

EL BALEAR

DIARIO POLITICO.

Redaccion y Administracion: San Pedro Volaseo 7, entresuelo.—Precio mensual: 1'25 pesetas en toda España.

Año II.

Palma Miércoles 14 de Marzo de 1883.

Núm. 353

VAPORES-CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 4 t. Mahon.—Martes 4 t. Barcelona.—Miércoles 5 t. Mahon por Alcudia.—Jueves 4 t. Valencia.—Sábado 2 t. Barcelona por Alcudia.
Entradas.—Lunes 7 m. Valencia.—8 m. Mahon por Alcudia.—Miércoles 3 t. Ibiza y Alicante.—Jueves 7 m. Mahon. 10 1/2 Barcelona por Alcudia.—Sábado 7 mañana Barcelona.

FERRO-CARRILES

Servicio de trenes.—De Palma á Manacor y La Puebla 3'15 (m.) 8 10 m. y 2'45 t.—De Manacor y Palma y La Puebla 3'15 (m.), 8 m. y 3'25 t.—De La Puebla á Palma y Manacor 4 (m.), 8 (m) a 3' 3 t.—Tren periódico los días de mercado en Inca.—De Inca á Palma 2 t.—Los sábados de Palma á La Puebla á las 4 t. y los domingos de La Puebla á Palma 5 t.

LOCAL.

LOS VIAJES

DE DON SATURNINO JIMENEZ.

Por referirse á nuestro distinguido amigo D. Saturnino Jimenez que se hallaba hace poco entre nosotros y dió en esta capital públicas muestras de su erudicion y del provecho que ha sabido sacar de sus numerosos é importantes viajes, copiamos con gusto el siguiente artículo publicado en *La Epoca* con el título que encabeza estas líneas.

La falta de espacio nos ha impedido dar antes cuenta de la interesante conferencia dada el martes último en la Sociedad Geográfica por el viajero español cuyo nombre encabeza estas líneas.

Fué el Sr. Jimenez en 1877 al teatro de la guerra turco-rusa en calidad de corresponsal del periódico ilustrado *La Academia*. Terminada la campaña, despertado en el vivo afán de recorrer aquellos países de Oriente, aquí poco conocidos, emprendió una serie de viajes, en alguno de los cuales no ha tenido rival, cabiéndole la gloria, y de rechazo á España, de ser el primero que ha recorrido definitivamente terrenos tan inexplorados como algunos del interior del Peloponeso.

El Sr. Jimenez ha viajado por Turquía, Grecia, Rumania, Servia, Montenegro, Albania, Bulgaria, Rumania, Valaquia y toda el Asia menor. Ha efectuado muchos de estos viajes á pie; á caballo ó en vehículos del país; otros soportando siempre las penalidades y riesgos de sus excursiones con tanta firmeza como energía. Ha aprendido, por el estudio práctico solamente, el búlgaro, el bosniaco, el albanés, el griego moderno y sus dialectos derivados. Ha reunido y posee sobre doscientos croquis topográficos y de paisajes; ochenta inscripciones inéditas helénicas y bizantinas; una importantísima serie de notas y datos acerca de estudios filológicos; etimológicos y arqueológicos; veintiocho itinerarios del Peloponeso; numerosas observaciones hipsométricas; una colección de cantos populares de los pueblos orientales y de los judíos españoles. Ha fijado el emplazamiento de gran número de sitios señalados en la historia clásica y de situación dudosa hasta hoy y señalados mas de cincuenta ruinas de antiguas poblaciones no consignadas por anteriores viajeros, pudiendo citarse entre sus descubrimientos el del teatro helénico de Bura en el golfo de Corinto, cuyo descubrimiento arroja nueva luz sobre la historia de la Liga Acaya.

El Sr. Jimenez ha corregido además los mapas de Kanitz Hanké y Kiepert, y suplido no pocas omisiones del estado mayor austriaco en este punto, y merced á sus estudios sobre el terreno, ha recogido noticias suficientes para precisar el itinerario de la famosa expedición catalana y aragonesa á tierras de Levante.

Los terrenos comprendidos en el mapa que de sus viajes expuso en su conferencia el Sr. Jimenez, abarcan una superficie de mas de 433.000 kilómetros cuadrados.

En esta primera conferencia, nuestro ilustrado y valeroso compatriota no hizo mas que dar rápida idea de la cantidad é índole de sus viajes, reservándose para las próximas entrar en pormenores sobre aquellos.

Recordó, sin embargo, la defensa de los turcos en Batun contra las tropas rusas, á cuyo hecho que asistió; su visita á la tumba de Cresos en Nicomedia; á las ruinas de Troya, Heraclia, Efeso y otras ciudades, y á Salónica, donde los muchos judíos establecidos allí conservan en uso el idioma castellano.

De gran importancia son, como se ve por los datos expuestos, los viajes lleva-

dos á término por D. Saturnino Jimenez pero lo que no es posible imaginar, ni aun oyéndolo al mismo narrador, es el cúmulo de esfuerzos, de peligros, de trabajos y de luchas que suponen los meses y aun los años de estancia en países poco ménos que salvajes en regiones huérfanas de todo adelanto ó comodidad modernos en tierras no civilizadas y donde no existe otro derecho que la fuerza, ni otro Código que el fusil.

La constancia y denuedo del señor Jimenez solo pueden compararse á su afabilidad y cortesania, así como el vigor de su naturaleza y la resistencia de su cuerpo, á la ilustracion de su entendimiento, á su exquisita perspicacia y á sus conocimientos en ciencias y artes.

Falto de instrumentos de precision que le sirvieran en alguna de sus excursiones para precisarlas, el señor Jimenez inventó, construyó y bautizó uno del que dará explicacion en la próxima conferencia. Esta la consagrará al Peloponeso y en ella: como auxiliar gráfico de su explicacion, presentará una carta geográfica y varios croquis á la acuarela, de aquel territorio griego.

La conferencia citada duró unas tres horas y ni por un instante decayó el interés de la misma. Bien se lo demostró al jóven é intrépido viajero el aplauso del público que embelesado le oía, así como tambien los plácemes calurosos y expresivos del presidente de la sesion, D. Eduardo Saavedra.

No contento nuestro celoso señor Gobernador con haber dictado las disposiciones conducentes para reglamentar el servicio doméstico, ha publicado en el *Boletín* del día de ayer otras disposiciones que afectan directamente á un servicio urbano, cuya reglamentacion ha tiempo iba pidiendo con insistencia la prensa de esta capital; tal es el servicio de los mozos de cuerda.

Siga el Sr. Lois é Ibarra por el camino de hacer administracion que con tanto afán ha emprendido, y se lo agradecerán todas las personas que estiman en algo la prosperidad y el bienestar de la provincia.

En cuanto podamos disponer de algun espacio publicaremos dicho reglamento en nuestro periódico.

Tambien publica el *Boletín Oficial* la circular prohibiendo terminantemente el uso de las pesas, medidas é instrumentos de pesar de los antiguos sistemas, en todos los establecimientos públicos, industriales y de comercio. Dicha disposicion la reproduciremos en nuestro número de mañana.

El empresario de este teatro recibió un telegrama del bajo señor Samper, diciéndole que la tiple señora Tresols, la contralto señora Llanes, el tenor Sr. Massanet, y el que telegrafaba, como bajo, deseaban formar la base de una compañía de ópera lírico italiana para actuar en nuestro coliseo en la próxima temporada de verano.

