

PRECIO DE SUSCRIPCION
Una peseta trimestre y en el extranjero 1'50
PAGO ANTICIPADO
Un número suelto 0'10 pesetas
Anuncios y comunicados
Se admiten á precios convencionales.



PUNTOS DE SUSCRIPCION
PALMA.—En las tiendas de artículos de escritorio de José Tous y de Humbert y Librería de la Propaganda Católica
Redacción y Administración
Calle Mayor, 41, Felanitx

El Felanitense

SEMANARIO DE INTERESES LOCALES Y MATERIALES

MUSEO ARQUEOLÓGICO DIOCESANO

Se declama hoy en todas partes que los pueblos deben ser instruidos, que hay que interesarse por su cultura e ilustración. Sucede pero que los que más hablan no son siempre los que más obran, y si alguna vez se atreven a ello, sus obras resultan estériles e infructuosas porque sus móviles no fueron desinteresados sino egoístas.

Puede que sea oportuno recordar hoy una obra de verdadera cultura, de legítimo civismo, llevada a cabo sin alardes, sin estrépitos de ninguna clase, obra que, seguramente, si no ha pasado inadvertida para muchos que alardean de interesarse por la instrucción de los pueblos, no la habrán apreciado quizá como merece, y esto porque no la conocen a fondo.

Nos referimos al Museo Arqueológico Diocesano, obra de nuestro último Prelado el Ilmo. Sr. Campins. Hombre de gran talento y alteza de miras, no quiso que faltara en su Diócesis un centro en donde pudieran encontrar digna acogida esos restos de nuestra antigua cultura. Hay que oírle con que entusiasmo anuncia la fundación de este centro, y el concepto que le merece, en su discurso pronunciado en la velada que la Exma. Comisión Provincial de Monumentos históricos y artísticos de Baleares celebró en 9 Febrero de 1908. «Para conocer a los pueblos, dice, como para conocer a los hombres, es indispensable seguirles en su natural y pausado desenvolvimiento, sin desperdiciarnos una sola de las manifestaciones de su actividad. Por eso cada día es mayor el afán de estudiar la historia de las personas en la historia de las cosas, porque en éstas se reflejan exactamente el pensar y sentir más recónditos de los hombres, su ciencia y sus virtudes, sus hábitos y costumbres, su cultura y aficiones, el grado y modalidad de civilización, sus relaciones extrínsecas y lo más íntimo de su alma, por manera que después de haber desaparecido unas gentes de la faz de la tierra, parece que queda el hábito de una perdurable supervivencia que anima las cosas de suyo inertes».

«Así, pues, las cosas en que se esculpió el sello de la humana actividad, ora subsistan aislada, ora sean recogidas cuidadosamente en sitios a propósito, siempre guardan con fidelidad invaluable aquella participación de la intrínseca vida que se transfundió en ellas».

«Por dicha quedan aún algunos restos de nuestro arte antiguo, fragmentos de nuestra historia, recuerdos valiosos de los ascendientes que fueron gloria de nuestra tierra estimadísima. Si hubo manos expertas y cariñosas que los supieron recoger, he credo que no estaría de más preparar un nuevo recinto donde puedan colocarse, y por eso he dispuesto se habilitase una parte de mi residencia episcopal para destinarla a Museo Diocesano».

La benemérita Sociedad Arqueológica Lullana, en su sesión celebrada en 28 Marzo de 1914, accediendo a indicaciones del Prelado, acuerda por unanimidad trasladar su Museo arqueológico al Diocesano, creyendo así, no solo hacer una obra meritoria de cultura, sino poner en lugar seguro su riquísima colección y salvarla así de mil contingencias que pueden suceder en el correr de los tiempos.

En la Memoria de la Junta de Patronato del Museo, leída en el acto de la inauguración oficial en 23 de Febrero último, se especifica y se da en pocas palabras una idea clara de la finalidad que se propuso el sabio y celoso fundador. «Pero el Museo Diocesano no ha de ser un simple almacén de cosas preciosas. El concepto que tenía de él el Obispo difunto es más elevado. Según él, es un centro vivo de cultura artística y de estudios históricos en donde el pueblo aprenda y se ilustre con los tesoros de culturas pasadas y en donde perfeccione su desenvolvimiento presente; donde se celebren exposiciones de arte religioso... donde se den conferencias, donde se ejerza una inspección artística sobre los monumentos notables de Mallorca... Ahora solo resta recordar que el Museo Diocesano se ha fundado para el pueblo, es para todos y de todos espera la estima y protección que merece su importancia como obra apologética y de cultura y como hogar común de nuestras bellezas artísticas y recuerdos históricos.»

No son menos dignos de reproducirse los conceptos emitidos por el Ilmo. Sr. Vicario Capitular S. V. en su discurso pronunciado en el acto de la inauguración oficial del Museo: Con los documentos recónditos en los archivos, con los volúmenes guardados en las bibliotecas, con los múltiples objetos históricos y de arte reunidos en los museos sacros, demuestra la Iglesia con dialéctica incontrastable cual es su origen, su razón de ser en el mundo, su constitución interna y externa, su doctrina, su vida, siempre idéntica en todos los tiempos y en todos los ámbitos del orbe... Quería a todo trance (el Obispo Campins) para su Diócesis el tercer elemento, la tercera fuente de cultura y de ilustración, el Museo Diocesano.... Este es el criterio adoptado para la formación de este Museo. Por esto el Obispo Campins acogió con entusiasmo y vivo agradecimiento cuantos objetos de ese jaez se le ofrecieron y lo mismo estamos dispuestos a hacer con cuantos se nos vayan ofreciendo y rogamos hoy solemne y formalmente que se nos ofrezcan para acrecentar ese tesoro arqueológico que ya poseemos».

