# REVISTA DE INCA

PERIÓDICO SEMANAL DE INTERESES MATERIALES

AÑO II

PRECIOS DE SUSCRICION
En España, un trimestre . . . . . 1 pta.
Extranjero, id. . . . . 2 »

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

Sábado 19 julio de 1884

PUNTOS DE SUSCRICION
Inca, en la administracion.
Palma, calle de Palacio n.º 4, librería.

NÚM. 39



TONICO ORIENTAL
Limpia, perfuma, aumenta y hermosea
EL CABELLO
PERFUMERIA de Francisco Canals.
*PALMA*


## SECCION VARIA

### CONFERENCIA VINICOLA.

#### AIREO DE LOS VINOS.

(CONTINUACION)

»No es necesario insistir mas en los detalles de esta operacion; he creido conveniente llamar la atencion sobre la menor cantidad de oxigeno que queda en las cubas destinadas á la fabricacion de vinos blancos, y la dificultad de terminar la fermentacion por falta principalmente de oxigeno, que se encuentra en escasa proporcion cuando no queda nada de hollejo interpuesto en el mosto.

»*Accion fisiológica del aireo del mosto.*— He dicho ya que el oxígeno del aire es indispensable para que los gérmenes de levadura que contiene la uva se trasformen en células de fermento; la interposicion del oxígeno en el interior de la masa semifluída; la porosidad de los pedúnculos; las ranuras longitudinales que contiene, y donde el aire se encuentra retenido por la capiralidad, son causa de que los mostos destinados á la fabricacion de vinos tintos estén mas aireados que los que se emplean para producir los vinos blancos; y para compensar esta deficiencia de los vinos blancos, se eligen las uvas más maduras, ménos ácidas, más azucaradas; en una palabra, más fáciles de fermentar.

»La manera de tratar la uva destinada á la fabricacion de vinos tintos produce un aireo mayor ó menor, cuando se introducen los racimos en la cuba y no se pisa, queda más aire en la masa que cuando se pisa, porque en este caso la casca queda anegada en el zumo: si no se hace la pisa dentro de la misma cuba de fermentacion el zumo pisado en una cuba aparte, al trasbasarlo á una cuba de fermentacion sufre un nuevo aireo; si se hace la pisa en cubas pequeñas que llevan en su parte superior un depósito lleno de agujeros, se airea al caer al fondo el líquido, y aumenta nuevamente cuando el zumo y la casca se trasvasan á la cuba de fermentacion.

»La manera de hacer el vino algunos vinicultores parece que ha sido sugerida para producir un aireo más completo en el mosto. Segun M. Duclau, existe en ciertos puntos de Francia la costumbre de agitar el zumo durante cuarenta y ocho horas consecutivas, ántes de fermentar en la cuba, que no se llena más que los dos tercios: despues de esta operacion se deja la masa en reposo durante doce horas, y por último se airea nuevamente el mosto, trasegándolo en toneles, donde empieza y termina la fermentacion. En algunos puntos de España y Portugal hay tambien una costumbre análoga, que consiste en agitar la masa en la cuba con palas ó con mazos, y llaman algunos mecer el mosto. El agitar, remover, mecer, etc., el mosto, se hace solamente con objeto de mezclarlo para que fermente mejor, nunca con la idea de airearlo, porque existe la preocupacion, justa hasta cierto punto, de que el aire avinagra el vino; en efecto, en ciertas condiciones el contacto del aire le es perjudicial, como diré más adelante cuando me ocupe de las enfermedades de los vinos.

»La oxigenacion del mosto no es solamente necesaria al principiar la fermentacion; todos los vinicultores saben que cuando ésta se debilita en una cuba, basta un trasiego, y áun una nueva pisa en la casca, y que por este contacto del aire la fermentacion vuelve á ser activa.

»Pasteur ha aconsejado á los fabricantes de vinos de Champagne que, ántes de embotellar el vino, lo hagan rodar en un tonel á medio llenar, por espacio de media hora. Por este sencillo procedimiento el aireo aviva la accion del fermento, y el vino embotellado despues produce á los ocho dias mayor espuma que en tres semanas sin airear.

