

EL BALEAR

DIARIO POLITICO.

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

Año II.

Palma Miércoles 19 de Diciembre de 1883.

Núm. 581

VAPORES-CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 5 t. Mahon.—Martes 6 t. Barcelona.—Miércoles 5 t. Mahon por Alcudia.—Jueves 5 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 a Manacor y La Puebla 3'15 (m.) 8'10 m. y 2'45 t.—De Manacor a Palma y La Puebla 3'15 (m.) 8 m. y 3'15 t.—De La Puebla a Palma y Manacor a las 4 (mixto) 8'30 m. y 3'45 t.—Días de mercado en Inca: De Inca a Palma a las 2 t.—Los sábados de Palma a La Puebla a las 4'15 t.—Los domingos de La Puebla a Palma a las 5 t.

LOCAL.

Ayer á medio día tuvo lugar en la Diputación Provincial conforme estaba anunciado la subasta de los aparatos y cañerías para la instalacion del alumbrado por gas, en el nuevo departamento de la Casa de Misericordia, siendo adjudicada la licitacion á favor de don Juan Vivé por la cantidad de 1820 pesetas.

Esta tarde saldrá en el tren último para La Puebla, desde donde pasará inmediatamente á Alcudia, don Federico de Loygorri, Gobernador civil de la provincia, al objeto de embarcarse en el vapor-correo de Mahon, á donde va con el fin de enterarse del estado administrativo de la vecina isla.

Desémosle buen viaje y pronto regreso.

A causa del temporal reinante ayer tarde no salió de este puerto el vapor *Lulio* para Barcelona. Hoy emprenderá su viaje de itinerario, si el tiempo lo permite.

Por el Gobierno de provincia se ha pasado una comunicacion al representante de la empresa del Teatro principal, para que en lo sucesivo se abstenga de hacer supresiones en las obras que se pongan en escena, sin previo aviso, á fin de que el público no pueda llamarse á engaño.

Durante treinta días estará abierta informacion en el expediente para el ingreso en la órden civil de Beneficencia de D. Narciso Puget y Lenti, Notario de Ibiza, con motivo del naufragio del brich barca sueco *Adolf*, ocurrido en el Trocadero de la isla de Formentera.

Nosotros que recordamos la heroica conducta de nuestro querido amigo en aquellos aciagos momentos, y el inminente riesgo de perder la vida, á que se expuso, celebraremos le sea concedida distincion tan honrosa.

Se ha concedido autorizacion para practicar algunos estudios sobre el piso de esta capital y varios terrenos del distrito de Palma y Buñola, al objeto de formar el anteproyecto para el aprovechamiento y conduccion de las aguas de un manantial que existe en el predio *Sa Fontseca* de Buñola.

En las carreras que tuvieron lugar el último domingo en esta Plaza de Toros, el corredor mallorquin *Rata* venció al andarin aragonés Mariano Martin. Retó despues á Lainez, de Cariñena, para las carreras de otro domingo, en las que deba darse de 200 á 250 vueltas. Lainez que no ha sido aun vencido aceptó el reto y las apuestas que en su contra quieran hacerse.

Han llegado á esta capital los Srs. Marqueses de Villadarias con objeto de pasar unos días entre sus parientes que residen en esta ciudad.

Personas que asistieron anoche al ensayo de *Jone*, que se representa hoy en nuestro Teatro Principal para debut de la primera tiple señora Balzofiore Amna, nos dicen que esta artista posee buen caudal de voz y de agradable timbre. No sabemos el fallo que el público impondrá á la ejecucion, pero nos complacemos en hacerle llegar las noticias que hemos recibido.

Con igual fortuna que en noches ante-

riores se representó ayer en el Teatro Circo la partitura del maestro Verdi titulada *Un Ballo in maschera*, en la que obtuvieron aplausos de los asistentes los artistas que tomaron parte en la representacion de la obra.

Esta noche no hay funcion en dicho teatro.

El correo de Alicante é Ibiza que debía llegar esta mañana, no salió ayer del puerto de Alicante por el estado del mar.

Ayer nevó copiosamente en algunos puertos de nuestra cordillera. El Puigmayor esta cubierto de blanquísima nieve y en el mismo estado se encuentran los demas picachos que le circuyen.

El frio se deja sentir, aunque por fortuna ha desaparecido desde hace dos días la humedad que reinaba.

Tocan á su termino las obras que para conduccion de aguas se verifican en la Catedral.

Durante la última semana han ingresado en la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de las Baleares 667 pesetas por 18 imposiciones de las cuales 5 son primeras.

Se han verificado 5 reintegros que importan 83 pesetas, y se han otorgado 178 préstamos que ascienden á 3657'50 pesetas habiéndose cancelado 76 por 1640'75 pesetas.

Personas llegadas de las costas de levante de nuestra isla nos dicen que el domingo por la noche y durante todo el día del lunes cayó en aquella zona una lluvia torrencial, en términos que algunos tragineros de Artá no se atrevieron á emprender el viaje á esta capital por no atreverse á vadear el arroyo que atraviesa la carretera, en las inmediaciones de dicho pueblo. Parecidas son las noticias que tenemos de Sta. Margarita.

En el mes de Noviembre último han obtenido el precio medio que se cita los siguientes artículos de consumo: trigo 25'26 pesetas hectólitro; cebada 12'90 id. id.; maíz 19'68 id. id.; garbanzos 0'68 id. kilogramo; arroz 0'51 id. id.; aceite 1'48 id. litro; vino 0'39 id. id.; aguardiente 0'78 id. id.; carnero 1'50 id. kilogramo; vaca 1'76 id. id.; tocino 1'62 id. id.; paja (de trigo y cebada) 0'50 id. id.

El trigo obtuvo su precio máximo en Mahon con 29'06 pesetas el hectólitro, y la cebada en Ibiza con catorce pesetas.

El precio mínimo lo obtuvieron estos dos artículos en Manacor con 19'50 pesetas y 11'50 ptas. respectivamente.

A 90.403'74 pesetas en los ingresos é igual cantidad en los gastos asciende la recaudacion é inversion de fondos provinciales desde uno de Julio á 31 de Octubre último.

Desde el 15 del actual hasta fin de Febrero de 1884 se admitirán por esta Intervencion de Hacienda el cupon correspondiente al trimestre que vence en primero de Enero próximo de deuda perpétua al cuatro p^o interior y exterior, de dos p^o amortizable exterior é inscripciones nominativas de 4 p^o de corporaciones civiles, establecimientos de Beneficencia é Instruccion pública y demás cuyo pago de intereses se halle domiciliado en esta provincia; pero estos sin limitacion de tiempo.

Ha sido nombrado comisionado vigilante contra la filoxera, en el puerto de Ciudadela, D. Diego Roselló y Arguimbau.

Subastas:

—El Juzgado de primera instancia de la Lonja, la anuncia para el 20 próximo de varios objetos y menaje de casa.

—Por la secretaria de la Capitanía General de marina del departamento de Cartajena se anuncia una para el próximo 31, para sacar á licitacion pública la reparacion de la casa capitania del puerto de esta capital, en vez de verificarse el día diez y seis como se tenia anunciado.