Abierto queda el libro a los ojos de todos. Que lean en él las gentes con toda atención y penetración, es lo que quería y anhelaba con toda su alma el celoso fundador del Museo Arqueológico Diocesano, Rmo. señor Obispo Dr. D. Pedro Juan Campins y Barceló.

El pueblo mallorquín debe estar eternamente agradecido al insigne fundador del Museo, pues por él, no tan solo ha proporcionado a Mallorca un centro más de cultura, sino que también ha librado a los restos venerandos de arte retrospectivo que nos quedan, de que tomen largos vuelos en manos de rapaces anticuarios para enriquecer los grandes museos de otras naciones de donde sería imposible restituirlos.

Por eso, si el Museo arqueológico es un centro de cultura y un puerto de refugio para los objetos de arte, consideramos obra meritoria digna de todo elogio, depositar en estos centros cuanto pueda tener en ellos digna cabida, y contribuir así, aunque sea con un grano de arena a obra tan importante. ¡Si desde antiguo hubiera existido en Mallorca un Museo arqueológico y los mallorquines hubieran sentido amor a su tierra y a sus cosas, cuántas preciosidades pudiéramos enseñar con noble orgullo, a los extranjeros que nos visitan!

PABLO.

PREVISIÓN DEL TIEMPO

Para lo que resta de la presente quincena, el astrónomo Sfeijón hace los siguientes pronósticos:

El sábado 9, se hallará en Escandinavia la depresión del mar del Norte y persistirá la del Mediterráneo superior. Se registrarán algunas lluvias ó tormentas en el N. y N. E. de la Península, con vientos de entre SO. y NO.

El domingo 10 tendrá más importancia la depresión del Mediterráneo superior, pero solamente causará alguna lluvia ó tormenta en la mitad oriental, especialmente en el NE. y N., con vientos del cuarto cuadrante.

El lunes 11, se perturbará más el estado atmosférico de la Península, porque avanzará hacia las Castillas y Cantábrico una depresión procedente del O. de Portugal, la cual producirá lluvias y tormentas en nuestras regiones, principalmente en las del Centro y N., con vientos de diverso rumbo.

El martes 12, habrá pasado al Mediterráneo hacia Cataluña y las Baleares la citada depresión, ocasionando algunas lluvias y tormentas en la mitad oriental, con vientos del cuarto al primer cuadrante.

Del 13 al 14, las bajas presiones del Mediterráneo y del Atlántico, causarán algunas lluvias ó tormentas en la mitad septentrional, especial-

mente en el NE., con vientos variables.

El viernes 15, dominará el buen tiempo en la Península, pues solamente se reflejará un tanto en el NO. y N. la acción de las bajas presiones del archipiélago inglés.

RECUERDOS DE LA VÍSPERA

Hace tres años por este mismo tiempo, que el mundo, el mundo brillante y voluptuoso, ardía en placeres como nunca había acontecido. He aquí cómo anotaba en una de mis crónicas la impresión de aquella inmensa orgía estival: «La locura del veraneo en las grandes playas a la moda parece revestir este año proporciones nunca vistas. Ignoro si se trata de una realidad o de un simple error de perspectiva. Tal vez el frenesí de que hablo sea el mismo del año anterior, y del otro, y del otro; sólo que se presenta ahora con aquella intensidad de lo presente que acaba por borrar y eclipsar las vagas reminiscencias de lo pasado. Pero el hecho es que no se puede coger un periódico de Europa ni hojear una ilustración o una revista gráfica, sin que desborde de ellos esa sensación de delirio festuoso, de fiebre insana, de reto a la pobreza y, en el fondo, de inmensa vaciedad de espíritu que se resume bajo el nombre de vida elegante. De alguno de esos sitios que culminan ahora en el apogeo de su notoriedad para sumirse mañana en olvido y miseria—como tantos Versalles abandonados y silenciosos, en la veleidad constante del gran mundo,—nos llegan revelaciones estupendas».

Y añadía: «En Deauville, por ejemplo, la locura veraniega parece alcanzar este año su máxima tensión. El más frugal almuerzo en el restaurant de menos campanillas importa lo que todo el gasto en un hogar de cinco individuos durante la semana. Con el precio de una alcoba para una noche se pagaría el alquiler de una casa decente para todo el mes. Lo que suponen diez días de estancia completa para una sola persona excede el presupuesto normal de no pocas familias durante el año. Y, siguiendo la misma proporción, los otros gastos de carácter extraordinario: el aperitivo, el refresco, el coche, el automóvil, la caseta, el concierto, la cuota del casino, los «caballitos», el raid de aviación, las carreras, todo. A pesar de ello la playa rebosa de concurrencia que se cree a sí misma la crema del mundo, la espuma de la civilización. Calles, terrazas y avenidas ofrecen a los ojos un espectáculo soberbio: grupos de hombres jóvenes o viejos, pero todos profesionales de la elegancia y el deporte: bandadas de mujeres arrogantisimas, honestas las unas, equívocas las restantes, pero todas ataviadas según el mismo patrón de audacia provocativa como una feria de la carne triunfal; niños inocentes o de la turbia precocidad cubiertos de galas principescas, jugando en la arena conducidos por sus nurses o resguardándose en las garitas de mimbre; y, en donde quiera y por doquiera, el objetivo del repórter fotográfico sorprende desnudeces de baño y escenas de lujo, de vanidad, de ostentación satisfecha de sí misma».

En esa embriaguez inusitada parecía latir un presentimiento del destino. Diríase que las sociedades poseen una oscura noción de la catástrofe que se aproxima y que toda su ansia de goces estalla de una vez al acercarse el milenio. La víspera de los cataclismos es, a su modo, una «noche última», como la de la Jacques Rolla. Algo misterioso avisa a las gentes de que tanta ventura y esplendor no tendrán mañana, de que la hora terrible y fatídica va a sonar, de que hay que coger las rosas de todos los rosales y exprimir frenéticamente el fruto de oro de la vida, condenados ya a la devastación y la podredumbre... Y el verano de 1913, no tuvo esa mañana: fué el último gran verano. El más espléndido, el más inolvidable, el más dulce, el más costoso, pero el último. Un año después la tragedia había pasado por el antiguo solar de la voluptuosidad. Los casinos, los hoteles, las salas de espectáculo, los palacios del placer y de

la belleza (ran ruinas u hospitales, montones de carne humana dolorida y sangrienta. Y la selecta muchedumbre que allí se congregó, anda ahora dispersa y azorada por la adversidad mayor que se haya conocido.