»Son curiosas las esperiencias realizadas por Pasteur para demostrar que la fermentacion del mosto es mas rápida por medio del aireo.

»Para ello tomó un mosto, y lo introdujo en dos botellas: la botella A se airó por espacio de una hora, introduciendo el aire por medio de un fuelle, y la otra botella B quedó sin airear.

»La fermentacion principió el dia siguiente en la botella A, y en la B nada se notó; al cabo de dos dias, la fermentacion se produjo muy desigualmente en las dos botellas, y así se continuó en los doce días que duró el experimento.

| | Número de burbajas por minuto. | | Relaccion. |
|---|---|---|---|
| | A. | B. | |
| Segundo dia. . . . . | 9 | 0,4 | 22,50 |
| Tercer dia. . . . . | 15 | 1,25 | 12 |
| Cuarto dia. . . . . | 24 | 4 | 6 |
| Quinto dia. . . . . | 40 | 10 | 4 |
| Sexto dia. . . . . | 28 | 15,5 | 1 7' |
| Sétimo dia . . . . . | 20,5 | 16,5 | 1,24 |
| Octavo dia. . . . . | 17 | 13 | 1,30 |
| Noveno dia. . . . . | 15 | 11 | 1,4 |
| Décimo dia. . . . . | 15 | 10 | 1,5 |
| Undécimo dia. . . . . | 10,5 | 7 | 1.5 |
| Duodécimo dia. . . . . | 11,5 | 7,5 | 1,5 |

»Como se ve, la fermentacion en la botella aireada empezó ántes y ha continuado siendo más activa, es natural que termine más pronto: la influencia del oxígeno absorbido al principio dura, aunque despues no haya más que ácido carbónico en el mosto; despues veremos que, en efecto, el oxígeno ha desaparecido rápidamente; y en estos dos echos no hay contradiccion, porque la accion del oxígeno en la botella aireada ha formado al principio una mayor cantidad de levadura

»La aceleracion de la fermentacion en grandes vasijas, por ejemplo, en las cubas de fermentacion, es áun más notable, porque en estas grandes masas aumenta ademas con la temperatura del mosto.

»Los alemanes han estudiado el aireo de los mostos en la cuba de fermentacion: á consecuencia de los descensos de temperatura, algo frecuentes en su país al terminar el otoño, y algunas veces tambien en el nuestro, la fermentacion tumultuosa cesa ántes de consumir todo al azúcar, y quedan los vinos dulces y con pocos grados alcohóticos, y es de gran interés acelerar todo lo posible la primera fermentacion. Este aireo le han practicado por diferentes sistemas de bombas de aire, y aun han empleado máquinas centrífugas con las que se provoca en poco tiempo una agitacion muy activa en el mosto por medio del aire.

(*Se continuará.*)

M.C.D. 2022

## LOS CANARIOS.

El ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, pensionado por la Excma. Diputacion de Barcelona para estudiar algunos ramos de la agricultura, nos remite los siguientes curiosos apuntes sobre la cria del canario, que no dejarán de leerse con interés, sobre todo en la comarca de Vich, tan á propósito para la cria de tan lindo pajarillo, la cual puede dar lugar á un negocio de alguna importancia como lo es en algunos puntos de Alemania.

Alemania produce anualmente de 300,000 á 600.000 canarios.

De estos, 20 ó 30.000 proceden de Hannover: las montañas del Hurz producen una cantidad más considerable. El pequeño pueblo de Andreasberg produce él solo de 30 á 40.000 machos; ocupándose en esta lucrativa cria más de 400 familias. Siguen á este Thuringe y Berlin.

El Tirol tuvo fama de producir los mejores canarios; pero hoy se encuentra eclipsado en esta industria por las mencionadas localidades productoras.

De este prodigioso número de canarios, una parte queda en Alemania diseminada por todas las ciudades y pueblos del imperio. Otra parte se expide para Rusia. No son los mejores los que se expiden para Bélgica y Alemania. Inglaterra paga á buen precio los que se distinguen por su hermoso canto; y aunque en buen inglés tiene allí el canario su nombre especial (*Canary*), les llaman á aquellos *nightingale* (Ruiseñor).