El Exmo. Señor Gobernador civil de esta provincia recibió ayer tarde un telegrama de su señora, participándole la triste noticia de haber fallecido su hija menor, encantadora niña de diez y siete meses, en la casa de campo que la familia tiene en Alcobendas, pueblo cercano á Madrid.

Acompañamos á la familia de nuestro ilustre y querido Sr. Lois en el sentimiento que lo ha producido la pérdida de un ser tan querido.

La empresa de este teatro recibió hace unos días un telegrama del reputado actor dramático Sr. Cepillo, tan ventajosamente conocido de este público, pidiendo la escena de nuestro coliseo para dar una serie de representaciones durante la próxima primavera.

Ignoramos la respuesta que haya dado la empresa.

D. Juan Garuti elevó ayer una instancia al señor Gobernador de la provincia solicitando el competente permiso para dar en el Teatro-Circo de esta ciudad una serie de espectáculos lírico italianos cuya inauguracion debe tener lugar el veinticinco de este mes.

En la mañana de anteayer fué hallado en el torrente mayor de la villa de Sóller y puesto llamamado el *Hort de Viu* el cadáver del sargento retirado D. Ramon Pla, cuya muerte ha sido al parecer casual, segun dice la comunicacion que la Guardia civil de aquel puesto ha dirigido á este Gobierno de Provincia. El juzgado municipal se constituyó inmediatamente en el lugar citado para instruir las primeras diligencias.

Con objeto de contratar por el término de un año el suministro de la carne necesaria para el servicio del Hospital militar de esta plaza se convoca á una segunda licitacion, que con sujecion al pliego de condiciones tendrá lugar el día 19 de Abril próximo en las oficinas de dicho establecimiento.

Nuestro querido amigo D. Juan Catalá ha sido confirmado en el cargo de secretario municipal de la villa de Esporlas por haberse servido resolver S. M. que se confirmara la providencia apelada por el que antes desempeñaba dicho cargo. Le felicitamos.

Por el ministerio de Fomento se ha publicado la ley creando en Madrid una escuela central de profesores y profesoras de gimnástica.

La procesada Maria Bonet y Vidal, ha sido condenada á diez meses de prision correccional en la causa sobre hurto, que se vió en juicio oral y público, el pasado sábado en esta Audiencia.

Tomamos de nuestro querido colega *La Opinion* el siguiente suelto: «A los ensayos que para producir la luz eléctrica se efectuaron el domingo por la noche en el cuartel del Carmen, cooperaron los Sres. Maspons director de telégrafos y el inteligente aficionado D. Sebastian Homs constructor de aparatos electro-medicales.

«Parece que en union del Sr. Monasterio y despues de resolver algunas dificultades prácticas se logró hacer funcionar una pequeña lámpara incandescente.»

Hemos sido invitados por el señor Director del Colegio Palmesano para asistir á los exámenes que se celebrarán los días 16, 17 y 20 de este mes. Lo estimamos.

Esta mañana ha fondeado en el puerto el vapor correo de Alicante y Valencia con 21 pasajeros balija y carga.

Hoy ha fondeado en el puerto un buque procedente del extranjero con carga de carbon mineral.

CORREO DE AYER.

Paris, 9.

La manifestacion obrera ha abortado. No ha excedido de 6,000 el número de personas que se han reunido, de las cuales una gran parte eran curiosos.

Los agentes de orden público (sargentos de ville), han dispersado los grupos sin necesidad de emplear la fuerza.

Corre el rumor de que Luisa Michel ha sido presa.

Se han operado algunas prisiones á consecuencia de un incidente ocurrido á las tres.

La esplanada de los Inválidos ha quedado completamente despejada, recordando su aspecto habitual.

Un grupo de unos 500 obreros intentó dirigirse al palacio del Eliseo, residencia del presidente de la república, pero la policia le cortó el paso, dispersándose aquellos sin oposicion.

Paris conserva su estado normal.

Paris 9.

A las cuatro de la tarde han vuelto á la esplanada de los Inválidos unas mil personas con objeto de realizar la manifestacion política.

Los agentes de policia que estaban allí apostados han dispersado al grupo.

Algunos individuos que formaban parte de este han arrojado piedras, rompiendo cristales.

Ademas han sido volcados por los alborotadores varios de los modestos vehículos con que los camposinos traen sus mercancías á Paris.

La tranquilidad ha quedado inmediatamente restablecida, haciéndose algunas prisiones.

Los verdaderos trabajadores eran muy poco numerosos.

Los principales promovedores reclutan gente de malos antecedentes.

La prensa se muestra unánime en reprobar la manifestacion.

Es inexacta la noticia de la prision de Luisa Michel.

Telegramas Particulares.

Madrid 13 á las 11 m.

(Recibido á las 1'36 t.)

El Congreso se ha ocupado del curso que siguen los debates parlamentarios y de los asuntos referentes á Andalucía.

Se han concedido varios indultos. Se ha despedido el teatro Payrest de la Habana ocasionándose numerosas desgracias.

Madrid 13 á las 5 t.

En el Congreso el Gobierno ha dejado libre la votacion sobre las primeras materias.

Las heladas han causado enormes daños en las comarcas del mediodía.

El Ayuntamiento de Paris ha acordado restablecer la milicia.

Cuotras: 64'20 y 64'10.

Madrid 13 á las 7'30 t.

El Conde de Sallent ha presentado una exposicion de sus amigos de Palma haciendo observaciones á la introduccion de primeras materias. El señor Pelayo Cuesta defiende el proyecto y la enmienda del señor Sallent es desechada por 110 votos contra 79.

BANCO DE LAS BALEARES.

Queda abierto el pago del dividendo activo acordado por la Junta General de accionistas celebrada en 25 de Febrero último, todos los lunes, miércoles y viernes, desde las 10 de la mañana a la 1 de la tarde. Palma 2 Marzo de 1883.—El Director General, Mariano Canals.

CREDITO BALEAR.

Quedan señalados los lunes, miércoles y viernes desde las 9 de la mañana a las 12 y media de la tarde, para el pago del dividendo activo acordado en Junta general del día de ayer. Palma 5 Marzo de 1883.—Por el Crédito Balear.—El Vocal de Turno, El Marqués del Reguer.

SOCIEDAD AGRICOLA

Industrial y Comercial de Manacor.

Con arreglo al artículo 10 de sus Estatutos el Consejo de Administración de esta Sociedad ha acordado abrir el pago del tercer dividendo pasivo de 4 por 100 sobre el valor nominal de sus acciones, que deberá hacerse efectivo en las Cajas de la misma desde el día 20 del actual hasta el 5 del próximo Abril.

En el acto de efectuarse el pago del dividendo se verificará también el cange de los resguardos provisionales por los títulos definitivos. Palma 3 Marzo de 1883.—El Director Gerente, Jaime de Santiago Santaella.

BANCO DE PRESTAMOS Y CAJA DE AHORROS.

La Junta de Gobierno ha acordado avisar a los señores accionistas el pago del segundo dividendo pasivo de cinco pesetas por acción, el cual se servirán hacer efectivo en las oficinas de la Sociedad, calle de San Bernardo, número 16, todos los días no feriados de nueve de la mañana a una de la tarde y de tres a cinco de la misma, a contar desde el día 16 al 31 del corriente mes. Palma 1.º Marzo de 1883.—El Administrador, Cándido Fernández.

BANCO MALLORQUIN.