De una manera casual ha llegado hoy a mis manos el pretérito artículo de donde tomé los párrafos anteriores. Reproducidos a la hora presente, marcan por sí solos, en contraste con ella, las dos épocas a que habrá asistido nuestra generación y a las cuales el año de 1914 sirve de divisorio. Al lado de allá la suprema dulzura de la vida, la molice, la paz, la existencia tendiendo a su máxima fructuación, todos los dones de la cultura y de la ciencia, del arte y de la perfección industrial, puestos a tributo para refinar y embellecer la morada del hombre: la palabra «Delicia» flotando sobre el mundo, como lema y como ideal. Al lado de acá la expiación, las lágrimas, la muerte, senora del planeta; la sangre, tiñendo todos los ríos y corriendo a diluirse en todos los mares. Muchas de aquellas criaturas son hoy huérfanos desamparados y errantes; muchos de aquellos hombres yacen en ignota fosa, o se arrastran mutilados en horrible invalidez; aquellas damas alegres visitantes y huelen a cloroformo, convertidas en enfermeras y testigos de las mayores carnicerías.

Yo creo que nunca la realidad había deparado una lección como esta, es decir, una ruptura tan rápida, tan extensa, tan profunda, de la normalidad histórica en que vivíamos. Cataclismos hubo, y dolor y lágrimas, en todos los tiempos. Mas, esos cataclismos que, antes de 1914 nos espantaban con sólo imaginarlos, eran a menudo abstracciones o síntesis elaboradas *a posteriori*, obra lenta y sucesiva de muchos años, en forma parecida a los desastres telúricos, a las transformaciones que registran las capas geológicas. Así la invasión de los bárbaros; así la caída del imperio bizantino; así la misma Revolución francesa. Todo ha sido súbito en la catástrofe de ahora. En un mes, en una semana se pasó de la prosperidad más grande que han realizado los hombres desde que existe vestigio de vida civilizada al estrago y la crueldad más atroces que se hayan conocido.

Suele existir, como innata en nuestro espíritu, la presunción de la continuidad en el orden que rige todas las cosas. Vemos que la tierra gira sobre su eje y da vueltas alrededor del sol, sin estrellarse ni chocar con astro alguno; sabemos que el sol alumina desde que los hombres pueblan la tierra; y nos parece imposible, como por testimonio de conciencia, que ese movimiento ordenado, que esa luz continua y bienhechora, puedan sufrir interrupción o que seamos nosotros, nuestros hijos y nuestros próximos parientes, los infelices destinados a presenciársela. He aquí, pues, la sorpresa que nos ha reservado el azar, y de la cual empezamos ahora a darnos exacta cuenta.

El orden político, el orden social nos parecían también inmutables dentro de su círculo máximo. A su sombra se desarrollaban el trabajo, la creación de riqueza, el disfrute de todos los beneficios de la paz. El tiempo deslizábase, siempre igual a sí mismo, como una corriente majestuosa y sosegada. Así habían vivido las generaciones anteriores; así esperábamos nosotros acabar tranquilamente nuestros días. Las gentes poderosas y los amigos del placer acudieron a sus playas favoritas en 1914, como lo habían hecho el año anterior, y el pasado, y el otro. Pero la hora iba a sonar; sonó efectivamente y la normalidad de una época se rompió con horribles rupturas. Despidiéronse los veraneantes y se dieron cita para el año próximo; pero ya no volvieron más; probablemente no volverán nunca.

Miguel S. OLIVER.

(De La Vanguardia)

EL CONFLICTO EUROPEO

Grecia y la Guerra

Paris, 2.—Con fecha del 30 de agosto telegrafía a *Le Journal* uno de sus corresponsales en Salónica:

«Ayer se tomaron en secreto, importantísimos acuerdos en una reunión celebrada en el Círculo Salonicense, habiendo tomado parte en dicha reunión muy prestigiosos hombres militares y civiles. Muy de mañana empezaron a circular por la ciudad graves rumores, y a mediodía fueron repartidas profusamente por las calles dos proclamas, una dirigida a la población civil y otra al ejército.

En la primera se dice: «Habiendo olvidado el rey las tradiciones de la raza, se ha convertido en el representante de intereses extranjeros, y sin disparar un tiro ha entregado el país al cruel invasor y hasta ha facilitado la invasión, esclavizando así al pueblo heleno y envileciendo el honor de la bandera y del ejército griegos. Ningún buen ciudadano puede ya prestar obediencia a unas autoridades que han hecho traición al honor nacional, que han manchado su historia y que han dejado abandonada en su infortunio a toda esta región de Macedonia. Por esto, haciendo un llamamiento a nuestro patrio-

tismo, pedimos vuestro concurso para poner a todos al lado de las tropas aliadas, para, con su ayuda, arrojar al invasor de las tierras de Macedonia y del resto de Grecia después.»

La segunda dirigida a los militares dice así: «El ejército que ayer arrojasteis vosotros de Macedonia, ha atrevido a pasar nuestras fronteras, a ocupar nuestros fuertes con la complicidad de aquél que os condujo a la victoria cuando la guerra balkánica. Obedecer a los que, sin resistencia ninguna, han entregado ahora al enemigo toda la Macedonia oriental, es una cosa inadmisible; hacerlo constituiría una falta absoluta de todo sentimiento político. El ejército pertenece a la patria y no a determinados hombres. Ha llegado el momento de que el ejército una su esfuerzo al de la nación entera para proseguir la grandiosa obra que emprendimos hace ahora siete años. Por esto invitamos, lo mismo a los oficiales que a los soldados, a ponerse al lado de las tropas aliadas para el total cumplimiento de misión tan sublime.»