La mayor exportacion de dichos pájaros es para América. Una casa de Hannover que tiene una sucursal en Nueva-York y que puede decirse que ejerce el monopolio de esta exportacion, remite anualmente á América unos cien mil canarios machos; los cuales suponiéndolos por término medio á quince pesetas uno, importan la suma anual de un millon y medio de pesetas.

Hé aquí una industria á la cual nosotros no damos importancia y que podria ser una fuente de riqueza para nuestros pueblos asi del llano como en la montaña, dando ocupacion lucrativa á las mujeres y niños, en vez de emigrar á los grandes centros fabriles.

Los anteriores datos excitaron nuestra curiosidad, y buscando en la excelente obra de Historia Natural titulada «La Creacion», publicada hace algunos años por D. Juan Vilanova y Piera, leimos en la monografia del Canario datos curiosisimos sobre este hermoso pájaro, cuyo origen demuestra que España es un pais mas á propósito por todos conceptos para su cria en gran escala.

En dicha obra se distingue el «Canario meridional» del Canario de las Canarias. Respecto del primero dice: Hace veinte años era todavia raro en Alemania, mas no ahora, pues ha ido aclimatándose poco á poco llegando casi hasta Turingia. En Alemania es pájaro de paso. En todo el Mediodia de Europa anda errante sin emigrar realmente y es mucho más comun que en los paises del Norte. En España falta solo en algunas mesetas de Castilla la Vieja: abunda mucho á lo largo de las costas y se le encuentra en Cataluña en *mayor número que los gorriones* (?). Presta animacion á los jardines, los viñedos y los bosques, y frecuenta tambien las elevadas cimas de Monserrat.

Nos parece mas verídica quizás la descripcion que hace Bolle del Canario de las Canarias.

"Trescientos años hace que el canario domesticado abandonó su patria, pasando á ser cosmopolita. Dos hermanos siguen carreras diferentes: favorecido el uno por la fortuna y dotado de facultades que le permiten alcanzar un alto puesto, adquiere nombradia, y atrae sobre si las miradas de la multitud: mientras el otro, que ha permanecido cerca del lugar de su nacimiento, vive ignorado de todos, conocido y estimado únicamente de algunos vecinos, aunque feliz á pesar de ello. Tal es la historia de un pájaro que la naturaleza destinó para ornamento de algunas islas solitarias del Atlántico. El hombre se apoderó de la especie para llevarla muy lejos; asoció la á su suerte, y llegó á modificarla de tal modo que Linneo y Buffon pudieron engañarse hasta el punto de tomar por tipo de la especie el pájaro de color amarillo de oro que todos conocemos, sin fijarse en la especie madre de plumaje verdoso, que se ha conservado invariable.

Con gusto trasladariamos á las columnas de la «Revista» cuanto en la mencionada obra se dice sobre las diferentes variedades de canarios, cómo ha prosperado su cria en las localidades de Alemania que cita el Sr. Capdevila, cuidados que necesita su educacion, producto pingue que rinde esta industria y medios de adiestrarlo en el canto.

Todos estos datos que el lector podria ver en tan interesante obra, comprueban una vez más que no sabemos aprovechar las ventajas de nuestro clima y de nuestro suelo, y que los extranjeros saben sacar de las producciones naturales del mismo más partido que nosotros que disponemos de un clima privilegiado. Aunque parezca puerilidad, no podemos menos de citar un ejemplo de la facilidad con que el canario aprende cuanto se le enseña, citando los célebres canarios que tiene en cura de una ermita situada cerca de La Garriga y que es una de las curiosidades que suelen visitar los bañistas que concurren á dicho sitio. En el último verano tenía uno que silbaba perfectamente algunos compases de la marcha real española, parándose de repente y volviendo á empezar siempre que salia una nota falsa.—R. DE M.