Queda abierto el pago del dividendo activo correspondiente a las acciones de 1.ª serie, acordado en la Junta General celebrada en 25 Febrero último, todos los miércoles y viernes desde las 10 de la mañana a la 1 de la tarde.

El correspondiente a las acciones de 2.ª serie se satisfará en los mismos días y horas, a partir desde el día 15 del corriente. Palma 1.º Marzo de 1883.—P. A. de la C. D.—El Administrador, M. Mateu.

CAMBIO MALLORQUIN.

Quedan señalados los lunes, miércoles y viernes, desde las 10 de la mañana hasta la 1 de la tarde, para el pago del dividendo activo acordado en la Junta General de 25 Febrero último. Palma 1.º Marzo de 1883.—El Director Gerente, Jacinto Feliu y Ferrá.

LA HARINERA MALLORQUINA.

Queda abierto el pago del dividendo activo acordado por la Junta General en su sesión última. Palma 24 Febrero 1883.—El Director Gerente, Francisco Sagrista.

LA ISLEÑA.

EMPRESA MARITIMA A VAPOR.

A fines del corriente mes saldrá de este puerto para el de Marsella, el nuevo y acreditado vapor

PALMA.

Admite carga y pasajeros. Se despacha calle de la Marina, 32.

CAJA DE AHORROS

Y MONTE DE PIEDAD DE LAS BALEARES.

Asociación de Beneficencia.

San Pedro Nolascó, 6, principal.

En este establecimiento se admiten im posiciones desde 1 a 1000 pesetas al interés del 3 p.º anual.

Se presta sobre alhajas, metales y piedras preciosas, ropas y otras prendas, al ocho por ciento al año.

Los intereses se pagan al cancelar el préstamo.

Las prendas que no se desempeñan después de espirados los plazos reglamentarios se venden en pública subasta.

Horas de oficina de 11 de la mañana a 3 de la tarde y de 7 a 9 de la noche.

ADMINISTRACION

PRINCIPAL DE CORREOS DE LAS BALEARES.

Cartas detenidas en esta Administración por falta de franqueo desde el día 21 de Febrero hasta el de la fecha inclusive.

Número 27, Rosa Arbona, sin dirección.—28, Francisca Cirer, Barcelona.—29, Antonio Casellas, sin dirección.—30, Juan Emilio Garcia, San Gervasio (Barcelona.)

Palma 7 Marzo de 1883.—El Administrador principal, Enrique Fajarnés.

BANCO HISPANO COLONIAL.

Anuncio.

Veniendo en 1.º de Abril próximo el cupon Núm. 11 de los «Billetes Hipotecarios del Tesoro de la Isla de Cuba,» se procederá a su pago desde el expresado día, de 9 a 11 y media de la mañana.

El pago se efectuará presentando los interesados los Cupones, acompañados de doble factura talonaria, que se facilitará gratis en las Oficinas de esta Sociedad, Rambla de Estudios, n.º 1, Barcelona; en el Banco Hipotecario de España, en Madrid; en casa de los Corresponsales designados ya en Provincias; en París, en el Banco de París y de los Países-Bajos, y en Londres, en casa de los Sres. Uthoff y C.ª

Los «Billetes» que han resultado amortizados en el sorteo de este día, podrán presentarse asimismo al cobro de las 500 Pesetas que cada uno de ellos representa, por medio de doble factura, que se facilitará en los puntos designados.

Los tenedores de los Cupones y de los Billetes amortizados que deseen cobrarlos en Provincias, donde haya designada representación de esta Sociedad deberán presentarlos a los Comisionados de la misma desde el 10 al 20 de este mes.

En Madrid y Barcelona en que exi ten los talonarios de comprobación, se efectuará el pago siempre sin necesidad de la anticipada presentación que se requiere para Provincias.

Se señalan para el pago en Barcelona los días desde el 1.º al 19 de Abril y trascurrido este plazo, se admitirán los Cupones y «Billetes» amortizados los lunes y martes de cada semana, a las horas expresadas.

Barcelona 1.º Marzo de 1883.—El Director Gerente, P. de Sotolongo.

Celebrado en este día, con asistencia del Notario D. Luis G. Soler y P.ª, el Sorteo de amortización de 6.000 Billetes Hipotecarios del Tesoro de la Isla de Cuba, según lo dispuesto en el art. 7.º del Real decreto de 12 de Junio de 1889, han resultado favorecidas las bolas números, 155, 146, 002, 031, 911, 377, 555, 464.

En su consecuencia, quedan amortizados en el primer millar los números 092, 031, 146, 155, 377, 464, 555, 911 y en el segundo millar los números 1092, 1031, 1146, 1155, 1377, 1464, 1555, 1911, y así correctivamente en los restantes millares de los 750 de la emisión.

Lo que en cumplimiento de lo dispuesto en el referido Real decreto, se hace público para conocimiento de los interesados, que podrán presentar, desde el día 2 de Abril próximo, a percibir las 500 pesetas importe del valor nominal de cada uno de los Billetes amortizados, mas el cupon que vence en dicho día, presentando los valores y suscribiendo las facturas que se facilitarán en las Oficinas del Banco, en Barcelona; en Madrid en el Banco Hipotecario de España; en las Provincias en casa de los Corresponsales ya designados en cada Plaza; en París en el Banco de París y de los Países-Bajo; y en Londres, en casa de los Sres. Uthoff y C.ª

Barcelona 1.º de Marzo de 1883.—El Gerente, P. de Sotolongo.

SUCURSAL DEL BANCO

de España.

Desde el día de mañana hasta el último del mes de Abril próximo, admitirá esta Sucursal los cupones de la Deuda amortizable al 4 p.º venimiento de 1.º del referido mes, para su remisión al previo conocimiento y consiguiente cobro.

Palma 12 Marzo de 1883.—El Oficial Secretario, Emilio Figueras.

ALMACEN DE MUSICA

DE PERELLÓ,

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

Union, 19.

EMPRESA ANUNCIADORA.

UNICA EN ARAGON.

ANDRÉS RODRIGO Y COMPAÑIA

Rada 39, Zaragoza.

Se reciben anuncios para todos los periódicos de la Capital, provincia de España y el extranjero. Noventa y cinco periódicos exclusivos.

PRODUCTOS DE LA FARMACIA MOREY

Muro de Mallorca.—Plaza de San Martí, 2.

Savia de Pino.

Para la curación de las enfermedades del Pecho, Asma, Tisis, Tos, Bronquitis, Opresion, Coqueluche e irritaciones de garganta, por medio del Jarabe, Píldoras y Pastillas de legítima savia de pino concentrada por Morey.

La Medicacion Fesfórea por Morey.

Contra el Linfatisimo, Consuncion, Enflaquecimiento y contra toda clase de debilidades del organismo y enfermedades nerviosas; muy recomendado para facilitar la dentición, é impide a los niños que se encorven sus piernas, si lo toman durante la lactancia y muy útil para las mugeres en estado de preñez. Reinvillier ha obtenido muchas curaciones de Bronquitis crónica y Tisis pulmonar. Enterarse del prospecto que acompaña cada frasco.

Vino de Quina Ferruginoso.

Es el mejor Tónico reconstruyente. Numerosas curaciones en casos de Anémia y Clorosis, Leucorreas, Neuralgias y Pobreza de la sangre; aumenta el apetito y dá fuerza y vigor.

Tópico Español, Morey.