—La Direccion general de Establecimientos penales la anuncia para el día 7 del próximo Enero para 4.000 trajes completos, compuestos de chaqueta, pantalón y gorro, y 5.000 pantalones, todo de paño gris, con destino á los confinados en los presidios del Reino.

Leemos en nuestro colega *La Opinion*.

Bastante animacion se nota en las plazas y mercados de esta ciudad atendida la proximidad de las fiestas. Estos se encuentran principalmente abastecidos de ganado de cerda y diferentes especies de volateria.

En la prensa de ayer encontramos las dos siguientes noticias:

A consecuencia de una caída que sufrió por un boquete en la fábrica de Harinas del Sr. Pieras, un pobre muchacho que en ella trabajaba, falleció anteayer de las resultas.

—Una rueda de carro cargado de cerdos cogió ayer una pierna del conductor, en el momento en que éste se apeaba. El infeliz recibió auxilio de la Guardia Municipal, y, en vista de que la lesion era algo considerable, condujéronle en su propio carro al Sto. Hospital.

CORREO DE MENORCA.

Tenemos entendido que en breve se anunciará la vacante de la Secretaria del Ayuntamiento de esta ciudad, y que será nombrado para desempeñarla, segun todas las probabilidades, nuestro particular amigo, el Diputado Provincial D. Antonio Blanch y Papeludi.

En la noche de ayer, el Sr. Delegado especial del Gobierno en esta Isla giró una visita, acompañado de una pareja de la Guardia civil, á varias casas en que habia tenido noticia se jugaba á juegos prohibidos, á pesar de haber dictado recientemente severas medidas para reprimir aquel vicio.

En la tarde de ayer (día 13) fueron conducidas al Cementerio los cadáveres de dos solteras, la una de 99 años y la otra de 86, componiendo un total de 185 años.

Por la Direccion General de Correos y Telégrafos, se ha accedido á lo solicitado por don Juan Martorell y Causés, Director de la Sociedad «Industrial Mahonesa» para establecer una linea telefónica de carácter particular.

Por efecto del temporal que ha reinado en los pasados días, han buscado abrigo en nuestro puerto varias aves acuáticas que rara vez llegan hasta nuestras aguas, siendo cogidas algunas por los cazadores.

Se ha descubierto en los Eucaliptus, segun dice un periódico, una nueva virtud.

Parece que la mayor parte de los insectos que viven en los árboles frutales huyen del olor de este precioso árbol, bastando espacir al pié de las frutales hojas del mismo para mantener á alguna distancia á los devoradores insectos, ó bien poner corteza de Eucaliptus al rededor del tronco de los frutales que se quieran resguardar.

PARA NAVIDAD.

Venta por comision de vinos generosos añejos.

Mo catel, vino seco y miñeta de mo-catel á 5 reales botella, vino de fiesca á 10 reales botella y tom á 16 reales botella.

Las ventas al por mayor con su baja de precios segun el pedido.

Agencia de los señores Cortes hermanos, Marina, 60. 4—1

El martes 18 á la una

de la tarde se estraviaron desde la calle del Sol al Crédito Balear cinco mil reales en billetes. Se darán 500 reales de gratificacion á la persona que les devuelva á su dueño que es un jornalero de la fábrica de hielo de la plaza del Temple.

TEATRO PRINCIPAL.

Funcion para hoy 19 Diciembre.

JONE

Entrada general 1'25 pesetas.—Idem al paraiso 0'75.

A las 7 y media.

TELEGRAMAS PARTICULARES.

Madrid 18 á las 5 t.

(Recibido á las 9'14 n.)

En el Congreso se verifican los nombramientos de Comisiones.

Los ministeriales niegan que votasen en blanco, acusando á los Sagastinos.

Ha habido temporales en la Península.

4 p^o interior: 57'55.

Madrid 18 á las 8'7 n.

En la eleccion de la Comisión de actas han triunfado sólo dos izquierdistas.

El gobierno esperará que se libre una batalla para pedir la disolucion de las Cortes.

CIRCULO MERCANTIL.

Madrid 18.

4 p^o interior, contado, 00'00.

Id. id. fin corriente, 57'55.

Id. id. próximo, 57'90.

4 p^o amortizable, 71'00.

Empréstimo de Cuba, 89'75.

Banco de España, 262.

Paris 4 p^o interior contado, 56'56

Palma 4 por ciento, 57'55.

Barcelona 4 por ciento, 57'55.

Coloniales 43'00.

Nortes, 105'25.

Alicantes, 92'50.

Orenses, 25'50.

Directos, 24'25.

Londres, 56'56.

Francias, 73'00.

PALMA.—Imp. de Bartolomé Rotger, San Pedro Nolasco, 7.

Almendros.

Los hay de superiores, de 3 años, en terreno seco y punto llamado *Son Mesquida*, término de Lluchmayor. Los que deseen proveerse de dichos árboles podrán dirigirse a Miguel Verdura, calle del Borne, número 26, Lluchmayor.

Almendros.

Los hay de muy buenos en terreno seco y punto llamado *El Puig de Buniferrri*, término de Lluchmayor propiedad de D. Gregorio Clar (a) Claret. Los que deseen proveerse de dichos árboles tanto en pequeñas como en grandes cantidades podrán dirigirse en Lluchmayor, calle del Cementerio, número 3.

Para alquilar.

Lo es el primer piso de la Casa Ziguán, calle de Serifiá, número 21, que reúne las comodidades para una familia. Informarán calle de los Angeles, número 21.

PARA ALQUILAR

un primer y tercer pisos en la calle del Sol, número 44 y un tercer y cuarto en la de Apuntadores, número 8. Informará su propietario D. Juan Nicolau, calle de Apuntadores, número 8 principal.

Venta.

Se vende plantel de Almendras, del término *Son Sili*, su dueño vive calle del Sindicato, número 96.

A quien convenga.

Tanto se vende a plazos como a dinero contado, un Piano Vertical enteramente nuevo. Para ello pueden dirigirse a la calle de Pelaires, 86, 2.º, el cual informarán.

Venta de alcohol.

En la fábrica de destilación y refinación, establecida en Manacor se hallan de venta alcoholes de vino de mas de 40.º.

Para precio y demás informes dirigirse a las Oficinas de la Sociedad Agrícola Industrial y Comercial de Manacor, en esta ciudad ó en el despacho de la misma fábrica.

ANUNCIO.

Se halla de venta la propiedad llamada *Can Farró*, de cabida de 22 cuarteradas y media, situada en el término de Palma, lindante por la parte Sur con el prédio el Rafal y por la parte Norte con la carretera de Sineu; dicha propiedad puede destinarse a regadío u otros frutales y mayormente a la plantación de viñedo.

Se vende libre de censo y de todo gravamen, tanto en su totalidad como en pequeñas porciones, para su ajuste avistarse con D. Martín Rubí y Amengual, vecino del pueblo de Marratxi, comisionado para su venta.