Estos dos proclamas han producido en la ciudad una grandísima impresión haciéndose cada vez mayor la agitación pública, no haciéndose más que hablar de este asunto, y tratándose de saber si de veras el movimiento tenía una base sólida. Poco tardó la gente en salir de dudas, pues, a poco supuso que la gendarmería salonicense y un regimiento de artillería con todos sus jefes acababan de prestar juramento de fidelidad a la bandera griega, habiendo jurado además luchar hasta la muerte por la independencia de Macedonia. El coronel Zimbrikakis, que manda la onza división, con todos los oficiales a sus órdenes, hallase al frente del movimiento, secundado por los más prestigiosos individuos del partido liberal.»

La revolución en Macedonia

Londres 2.—De la agencia «Reuter» es el siguiente despacho sobre el movimiento popular que se produjo en Salónica durante la noche del 31 de agosto.

«Después de haber prometido, contra su voluntad, que tomarían parte en la manifestación organizada por el Comité de defensa nacional, la infantería y la caballería negáronse a última hora a intervenir en el movimiento, encerrándose los soldados en sus cuarteles.

En vista de ello, hicieron los voluntarios durante la noche una seria tentativa para penetrar en dichos cuarteles, pero no pudieron lograrlo, y ahora permanecen ambos partidos en mútua observación, sin que hasta el presente ni unos ni otros hayan disparado un solo tiro.

Los gendarmes cretenses se han pegado en su kapis, por encima de la corona real, una pequeña fotografía de Venizelos. Dícese que la guarnición de Vadena, compuesta de tres regimientos, se ha puesto a las órdenes del Comité de Defensa. Nada se sabe del general Paraskovopoulos; el nuevo comandante en jefe del tercer cuerpo de ejército sigue en Varria.

Paris 2.—*Le Petit Parisien* publica el siguiente telegrama fechado ayer en Salónica:

«El Comité de defensa nacional, compuesto por el coronel Zimbrikakis, el coronel Mazarakis y otras personalidades civiles y militares, ha sido hoy proclamado como gobierno provisional de Macedonia; todas las tropas de gendarmería, de artillería y caballería, se han adherido a este movimiento nacional. El coronel Zimbrikakis ha presenciado hoy el desfile de todas las tropas de su mando; después han desfilado también los voluntarios armados, todos los cuales llevan el uniforme de húsares de Macedonia, azul y blanco.»

SECCION LOCAL

El acto de clausura del curso de enología dado últimamente en esta ciudad, fué dignamente coronado con el banquete que los alumnos de este breve ensayo de enseñanza de la vinificación ofrecieron al ingeniero conferenciante nuestro caro amigo D. Ernesto Mestre.

Se sentaron a la mesa, colocada en una de las espaciosas dependencias de la Estación Enológica, 27 comensales; y el menú, exquisito, apetitoso y abundante, fué servido con aquella pulcritud y esmero característicos de todos los condimentos salidos de la cocina de la Fonda Terres. Los vinos, de producción local, ricos y muy bien presentados, fueron un obsequio de los Sres. Vaquer y Llodrá, cuyas bodegas consolidaron su crédito con el elogio que merecieron a los más entendidos catadores.

Al final del banquete, para ofrecerlo en nombre de todos al festejado Ingeniero Director de la Estación, se levantó el Presidente de la Cámara Agrícola D. Bartolomé Vaquer, que ocupaba la derecha de la presidencia, teniendo frases de merecida alabanza para el Sr. Mestre, para su actividad nunca rendida y para sus no comunes aptitudes en la enseñanza, reconociendo y ponderando la importancia y la utilidad práctica de estos cursos que han de orientar al viticultor ma-

llorquín en el complicado desarrollo de las modernas elaboraciones de vinos, y dirigiendo un cariñoso saludo a los condiscípulos de fuera, propietarios o comerciantes que han venido a nutrirse de las prácticas y teorías que han formado el meollo de esta labor instructiva.

En parecidos términos habló luego el diputado provincial D. Salvador Vidal, que hizo resaltar la triple aplicación que tiene la palabra «Mestre» al apellido, a la ciencia y al método de enseñanza del banqueteado, agradeciendo también el concurso de los forasteros, que extenderán por toda la isla el fruto de sus estudios.

El Sr. Mestre, rendido ante la honrosa distinción que consideró inmerecida, exteriorizó, en sincera y correcta frase, su agradecimiento intenso en vez de todos y la satisfacción que sentía al verse rodeado de aquella representación de la producción vinícola mallorquina, reiterando sus desinteresados ofrecimientos en todo aquello que tenga relación con la Dirección que ocupa.

Después de unas palabras de D. Pedro Mairata, de Inca, agradeciendo en nombre de los forasteros los ofrecimientos del Sr. Mestre y de los felanigenses compañeros de aula, visitaron todos el campo de experimentación y se disolvieron con ánimo de volver a reunirse en breve para continuar ampliando sus conocimientos enológicos.

Aunque no radical, una variación muy marcada se ha iniciado esta semana en la situación atmosférica. Las excesivas elevaciones del termómetro han quedado descartadas, con frecuencia se han alzado desde toda la circunferencia del horizonte compactos grupos de nubarrones y en varios puntos de la isla y en el mar a pocas millas de nuestro puerto, han caído lluvias abundantes, de unas tres horas de duración. Pero para los campos de nuestro término, todo ello no ha tenido eficacia, porque no nos alcanzaron más que las salpicaduras: unas cuantas lloviznas tenues y momentáneas, que solo consiguieron recoger el polvo de calles y carreteras.