Medicamento para Veterinario, Epispástico, Resolutivo y Fundente, reemplaza al Fesgo, obra a las dos horas y no perjudica el bulbo piloso.

Depósito general, Muro, Farmacia del autor. Palma, Centro Farmacéutico, Marina 31 y 36, y en las principales farmacias de las Baleares.

NOTA. Cada frasco lleva la firma Juan Morey y va acompañado de una instrucción.

CASA DE HUESPEDES

calle del Obispo, número 5, principal. Se alquilan habitaciones amuebladas y sin amueblar a precios muy baratos. Se sirven comidas a precios convenientes. Trato esmerado y económico.

AGENCIA MINERO-METALURGICA

CREADA PARA LA EXPOSICION NACIONAL DE 1883 2, Valverde, 2.

Se admiten muestras de mineral de toda clase; se admiten productos de las artes metalúrgicas, cerámica y de cristalería, con destino a la Exposición que ha de celebrarse en el palacio que se está construyendo en el Retiro, cuyas muestras y objetos habrán de remitirse por los interesados con porte pagado, obligándose además a satisfacer los gastos que ocasionen su instalación, conservación, recogida y su devolución con los diplomas y premios que obtengan.

Esta Agencia tendrá intérpretes y personal con distintivo, y desde 1.º de Abril publicará un periódico semanal, crónica de la Exposición, órgano oficial de los intereses de la Agencia.

Además de la representación, admite también comisiones para la compra venta de minas y minerales, exortales, escombreras, terrenos, formación de sociedades minero metalúrgicas, fábricas de beneficio, fábricas de leza y venta de koolin.

Responderá la Agencia de toda operación en que intervenga, poniendo de manifiesto los informes facultativos, títulos de propiedad, certificaciones y cuantos documentos sean necesarios, sin los cuales, no se admite la Comisión.

Dirección para la correspondencia: Señor Director de la Agencia Minero Metalúrgica, Valverde, 2, Madrid.

CANIACHO

(YA CAYÓ.)

Polka para piano, del maestro D. E. Martí Puig, autor de la célebre y popular Polka

El As de Oros.

Ambas composiciones, se hallan de venta en la

BIBLIOTECA MUSICAL.

5,=Jovellanos=5.

En el mismo establecimiento acaba de recibir un magnífico conjunto de Música Religiosa en mñas para canto y órgano ó piano. Ave María, y otras de los mas acreditados compositores antiguos y modernos.

5,=Jovellanos=5.

BIBLIOTECA MUSICAL.

Una Ganga.

En la Platería número 34, se venden todos los aparatos de una tienda como son vidrieras y los mostradores incluso el (TAURELL) dicha tienda tanto puede servir por zapatería como por mesería, confitería ó heladería. Todo al estilo moderno y nuevo con sus correspondientes vidrios y que se dará por un precio muy barato.

EL PANCARITAT

DES ARRACÓ.

Comedi en un acte y en vers mallorquí, per un preç de Andraitx.

Se halla de venta en la calle de Palacio número 4 a 2 rs. ejemplar.

También se vende en el mismo establecimiento Sa B volució de un poble del mismo autor.

CULTOS SAGRADOS.

SANTO DEL DIA DE MAÑANA.

San Longinos mártir.

En Juhilo de cuarenta horas se gana en San Felipe Neri, dedicadas a Nuestra Señora de los Dolores.

LOTERIA NACIONAL

Administración principal de Loterías de la provincia de las Baleares en la plaza de Cort.

Lista de los números premiados en las Administraciones de la renta en esta Provincia en el sorteo celebrado en Madrid el día 5 del actual:

Con 1.000 pesetas.

6374 6801 8729 10518.

Con 500 pesetas.

1708 0387 8726 8821 13918 15395

Hay billetes de venta a 3 pesetas el décimo para el sorteo que se ha de verificar el día 15 del corriente.

Palma 13 Marzo de 1883.—El Administrador, Eleuterio Quijada.

ALCALDIA DE PALMA.

El día 20 del actual, a las 12 de la mañana, tendrá lugar en esta Alcaldía la subasta pública, acordada por el Ayuntamiento, para la amortización de Bienes municipales en cantidad efectiva de dos mil ochocientos pesetas y cupones de dichos Bienes en la de dos mil docientos, con sujeción al pliego de condiciones que está de manifiesto en la Secretaría de esta Corporación.

Lo que se publica para conocimiento de las personas que quieran interesarse en la subasta. Palma 13 de Marzo de 1883.—El Alcalde, Pascual Ribot.

VINICOLA MALLORQUINA.

Quedan señalados los lunes, miércoles y viernes no festivos, desde las 10 de la mañana a 1 de la tarde, para el pago del cuarto dividendo activo; siendo indispensable la presentación de los títulos cuyos cupones se intente cobrar. Palma 13 Marzo de 1883.—Por La Vinicola Mallorquina.—El Administrador Gerente, Bernardo Canet y Ferrer.

FERRO-CARRILES DE MALLORCA.

Servicio de trenes que regirá desde 1.º de Abril a 1.º de Noviembre de 1883.

De Palma a Manacor, a las 3'15 (mixto), 8'10 mañana y 2'45 tarde.

De Palma a La Puebla, a las 3'15 (mixto), 8'10 mañana, 2'45 y 4'15 (mixto) t.

De Manacor a Palma y La Puebla, a las 3'15 (mixto), 8 mañana y 5'45 tarde.

De La Puebla a Palma, a las 4 (mixto), 8'30 mañana y 5'30 tarde.

De La Puebla a Manacor, a las 4 (mixto), 8'30 mañana y 3'15 tarde.

Palma 10 Marzo de 1883.—El Director General, Guillermo Moragues.

El día 28 del actual Romería en el COCO (Lloseta) se verificarán los trenes extraordinarios siguientes:

De Palma a Inca parando en todas las estaciones y en la Romería a las 11'30 mañana.

De Inca a Palma parando en todas las estaciones y en la Romería a las 7 tarde.

De Inca a Binisalem parando solo en la Romería a la 1, 2, 3, 4, 5 y 6 tarde.

De Binisalem a Inca parando en la Romería a la 1'30, 2'30, 3'30, 4'30, 5'30 y 6'30 tarde.

NOTA.—Los trenes de Inca a Binisalem y vice-versa solo llevarán coches de 2.ª clase.

Para los mismos se despacharán billetes de ida y vuelta para el COCO al precio de pesetas 0'30 uno.

Palma 10 Marzo de 1883.—El Director General, Guillermo Moragues.

EL BALEAR.

HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

DE LA FUCHINA DE LOS VINOS

Y MEDIOS DE RECONOCERLA.

Hace algun tiempo que, no solo las publicaciones científicas, sino tambien los periódicos políticos, vienen ocupándose de la sofisticación de los vinos, imitando su coloración natural con tintos artificiales, esta publicidad, y las disposiciones tomadas principalmente por municipios extranjeros, lo que permite sospechar es mas frecuente el abuso entre ellos, al alarmar la opinion pública, ha abierto el ojo, ya de siempre avizor, al afán de lucro, para enseñarle un camino que tal vez conociera, al echar mano de la fuchina con tinte anilínico.

Mas, como quisiera que esta coloración puede redundar no solo en menoscabo de la justa fama que gozan en los mercados los caldos de nuestras predilectas comarcas, sino que siendo el vino el liquido despues del agua de que mas uso hace en su alimentación el soldado español, contribuir su pureza ó no á que se conserve ó altere su salud creo oportuno dar cuenta de los principales medios por los que puede comprobarse la presencia en los vinos de «fuchina ó rojo de anilina».