(*Revista del Instituto.*)

---

## SECCION LOCAL

Desde hace algun tiempo viene acentuándose en esta poblacion una deplorable decadencia en ciertas costumbres populares, dignas de todo respeto, no tanto por habérnoslas legado nuestros abuelos, como por ser la expresion genuina de la sencillez en que vivieron unas generaciones que sin disponer de los grandes adelantos científicos y recursos de todas clases con que cuentan las actuales, tuvieron el buen acuerdo de formarse y conservar unos hábitos que les permitiesen atravesar este valle de lágrimas de la manera más apacible y tranquila.

Esta sencillez y pureza de costumbres que en época aun no remota presentaban en general las poblaciones rurales de nuestra isla, va paulatinamente desapareciendo para dejar libre entrada á otras prácticas y otros hábitos del todo opuestos, que reflejan un nuevo carácter en las corrientes y aficiones de la actual sociedad en general y en especial de la masa popular.

Y concretándonos á esta poblacion, una de las costumbres que en ella más arraigadas estaban y que puede decirse imprimian carácter á la bulliciosa juventud, era la de recorrer en grupos más ó ménos numerosos las calles de nuestra poblacion, amenizando con sus cantos coreados, acompañados á veces de los armoniosos acordes de algun instrumento musical, las ordinarias horas de velada. El espíritu verdaderamente poético de las canciones que por mucho tiempo fueron las preferidas, daba á esta costumbre un colorido muy popular y simpático por haber sabido conservarse dentro los límites de la fina discresion, huyendo de todas las inconveniencias de la grosera licencia.

Pero esta costumbre que tanta aceptacion tuvo entre todas las clases de nuestra poblacion, por ser á la vez que inofensiva altamente agradable y verdaderamente popular, ha venido degenerando hasta el punto de haber acabado por convertirse en impúdicas manifestaciones, en las cuales hacen el primer papel los conceptos mas inmorales y las frases mas obcenas. Ningun oido medianamente delicado puede resistir la impresion desastrosa que producen ciertas letrillas cantadas en alta voz á todas horas por nuestras calles y plazas; ningun padre de familia puede sin sonrojarse permitir que tales expresiones y conceptos vayan á herir el pudor de sus hijas, y ninguna persona que se precie de educada puede hacerse cómplice autorizando con su silenciosa presencia demasias tan ofensivas.

Y, sin embargo, nuestras autoridades ninguna medida que sepamos han adoptado para reprimir un mal cuya incalculable gravedad está demostrada con decir que ya no son solo los jóvenes de cierta edad los únicos que sin recatarse publican por nuestras calles canciones tan inmorales, sino que tambien los niños, llevados del prurito de imitar á los de más edad, ofrecen el cuadro lastimoso de entregarse al mismo entretenimiento.

Tal vez haya quien crea nos mueve al ocuparnos de estas nuevas corrientes de nuestra juventud, un exceso de vana sensibleria, ó que nos dejamos llevar de la mania que á muchos aqueja, de tener por malo todo lo presente y por bueno todo lo antiguo. A estos que así nos juzguen les diremos, que si bien en el curso de la existencia de la humanidad, el hombre siempre se ha movido á impulso de sus pasiones, mareando grandes lunares que vienen á ser las huellas que nos dejaron nuestros mayores como recuerdo de sus extravíos, no es ménos cierto que los periodos históricos de mayor decadencia en la civilizacion humana corresponden á las épocas de gran desmoralizacion en las costumbres sociales; pero que si siempre el hombre, bajo el punto de vista de sus pasiones y vicios ha contribuido con su contingente á la corrupcion pública, en términos de no haber parecido todavia quien pueda tirar la primera piedra, observamos con pena una gran diferencia entre los tiempos pasados y los actuales; nuestros abuelos se avergonzaban de sus debilidades y vicios y procuraban ocultarlos, y en cambio hemos llegado á uña época en que se hace ostentacion y alarde de ellos. Es-

M.C.D. 2022

ta diferencia á primera vista tan insignificante, acusa una gravedad aterradora respecto á los momentos actuales, puesto que nada menos indica que el sentido moral se ha pervertido hasta el punto de pasar ya desapercibido aquello que tanto atormentaba á nuestros antepasados.

