor secretario de Relaciones Exteriores y un numeroso y escogido concurso de vecinos de esta capital.

U.S. se servirá encontrar en el adjunto número del periódico La Unión, órgano oficial del gobierno colombiano, correspondiente al 15 de este mes, una relación detallada de los honores tributados al cadáver del señor Soffia y la reproducción de los discursos pronunciados en el cementerio por Su Excelencia, don Vicente Restrepo, secretario de Relaciones Exteriores, el ex-dante del Cuerpo Diplomático, Sr. Escobedo don Numa P. Lina, Ministro Plenipotenciario del Ecuador, respetables representantes de corporaciones literarias de esta capital, mis amigos personales del difunto y el infuasto suceso, a las diez y tres minutos de la noche, en la casa de la señora Soffia, en la calle de la Cruz, número 15.

Creo de mi deber, señor Ministro, llamar la atención de U.S. sobre las altas y honrosas manifestaciones tanto oficiales como privadas, que han acompañado el duelo de la Legación de Chile en estas solemnes circunstancias, las cuales, a la vez, testimonian mi significativo de la simpatía profunda de que goza en esta parte el muerto distinguido que nos dejó ocaision y de la cordial amistad que une a esta nación con la nuestra, a cuyo afianzamiento y desarrollo contribuyeron eficazmente las sobresalientes cualidades desplegadas por el honorable señor Soffia en el desempeño de su misión diplomática.

Acompaño a U.S. en copias autorizadas, las notas de que esta Legación participó a la secretaría de Relaciones Exteriores el fallecimiento del Sr. Soffia y la contestación de Su Excelencia el señor secretario, como asimismo la comunicación con que este alto funcionario se sirvió transmitir al decreto supremo aludido sobre los honores a la memoria del señor Ministro Soffia y una proposición aprobada con el mismo fin por el honorable Consejo de Delegados y la contestación dada por la Legación a aquella nota.

EXTERIOR.

CONCIERTO DE SARASATE.

El celebrado ayer tarde se encierra en un solo nombre: Sarasate. El ilustre violinista que ha pasado en triunfo el nombre de España por todas las capitales europeas en medio de aclamaciones y aplausos, ha sido ayer el héroe del concierto, recojiendo una de las ovaciones mas unánimes y entusiastas que ha merecido artista alguno.

Se han oído bravos y aclamaciones hasta que las gargantas quedaron roncadas; se han oído aplausos hasta que las manos, ruidadas a la fuerza, no tenían ya fuerza para producir el sonido de las palmas. Su triunfo ha sido completo.

Sarasate hace lo que quiere de su violín: Con naturalidad pasmosa, al pasar el arco por las cuerdas del instrumento, sabe arrancar todos los sonidos. La caja de su violín parece unido de májicos acenos, en los que ora se perciben los sonos mas graves ora los mas agudos, que se pierden en los términos puramente ideales de los ecos perceptibles. En manos de Sarasate, el violín ruge y llora, canta y se enfurece, habla el lenguaje de los mortales y de los dioses, se asemeja a un ser a quien el artista transmite su alma entera.

Sarasate nos hizo oír dos conciertos, uno de Beethoven y otro de Mendelssohn, ambos con acompañamiento de orquesta; el primero hermoso, inspiradísimo, con ese sello de grandeza que distingue al inmortal Beethoven; el segundo romántico por esencia, rico en primeros de detalle y admirables filigranas, sobre todo, en los tiempos vivos.

Una porción de veces se presentó en escena, y el público se pasó aplaudiendo todos un entreacto. Para corresponder a esto aplausos se dispuso a hacer oír otras composiciones fuera de programa con acompañamiento de piano.

Y el violín entonó una jota con variaciones que ha sido un encanto. —¡Un zortizkol!—gritaban después de un lado. —¡Unas peneras!—se oía por otro. —¡No! ¡No! ¡Lo que quieral!—gritaban otros.

Y Sarasate volvió a presentarse y tocó admirablemente una canción española, que produjo un delirio. El público se cansó mas pronto de aplaudir que Sarasate de arrancar sonidos de su violín encantado.

La orquesta acompañó con grande acierto al señor Sarasate: Breton merece por ello nuestros aplausos. Y no lleve a mal la Sociedad de conciertos que hoy todos nuestros ojos sean para Sarasate, que los profesores de la Sociedad han sido los primeros en aplaudirle con mas furor y entusiasmo que pudiese hacerlo el mas ferviente alabardero en función de compromiso.