PIANO

Tanto se vende como se alquila un Piano Vertical en muy buen estado en la calle de Sintas, número 12. 36

FINCA EN VENTA.

El que desee adquirir una finca situada entre Sta. María y Conell, lindante en la carretera, consistente en dos cuarteradas de terreno plantado de almendros, viña y otros frutales, en casa rústica y urbana, puede avistarse con su dueño de 8 a 9 de la mañana, y de 2 a 4 de la tarde.—Calle de Danús núm. 3 piso 3.º izquierda.

Un joven de 15 años,

robusto, sabe leer y escribir desea encontrar una farmacia ó boticario para servir, á practicado ya dicho servicio. Darán razón calle de la Pólvora, número 21, piso principal, junto al cuartel de Artillería.

BIBLIOTECA DE**El Cosmos Editorial**

21.—MONTERA.—MADRID.

Esta biblioteca publica dos novelas mensuales escogidas entre las que ven la luz en el extranjero, y alternadas con las de los mejores autores españoles.

Consta cada tomo de 400 á 500 páginas y se vende al precio de 2 pesetas 50 céntimos. Se admiten suscripciones á esta Biblioteca, y se sirven las obras á domicilio á los señores suscritores, ó se les remiten á provincias regalándoles además una obra cada trimestre.

Los pedidos de las obras se dirigirán al Administrador de *El Cosmos Editorial*, Monterá, 21, Madrid, acompañando el importe en libranzas ó letras de fácil cobro.

Cambio de domicilio

La chocolatería de Bartolomé Lladó que vivía en la calle de Rubí, ofrece su establecimiento á todos sus amigos y conocidos y al público en general que lo tiene en la calle de San Miguel, número 15, frente en la que da en la plaza del Aceite ó esquina en la cuesta den Rate.

Ocarinas.

En la Biblioteca Musical de la calle de Jovellanos, número 5, se acaba de recibir un gran surtido de Ocarinas fabricadas por el señor Cesare Vicinelli individuo de los célebres concertistas conocido por Los Montañeses de los Apeninos.

Las personas que tenían encargadas, podrán pasar a recogerlas cuando gusten. Unico depósito en Palma, Biblioteca Musical, 5, Jovellanos, 5.

Anuncio verdad.

En la calle de Odon-Colom, número 20, se venderá todos los días y horas de despacho, leche pura de vaca, sin mezcla ni adulteración de ninguna especie.

Se ha perdido una pe-

rra mezcla de galgo y podenca. En esta imprenta darán las demás señas á quien avise tenerla entretendida.

CASA DE HUESPEDES

calle del Obispo, número 5, principal. Se alquilan habitaciones amuebladas y sin amueblar á precios muy baratos. Se sirven comidas á precios convenientes. Trato esmerado y económico. 189

Gran baratura**DE ARBOLES FRUTALES.**

En el jardín llamado *Cas Francés*, plaza puerta Pintada, número 8, hay nispereros desde 1 real á 4, ciruelos de 1 real á 2, melocotoneros de 1¼ de real á 3¼, membrillos de 1 real á 2 y además toda clase de árboles frutales y plantas á precios módicos.

PRECIOS**Nunca vistos.****ALFOMBRAS**

EN CASA OBRADOR.

Desde 2 reales cana en adelante.

Plaza de Cort

números 2 á 10.

Compañía Catalana

DE VAPORES TRASATLANTICOS. Línea fija mensual con salidas de Barcelona para

PUERTO-RICO Y HABANA

Saldrá para dichos puntos el 20 de Diciembre el vapor

CASTILLA.

Admite carga y pasajeros.

Los fletes y pasajes de esta á Barcelona y el trasbordo en dicho punto son de cuenta de la Compañía.

Estando limitada la cabida, se advierte á los señores cargadores se sirvan pasar nota anticipada de la carga.

Se despacha en Palma, plaza Copiñas, número 5, entresuelo.

NUEVO PROCEDIMIENTO

PARA LA

DECORACION DE CRISTALES

por el sistema *GLACIER*, el mas perfecto invento para la sustitución de vidrios de colores, á precios sumamente módicos.

Toda persona puede fácilmente decorar cualquier cristal de su casa en puertas vidrieras, ventanas, galerías, pantallas, faroles, etc., etc. Hay una completa colección de dibujos de varios colores, con los cuales pueden ejecutarse variedad de combinaciones

Unico depósito en Palma, Amengual y Muntaner, sucesores de García, Cadena 2, donde podrán verse algunos cristales decorados. 15—14

PRENSAS Y COPIADORES.

Las hay para vender en la imprenta de este periódico.

INTERESANTE.

Todo socio que tenga papeleta de la Lotería de Navidad, número 26001 al 26010 que vaya á cambiarla al encargado de la Sociedad Enrique Forteza, calle de la Plateria número 50, porque hay equivocación de número.

NOTA. La equivocación que se sita en el anterior anuncio interesante consiste por el número 26003, no pudo adquirirlo por haber sido despachado al ir á recogerlo cuya falta de dicho número fué sustituida con el 2971.

MUEBLES

DE

VIENA.

En el almacén de muebles de Bernardo Obrador, se ha recibido ya el completo y variado surtido de dichos artículos y á precios muy ventajosos.

Los muebles recibidos son: Sofas de todos colores y de varias dimensiones.

Balancines, id. id.

Sillones, id. id.

Lavatorios, id. id.

Camas que se desarmen.

Prensas.

Perchas de muchas clases, y una gran variedad en sillas de muchísimos dibujos, y á precios nunca vistos.

Plaza de Cort.

LA VERDADERA CIENCIA ESPAÑOLA. Biblioteca Económica.—Administración: Calle de los Angeles, núm. 4.—Barcelona.

Esta biblioteca, fundada para resucitar autores que nunca debieran haber caído en olvido, en sus tres años de existencia, ha merecido las bendiciones de todos los Prelados y los plácemes de todos los amantes del saber. Tiene divididas sus obras en dos secciones: una castellana y otra latina.

En la Sección castellana ha publicado: obras de Fr. Tomás de Jesús, 3 tom.; de Malon de Chaldé, 2 tom.; del P. Ribade neyra, 1 tom.; del P. Nieemberg, 3 tom.; del P. Alvarado, 6 tom.; del P. Gomilla, 2 tom.; de F. de Quevedo, 1 tom.; del P. Larramendi, 1 tom.; del Beato Orozco, 2 tom.; del P. Rojas, 1 tom.; de Fr. Diego de Estella, 5 tom.; de San Juan de la Cruz, 4 tom.; del D. D. Juan Huarte, 1 tom.; de Calderon de la Barca, 1 tom.; de Fr. Diego de Estella, 3 tom.; y de Fr. Juan Interian de Aya, 3 tom.

En la sección latina ha editado las obras del P. Maldonado, 10 tom.; del Beato Orozco, 2 tomos; del P. Ludovico Lossada, 10 tom.; del P. Francisco Suarez, y 6 tom. de Patrología Hispana. PP. Sæculi IV.