Véase ahora cual es la significacion que tiene el que todo un pueblo presencíe con toda impasibilidad los licenciosos cantos en que se entretiene nuestra juventud. La desmoralizacion cunde en nuestras costumbres de una manera asombrosa, y quizás una de las causas que más contribuyen á su desarrollo es la impunidad con que hasta aquí se ha ofendido á la decencia pública; hora es por lo tanto, de que nuestras autoridades hagan un supremo esfuerzo para contener esta desoladora plaga y dén á comprender no son cómplices de su propagacion ni tampoco consientes en su fomento. Si asi lo hacen, merecerán la gratitud y el aplauso de todas las personas honradas.

---

Suponemos enteradas á nuestras autoridades de lo que está pasando diariamente en este pueblo con una multitud de mendigos, los mas de ellos forasteros, alguno de los cuales se introduce de un modo tan especial en las casas particulares, que su presencia en ellas produce en mas de una ocasion la intranquilidad de sus habitantes.

No somos enemigos de los pobres, antes por el contrario, les consideramos merecedores de toda clase de atenciones por la misma razon de su pobreza; pero hemos llegado á una época en que ya no se tiene reparo en convertir en materia de especulacion y comercio los sentimientos humanitarios de nuestro vecindario, no faltando tampoco quien se finje mendígo sin mas fin que para vivir sin trabajar, siendo lo peor que ya se ha visto algun caso de que la limosna recogida por alguna que simulaba ser pobre, ha ido á engrosar fuertes capitales que éste colocaba á crecido rédito, y otras veces ha servido para coger sendas borracheras y fomentar otros vicios.

Todo esto, de que ya el público tiene indicio, perjudica gravemente á todos aquellos que verdaderamente son pobres, porque el mal uso que se hace de la limosna entibia los sentimientos caritativos de que está poseida la inmensa mayoria de esta poblacion.

Si á todo esto se añade que no son pocos los mendigos forasteros, cuyo aspecto basta por si solo para infundir recelos y sospechas de que lo que ellos buscan no es limosna, habremos dicho lo bastante para que nuestras autoridades no permanezcan por mas tiempo cruzadas de brazos sin tomar alguna medida que evite al vecindario las molestias indicadas.

---

A 2,380 hectáreas assiende la cabida de los montes públicos exceptuados de la desamortizacion que radican en el partido de Inca y corresponden á los pueblos de Alcudia, Selva y Sineu, segun el catálogo de los de nuestra Provincia que publicó la «Gaceta oficial» del dia 9 de este mes.

---

El Sr. D. Andres Blas y Melendo, nombrado Fiscal de la Audiencia de Palma por R. D. de 4 de este mes, reune segun la relacion que de su espediente publicó la «Gaceta de Madrid» servicios y antigüedad que le hacen acreedor al elevado cargo para el que ha sido nombrado.

Entre los funcionarios de la misma y de la inferior inmediata categoría que se habian presentado en concurso solicitando la espresada plaza vacante, figura el Magistrado que fué de esta Audiencia y actualmente es de Cáceres D. José Miura Fernandez, cuya antigüedad en la categoria solo data desde 27 Setiembre de 1881.

---

Hemos clamado en diferentes ocasiones cuan grande es para el desarrollo de esta poblacion, la instalacion del telégrafo; parece que á nuestras excitaciones se hace oidos de mercader, ¿Por qué tanto descuido? Nuestro modo de apreciar el valor de tan rápido medio de comunicacion será tal vez, distinto del de quien puede y debe, á nuestro entender, instalarle, por cuanto hasta la fecha no contamos con tan beneficioso adelanto. ¿Por qué tanta indiferencia? ¡Cosas de Inca!

---

Dice «El Ancora»:

«Segun el extraordinario incremento que van tomando los preparativos para la próxima fiesta de la Coronacion Pontificia de Nuestra Señora de Lluch, no quedará pueblo alguno en toda la Isla que no lleve al Santuario de Nuestra Señora su propio estandarte para dejarlo en testimonio del amor de Mallorca á María

Dia por dia nos vienen consoladoras noticias del general entusiasmo. Los pendones que se preparan forman por si mismos una manifestacion tan espléndida como variada, y tan devota como expresiva.

Grande es el amor de Mallorca á María, y grande será la prueba de devocion que Mallorca va á darle.»