Pero ante todo, es indudable que la coloración de los vinos por el «clorhidrato de rosanilina» constituye un fraude. Mas este fraude lleva en si unido al tanto de culpa que le es propio en el mero hecho de ser fraude, el delito de atentar á la salud pública intoxicando al individuo que usa de ellos?

Desde luego podríamos afirmar que solo se ha alterado la perspectiva del liquido, y que su coloración es inofensiva á la economía, si la fuchina empleada fuera pura, como en sus experimentos lo han comprobado los señores Husson, Clouet, Bergeron y otros; mas desgraciadamente el sofisticador, en el mero hecho de serlo, acude, prescindiendo de su calidad y atendiendo á su baratura, á la comercial, que si preparada por el procedimiento de Couper seria poco menos que inofensiva, no lo es generalmente por proceder de fábricas en las que se sigue todavía el procedimiento del señor Medlok ó de los señores Laire y Girard; que se valen del ácido arsénico para lograr la des-hidrogenación de la anilina en bruto, ó sea mezcla de anilina y toluina, con lo que resulta un producto mas ó menos arsenical.

Uno de los procedimientos mas antiguos para encontrar la fuchina en el vino es el del señor Fallieres, que consiste en tomar 5 ó 6 gramos del vino sospechoso en el que se haya echado un exceso un amoniaco liquido, é introducirlo en un frasco de unos 30 centímetros cúbicos de capacidad, que se acaba de llenar con eter sulfúrico; agitar por algunos minutos la mezcla y dejar el frasco en reposo; por esto el eter sobrenadará y separado con una pipeta, si se le añaden unas gotas de ácido acético, permanecerá incoloro si el vino no tiene fuchina; pero tomará la coloración de ésta, si existiera en aquel, porque el amoniaco al obrar sobre el clorhidrato de rosanilina forma una combinación incolora que, soluble en el eter, vuelve á constituir la fuchina con la adición del ácido acético. Los señores Romai y Faillard tratan el vino por el aceto de plomo básico, que al formar precipitado arrastra la materia colorante; cuyo precipitado separado por filtración del liquido acuoso y mezclado con el alcohol amílico, tiñe á éste de color rojizo si el liquido contenia fuchina por ser disolvente de esta y no de las demás materias colorantes propias del vino, motivo por el cual permaneciere incoloro si este es puro.

El señor Iyon decolora el vino con un vigésimo de su peso de carbon animal en polvo, cuyo carbon recogido y lavado con alcohol vinico, comunica ó no á este coloración rojiza, según que aquel contenga ó no el tinte de que se trata.

El señor Lamattina, en su procedimiento general para la determinación de las materias colorantes artificiales de los

vinos, trata al sospechoso por quince céntimos de su peso de peróxido de manganeso en polvo grueso, que deposita la materia colorante natural del vino, dejando la artificial: de modo que si este es puro, por filtración pasa á través del filtro un liquido incoloro, que tendrá color si aquel fuese teñido. Empero si el peróxido de manganeso contiene hierro, y sobre todo si se añade ácido y tartárico, la fuchina es arrastrada al igual que la demás materia colorante natural y queda sobre el filtro; pero leixiviado con alcohol disolverá este la fuchina, que reconocemos por su decoloración por el amoniaco y reaparición de color por el ácido acético.

La fuchina, como todos los colores derivados de la anilina, tiene la propiedad de fijarse de una manera preferente sobre las fibras textiles, seda, lana, algodón, etc., en cuya propiedad se fundan varios procedimientos para su reconocimiento.

El Sr. Jacquemin, atendiendo á la facilidad con que la fuchina se fija sobre la piroxilina, y á que no lo verifica la materia tintórea natural del vino, aconseja sumergir en este liquido por algunos momentos, coadyuvando la acción por el calor, un fragmento de algodón pilvora, que toma coloración rosada mas ó menos subida si existe la fuchina. Esta coloración puede confundirse con la que le comunicaria la oreilla, si con esta materia estuviere coloreado el vino; pero unas gotas de amoniaco le harían tomar tinte violáceo, mientras que desaparecería casi completamente el color debido á la fuchina.

De un modo análogo opera dicho químico, valiéndose de una blanca hebra de lana sin retorcer.

Otras veces para hacer aparecer sobre la hebra de lana la coloración de la fuchina, opera como si tratara de una investigación por el primer procedimiento descrito, ó sea el del señor Fallieres haciendo hervir la lana en el liquido etéreo amoniaco.

El Sr. Bouilhou evapora el vino sospechoso hasta la cuarta parte de su volumen, entónces le precipita la materia colorante por el hidrato de barita cristalizado, y filtra; el liquido filtrado, unido á una pequeña cantidad de agua destilada con que se ha lavado el precipitado, se agita con la mitad de su volumen de eter puro; este eter si existe la fuchina se teñirá de rojo con la adición de unas gotas de ácido acético, coloración que comunicará á una hebra de seda blanca deshilada, sumergida en él. Si la cantidad de fuchina fuera tan corta que no se percibiera bien la coloración, la evaporación espontánea del eter disminuyendo el disolvente, la manifestaría en las últimas porciones.

He aquí espuestos los principales procedimientos indicados para el reconocimiento de la fuchina en los vinos; de todos ellos, es á mi modo de ver, y el resultado de mis ensayos, el de Fallieres el mas exacto, y si le hacemos la adición de la hebra de seda que propone Jacquemin, podremos además presentar en nuestro dictámen la prueba del fraude.

De estos procedimientos puede valerse el oficial de Sanidad militar en guarnición pero no le serán tan fáciles en campaña ó marcha, donde puede no tener á mano no solo los reactivos, sino impedir el examen en la simple falta de papel de filtro; conviene pues un procedimiento que, á su sencillez y brevedad, reúna la circunstancia de necesitar reactivos de fácil adquisición.

El farmacéutico español don Jovita Labarta, en una memoria presentada el año pasado en la Exposición regional de Santiago, aconseja un procedimiento sencillo y que está al alcance de toda clase de personas si se exige mas instrumento; ni aparato; que cuatro vasos de cristal de los de uso comun y una cucharita.

Para operar coloca sobre una mesa los cuatro vasos á continuación uno de otro, el primero con un poco de vino sospechoso; el segundo lleno de agua clara; el tercero con agua ligeramente amoniaco y el cuarto con agua á una cuarta parte de su capacidad: así dispuestos, se sumerge en el primero, para que se im-

pregne del vino, un retazo de fina y usada tela de algodón, dejándole un minuto en contacto; lo seca luego y lo introduce en el segundo vaso para quitarle el exceso de vino; lo traslada luego al tercero, removéndolo con una cucharita por espacio de un minuto, para pasar al cuarto, donde se agita para lavarlo. Con estas manipulaciones, si el vino no tuviera fuchina, la tela saldrá de la operación tan blanca como antes ó ligeramente verdosa pero si la contuviera, apareceria teñida de un color rosado mas ó menos subido.

Este ingenioso procedimiento, aunque sencillo y útil en la mayoría de casos, tiene tambien la contra de que en determinadas circunstancias y localidades no podamos encontrar el amoniaco necesario, que por otra parte puede ser sustituido, según el señor Labastida por el bicarbonato sódico, que aunque de mas cómodo transporte, pues puede ir en un papelito en la cartera, puede faltarnos en casos imprevistos en que si quiera hubiéramos sospechado de antemano la probabilidad de una investigación.