Verdad es que ayer todo el público—que era numerosísimo—se componía de alabarderos voluntarios de Sarasate. Des de estos tiempos raros, el káprich es alimento para los músicos de la montaña del Cincoso, habiendo la tradición en aquel país, que la receta para prepararlo fué dada por Mahoma. Hace diez años, el káprich era desconocido en absoluto fuera de aquel país, hasta que algunos médicos imaginaron emplearlo como medicamentos, efecto de lo cual, llegó a ser conocido fuera de tan reducido recinto, hasta que en 1881, Kern publicó una memoria en la que le estudiaba detalladamente; y en 1883, Cohn y Polah lo dieron a conocer en Alemania.

La preparación del fermento, ha venido en parte al dominio de la industria, como lo es la levadura de cerveza, habiéndose propagado algun tanto su uso en Rusia, en cuyas farmacias se vende. Este fermento de káprich se presenta sólido en estado fresco, en masas cuadradas, clásicas, jatinosas de color blanco amarillento, esféricas o elípticas, de un grueso que varia entre 1 y 5 centímetros. Las mas pesadas son las esféricas, mientras que las mas gruesas, por el contrario, presentan forma de bala de cañón. Cuando se introducen en masas en la leche caen al fondo; la fermentación comienza bien pronto, desprendiéndose burbujas de ácido carbónico.

El káprich se prepara de dos diferentes modos. El primero, que es el método primitivo, es usado especialmente en las montañas del Cáucaso. Para ello se vierte leche fresca de vaca o de cabra en un pellejo como el que se usan para conservar el vino, añadiendo la cantidad necesaria de fermento. Se cierra el pellejo y se le conserva en un paraje mas o menos fresco, según sea la estación y la temperatura, eligiendo en el verano un lugar fresco y húmedo, y un lugar caliente en el invierno.

Los habitantes de la parte meridional de Rusia, hacen sufrir los alimentos ciertas fermentaciones con la leche, que hacen que sus condiciones alimenticias varíen en absoluto. Estos alimentos son: unos sólidos y otros líquidos, refrecantes, sirviéndose de este recurso para compensar las malas condiciones de ciertos terrenos que poco o nada producen, tales como la Rusia Asiática tan abundante en inmensos arenales, como en el Cáucaso septentrional, cuyo clima impide en la actualidad a los indios dedicarse a la cría de ganados, por lo que la leche y la carne son sus alimentos ordinarios.

Rara vez toman esta en estado fresco, usando por el contrario luego de haberla hecho fermentar, por medio de ciertos procedimientos que les dan admirables resultados, de los que el mas curioso es el que emplean para preparar el káprich.

El káprich, es para los montañeses del Cáucaso lo que el kumys para los nomádicos del Asia Central. Pero mientras que este último es preparado exclusivamente con leche de yegua, el primero puede ser preparado con toda clase de leche, aunque de preferencia sea usada la de vaca.

Des de estos tiempos raros, el káprich es alimento exclusivo de los montañeses del Cáucaso, habiendo la tradición en aquel país, que la receta para prepararlo fué dada por Mahoma. Hace diez años, el káprich era desconocido en absoluto fuera de aquel país, hasta que algunos médicos imaginaron emplearlo como medicamentos, efecto de lo cual, llegó a ser conocido fuera de tan reducido recinto, hasta que en 1881, Kern publicó una memoria en la que le estudiaba detalladamente; y en 1883, Cohn y Polah lo dieron a conocer en Alemania.

La preparación del fermento, ha venido en parte al dominio de la industria, como lo es la levadura de cerveza, habiéndose propagado algun tanto su uso en Rusia, en cuyas farmacias se vende. Este fermento de káprich se presenta sólido en estado fresco, en masas cuadradas, clásicas, jatinosas de color blanco amarillento, esféricas o elípticas, de un grueso que varia entre 1 y 5 centímetros. Las mas pesadas son las esféricas, mientras que las mas gruesas, por el contrario, presentan forma de bala de cañón. Cuando se introducen en masas en la leche caen al fondo; la fermentación comienza bien pronto, desprendiéndose burbujas de ácido carbónico.

El káprich se prepara de dos diferentes modos. El primero, que es el método primitivo, es usado especialmente en las montañas del Cáucaso. Para ello se vierte leche fresca de vaca o de cabra en un pellejo como el que se usan para conservar el vino, añadiendo la cantidad necesaria de fermento. Se cierra el pellejo y se le conserva en un paraje mas o menos fresco, según sea la estación y la temperatura, eligiendo en el verano un lugar fresco y húmedo, y un lugar caliente en el invierno.

El líquido debe de ser apañado con frecuencia, todo el tiempo que dura la fermentación, a cuyo trabajo hai dedicados niños y viejos que adquieren gran maestría en el procedimiento.

A los dos o tres días de preparado, puede ya hacerse uso del káprich, y vaciado que es el pellejo, queda en su fondo una masa de fermento que es el que se ha puesto en ceso, que puede emplearse otra vez.