En el sorteo de la lotería nacional celebrado el día 1.º del corriente, resultaron premiados con 300 pesetas cada uno los billetes números 8394 y 23210, despachados en la Administración de esta ciudad.

Los pocos racimos que ostentan las vides en esta comarca, tocan a su definitiva madurez, conservando el estado sano en que nacieron; pero sin desarrollo proporcionado al exceso de nutrición de que parecían disponer por la misma razón de ser pocos en disputársela de la madre. Esta circunstancia favorable a la conservación y la seguridad de poder terminar la vendimia en pocos días, la ha retardado hasta ahora, si exceptuamos aquellos viñedos cuyo producto ha sido aprovechado como uva de mesa. Para el lagar, o sea para la vinificación, no empezarán los propietarios la vendimia hasta el lunes próximo.

A principios de semana regresó de la colonia española de Fernando Poo, en donde ha permanecido algunos años, nuestro amigo y paisano D. Francisco Mestre.

Las inclemencias de aquel clima, agravadas por las privaciones que ha determinado allí la actual crisis mundial, quebrantaron la salud del Sr. Mestre, que ha venido a su país natal para reponerse completamente, como le deseamos.

Este mercado ha entrado súbitamente en un periodo de actividad comercial pocas veces igualado.

La uva, que hace poco nadie solicitaba, es hoy muy apetecida por bastantes comerciantes, que se la disputan a precios fluctuantes entre 5'50 y 6 pesetas quintal, habiéndose pagado hasta 8 las clases destinadas al consumo como fruta.

Las algarrobas tienen también mucha demanda y se pagan a 5'50 pesetas quintal.

En lo que no se muestra el comprador muy animado, es en los negocios de almendrán. El precio corriente hoy es de 90 pesetas los 42'37 kilos.

El próximo viernes día 15 empezará en la iglesia de San Agustín el solemne triduo en honor de Nuestra Señora del Socorro, que predicará los tres días el Rdo. P. Juan Bonet, superior de la residencia de los Teatinos de Pollensa.

Domingo 17. A las siete, misa de comunión general; a las nueve y media, tercia cantada y misa mayor con sermón por el mismo orador; por la tarde, vísperas solemnes, conclusión del triduo, procesión, Tedeum y reserva. Los cofrades de la Correa que visiten la iglesia de San Agus-

tín pueden ganar la indulgencia de la Porciúncula.

Hemos recibido la visita de un periódico bise-manal independiente que se publica en Barcelona con el título de «Heraldo Nacional».

También hemos recibido el álbum-revista «La Última Moda».

En el Ayuntamiento

Sesión ordinaria del día 2 de Septiembre de 1916

La presidió el señor Alcalde don Juan Caldentey, con asistencia de 8 concejales.

Se aprobó el acta de la sesión anterior.

Se enteró el Ayuntamiento de haberse recaudado durante la presente semana por el arbitrio Transporte de reses la suma de 18'39 pesetas.

Se aprobaron varias cuentas de gastos de este Municipio.

Se concedió permiso a Jaime Antich Obrador para cerrar con pared su finca rústica contigua a la iglesia de Cas-Concos.

Se aprobó la distribución de fondos hecha para el presente mes.

Se aprobó el extracto de los acuerdos tomados por este Ayuntamiento durante el próximo pasado mes de Agosto.

Vistos los datos presentados sobre la propiedad de la arquilla que existe en el inventario de la entrega de iglesia del ex-convento de agustinos de esta ciudad al Ayuntamiento, se acordó que una Comisión compuesta de los concejales don Nicolás y D. Miguel Bordoy estudien y hagan las consultas que crean necesarias sobre la propiedad de la referida arquilla, emitiendo el correspondiente informe al Ayuntamiento.

Se acordó continuar en la lista de pebres a Magdalena Suñer, de la calle Fartarix, 17.

Se enteró el Ayuntamiento de haber presentado la guardia rural dos denuncias contra ganaderos cuyas manadas no llevaban los correspondientes cencerros.

Se acordó que el Agente ejecutivo por consumos presente en la próxima sesión ordinaria la liquidación de uno de los años que tiene a su cargo, siguiendo presentando las restantes cada ocho días.

Y se levantó la sesión.

Carta abierta.

Rdo. Pbro. D. Juan Pou.

Ciudad.

Muy Sr. mío y amigo querido: Permita que mi primera palabra sea de agradecimiento para el Sr. Director de «El Felanigense» por haberse dignado hospedar nuestras letras en su respetable periódico.

No quiero meterme en una polémica pueril y por consiguiente estéril, a que V. al parecer me invita, según se desprende del contenido de su *Carta abierta*, publicada en «El Felanigense» de hoy.

Dejemos de lado las *sospechas poco honrosas para los superiores de V., para V. y para mí*. No es del caso hablar tampoco ahora de las *censuras de los ignorantes maliciosos contra mi mismo*. Quédese también a parte *mi reconocida cultura, honradez y rectitud de conciencia, etc., etc.* Todo esto para luego... o para la eternidad, a la cual nos acercamos; en el otoño ya de nuestra vida; repletas nuestras alforjas de experiencias, amargas casi todas. Y, vamos derecho a lo que motivó mi *Comunicado*.

Es cierto que una vez, hará de ello unos diez y ocho años, si no recuerdo mal, que, desapareció del Convento una «*preciosísima*» arquilla, y que ésta fué devuelta, en virtud de las honrosas gestiones practicadas por V. acompañado de otras muy honorables personas. ¿Es así? Devuelta la arquilla, fué puesta de nuevo bajo la inmediata custodia de V. ¿Me aparto de la verdad?

Es cierto también, que el valioso mueble, ha desaparecido por segunda vez del Convento. ¿Sabría V. decirme en dónde está? ¿Qué títulos invoca el Sr. Custos, posteriores al de 1843, que permitan en derecho este *segundo vuelo*? Si realmente resulta ser propiedad del Ayuntamiento por un *Inventario*, que V. no desconoce, la forma como se ha procedido ¿no es algo así como un *segundo abuso de confianza a cencerros tapados*?