Al procedimiento que ofrezco á mis compañeros y cuya manipulación, sin ser larga, está al alcance de un simple sanitario, ofrezco la ventaja de exigir reactivos que es muy difícil faltar en los sitios donde puede el soldado encontrar vino, pues se reducen á cal, aguardiente y vinagre. El primer reactivo raras veces ha de faltar; porque por pequeña que sea la aldea donde el vino se compre, no ha de faltar ya que no en una casa en construcción, una pared que se componga, ó un agujero que se tape, un precavido vecino que le guarde. El segundo casi siempre se encuentra donde se vende vino y es casi seguro no faltará en la bota de algun individuo. El tercero salta á la vista que es probable no falte pero si tal sucediera, no es absolutamente indispensable.

Tomó, pues, una pequeña cantidad de vino, 40 gramos por ejemplo, que coloqué en un botellita ó copa pequeña de cristal le mezcle entonces, agitándolo bien, dos gramos de cal apagada en polvo, ó algo mas, si es necesario, hasta que el liquido tome un color verdoso sucio, y dejó en reposo; al poco rato la cal va al fondo arrastrando la materia colorante del vino y sobrenadando el liquido acuoso, separo este por decantación ó valiéndome de una torcida de algodón en forma de sifon, y el residuo calizo que queda en el fondo del envase lo agito con 6 ó 40 gramos de alcohol ó aguardiente; á los dos minutos de agitación vuelvo á dejarlo en reposo, separándose la mezcla en dos capas, la superior de liquido alcohólico y la inferior de cal y materias precipitadas. Si el vino solo tenia su coloración natural, el liquido alcohólico es incoloro ó ligeramente amarillento, conservando estos caracteres; pero si contenia fuchina, adquiere despues de algunas horas y en contacto del aire, la coloración propia de la fuchina, coloración que aparecerá en el acto con la adición de unas gotas de vinagre. Si al liquido alcohólico rosáceo le sumergimos una hebra de algodón, arrancada de una cinta ó tela blanca y usada tomará dicho tinte, mayormente si pudiéramos favorecer la acción por el calor.

Manipulando de este modo descubriremos la fuchina en un vino que contenga un centígramo por litro.

Inútil creo manifestar que el modo de operar, grosero si se quiere, se refiere tan solo á un ensayo practicado en sitio donde carezcamos de un ensilio farmacéutico, porque el procedimiento es doblemente sensible, si verificamos la mezcla en tubo de ensayo y separamos los precipitados por filtración.

Y ya que de la fuchina he tratado, no puedo menos de llamar la atención sobre el gran abuso que de este tinte se hace, sin examinar quizás si es arsenical algunas veces, no solo para la coloración de ciertos tejidos en contacto con la piel como camisetas, calcetines, etc., sino tambien para dar mas aviso á algunas sustancias alimenticias ó de go'sina. En honor de la verdad debo consignar, por los experimentos verificados en esta localidad (Barcelona), que no es el vino que el soldado puede adquirir en la taberna donde

he encontrado la fuchina; pero si en la corteza de los quesos llamados de Holanda, que tan coloraditos se ostentan en algunos escaparates: en rojos caramelos mas ó menos aromatizados; en alguna jalea: en licores de regalo, y en jarabes de coloración subida. En los puestos llamados mesas de refresco, que tanto abundan en los sitios mas concurridos de esta capital y á los que concurre muy á menudo el soldado, se vende una jarabe colorado que se va haciendo de moda cuya cantidad de fuchina es tal que mojado en él una pluma puede escribirse como con una verdadera tinta de rojo de anilina.

Ruego, pues, se aconseje al soldado se abstenga de hacer uso de este refresco por la posibilidad de que algun día lo suministre el vendedor, sin saberlo, un preparado arsenical.—E. P.

LA AGRICULTURA MALLORQUINA

EN EL AÑO 1867.

Una de las escursiones mas notables que pueden hacer en Mallorca asi el geólogo como el agricultor es al pueblo de Bañabufar, cuya población es de unos cien vecinos.

En Bañabufar encuentra el segundo un ejemplo practico de que la agricultura es una de las industrias mas lucrativas siempre que se la explota con los elementos necesarios *trabajo, inteligencia y capital*. Bañabufar es una escuela practica que debe ser visitada por todos los vicultores mallorquines y aun por todos los españoles en general; pues allí y solamente allí es posible aprender lo que produce la tierra cuando el hombre la trata como debe hacerlo. En Bañabufar, finalmente, puede estudiarse el contraste entre la actividad y la indolencia; entre la inteligencia y la rutina; como puede hacerse en todas las comarcas que han tenido la suerte de que una mano vigorosa que á la vez posea los capitales necesarios venga á trasformar el primitivo sistema de cultivar los campos en la industria agrícola moderna.

La villa de Bañabufar, carece de tierras; su término visto desde el mar, antes de emprender el actual cultivo, seria la falda de una montaña cuya vertiente formaria con la horizontal un ángulo quizás de 40 ó mas grados, esta falda estaria cubierta de pinos como lo están las hoy inmediatas: ahora por el contrario, el viajero que llegase en una lancha sin conocer la localidad se preguntaria: ¿en qué época se construyó ese colosal anfileatro y á que objeto estaba destinado? ¿Era quizás para pre-enciar los combates marítimos?

En Bañabufar, repito, no hay tierra, muy cerca del mar hay algunas pocas cuarteradas que constituyen una gran plaza (y nada mas), pertenecientes á la antigua Baronia: lo demás todo es montaña pero montaña formada por aluvión, en la que las piedras coloradas abundan mas que la tierra, y en donde por consiguiente no hay capa laborable. ¿Quién fue el primero que cultivó la vid en aquel terreno? difícil seria averiguarlo; pero lo cierto es que favoreciendo el clima debió obtener vinos excelentes: conocidos estos por los ingleses en la época de su dominación en la isla, los hicieron sus predilectos; y los agricultores albufareños obrando á su vez como ingleses se acordaron de que la tierra no era su dispensa, sino que es un instrumento para obtener materia alimenticia; por tanto, viendo que la vid era lo que mas producía, arrancaron los arboles y se dedicaron exclusivamente al cultivo de aquella, pero el primer problema que habia que resolver era el de tener tierras en que plantar; pues si bien el bosque de pinar se estiende por do quiera espontáneamente, cuando el terreno y el clima le son favorables y vemos nacer los pinos asi en los mas escuetos vericuetos, como en las cañadas mas difíciles y fortuosas, la viña no puede cultivarse asi, si ha de ser buena hay que ararla ó cavarla, y para esto se necesita tierra. Era, pues, preciso separar los cantos y las enormes piedras

rodadas, pero una vez hecho esto, que si no era difícil era costoso: ¿cómo se había de sostener la tierra que quedaba en una pendiente como la que antes hemos indicado? ¿Que hacer para que las primeras lluvias torrenciales no arrastrasen esa tierra formada á tanta costa?