Para el segundo método de preparación, se hace uso de un fermento que se vende en estado seco, mas amarrado que el preparado por el caso. Antes de ser empleado, debe de ser jatinoso o ciertas preparaciones de las que depende su buen resultado. Empiézase por fregar hinojar, introduciéndolo en agua tibia durante cinco o seis horas, lavándole después con agua fresca, y, por último, se le introduce en una corta cantidad de leche que se renueva dos o tres veces por día, con lo que se pone completamente blanco.

Los primeros días la fermentación se produce de un modo sumamente lento, pero al término de una semana ha adquirido una actividad tal, que puede ser empleado solo en el momento de preparar la bebida. Tal es la rapidez con que se fermenta.

Por cada 500 centímetros cúbicos de leche, se emplea una cucharada de sopa de fermento, colocando la mezcla en un lugar que tenga la temperatura de 18 a 19 grados. Cuando mayor sea la cantidad de fermento que se emplee, mas pronto será la cantidad de alcohol que tendrá la leche.

Kern nos ha descrito en un trabajo comentado por Bourneville. Cuando se desgarra con presion los granos de la sustancia que sirve para preparar el káprich, se ve, por medio del microscopio, que cada uno se compone de granos mas pequeños y aglomerados por medio de una especie de cemento jatinoso, dentro de los cuales se encuentran dos elementos que son células de levadura y bacterias.

Las células de levadura están apañadas por las bacterias, y cuando se hallan en contacto de un líquido nutritivo, tal como la leche, se multiplican, rompiéndose la célula madre y apareciendo gran número de núcleos, lo que no sucede cuando se hallan aisladas de la sustancia nutritiva. Crecen con tal rapidez estas células, que basta dos o tres horas para que las células que salen de otra madre, sean ya grandes como esta. Tan pronto aparecen las nuevas células quedan unidas a las de las madres, como se separan formando dibujos diferentes y caprichosos.

Las bacterias constituyen en el fermento una masa mas importante que la de la levadura. Están compuestas de bastoncitos cortos cilindricos, que se multiplican por division y se separan. Gozan de una facultad que no disfrutan otros bacilos, cual es la de dar origen a la zoogloa.

En la vejetación de una bacteria de especie cualquiera, sucede que las células hijas se separan para quedar completamente libres, mientras que en estas pueden permanecer adheridas agrupadas. En el último caso se ve lijarse poco a poco la membrana celular, formando una masa jatinosa transparente. Resultan entonces masas muy variadas en forma, pero en general de contornos redondeados. Esto es lo que Cohn llama zoogloa. El fermento del káprich, cuando permanece seco, conserva largo tiempo sus facultades reactivas. Kern lo ha podido conservar dos meses. Bourneville un año, y otro observador hasta tres.

Se habia supuesto al principio de ser conocido científicamente el káprich, que la composición química debía ser análoga a la del kumys; pero en analisis posteriores, hechos por un farmacéutico ruso, llamado Tuschinsky, ha comprobado que son muy diferentes una y otra sustancia.

En Rusia se atribuye a los coleópteros la propiedad de ser un antídoto contra la rabia. En Tenez se concede la misma virtud a ciertos insectos muy parecidos a la cantárida. El doctor Jorge Lumbroso, de Marsella, refiere un caso que recientemente ha presenciado en este último país que es el siguiente: Un indijina, llamado Mahdio, que fué mordido por un perro rabioso, fué llevado inmediatamente al pueblo de Ksoores Flav, en donde se le dió como remedio un cocimiento de insectos conocidos por los indijinas, con lo que el moro se vió libre de padecer los efectos de la hidrofobia.

El señor Lumbroso cree que los insectos de que en aquel país se sirven son los coleópteros; pero no se explica cómo de Rusia a Tenez, de este a aquel país, haya podido transmitirse este remedio, siendo ninguna la relación que tienen.

AVISOS JUDICIALES. Remate. Por decreto de ayer, y a petición del síndico de la quiebra de don Juan M. Savermy, y del representante del Banco de Valparaíso, se ha postergado el remate de los existencias del fundo de Sr. Nicolas para el doce del presente.

Remate. Por acuerdo de esta fecha, de los herederos de la sucesión de don Mónica González de Castillo, ante el señor comisario don J. Ignacio Larraín, se ha celebrado el remate de los bienes de don Mónica, a las 2 P. M., para el remate de la casa y sitio de dicha sucesión, situada en la calle del Teatro, de esta ciudad; debiendo empesar la licitación por el mínimo de \$45,000.