Fíjese bien mi querido amigo, y verá que, tanto en mi primer escrito como en este segundo, es V. el preguntado.

Tiene, pues, V. la palabra, por si se digna categoricamente que, de hacerlo, le quedará agradecido su afmo. amigo y S. S. q. b. s. m.

P. MATAS FIOL.

Felanix, 2 Septiembre de 1916.

Tanto se vende como se alquila

la casa número 44 de la calle Roca de Boira.

Para informes dirigirse a D. Luis Planas, Hospicio, n.º 11.

En la Estación Enológica

Tercera conferencia (I)

La disertación del Sr. Mestre, en su trabajo explicativo del viernes 1.º de Septiembre, se desarrolló sobre el tema de la

Elaboración de vinos sin maceración.

Pisado.

El pie del hombre, debidamente limpio, es muy adecuado para esta operación, a causa de su elasticidad, que no tritura el raspón ni granillo, no proporcionando así al mosto aceites y tanino.

Las máquinas son preferibles bajo el punto de vista económico, aunque no hacen el trabajo con la perfección de los pies del hombre; además con este medio se obtiene una mejor aireación, lo cual es conveniente para la vida de las levaduras.

Existen además otros aparatos de pisado llamados turbinas, que son de gran rendimiento y reúnen las circunstancias de la aireación.

En los vinos blancos y rosados la separación del raspajo es una operación inútil; además el prensado con el raspón es más perfecto.

Agotadores.

Privada la uva del mosto debe dejarse escurrir. El prensado es tanto más difícil cuanto más líquido contiene la masa. Es preciso pues dejar escurrir lo más perfectamente posible la uva pisada, acudiendo para ello a los agotadores. Un agotador sencillo consiste en poner la uva pisada encima de rejillas de madera, o de cañizos. Existen también jaulas agotadoras, constituidas por listones como los de las prensas. El agotador Andreu es recomendable, habiéndolos también mecánicos acoplados a la extrujadora.

Prensado.

Esta operación debe hacerse rápidamente para evitar que el mosto tome color amarillo, debiendo ser la presión lenta al principio para facilitar la filtración del jugo a través del orujo y reprensarse varias veces para dejar aquél bien escurrido. Para facilitar este trabajo son preferibles las prensas de gran diámetro.

Defecación del mosto o debourbage.

Esta operación consiste en dejar el mosto en reposo y sin fermentar durante un cierto tiempo a fin de despojarlo de las impurezas que le acompañan, tales como películas, tierra, etc.

Para ello nos valdremos del gas sulfuroso, que tiene la propiedad de paralizar los fermentos durante un espacio de tiempo según la dosis. Con ello se consigue que las impurezas, debido a su mayor densidad, se depositen en el fondo de los envases; conseguido esto se separa la parte limpia a otro recipiente, en donde tiene lugar la fermentación. Las impurezas o heces se dejan fermentar en recipiente aparte.

La cantidad de gas sulfuroso que se debe emplear depende principalmente de la graduación del mosto y de la temperatura. Además, en los primeros días de la vendimia con dosis inferiores se obtienen buenos resultados, mientras que al cabo de algunos días, en que por cuidado que se tenga en la limpieza diaria siempre quedan focos en fermentación, es preciso aumentar la proporción.

El metabisulfito de potasa se emplea a razón de 20 a 40 gramos por hectólito de mosto para retrasar su fermentación unas 24 horas.

Fermentación tumultuosa.

Verificada la defecación, se provoca la fermentación activándola si es preciso con la adición de levaduras y también en el caso de que quieran obtenerse vinos especiales.

Debe procurarse que la fermentación se mantenga en los límites convenientes, esto es, entre los 18 y 25 grados.

La determinación de esta temperatura se hace por medio de un termómetro de máxima que se introduce en el interior del mosto-vino en elaboración. Si se observa elevación de temperatura por encima de los límites fijados, se debe corregir acudiendo a la refrigeración. Si la fermentación de los vinos blancos y rosados tiene lugar en envases pequeños, la elevación de temperatura no es de importancia y generalmente se puede prescindir de refrigerarlos.

Al empezar la fermentación el mosto debe estar bien equilibrado en azúcar y acidez, determinándolos y corrigiéndolos con anterioridad.

Fermentación lenta.

Esta, de más duración que la tumultuosa, se efectúa principalmente por levaduras de la especie pasteuriana que consumen los residuos de azúcar contenidos en el vino.

Una vez terminada se procede al trasiego del vino, separando las heces.

(1) En provecho de nuestros lectores que se dedican a la elaboración de vinos, posponemos la publicación de la segunda a la tercera y cuarta.

Elaboración de vinos blancos de uvas tintas.

Se siguen varios procedimientos.

Uno de ellos consiste en separar rápidamente el zumo de las partes sólidas para evitar la disolución de la materia colorante que está contenida en la película. Hay que evitar el desgarrar de las uvas en la recolección; estas deben llegar enteras al lagar. El pisado, al practicarse mecánicamente, se realizará procurando que los cilindros no estén muy próximos, evitándose así el desgarrar de aquéllas. El agotado y el prensado deben hacerse muy rápidamente.

Otro método es el que se basa en el empleo de productos químicos. El gas sulfuroso, que se combina con la materia colorante formando un compuesto incoloro, no es recomendable como descolorante único, porque al desaparecer el gas sulfuroso reaparece el color. Mejor es el empleo del negro animal (carbón de huesos), el cual tiene la propiedad de absorber las materias colorantes sin destruirlas. Se emplea a dosis comprendidas entre 50 y 200 gramos por hectólito, relacionadas con la intensidad del color, las cuales se determinan con ensayos previos. Por el reposo el negro animal se precipita, arrastrando el color. Este producto debe ser lo más puro posible. Será tanto mejor cuanto menor sea la cantidad de carbonatos y fosfatos que contenga. Estos neutralizan la acidez del vino y desnaturalizan su sabor característico.