No quedaba otro recurso que transformar aquella vertiente en una inmensa escalinata que arranque desde el mar y llega hasta la cima de la montaña formando bancales cuyos muros de sostenimiento están formados por la misma piedra estratificada. Pero que bancales y que muros! Hay muchos de aquellos que no tienen 4 metros de ancho, mientras que su muro de sostenimiento tiene 5 metros de altura. Mas de metro y medio de ancho en la base y mas de 3/4 de metro en la parte superior. Al ver aquellas obras tan colosales que mas parecen para la defensa de un castillo que para la producción de los frutos, se pregunta uno: ¿pues que es lo que produce aquí la tierra para poder pagar los gastos que ocasionan tales obras? ¿protección tan desmedida del gobierno tienen estos españoles que se alientan á hacer tales trabajos?

Estas construcciones se hacen del modo siguiente: adquirido el terreno por un colono, abre en el lindero inferior que es siempre una recta ó un conjunto de rectas la zanja en donde ha de construir los cimientos, la cual, como es consiguiente tiene la profundidad necesaria para encontrar el firme ó sea la roca que forma la montaña; al hacer este trabajo separa cuidadosamente la piedra que puede servir para la construcción, el arenon y el cascajo, y la tierra; abierta la zanja, desmonta el terreno adyacente superior hasta encontrar la roca, haciéndolo por zonas paralelas á la dirección de aquella, continuando la separación antes dicha; cuando ya tiene suficiente piedra para hacer el muro hasta la altura de un metro ó metro y medio le construye, dándole el espesor necesario, haciendo que su sección sea trapezoidal y siguiendo en una palabra todas las buenas reglas de construcción; reglas que aquellos *payeses* conocen de un modo maravilloso, pues no hay memoria de que nunca se les haya hundido una de estas obras: construido el muro se comienza á rellenar el hueco desmontado situado detrás de él con el arenon, con el cascajo y con la tierra, hasta que se forme un plano exactamente horizontal con la línea superior del muro; hecho esto continúa elevando aquel y el terreno simultáneamente con los materiales que saca de los nuevos desmontes hasta que lo permitan las circunstancias. Cuando esta obra está terminada, comienza la construcción de un nuevo muro en el punto en donde termina el plano horizontal recién construido. El arenon, el cascajo y la tierra no se echan mezclados; pues entonces las cosas quedarían como estaban, con la diferencia de haber separado las piedras grandes que han servido para la construcción; estos materiales son colocados por capas en la parte inferior, se coloca el cascajo, encima el arenon y luego la tierra.

Si he acertado á explicar bien este sistema de construcción los agricultores comprenderán perfectamente bien la riqueza de esa labor: comprenderán que si en esta tierra así removida se cultiva una planta propia de aquel clima, sus raíces pueden adquirir un desarrollo considerable, y la planta será vigorosa: y siendo aquel el clima de la vid, claro es que los productos obtenidos han de ser excelentes.

Sin embargo la vista se pasea hoy con dolor por toda aquella falda, y en los puntos en donde antes ricas vides eran cultivadas, se ven hoy coles y patatas. El *oidium tuckeri* sienta su atrevimiento á plantar en Bañalbufar y los bañalbufareños, despreciando los consejos de la ciencia y de la práctica reunidas, se burlaron del azufre y no lo usaron, y sus viñas murieron como morirán en un plazo mas ó menos largo muchas otras plantas si se cruzan de brazos ante esas falanges de insectos que invaden sus olivos, sus almendros, sus algarrobos y todos sus vegetales.

Mas en medio de este desierto vinícola ve el viajero un oasis, encuentra un extenso viñedo que en 15 de agosto de 1867 era uno de los mas lozanos y vigorosos que podían hallarse no solo en Mallorca sino en toda la península. La lozanía de sus sarmientos, la riqueza en color de sus hojas, y la magnitud de sus racimos revelan que allí no falta ninguno de los tres elementos que son indispensables para el buen cultivo: «trabajo, inteligencia y capital.» Este viñedo pertenece á la baronía de Bañalbufar.

Las viñas de la baronía de Bañalbufar

están cultivadas en su mayor parte á la manera de parras; el emparrillado de madera que sirve para sostenerlas está situado á un metro 50 del suelo; las viñas que están mas próximas al mar están defendidas por un muro de los vientos marítimos que viniendo muy cargados de materias salinas, perjudican notablemente las uvas. La limpieza del suelo indica que no escasean las labores de escarda; su blandura da á conocer que abundan las cavas; la inteligente poda, distinta en cada caso particular, según lo requiere la condición y edad de la planta, enseña que la mano que la ejecuta tiene conocimientos superiores á los de la generalidad de los colonos del país; finalmente, el azufre que se vé en algunas cepas hace conocer al viajero que el *oidium* es perseguido sin tregua ni descanso.

Cinco son las variedades de uvas que allí se cultivan como vinícolas, prescindiendo de otras muchas que hay para mesa: aquellas son la malvasía, el moscatel, el mollar, el pámpano rodal y el giró.

La bodega en donde se benefician estas uvas consta de tres departamentos: en el primero, que es donde se hace la primera fermentación del vino, reina una temperatura de doce grados y no escasea la luz que entra por una ancha puerta; en este departamento están colocadas arriadas á la pared las botas, cuya construcción es muy distinta de las que se usan en Cataluña. En primer lugar la generalidad son de madera de olivo; en segundo lugar tienen en su fondo anterior un agujero para que penetre un hombre dentro para limpiarlas; este agujero se cierra con una puerta de madera cuyo sistema de construcción es igual al que se emplea en las calderas de vapor para cerrar lo que se llama el «agujero de hombre»; en tercer lugar tienen en sus dos extremos y muchas en el centro unas anchas rodajas, que son las que descansan en el suelo cuando la cuba está en su posición normal. En el segundo departamento hay muy poca luz y la temperatura es algo mas inferior; finalmente, en el suelo del primer departamento y cerrada con una trampa, hay una escalera que conduce á un subterráneo situado á unos 5 metros bajo la superficie de la tierra, en donde no entra luz alguna.

En el primer departamento están los vinos del año: en el segundo los de dos, tres y cuatro años; y en el tercero todos los demás, habiéndolos allí de 40, 50 y aun de 100.

La elaboración de los vinos se hace con arreglo á los principios siguientes:

- 1.º No vendimiarse sino cuando la uva ha llegado á una completa madurez.
- 2.º Separar cuidadosamente las uvas podridas ó no maduras haciendo con ellas un vino de inferior calidad.
- 3.º Cuidar de que los diversos trasiegos se hagan en la época conveniente.
- 4.º Clarificar los vinos, ya con las arcillas, ya con el clarificante Le Beuf, según conviene.
- 5.º Trasegar todos los años los vinos hasta que llega la época de embotellarlos.

Una sola cosa echa allí de menos el vinicultor que es las bombas y mangas para trasegar, pero esto que en otra bodega sería una falta allí está hecho á sabiendas; las variedades de vino cultivadas en la Baronia, á la manera que muchas de Burdeos, tienen la propiedad de absorber una gran cantidad de azufre que no pierden ni lavandolas, ni de manera alguna; este azufre en el lagar se transforma en ácido sulfuroso que da al vino un sabor desagradable que no se le puede quitar sino por medio de una ventilación artificial aun cuando con ella se perjudica al calor.

De esta manera se hace el celebrado vino «Alba-flor» del cual no sale ni una gota de la bodega del propietario antes de cumplir los cinco años, ni á menos de 40 rs. la botella de cabida de 3/4 de litro, y el crédito que con estos procedimientos y con estos gastos ha adquirido este caldo es tal que difícilmente se podría servir los pedidos que hay an cuando se recolectara cuádruple cantidad.