Para el año próximo tiene preparadas: Libro de la Imitación de Cristo Nuestro Señor, del P. Arias; El Monserrate, de Cristóbal de Virnés; La Retórica Cristiana, del P. Granada; Las Guerras de los Estados bajos, por D. Carlos Coloma; Las Misiones de la Compañía de Jesús en China y Japon, por el P. Guzman; Cartas de San Francisco Xavier y la Guerra del Palatinado, por Franco Ibarra.

En la sección latina, la continuación de la *Metafísica* del P. Suarez.

Abre, además, una suscripción especial para la Sagrada Biblia que contiene: Texto latino de la Vulgata. Texto bíblico castellano del Ilmo. Torres Amat, y notas del Ilmo. Scio de San Miguel, armonizando y aclarando los comentarios con los trabajos conocidos ya del insigne P. Fita de la Compañía de Jesús y otros de renombrados autores.

Los precios generales de suscripción son: Sección castellana 9 ptas. al año para los tomos en rústica y 12 ptas. para los tomos en media holandesa; Sección latina, 22'50 pesetas rústica, al año, y 25'50 ptas. media holandesa. A los que se suscriban á ambas secciones se les abonará un 30 por 100.

Las obras sueltas castellanas, venden á 5 rs. tomo rústica y 6 rs. media holandesa.

Las obras latinas, á 9'50 rs. tomo rústica, y 10'50 media holandesa.

Se suscribe en esta población en la imprenta de D. F. Gnasp, quien facilitará prospectos y dará cuantas explicaciones se deseen; como igualmente en la librería de D. H. A. Cusa.

Ley electoral

PARA DIPUTADOS PROVINCIALES.

Véndese á dos reales en la imprenta de este periódico y en la librería de ROTGER, frente la Diputación Provincial.

TINTA

para sellar sin aceite, negra, en carnada y violeta. Véndese en la imprenta y librería de Rotger calle de Palacio número 4.

EL SEGURO MALLORQUIN.

A tenor de lo que previenen los Estatutos y por acuerdo de la Junta de Gobierno se convoca á los señores accionistas para la general ordinaria que debe tener efecto en el despacho de la Sociedad el 27 de Enero próximo á las 11 de la mañana. Palma 18 Diciembre de 1883.—El Director, Agustín Frau.

LA ISLEÑA.

EMPRESA MARÍTIMA Á VAPOR.

Viaje extraordinario.

EL NUEVO Y ACREDITADO VAPOR

PALMA

saldrá de este puerto para el de Barcelona el sábado 22 del corriente á las cuatro de la tarde, estando de regreso a esta el martes 25 por la mañana.

Admite carga y pasajeros.

Se despacha calle de la Marina, 32.

ESCUELA MERCANTIL

DE MALLORCA.

Con motivo del traslado á su nuevo domicilio, calle de la Gloria, número 20, quedan desde mañana suspendidas las clases. Su apertura en el nuevo local se anunciará oportunamente.

Palma 15 Diciembre de 1883.—El Director, Alejandro Rosselló.

SUCURSAL DEL BANCO

de España.

PALMA DE MALLORCA.

El Consejo de gobierno del Banco de España ha servido acordar que se admitan en esta Sucursal los cupones de la Deuda perpetua al 4 p^o exterior, de vencimiento de 1.º Enero de 1884, con la bonificación de 1 p^o.

Asimismo ha acordado el Consejo, que se admitan los cupones de la Deuda perpetua interior y los del 4 p^o amortizable, y títulos amortizados del mismo vencimiento, al tipo de 1½ p^o de descuento los primeros y al respecto de 5 p^o anual los segundos.

Palma 10 Diciembre de 1883.—El Oficial Secretario, Emilio Figueras.

LA CORDELETA ESPAÑOLA

En Liquidación.

En cumplimiento del artículo 341 del Código de Comercio esta Sociedad ha pasado á todos sus accionistas un estado de la misma perteneciente al mes de Noviembre. Si alguno de aquellos señores no lo hubiere recibido sírvase avisarlo y se le facilitará en seguida.

Por La Cordelera Española en Liquidación.—El Presidente de la Comisión Liquidadora, Antonio Pomar.

ALMACEN DE MUSICA

DE PERELLÓ.

19, Union, 19.

Además de las novedades ya publicadas, se acaban de recibir todas las que fueron ejecutadas por el célebre Sesteto, en nuestro Teatro, para Piano á 2 y 4 manos, Wals, Lento y Pizzicato, Regente Gavotta, Zampa, Sinfonía 1.º 3.º y 4.º Polonesa Marqués, y 1.º Lagrima, Rapsodia Húngara, Sinfonía Mignon, Serenata y Meditación Chapí, Sinfonías Tutti in Maschera, Poeta y Aldeano, Paragraph 3.º Moraima Gavotta y Pavana de Luis XIII etc. Y además Tempestad Polka, Jota Viva Aragón, Zarzuelas para pequeños Teatros, y la célebre melodía titulada «Música Prohibida.»

Grandes rebajas desde el 50 al 70 p^o.

19, Union, 19.**EL PANCARITAT**

DE S.º ABRACÓ.

Comedi en un acte y en vers mallorqui, per un pagés de Andraitx.

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

Tambien se vende en el mismo establecimiento Sa Revolució de un poble del mismo autor.

MEMORIA

dirigida al Ministro de Instrucción Pública sobre una misión filológica á Mallorca por Alfredo Morel-Fatio traducida por Joaquín Fiol y Bauza.

Se vende á cuatro reales ejemplar en la librería de Rotger, calle de Palacio, número 4, frente la Diputación Provincial.

Altas y Bajas

DE

CONTRIBUCION INDUSTRIAL.

Véndense en la calle de Palacio número 4, frente la Diputación Provincial.

EL BALEAR.

HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

UNA CIRCULAR OPORTUNA.

Lo es sin ningún género de duda la que acaba de publicar el gobernador civil de Tarragona, recordando á los alcaldes y viticultores las prescripciones legales vigentes sobre importacion y plantacion de vides, con objeto de evitar las invasiones filoxéricas.

La experiencia viene demostrando que el sulfuro de carbono, los sulfocarbonatos, el anhidrido sulfuroso y tantos otros remedios como se recomiendan para atenuar los desastrosos efectos del implacable parásito, están, por desgracia, bien lejos de dar los resultados que se apetecen.

En tan triste situacion, claro está que todos los esfuerzos deben dirigirse en primer término, á impedir la entrada de la filoxera en las provincias que tienen la suerte de verse libres de la plaga; pues si ésta llega á presentarse en sus viñedos, ya pueden darlos por perdidos en un periodo mas ó menos breve. Esta es la tremenda conclusion que debemos formular despues de los estudios y observaciones que venimos haciendo en tan pavoroso problema.

Preciso es tambien reconocer que la mayor parte de las invasiones han sido motivadas por el punible abandono, por la poca ó ninguna vigilancia que han ejercido las autoridades y propietarios en la importacion de plantas procedentes de paises ya infestados.