Vinificación de uvas averiadas.

Debe hacerse temprana su recolección y verificar el pisado y prensado con suma rapidez. Con esta clase de uvas solo se elaborarán vinos sin macerar, para evitar en lo posible que los gérmenes patógenos que tanto abundan en esta clase de uvas, se mezclen con el vino.

Es imprescindible una enérgica defecación empleando dosis altas de gas sulfuroso; además es conveniente una adición de tanino. Después del debourbage es conveniente iniciar la fermentación con levaduras seleccionadas o con un mosto en fermentación obtenido con uvas muy sanas que se prepara de la manera siguiente:

Preparación de un pie de cuba.

Dos o tres días antes de la vendimia, se escogerán las mejores uvas por su sanidad y madurez; se estrujan y el mosto resultante se coloca en cubas abiertas por un fondo. Se sulfita acto seguido a la dosis de 30 gramos de metabisulfito de potasa por hectólito. A las 24 horas se trasiega el mosto claro, se le adiciona 50 gramos de fosfato amónico por hectólito, se remonta la acidez con ácido tartárico hasta unos 10 gramos por litro en ácido tartárico y se deja en un local cuya temperatura oscile alrededor de los 25°. La fermentación pronto se declara, pero no obstante se activará aireando el mosto mañana y tarde.

Al efectuar la vendimia, se le mezcla la levadura madre así preparada a la dosis de un 5p°/o.

Mostos excesivamente azufrados.

Para poner en fermentación estos mostos precisa desulfatarlos previamente mediante la acción del calor y del aire o del gas carbónico. El gas sulfuroso se encuentra en el mosto en dos formas: libre y combinado; la primera actúa sobre la levadura, la segunda es poco estable, dando gas sulfuroso libre por la acción de aquellos agentes. El calor a 60° lo elimina.

Se puede también desulfitar calentando un poco de mosto hasta ebullición, dejándolo enfriar, añadiéndole levaduras seleccionadas o un *levado* puro que iniciará la fermentación; cuando está ésta en marcha se añade una pequeña cantidad del mosto sulfitado, de manera que no paralice la fermentación; al día siguiente se hace otra adición, y así se sigue en los días sucesivos aumentando progresivamente la dosis de mosto azufrado. El gas carbónico de la fermentación arrastra el gas sulfuroso. No obstante, queda en el vino hecho una notable proporción de este elemento, que por coupages convenientes con vinos pobres de gas sulfuroso, se puede reducir.

Cuarta conferencia

Elaboración de vinos con maceración

Despalillado o desraponado

A la hora acostumbrada el Sr. Mestres continuó su interesantísima labor.

Como es sabido,—comenzó diciendo,—en la elaboración de vinos tintos la primera operación es la del estrujado, que puede ser hecho con los pies o a máquina.

En cuanto al despalillado o desraponado, es conveniente casi siempre verificarlo. El raspón no contiene azúcar; contiene la mitad de su peso de agua, algunos ácidos y tanino que no son convenientes al vino por comunicarle astringencias. En consecuencia no puede dar alcohol, antes al contrario, lo absorbe, como se demuestra determinando el alcohol del raspón después de la fermentación. El agua que contiene se mezcla con el mosto, diluyéndolo, absorbiendo en cambio, el

raspón, alcohol; resultando, por lo tanto, una doble pérdida.

Según unas experiencias realizadas por D. Isidro Campllonch en la Bodega Cooperativa de Vendrell, la diferencia entre elaborar vino tinto no despalillado o bien separando el raspón, es de un grado de alcohol a favor de esta última operación.

He ahí otras experiencias:

Experiencia de Mr. Robinet

Tinto sin desrasponar 8.9°
Id. desrasponado. 9.5°

Experiencia de Mr. Bouffard

	Aramón	Cabernet
Tinto desrasponado	10.2°	11.3°
Id. sin desrasponar	10°	10.9°
Id. con raspón doblado.	9.7°	10.6°

El despalillado se puede verificar a mano o con máquina despalilladora, siendo preferible esta por la economía y perfección del trabajo.

Por lo que respecta a Mallorca, convendrá seguir el siguiente criterio:

En las poblaciones vitícolas cuyo centro es Inca y Binisalem, dada la constitución de sus caldos, en general convendrá desrasponar.

En las que lo tienen en Felanitx, Manacor, Porreres, etc., en años de vendimia alterada, si no se elabora en virgen, que es lo indicado, por lo menos se desrasponará totalmente. Cuando haya desproporción entre la cantidad de raspón y la de los granos, desraspónese también total o parcialmente. Las variedades de raspón herbáceo o poco lignificado, convendrá desrasponarlas y en los demás casos obrar con conocimiento de causa, según los tipos de vino que se quiera elaborar, teniendo presente el elemento integrante del raspón.

Corrección de los mostos.

Fijados los diversos componentes medios del mosto y expuestos ya anteriormente los medios de corregirlo, no insistimos sobre este particular.

Fermentación y maceración.

Son dos fenómenos completamente distintos, que tienen lugar simultáneamente, no siendo esto razonable, pues tienen diferentes exigencias cada uno. La maceración tiene por objeto la disolución en el vino de las materias extractivas y colorantes. La fermentación exige temperaturas bajas; la maceración se realiza mejor a temperaturas mas altas. Hay que dar siempre preferencia al primer fenómeno, recurriendo para rebajar la temperatura a los medios descritos anteriormente. Se debe tener presente que esta temperatura se ha de tomar en la masa del sombrero, caso de existir, pues la parte líquida que se halla por debajo está en menor temperatura.

Las siguientes experiencias realizadas por el Sr. Campllonch en la citada Bodega, indican la influencia de la refrigeración en la marcha de la fermentación.