Restame decir tan solo para concluir que el agricultor que elabora el «Alba-flor» que el agricultor que no solo ha ido á estudiar al extranjero las buenas prácticas de vinificación, sino que ha llevado á su colono para estudiarlas y para que aprendiese la poda, es el Excmo. señor capitán general D. Fernando Cotoner.

Luis Justo y Villanueva.

(Diario de Barcelona.)

LAS COSECHAS DE VINO

EN LOS PAISES EXTRANJEROS (1).

Desde algunas semanas acá, se discute, acerca las estadísticas de la producción vinícola en los principales países de Europa. Las cifras publicadas, difieren á menudo en notable desproporción y son origen de polémicas y de apreciaciones muy curiosas. Ciertamente que si el lector trata de formarse una opinión basada en las cifras que pasan por su vista; pronto renunciará á este trabajo, recriminando á los estadísticos.

Necesario es convenir, que semejante tarea no está falta de dificultades. En muchos países, los rendimientos no pueden establecerse, mas que de una manera muy aproximada. En otras se limita á reproducir antiguas evaluaciones que han venido á ser inexactas á causa de la invasión filoxérica. En este caso el razonamiento sustituye al cálculo, y el lector se encuentra en dificultades para formarse una opinión.

Nosotros habemos recogido en fuentes muy autorizadas, algunas cifras que podrán rectificar á nuestro entender, ciertos errores generalmente adoptados por los estadísticos extranjeros.

La producción de la España ha sido fijada en 22.000.000 de hectólitros; esta cifra no se separa mucho de la realidad, es mas bien excesiva, pues la cosecha que asciende á 28 millones en los años abundantes, no supera á 18 millones en los años medios.

La Austria-Hungria, puede producir 24.000.000 de hectólitros, los años de abundancia.

Algunos periódicos han calculado la producción en 24 millones. Nosotros creemos estar mas cerca de la verdad fijándola en 16 millones. No puede sin embargo, olvidarse que el territorio austriaco ha sufrido modificaciones de algunos años acá, y que en el balance de su riqueza vinícola, haya podido notarse acrecentamiento.

En la cosecha de Italia, la incertidumbre aumenta. Es valuada en 33 millones el año 1875, la producción de este país ha sido estimada oficialmente en 27 millones 436.533 hectólitros en 1878; después la estadística ha acusado los resultados siguientes: en 1879, 19.810.474; en 1880, 20.642.549; en 1881, 17 millones 832.494 hectólitros. Muchos de nuestros colegas se apoyan en estas cifras para fijar la cosecha media en 20 millones de hectólitros. Después de nuestra reseña se vé que esta apreciación es bastante errónea, pues está en desacuerdo con las cifras de 1875 y de 1878. La cosecha media debe calcularse en cerca de 25 millones de hectólitros.

En Portugal es mas difícil llegar á una evaluación bastante positiva, algunos estiman la producción en 6 millones de hectólitros como término medio y en 8 millones el máximo.

Otros bajan esta cifra á 4.000.000 y otros hasta 4.627.000 hectólitros, fundándose en que la filoxera ha destruido casi la mitad de los viñedos de Portugal. La cifra de 4 millones que se mantiene entre los dos extremos nos parece la mas verosímil.

Resulta de este exámen que es muy difícil con los documentos actuales llegar á aproximaciones bastante serias para que sirvan de base á las previsiones económicas. El congreso internacional filoxérico que reunirá las noticias vinícolas mas exactas de todos los países, prestará un gran servicio al comercio, recogiendo y estableciendo los datos necesarios para fijar estas estadísticas. Esta tarea que no se aparta de su programa será una obra útil y que solo dicha comisión está en condiciones de llevar á cabo felizmente.

E. CH.

NOTICIAS.

TRABAJOS CONTRA LA FILOXERA.

Un telegrama de Fabra, fechado ayer en París, dice lo siguiente:

Tienen bastante interés para España las disposiciones del dictámen de la comisión

(1) Traducimos este artículo que ha visto la luz en el acreditado periódico «Le Moniteur Vinicole» que se publica en Francia, en la seguridad de que nuestros lectores nos agradecerán poder conocer los datos que en él se encierran y que interesan sobremanera á los que se dedican á la producción y comercio de vinos.

del Senado sobre la ley para combatir la filoxera en la Argelia.

Es probable que se introduzcan algunas enmiendas, sobre todo en la parte relativa á la prohibición de que los dueños de terrenos filoxerados no puedan hacer nada en su propiedad sin previa autorización del delegado del gobierno.

La mayoría de la comisión opina que sin un sistema muy severo, no pueden tener eficacia las medidas que tiendan á impedir el desarrollo de dicha plaga.

Exposición general húngara en 1885.—El gobierno austro-húngaro ha presentado á la Cámara un proyecto relativo á la Exposición general que tendrá lugar el año 1885 en Bud-pest, solicitando un crédito de 400.000 florines en subvención del Estado para la realización de la Exposición.

Exposición nacional suiza.—En Zurich (Suiza), desde el mes de Mayo al de Setiembre próximos, tendrá lugar una exposición nacional, para la cual se han inscrito ya 4.942 expositores.

Se destinará un gran local para la industria y toda clase de máquinas.

El periódico oficial de la exposición ha empezado á publicarse redactado en tres idiomas italiano, francés, y tedesco.

Exposición internacional de pesca.—Para la que vá á celebrarse en Londres á partir del 1.º de Mayo próximo el Gobierno español ha nombrado una comisión gestora, y las autoridades de marina despliegan su reconocido celo para que España se halle dignamente representada.

Aguas amoniacales.—Las que proceden de la fabricación del gas se utilizan como abono con excelente resultado, si se aplican con inteligencia según los terrenos. En tiempo lluvioso, se utilizan sin adición de agua empleando un hectólitro por área de terreno; en época de sequedad basta añadir la mitad de su volumen de agua común y doblar la ración para obtener igual resultado.

Dicha agua amoniacal diluida con la mitad de agua equivale al abono del estiércol ordinario.

El día 13 del próximo mes de Mayo se abrirá en Valencia la Exposición regional de horticultura cuyo programa insertamos mas adelante. No tan solo comprenderá las plantas flores y frutos sino los productos de las industrias rurales, maquinaria agrícola y animales útiles y perjudiciales á la agricultura.

Es la cuarta exposición que celebra la Sociedad Valenciana de agricultura, sociedad digna de ser imitada por el objeto que se propone. Demasiado nos consta que Valencia es el punto mas adelantado en horticultura, de consiguiente recomendamos á nuestros labradores que acudan á la citada exposición puesto que la tendremos tan cerca y podrán aprender en ella lo mucho que les falta para estar siquiera á una mediana altura.

Los hielos de estos últimos días si bien perjudican á varias plantas, benefician en cambio el arbolado. La nieve equivale á un saneamiento atmosférico. Sin embargo, lo que nos falta ahora es agua. Se acerca el Abril en que cada gota vale mil y el tiempo no se presenta con aspecto de lluvia.

Los aceites de Tortosa han sufrido una baja en sus precios á causa de la falta de exportación que se nota. Preludios de la modificación en las tarifas.

Meridiano único y hora universal.—El Congreso de los Estados Unidos ha invitado á todos los gobiernos para ponerse de acuerdo en la adopción de un meridiano inicial y único, con el fin de tener una hora universal y común para todos los países.

De esta manera se evitarán las dificultades y confusiones en las vías férreas y comunicaciones telegráficas.

Palma miércoles 14 de Marzo de 1882