---

Ha merecido general aplauso la determinacion de la Compañía de ferro-carriles de Mallorca, por la oportuna medida que ha tomado al proporcionar pasaje sin precio de tarifa á las fuerzas que formen el cordon sanitario.

---

Tomamos de «El Balear:»

«Nos escriben de Selva personas que nos merecen entero crédito, que allí no existe el correo diario de que gozan las restantes poblaciones de esta isla, segun está mandado por la Direccion general del ramo.

El cartero de dicha villa va todas las tardes á la Administracion de Inca á recoger la correspondencia pública, pero en vez de hacer otra expedicion por las mañanas á dicha administracion, ó á la estafeta del ferro-carril, se guarda las cartas hasta que por la tarde va á Inca, donde quedan depositadas hasta la mañana siguiente. Por manera que las cartas que se contestan en Selva luego de recibidas, no llegan á Palma hasta treinta y pico de horas despues.

Esperamos que el Administrador principal de correos de esta ciudad pondrá inmediato correctivo á este abuso.»

---

Los franceses no pierden el buen humor, ni aun tratándose del cólera.

Los periódicos de París refieren el siguiente caso ocurrido en Marsella.

Una persona ofreció á un marsellés de complexion robusta una fuerte cantidad, si pasaba parte de la noche entre las sábanas en que hubiese muerto el dia antes un colérico.

El marsellés aceptó y permaneció en el lecho durante dos horas; pero á la mañana siguiente cayó enfermo y por la noche moria...del cólera.

Las sábanas no habian servido á nadie. El miedo le mató.

---

Cortamos de nuestro colega «El Rubinense:»

Háse desarrollado en nuestros viñedos una enfermedad parantoria conocida con el nombre de *Mildiev Peronóspera Vitis* que atacando las hojas y con frecuencia otros órganos verdes de las cepas, forma una especie de hongo ó musgo blanco, que está causando la ruina mas ó menos general de la cosecha de la uva de este año. Con el tiempo seco parece haber moderado su maléfica influencia, lo que hace presagiar que las uvas hoy existentes lleguen á completa madurez. Sin embargo de lo cual damos por perdidas las dos terceras partes de nuestra cosecha.

Segun la acreditada revista francesa «Le Journal d' Agriculture Pratique,» esta enfermedad se combate con un "fungívoro,, que consiste en 15 ó 20 por 100 de sulfato de hierro, otro tanto de azufre y piedra de hieso y carbonato de cal. Se empolvorea dos veces: una al notarse la enfermedad y otra 20 dias despues.

Un propietario de Rubí ha invitado al comerciante de azufre D. Pedro Aris, para que le proporcione el "fungiboro", ejemplo que han imitado otros que han hecho los primeros ensayos.

Nos alegrartamos que este ensayo diese en nuestra comarca los resultados que ha dado en Francia.

Pero urge que los viticultores abandonen esa dejadez y rutina que tanto les distingue para examinar si verdaderamente dá resultados ó no el remedio aconsejado; que no hagan como cuando la aparicion del *oidium* que en Francia hacia ya ocho años que lo combatian por medio del azufre.

Alguien nos asegura que hubo en Rubí prospectos é indicaciones contra el *oidium* en el año 1855, y por la ignorancia y la rutina no se hizo uso del azufre hasta en 1863, cuando muchas familias estuvieron en la miseria.

Veremos si el aviso sirve para algo y si dejamos la apatia para cuando seremos viejos.

*
* *

Modo de conservar el vino.

Cuando de un tonel se extrae el vino á intervalos el aire que penetra á sustituir el vino extraido arrastra gérmenes que produce su alteracion y fermentacion. Nada mas fácil el evitarlo empleando un sencillo aparato al alcance de todos, y que consiste en hacer filtrar el aire por algodon en rama é introduciendo este tubo que entre forzado en el oido ó respiradero del tonel del que se vá á hacer la saca.

Con esta simple disposicion puede conservarse durante muchos meses intacto el vino en saca.

---

Dice «El Demócrata.»