Remate. Los herederos de don Santos Rodríguez, en comprendido el fundo de don señor juez comisario don Carlos M. Vargas, han acordado sacar a remate un terreno situado en el cerro de los Rodríguez, de esta ciudad. Las posturas empezarán por los dos tercios de la tasación.

Legalización DE SOCIEDAD. Por decreto fecha de ayer, expedido por el señor juez de comercio de esta ciudad, se ha mandado publicar por el término de diez días el extracto siguiente: Certifico que por escritura otorgada ante mí el once de marzo próximo pasado, ratificada por instrumento otorgado ante mí el cinco del actual, se ha formado entre don José Rolando Aguilera, y don Gregorio Pizarro una sociedad para el comercio de importación y exportación de mercaderías, bajo las condiciones siguientes:

LIBRERIA TEATRAL. SE HALLA EN LA 14, RUE DE GRAMMONT, PARIS. Un surtido completo de Monólogos en voga, tales como: Les Arts Improbables, Le Bal de la Fleur, etc.

CONTRA. Los Reñados, la Gripa, la Bronquitis, y las Perturbaciones del Pecho, el DABALI y la PARVA, etc.

ASMA OPRESIVO CATARRO. Los GRANOS ANTI-NEVRÁLGICOS FEBRIFUGOS GAMBIER.

LUZ ELÉCTRICA DE SEGURIDAD. Encendedor Apagador Radiguet. Los únicos Aparatos que permiten encender y apagar sucesivamente.

INJECTION CADET. CURACION CIERTA en 3 DIAS sin otro medicamento. PARIS - 7, Boulevard Denain, 7 - PARIS.

VINO CHASSAING. DIGESTIONES ARTIFICIALES. BI-DIGESTIVO. CON LA PEPSINA Y CON LA DIÁSTASIS.

VERDADERAS PILDORAS del D. BLAUD. Pocas preparaciones ferruginosas puedan ofrecerse a la confianza de los Médicos y de los Enfermos.

MEDALLA DE HONOR. EL ACEITE CHEVRIER. ENFERMEDADES DEL PÉCHO, AFECIONES ESCROFULOSAS, etc.

DECLARACION DE QUIEBRA. Por auto de 13 del actual, expedido por el señor juez de comercio de esta ciudad, en quiebra a don José Solar, establecimiento por ahora que sus pague han cesado el 10 del presente y nombrados síndico provisionalmente a don Adolfo Escobar Morales.

AVISOS. Roberto Swan. MARCA COMERCIAL REGISTRADA DEL CINEFA. ALMAECAN INGLESES POR MAYOR Y MENOR de Te, Vinos y provisiones escogidas.

AVISOS. A LA REINE DES FLEURS. AROMAS NUEVOS de L. T. PIVER en PARIS. MASCOTTE. PERFUMES EXQUISITOS.

EXPOSITION UNIV. 1878. Médaille d'Or. ACETE DE QUINA. E. COUDRAY. PREPARADO ESPECIALMENTE para la FIEBRE de los CAPELLAS.

AVISO. La merceda requisiada de los APARATOS ESPECIALES DE FEBRE.

LUZ ELÉCTRICA DE SEGURIDAD. Encendedor Apagador Radiguet. Los únicos Aparatos que permiten encender y apagar sucesivamente.

INJECTION CADET. CURACION CIERTA en 3 DIAS sin otro medicamento. PARIS - 7, Boulevard Denain, 7 - PARIS.

VINO CHASSAING. DIGESTIONES ARTIFICIALES. BI-DIGESTIVO. CON LA PEPSINA Y CON LA DIÁSTASIS.

VERDADERAS PILDORAS del D. BLAUD. Pocas preparaciones ferruginosas puedan ofrecerse a la confianza de los Médicos y de los Enfermos.

MEDALLA DE HONOR. EL ACEITE CHEVRIER. ENFERMEDADES DEL PÉCHO, AFECIONES ESCROFULOSAS, etc.

DECLARACION DE QUIEBRA. Por auto de 13 del actual, expedido por el señor juez de comercio de esta ciudad, en quiebra a don José Solar, establecimiento por ahora que sus pague han cesado el 10 del presente y nombrados síndico provisionalmente a don Adolfo Escobar Morales.

AVISOS. Roberto Swan. MARCA COMERCIAL REGISTRADA DEL CINEFA. ALMAECAN INGLESES POR MAYOR Y MENOR de Te, Vinos y provisiones escogidas.

AVISOS. A LA REINE DES FLEURS. AROMAS NUEVOS de L. T. PIVER en PARIS. MASCOTTE. PERFUMES EXQUISITOS.

AVISOS. A LA REINE DES FLEURS. AROMAS NUEVOS de L. T. PIVER en PARIS. MASCOTTE. PERFUMES EXQUISITOS.