Una bien entendida defensa debe consistir preferentemente en practicar constantes y escrupulosos reconocimientos en todos los viñedos proximos á las comarcas infestadas y en desplegar una severa y activísima vigilancia en la importacion de plantas, tierras y cuantas materias puedan ser portadoras del invisible pulgon. Por esta razon es digna de aplauso y de ser imitada por los demás gobernadores la conducta que en tan grave y delicado asunto ha emprendido la primera autoridad civil de la provincia de Tarragona.

La circular que motiva estas líneas, contiene las siguientes disposiciones, que no dudamos serán leídas con agrado por nuestros viticultores y por cuantos se interesan por nuestra primera riqueza agricola.

Hélas aqui.

1.º Se declara terminantemente prohibida la introduccion en el territorio de esta provincia, de sarmientos barbados, puas y de todos los residuos de la vid, como los troncos, raices, hojas, tutores y cuanto haya servido para cultivo de este arbusto, aunque se importase como leña ó combustible, asi como todo género de árboles, arbustos y cualesquiera otras plantas vivas, ya procedan del extranjero ó de las provincias de Barcelona, Gerona, Orense, Málaga y Granada, y de las demas que en lo sucesivo sean invadidas por la filoxera; disponiendo que cuando se presenten cualquiera de dichos efectos cuya importacion estuviese prohibida, sean inmediatamente quemados, lo mismo que los embalajes y camas de ganado procedentes de restos ó despojos de cepas, sin perjuicio de aplicar á los contraventores las penas que se determinan en la disposicion 8.ª de la presente circular.

2.º Nadie podrá plantar viñas en esta provincia sin preceder aviso escrito ó verbal del alcalde de la localidad, y sin que deje de acompañarse certificacion de que los sarmientos y barbados no proceden de pais extranjero ni de comarca española infestada por la filoxera, teniendo en cuenta que las provincias antes mencionadas se encuentran comprendidas en este caso.

3.º Cuando los sarmientos ó barbados procedan de las mismas tierras del plantador y éstas se hallen enclavadas en el mismo término en que se trate de verificar la plantacion no será necesaria la presentacion del certificado de procedencia; pero en ningún caso podrá excusarse de dar aviso verbal ó escrito al alcalde respectivo, conforme á lo establecido en la disposicion que sigue.

4.º Todos los viticultores que traten de hacer plantaciones, al comunicarlo al

alcalde de la localidad, además de la presentacion del certificado de procedencia, cuando los sarmientos ó barbados procedan de distinto término, manifestarán igualmente el lugar de la plantacion, el número y procedencia de las cepas y el nombre del dueño, aparcerero ó arrendatario.

5.º En las secretarías de los Ayuntamientos se llevará con toda regularidad el libro del registro las plantaciones de vides que se hagan en los respectivos términos municipales, de modo que en él se anoten las noticias á que se refiere la disposicion anterior.

6.º Siempre que algun viticultor trate de extraer sarmientos, barbados, ó plantas vivas de cualquier especie de una localidad para conducirlos á otra, los alcaldes, á peticion del interesado, expedirán el correspondiente certificado de procedencia.

7.º Los alcaldes cuidarán, bajo su más estrecha responsabilidad, de que en los términos municipales de su jurisdiccion no se haga ninguna plantacion, de vides sin cumplir previamente los requisitos de que se ha hecho mérito; y á este efecto encargarán muy especialmente á los guardas rurales y demás dependientes de su autoridad, que vigilen constantemente y denuncien cualquier abuso que observen con el fin de aplicar á los infractores el oportuno correctivo.

8.º Además de las multas que los alcaldes pueden imponer á los infractores, con arreglo á las facultades que el artículo 77 de la ley municipal concede á los Ayuntamientos, cuando en las Aduanas se presentase cualquiera de los efectos cuya importacion está prohibida, serán inmediatamente quemados; lo mismo se ejecutará con los embalajes y camas de ganados procedentes de restos y despojos de cepas. Cuando dichos efectos sean asimismo descubiertos sin haberse verificado la debida presentacion de los mismos, se impondrá al contraventor, además del tanto por ciento que prevenga las ordenanzas de Aduanas para hechos análogos, una multa de 50 á 500 pesetas, segun la gravedad del caso, y cuando verificada la introduccion fraudulenta de los efectos mencionados, sean éstos aprehendidos dentro de la provincia, deberá aplicarse el caso de la ley de delitos de contrabando, con la penalidad pecuniaria ó personal correspondiente, calculando la defraudacion por lo menos en el máximo de la multa.

9.º Para que los sarmientos, barbados y demás efectos mencionados, puedan trasportarse por el interior de la provincia de unas á otras localidades, es indispensable que sus conductores vayan provistos del certificado de procedencia, debiendo mostrar este documento cuantas veces lo exijan la guardia civil, los carabineros, los funcionarios de Aduanas, los alcaldes y demás agentes de mi autoridad, inutilizando por medio del fuego aquellos de dichos efectos que carezcan del expresado requisito ó que procedan de pais invadido por la filoxera.

10.º Desde el 15 al 30 de Abril próximo, los alcaldes remitirán á este Gobierno un estado comprensivo de todas las plantaciones de vides efectuadas en sus respectivos términos municipales durante el invierno de 1883 84, expresando los nombres de los propietarios, aparceros ó arrendatarios que las hayan hecho, el lugar de la plantacion y el número y procedencia de las cepas; cuyos datos podrán obtenerse fácilmente de los libros registros que deben llevarse en las secretarías de los ayuntamientos, segun lo prevenido en la disposicion quinta.

11.º Con el fin de que nadie pueda alegar ignorancia de las disposiciones contenidas en la presente circular, ésta se insertará tres dias consecutivos en el *Boletín Oficial* de la provincia, y además se reproducirá en el primer dia de cada mes hasta el próximo Abril inclusive, y los señores alcaldes cuidarán de que llegue á conocimiento de los viticultores, publicando los bandos que estimen oportunos.

DETERMINACION DEL ALCOHOL DE LOS VINOS.

Sabido es que entre los varios métodos que se conocen para determinar el alcohol de los vinos, los más usados son los fundados en el empleo del ebullómetro de Malligaud y del alambique de Salleron, y aun este último más que ninguno; por eso vamos á hacer algunas observaciones sobre ciertos casos que pueden ocurrir cuando se emplea este aparato.

Conocido es el objeto del alambique de Salleron. El alcoholómetro centesimal de Gay-Lussac, como todos los alcoholómetros sólo dan indicaciones verdaderas en mezclas de alcohol y de aguas; es decir; que únicamente miden la cantidad real de alcohol, cuando éste sólo se halla mezclado con el agua, y como en el vino hay además del alcohol una porcion de sustancias disueltas, como son azúcar, sales, ácidos, glicerina, materias colorantes y astringentes, etc., resulta que la densidad del liquido no corresponde á la mezcla de alcohol y agua; sino que se halla profundamente modificada por la presencia de todas las demas sustancias que se encuentran en el vino.

Por eso se emplea el alambique de Salleron para destilar un volumen determinado de vino, y separar todo el alcohol y parte del agua que contenga. Despues se añade más agua hasta que se tenga un volumen igual al que se tomó. De este modo puede obtenerse una mezcla de agua y alcohol que contenga, en igual volumen que el que se hubiese tomado de vino para hacer la operacion, la misma cantidad de alcohol que en el vino hubiera, de modo que entonces ya pueden introducirse los alcoholómetros en el liquido destilado, y hecha la correccion de temperatura, obtener la cantidad real de alcohol que el vino contiene.