«La cuestion de higiene en los pueblos sigue en el mismo estado: nada entre dos platos. Los torrentes y las acéquias llenas de aguas corrompidas esperando que el sol las seque. No es probable se consiga el remedio por conducto de los Alcaldes, que dan preferencia á las faenas de la recoleccion y que se contentan con hacer un pregon del que no se hace caso alguno.

A nuestro entender se hace necesario se nombren algunos Delegados prácticos, que recorran los términos municipales y hagan cumplir las circulares de las autoridades; de otra manera tendremos las enfermedades que desarrollan estos centros de putrefaccion, que en algugunos casos se asemejan á un contagio, tanto es el número de enfermos.

Es además la cuestion higiénica una medida preventiva de las mas importantes, pues es sabido que el cólera se anida y crece con mas facilidad en una poblacion infecta de miasmas, que en una limpia y aseada, en las que generalmente apenas hace víctimas.

Urge pues tomar alguna medida para asegurar la salud de los habitantes del campo comprometida por la incuria de las autoridades locales."

---

Tipografía de Francisco Molina, calle de la Imprenta.—1

M.C.D. 2022

UTILITAT DELS COLOMS,

Per cálculs pasats en xifras que no poden donarse per exegeradas, pot deduhirse qu' un colom menja al any 40 litres de gra de llí y demés grans perjudicials als agricultors. Al meteix temps destruheixen en nostres camps las plantas nocivas als cereals, depositan en ells son excrement que serveix per' aumentar la produccio, puig que després del guano es sabut que l' adob més enérgich es la colomassa. De desitjar fora que 'ls agricultors tinguessin en compte aquestas grans qualitats dels coloms.

MEDI PER CONSERVAR LAS FIGAS FESCAS TOT L' ANY

Se cullen las figas en un mitj dia ben serè, cuant estan ben meduras, posantse desseguida en un recipient quadrat de pedra fina, de modo que no s' toquen l' una en l' altre y cubrintlas de manera que no tingan gens de contacte ab l' ayre; deseguida se posarán en vi y mentres aquest se mantinga bó las figas se conservarán frescas.

EDBELATJE DE FRUYTAS

Dona molt bons resultats pera la conservació dels fruyts cubrirlos en cotó fluix un poch avans de que maduren, en qual estat resisteixen perfectement grans travessias per mar ó terra sens sufrir averías. Aquest procediment es també aplicable á las flors pera remetrérlos sens que se 'n ressenti son bon aspecte.

CONSERVECIO DE LAS PATATAS

Pera aprofitar las patatas averiadas per un excés de humitat del terreno en que foren plantadas se aconsella lo següent procediment.

Desseguida de haverlas arrancat se fan coure en grans calderas provistas de aygua, després se apilan en puesto sech barrejantlashi lo mitj per 100 de son pes de la sal comú, cubrintho tot de una capa de terra de vint centimetros d' espessó. Aixís se conservan las patatas sens deteriorarse durant alguns anys, podentse utilisar pera aliment del bestiar.

## BOLETIN RELIGIOSO

SANTORAL DE LA SEMANA

SAB. 19.—S. Vicente de Paul, fundador y confesor.
DOM. 20—Sta. Margarita vrg. y mr.
LUN. 21.—Sta. Praxedes vrg.
MAR. 22.—Sta. Maria Magdalena pte.
MIER. 23.—S. Liborio obispo y cfr.
JUEV. 24.—Sta. Cristina vírgen y martir.
VIER. 25.—S. *Jaime apóstol, patron de España,*

*Precios corrientes del último mercado.*

Algarrobas, á 5'50 pesetas quintal.
Trigo, á 16 pesetas cuartera.
Avena, u ordi á 8 pesetas tierna, id. vieja á 9 pesetas.
Cebada, á 8 id. id.
Frijoles, á 29 id. id.
Habas viejas, á 14'50 id. id.
Id. tiernas para cocer á 17'50 id. y á 18, segun la clase,
Maiz, á 13'50 id. id.
Judías blancas, á 36 id. id. negras no se presentaron.
Lentejas á 36 id.