Esta operacion en general es bastante exacta, y los resultados que se obtengan ofrecen completa confianza; pero hay casos particulares que deben tenerse en cuenta.

En los vinos que además de ser bastante alcohólicos sean muy densos por el mucho azúcar ó mucho color, es menester, para efectuar la destilacion de un modo preciso; diluirlos generalmente en su volumen de agua.

El liquido que entonces resulta tendrá rigurosamente la mitad de la riqueza alcohólica que el vino tomado, y por lo tanto, la indicacion que con respecto á la riqueza de dicho liquido nos den las tablas, será rigurosamente tambien la mitad de la del vino. Duplicándola, pues, tendremos la de este, y asi es como se debe oponer.

Pero si en vez de proceder de este modo, se quisiera determinar la riqueza alcohólica del vino, duplicando la indicacion del alcoholómetro y buscando los grados de alcohol que corresponde en las tablas, se comete un error, cuando la temperatura á que se opere no sea 15º centígrados, que puede llegar á ser de consideracion en algunos casos. Hé aqui por qué.

Supongamos que tenemos un liquido con una riqueza alcohólica de los 15º centígrados. Tomemos de este liquido una parte y diluyámosla en su volumen de agua. El liquido resultante tendrá evidentemente una riqueza de 5 á los 15º centígrados. El areómetro marcará en el primero 10º y en el segundo 5º á los 15º centígrados.

Supongamos ahora que la temperatura aumenta hasta 25º centígrados. Ambos líquidos se habrán dilatado y por lo tanto disminuido de densidad.

El alcoholómetro marcará en el segundo liquido mas de 5º, por ejemplo, 5,2; en el segundo liquido marcará mas 10º, pero menos de 10º, 4 que es doble de la dilatacion anterior, para la razon siguiente:

Para que la dilatacion del primer liquido creciera en doble proporcion que la del segundo, seria menester que el primer liquido tuviera un coeficiente de dilatacion doble que el del segundo, lo que es imposible.

Cinco centímetros cúbicos mas de alcohol no pueden duplicar el coeficiente

de dilatacion de un liquido, estando representado el coeficiente de dilatacion total del agua de 0 á 100 por la cifra 0,0466 y el del alcohol por 0,1100.

Resulta, pues, que á 25 centígrados de temperatura, el alcoholómetro marcará en el liquido que tiene una riqueza como 10º un número mayor que 10,2 y menor que 10,4 por ejemplo, 10,25, mientras que el mismo alcoholómetro en el segundo liquido marcará exactamente 5,2, y si tomamos el doble de su indicacion 10,4.

Si quisiéramos, por lo tanto, hallar la riqueza del primero, diluyéndolo á la mitad, y apreciando la riqueza del primero ó diluyéndolo á la mitad y apreciando la riqueza alcohólica del resultado, se debe duplicar simplemente la indicacion correspondiente á la riqueza de este último; pero no la indicacion del areómetro, porque en el ejemplo actual, al duplicar, resultaria 10,40 número mayor que 10,25! y al ir á buscar la fuerza alcohólica correspondiente, se encontraría, claro está, indicaciones superiores á la verdadera.

De modo, que, cuando para usar el alambique de Salleron en la determinacion del alcohol de los vinos, sea menester diluir éstos, la manera exacta de proceder, despues es sumergir el areómetro en el liquido destilado, reducido á igual volumen que el vino que se puso; buscar temperatura en las tablas, y duplicar la graduacion alcohólica que así se encuentra.

ORIGEN DE LA VID CULTIVADA.

La vid crece espontánea en el Asia Occidental, en la Europa Meridional, en Argelia y en Marruecos. En el Ponto-Armenia, Mediodia del Cáucaso y Mar Caspio es, sobre todo, donde presenta el aspecto de una enredadera selvática que sobresale entre los árboles más grandes y produce mucho fruto sin necesidad de cultivo ni poda.

Su vegetacion vigorosa está determinada en Caboul, Cachemir y tambien en el Badakchan situado al Norte del Indon-Cousch. Es lógico preguntar si en estos lugares la planta crece espontáneamente ó es originada, como sucede, por la semilla trasportada á los viñedos por los pajarillos. Observamos todavia que los botánicos más dignos de estima, los cuales han recorrido las provincias trascaucásicas de la Rusia, no dudan de la espontaneidad y la derivacion indigena de la especie en esta region.

Remontándonos hacia la india, Arabia, Europa y Africa septentrional, es más frecuente oír la expresion de que la vid ha sido importada; puede ser silvestre ó rústica.

La diseminacion obrada por los pajarillos debió comenzar muy pronto desde que la simiente primitiva de la especie, existió antes del cultivo y de la emigracion de los pueblos más antiguos del Asia. Todavía la frecuencia de los cultivos y la multitud de calidades de uvas ó clases cultivadas, han podido extender las naturalizaciones é introducir en las vidas silvestres, la diversidad que debe el origen de ellas al cultivo.

A decir verdad, los agentes naturales, como son los pajarillos, el viento y las corrientes han engrandecido siempre los límites habitables de las especies, independientemente del hombre, hasta los extremos que resultan en cada siglo de las condiciones geográficas y físicas y de la accion nociva de los otros vegetales y animales.

Por lo que concierne á la vid respecto de este asunto tenemos puebas muy antiguas, tanto en Europa como en Asia.

Semillas de vides fueron encontradas debajo de las habitaciones del Castione cerca de Parma, que datan de la edad de hierro, en una estacion prehistórica del lago de Varese y en la de Vangen, en Suiza, pero en este último caso á una profundidad incierta. Hay mas aún, pues se han encontrado hojas de vid en las tóbas de los cotornos de Montpellier, las cuales serian dispuestas pro-

bablemente antes de la época histórica, y por último en las de Meyrargue, en Provenza, también prehistóricas, si bien posteriores á la época terciaria de los geólogos.

En el país puede llamarse el centro que y que puede ser el más antiguo punto de residencia de la especie, al Mediodía del Cáucaso, un botánico ruso, Kalenati, ha hecho interesantísimas observaciones sobre las diferentes formas de la vid, bien espontánea ó cultivada.

La idea de recoger el jugo de las uvas aprovechando su fermentación, ha podido nacer en diferentes pueblos, principalmente en el Asia Occidental, en donde la vid abundaba y prosperaba.

Adolfo Pictet, que ha discutido con la dirección de numerosos autores, pero de un modo más científico las cuestiones de historia, de lingüística y también de mitología, con relación á la vid respecto de los pueblos de la antigüedad, admite que los primeros hombres habían igualmente conocido el uso del vino, de modo que pudieron introducirlo en todos los países donde emigraban hasta Egipto, India y Europa.

Con respecto á Egipto, los documentos sobre el cultivo de la vid y la fabricación del vino se remontan á la fecha de cinco mil ó seis mil años.