# ANUNCIOS

# REVISTA DE INCA

SEMANARIO DE INTERESES MORALES Y MATERIALES

PRECIOS DE SUSCRICION: 1 peseta trimestre en España, y 2 pesetas fuera.

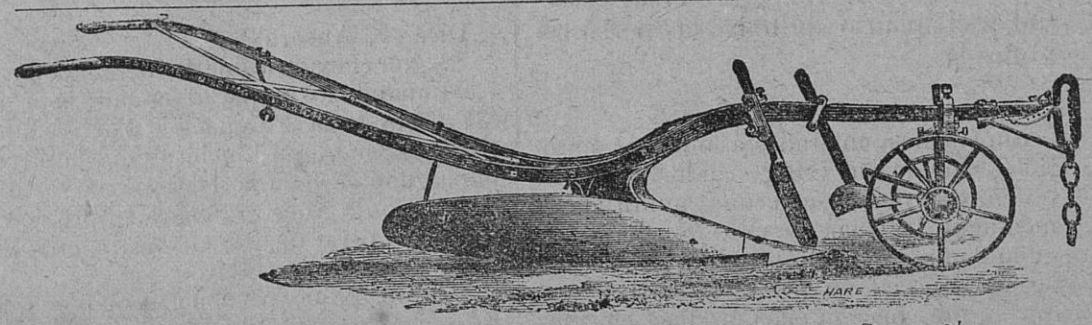
Se suscribe en la Imprenta y Administracion, calle de San Bartolomé, núm. 12.

## ENLOSADOS HIDRÁULICOS

DE LA FABRICA DE FRANCISCO GARRETA, DIPUTACION 225.—BARCELONA.

Esta fábrica la más antigua y única privilegiada, cuenta con los más adelantados procedimientos de fabricacion y esta circunstancia hace que pueda cumplir sus compromisos con toda actividad. Para mayor comodidad de los señores consumidores, el fabricante ha establecido una representacion en Palma calle de Brossa núm. 48, en donde están de manifiesto los muestruarios: en casa de los señores Barceló frente al Teatro y en la de don Antonio Arrom, calle de Moreynúm. 46.

**J. Fábregas y Compañía, cuesta de Brossa nñmero 48.—PALMA.**



Máqusinaa grícolas, cajas de hierro para guardar caudales. Fbregasy Compañía.

UN NUEVO TRIUNFO
LAS MAQUINAS
SIN RIVAL PARA COSER
DE LA COMPAÑÍA FABRIL

## SINGER

acaban de obtener en la exposicion de Amsterdam el DIPLOMA DE HONOR, recompensa la másalta en este memorable certámen.

NUEVOS MODELOS

máquinas para toda clase de labores, así de la familia como para los industriales, con las piezas y accesorioscorrespondientes segun anuncios anteriores.

MÁQUINAS DE LANZADERA OSCILANTE

las más perfeccionadas y ligeras que se conocen

**2'50 PESETAS SEMANALES**

10 por 100 de rebaja al contado

Piezas y accesorios de todas clases.—Hilos y torzales de seda, aceite y agujas.

Representante en Inca dón Nemesio Pavon calle de Dureta núm. 20.

## PRODUCTOS DE LA FARMACIA MOREY

Premiados en la Exposicion Farmacéutica de Madrid de 1882

**Muro de Mallorca.—Plaza de San Martí número 2**

**SÁVIA DE PINO.**—Para la curacion de las enfermedades de Pecho y de los órganos respiratorios, por medio del Jarabe, Píldoras y Pastillas de Sávia de Pino concentrada por Morey.

**JARABE DE FOSFATO DE CAL GELATINOSO.**—Contra el linfatismo Consuncion, Enflaquecimiento y contra toda clase de debilidades del organismo, tambien contra la Bronquitis y Tisis pulmonar.

**VINO DE QUINA FERRUGINOSO.**—Es el mejor Tónico reconstituyente: Numerosas curaciones en casos de Anémia y Clorosis, Neurreas, Neuralgias y Pobreza de la sangre.

Depósito general, Muro, farmacia y laboratorio del autor. Palma, Centro Farmacéutico, Harina 34 y 36; y en las principales farmacias de las Baleares.


M.C.D. 2022