En el Occidente la propagación del cultivo por los griegos y romanos es muy conocida; más del lado oriental del Asia llegó tarde. Los chinos, que cultivan la vid ahora en sus provincias setentrionales, no las tuvieron antes del año 422 anterior á nuestra era.

Se sabe que existen diversas vides espontáneas en el Norte de la China, pero no puede admitirse con Regel, que la más análoga á la nuestra, la *Vitis Amurensis*, pertenezca á nuestra especie, y las semillas diseñadas con este fin son muy diferentes.

CALENDARIO AGRICOLA.

MES DE DICIEMBRE.

Meteorología: la temperatura media del mes de Diciembre es de 10°, la máxima de 13° y la mínima de 1°: las lluvias caen en abundancia. Los vientos que soplan con más frecuencia son el N. O. y S. O.

Cultivo: se siembran cebada en tierras de 4.ª calidad; y se continúa la siembra de habas, guisantes y otros legumbres.

Se dá una labor á las tierras que deba sembrarse en primavera.

Arboles: empieza la plantación de árboles de todas clases; el almendro es el primero que se plante; cávense los frutales.

Olivos: recójense las aceitunas sobre todo si están expuestas á ser atacadas por los insectos.

Viñas: plántanse las viñas en todo este mes; y las uvas tempranas son las mejores; háganse los hoyos para los murgones.

Huertas: se siembran los semilleros en lugares calientes de tomates, pimientos, berengenas, etc., se trasplantan coles, lechugas, remolachas, etc. Se siembran coles, ensalada, espinacos, y rábanos; habas, ajos y péselos.

Jardinería: se siembran las sencillas mencionadas en el mes anterior y otras parecidas, pero guardadas bien de las heladas.

Vinos: si no se ha hecho el trasiego de los vinos, se hará si ha terminado la fermentación lenta y con esta operación se evitará el contacto con el poro, cuyo contacto le origina la mayor parte de enfermedades que estos líquidos sufren.

Ganadería: el ganado vacuno destinado al cebo se ha de tener bien abrigado; y el de trabajo se ha de evitar que esté demasiado caliente. El ganado lanar se quita de la lluvia y humedad lo más posible; y dárles raíces, hojas y forrajes secos. El de cerda ha de estar bien abrigado y caliente sobre todo las noches y dárles alimentos calientes y se evitará á nuestros ganaderos pérdidas considerables.

Volateria: continúese engordando las aves de corral para Navidad, dándoles papillas calientes; las galinas alimentadas de este modo no suelen dejar de poner.

Abejas: visitense y repásense en caso necesario las colmenas; y ciérrense las salidas.

AGUARDIENTE DE HIGOS CHUMBOS.

El ilustrado farmacéutico de Sta. Cruz de Tenerife, D. Eduardo Rodríguez, ha

hecho un pequeño ensayo de la extracción del aguardiente del fruto de los nappoles. El resultado obtenido es, según se nos asegura, tan satisfactorio que sería lucrativo dedicarse al establecimiento de esta industria en grande escala.

El alcohol obtenido por el Sr. Rodríguez por los medios ordinarios de la destilación es de una gran fuerza, perfectamente incoloro, de olor muy ligeramente empireumático y de un sabor agradable que recuerda á la ginebra.

Es muy superior, bajo todos conceptos al obtenido de los cereales, y hasta compete con algunos clases del de vino.

Dados, pues, la abundancia y el bajo precio á que puede obtenerse la primera materia en Andalucía y otras regiones, el poco coste de los aparatos necesarios para la instalación de una fábrica destinada á esta industria, y el precio corriente en venta del alcohol, no hay duda que el asunto presenta todos los caracteres recomendables de una provechosa especulación industrial.

Mucho celebráramos que se hicieran pruebas en España y que dieran resultados satisfactorios que animasen la fabricación de espíritus de industria en la que tanta ventaja nos llevan los extranjeros.

NOTICIAS

Do la importante *Revista del Instituto Agrícola Catalan de san Isidro*, tomamos lo siguiente:

El arsenio en ciertos vinos; inconvenientes que resultan de lavar los envases con ácido sulfúrico diluido; precauciones que deben tomarse.

«Un viticultor del Mediodía de Francia que habia recibido serias quejas acerca la cualidad de su vino, resolvió hacerlo analizar detenidamente por M. Barthelemy, de la facultad de Ciencias de Tolosa. El análisis verificado en junio último dió por resultado encontrar en el vino aludido una dosis relativamente considerable de arsénico y la ausencia de toda materia colorante de origen mineral.

Ante el terror causado por la revelación del análisis, que podía hacer suponer la existencia de una tentativa criminal, el propietario rogó se examinará el vino que poseía en la bodega, resultando que de cuatro envases, el vino de tres de ellos era arsenical y que no presentaba tal carácter el vino del cuarto. Observase afortunadamente que el último envase ó tonel era nuevo, dando lugar este hecho á que se descubriera enseguida el origen del arsenio contenido en el vino de los tres toneles viejos.

Entonces el viticultor confesó que, para hacer desaparecer el mal gusto que habian adquirido los toneles viejos, los habia lavado varias veces con la *droga*, esto es, con ácido sulfúrico más ó ménos diluido en el agua. A mayor abundamiento, analizado el vino de los demás envases nuevos que habia en la bodega, resultó no contener la menor taza de arsénico.

Inmediatamente se inutilizó el vino y todos los envases que se habian sometido al tratamiento del ácido sulfúrico, práctica que parece estar más en boga cada día y que merece como se vé las más abdicadas restricciones.

El ácido sulfúrico ordinario que expende el comercio por los alrededores de Tolosa contiene, como el de otros puntos, regulares cantidades de arsénico, en proporciones tales algunas veces, que se ha tomado dicho ácido como abundante manantial de aquel cuerpo.

En las fábricas de gas, en donde se aprovechan las aguas del lavado para la obtención del sulfato de amoniaco por medio del ácido sulfúrico, se observa á veces un depósito amarillo, abundante que deba atribuirse á la presencia del arsénico en el ácido sulfúrico de cierta procedencia.

Llamamos muy especialmente la atención de nuestros viticultores sobre el procedimiento del lavado de los toneles, por medio del ácido sulfúrico que como en el caso citado, podría dar lugar á gravísimos accidentes de envenenamiento y ocasionar numerosas víctimas. Si no pueden prescindir de emplear el ácido sulfúrico aplicando cualquiera de los métodos conocidos para la conservación y empleo de los toneles, procuren que el ácido sea puro y asegúrense, antes de emplearlo, de que no tiene arsénico, haciéndolo analizar por una persona de confianza.»

Durante los meses de Octubre y Noviembre último se han recibido en la pla-

za de Burdeos 4.315.678 litros de vino de España y solo 486.055 litros procedentes de Italia.

Estas cifras, como ven nuestros lectores, no pueden ser más satisfactorias para España y demuestran evidentemente que el comercio de la capital de la Girona prefiere nuestros vinos á los de la vecina península.

El *Mesager Agricole* ha publicado una carta de Mr. Brite, de Montpellier, en la cual describe un nuevo sistema de propagación de las vides europeas reproducidas con estacas ingertadas en sarmientos de cepa americana.

El procedimiento es el siguiente:

Se toma una estaca de vid europea, en la cual se practican cerca de la extremidad inferior dos incisiones en pico de flauta de abajo arriba, de tres á cuatro centímetros de longitud. En cada una de estas incisiones se introduce y ajusta un sarmiento de cepa americana con dos yemas, cortado á doble cuña.

En seguida se practica la ligadura de las tres estacas con tiras de caoutchouc, de seis centímetros de longitud por siete de largo, quedando así dispuestas, esto es, en el centro de la estaca, ingerto de la vid europea, y á los lados las dos estacas de las cepas americanas.

Recomienda Mr. Brite que el punto de union del ingerto se sumerja algunos centímetros tan solo.

La plantación de estas estacas se hace en época y circunstancias ordinarias.

La estaca-ingerto, á pesar de hallarse un poco enterrada, no echa raíces, lo que es importante bajo el punto de vista que se requiere, la savia descendente no sigue por aquella, se encamina por los lados, siguiendo á lo largo de los sarmientos americanos, verdaderas estacas que dejan las raíces resistentes.

La parte de estaca-ingerto que queda enterrada en breve se pudre, quedando tan solamente las dos estacas americanas laterales cubiertas de raíces para la alimentación del ingerto.

Los «capachos ca pazos ó esportines,» para contener la pasta de la aceituna deben reunir las siguientes condiciones. que la materia de que estén contruidos no comunique al aceite color, olor ni sabor alguno, que no sean absorbentes del aceite, que sean bastante flexibles, ó bien de tal manera contruidos, que no se deterioren apenas por los prensados ni por la acción de los aceites y orujos, y que sean poco alterables á la humedad y al aire.

Todas estas condiciones las llena muy bien la filtra incorruptible del esparto, y esta es la razón por la que en España principalmente y en el Mediodía de Francia, los «capachos» para la fabricación del aceite se construyen por lo comun de esparto.

La prefectura de la Girona acaba de dirigir una circular á los pueblos de su departamento para que impidan y castiguen severamente la coloración artificial de los vinos.

Nos parece muy bien y sólo falta que los delegados del prefecto cumplan estrictamente las prescripciones de la nueva circular.

En la última primavera, los colonos de Berrouaghia (Argel) han hecho un experimento que merece ser conocido por todos los viticultores.

Un espantoso pedrisco ocurrido el 17 de Mayo del pasado año destruyó, entre otras cosechas, las vides de dicha malhadada población. Algunos colonos, en vez de desconsolarse, tuvieron la dichosa idea de podar de nuevo las destrozadas cepas de modo que quedasen desembarazadas del moderno sarmiento, estropeado por la piedra, y en seguida dieron una nueva labor á la tierra apisonada por el pedrisco, y hé aquí que una nueva y muy activa vegetación se manifestó, pareciendo nuevos racimos que llegaron á completa madurez hácia el 15 de Setiembre, mientras que las cepas que no habian sido podadas otra vez vegetaban miserablemente sin dar fruto alguno.

Los viticultores podrán, pues, recordar este experimento en ocasión oportuna, y renovarlo si sus viñas tuvieran la desgracia de sufrir un pedrisco en la primavera.

Las ventas de vino están muy encalmadas en las bodegas de la Argelia desde hace más de dos semanas, pero esto no impide que los precios se sostengan. En Oran se pagan los caldos de primera, cuyo peso oscila entre 11 y 12 grados, á 30 francos hectólitro, y los de segunda, de 10 á 10 1/2, á 24.

El alcohol es el elemento principal del vino y al que debe sus propiedades más características. Infiuye también mucho en la conservación del vino, facilita la extracción de la materia colorante de la uva, y es la sustancia que combinándose con los ácidos del vino, forma los éteres que forman el aroma ó bouquet del estimado líquido.

En los años en que por lo lluviosos ó nubosos la uva contiene poco azúcar, los vinos resultan flojos, muy pobres en alcohol, lo cual les hace poco apreciables é imposibles de conservar. Cuando el alcohol escasea, muchas materias orgánicas siempre dispuestas á fermentar, se descomponen y hacen que el vino se altere prontamente, enturbiándole y convirtiéndole en vinagre al mismo tiempo.

De tres maneras puede evitarse este accidente: O añadiendo azúcar al mosto para que fermente al mismo tiempo que el procedente de la uva y el vino resulte más alcohólico ó añadiendo alcohol al vino al hacer el primer trasiego, ó bien, por último, añadiendo el conservador Martiu Pagis si se quiere evitar la operación del encabezado. El primero y segundo medio, sólo deben practicarse cuando el precio del azúcar ó del alcohol resulte económico y haya mercado seguro para los vinos que se obtengan. En otro caso es más conveniente destinar desde luego dichos vinos al alambique para quemarlos y obtener el alcohol que pueda aprovecharse.

Si se emplea el conservador Martiu Pagis, conviene añadirlo en la proporción de 30 gramos por hectólitro, cuidando de trasegar, de modo que se evite lo mejor posible la acción del aire, empleando siempre cubas azufradas.

La noticia de las condiciones que se han estipulado entre el gobierno de España y el de Inglaterra, ha sido recibida en Jerez y otros importantes centros vinícolas del Mediodía con el entusiasmo que era de suponer, pues dadas las bases que conocemos del convenio, este reportará grandes utilidades á las comarcas productoras de caldos muy ricos en alcohol.

Veán nuestros lectores lo que sobre este asunto dice *El Guadalete* de Jerez:

«Muy agradable noticia nos habia dado la prensa y el telégrafo al asegurar que estaba convenido un tratado de comercio con Inglaterra, según el cual se elevaria á 30° la escala alcohólica de nuestros vinos, para el cobro de derechos en aquella nación; pero más agradables es la noticia que ayer nos comunica otro telegrama de nuestro servicio particular que anuncia la posibilidad de que llegue á 32° el límite de la graduación alcohólica de los vinos que han de pagar un chelin por galon.

Si la noticia se confirma, como deseamos el negocio vinatero en Jerez ha de obtener considerables ventajas. Baste decir que, cada bota pagará unos 830 rs. ménos que lo que satisfacen ahora al ser introducida en Inglaterra.

Este considerable beneficio ha de reflejarse prontamente en mayor ó menor escala, en los precios del vino, y, por tanto, en el del mosto de la actual cosecha. Esta es general creencia, y dicho se está si debemos anhelar que cuanto antes sea ultimado tan favorable tratado, que ha de mejorar considerablemente la situación del negocio más importante de nuestro pueblo.

Durante el mes de octubre último han entrado en Paris 403.996 hectólitros de vino en envases de madera y otros 2.251 en botellas.

Segun informes que nos merecen entero crédito, la última cosecha de vino de Portugal, es inferior en más de una cuarta parte á la anterior 1882.

La calidad deja también bastante que desear, pero no resulta tan mala como se temia.

Palma miércoles 19 diciembre de 1883.