TINA I		
Día	Temperatura	Densidad
1	26°	1104
2	27°	1103
3	30°	1087
4	32°	1086
5	39°	1042
Se refrigeró		
6	32°	1036
7	33°	1027
8	31°	1017
9	31°	1011
10	31°	1006
Descube		
TINA II		
Día	Temperatura	Densidad
1	29°	1110
2	29°	1100
3	33°	1084
4	41°	1045
5	40°	1042
6	40°	1042
7	40°	1041
8	40°	1040
Se refrigeró		
9	36°	1040
10	34°	1040
11	34°	1040
12	33°	1040
Descube		

La tina I pudo refrigerarse a tiempo y la fermentación fué normal descendiendo la temperatura y disminuyendo el azúcar; en cambio la tina II, que no pudo refrigerarse a tiempo, se mantuvo en la temperatura de 40° durante muchos días, quedando paralizadas las levaduras como se vé en la columna correspondiente a la densidad, en la que se nota de un día a otro una disminución sensible de azúcar; no obstante este mosto terminó su fermentación completa acudiendo después a una siembra de levadura y a una adición de fosfato amónico. Nótese que la refrigeración practicada el día 8 ya no produjo efectos, por estar paralizada la levadura. Las fermentaciones a temperaturas altas son el origen de los vinos agri dulces, manfíticos, etc.

La maceración tiene un límite; algunos creen que cuanto más tiempo dura, tanto mayor es la disolución de materias extractivas y color; no

obstante se ha comprobado que pasando de cierto día, en que se ha alcanzado ya el máximo de disolución, hay, por el contrario, una precipitación de dichas sustancias. Los ensayos practica dos por Messler en Italia, lo indican bien claramente según el siguiente resultado:

Intensidad colorante		
Día		
1.	8	Día 10. 80
2.	35	" 12. 70
3.	70	" 14. 65
4.	100	" 16. 60
		" 18. 40

Lo ideal sería realizar los fenómenos de la fermentación y maceración de una manera sucesiva, no simultánea. Modernamente tiene esto lugar en el procedimiento de elaboración iniciado por Mr. Barbet, quien ha proyectado la industrialización de la vinificación, en forma de fábrica de vino, designada con el nombre de vinería.

Esta industrialización sería indudablemente la mejor manera de hacer progresar la industria vinícola, tal como se ha conseguido en la industria de la cerveza; es de confiar que llegará un día en que podremos contar con verdaderas fábricas de vino que permitirán seguir nuevos procedimientos de vinificación con notable economía y aprovechando al mismo tiempo ciertos residuos, como el ácido carbónico y orujo, que hoy, aisladamente, no se pueden completamente aprovechar. En este método de Barbet, después de estrujada la uva se someterá a la sulfitación a alta dosis, para esterilizar el mosto y para obtener una mejor disolución de la materia colorante. Durante el transcurso del año, sin las premuras de tiempo propias de la época de la cosecha, se desulfita el mosto por el calor, aire y vacío y se pone en fermentación mediante levaduras seleccionadas, consiguiendo, al estar en marcha la vinería, una fermentación continua, lo mismo que en las fábricas de cerveza.

El procedimiento de Rossenthiel, que es también industrial, se basa en someter la uva, después de pisada; a la temperatura de 60 a 70° para disolver el máximo de extracto y materia colorante y esterilizar la vendimia. Se extrae el mosto y se hace fermentar con levaduras seleccionadas.

El método de Semichon consiste en obtener primeramente el vino virgen que después de fermentado se mezcla con el orujo esterilizado previamente con gas sulfuroso: es por lo tanto un sistema mixto.

Momento del descubre.

En general se verificará éste cuando la fermentación esté terminada, lo que podremos conocer mediante el densímetro, que marcará 1.000 o el pesamostos 0°.

No obstante hay casos en que conviene adelantarlo, con objeto de refrigerar el mosto-vino trasladándolo a otros envases más pequeños para terminar la fermentación.

Sulfitación y Levaduración.

Este método se ha vulgarizado mucho en Francia, habiéndose empezado a emplear en España con mucho éxito.

Fúndase en que el gas sulfuroso en cantidades convenientes tiene una acción química muy marcada sobre algunos componentes del mosto. Se combina con la materia colorante, dando un compuesto incoloro inestable, que luego reaparece más intensamente, habiéndose llegado en alguna experiencia a duplicar la intensidad de la materia colorante. Aumenta el extracto seco por ser un disolvente de ciertas materias extractivas. Aumenta la acidez, por evitar la absorción de algunos ácidos por los fermentos patógenos; en su consecuencia, faltando éstos, queda el vino con menos acidez volátil y preservado contra muchas enfermedades y alteraciones. Regulariza y disminuye la temperatura de fermentación. Y finalmente da más finura a los vinos, abrigándolos en menos tiempo.

El gas sulfuroso es difícil de suministrar a la vendimia quemando azufre; en cambio es muy fácil adoptando el metabisulfito de potasa o el gas sulfuroso líquido.

El metabisulfito debe aplicarse con previa disolución y a la dosis de 20 a 30 gramos por hectolitro de vino a obtener. En caso de tener que llenar un lagar o tina en varios días, se añadirá ya al primer día una dosis superior a la que corresponda a la cantidad de vendimia estrujada. Por ejemplo: si debe llenarse el recipiente en dos días, añadiremos las tres cuartas partes del metabisulfito necesario para toda la vendimia al primer día y la cuarta parte por tanto al final del segundo día, mezclando luego perfectamente toda la masa.

También en los vinos tintos es conveniente el empleo de levaduras para provocar la fermentación, empleándolas en las dosis indicadas por las casas elaboradoras, o bien preparando un levado tal como se indicó al tratar de los vinos blancos.

Aireación del mosto.

Las levaduras necesitan absorber oxígeno para reproducirse; si no pueden tomarlo del aire, lo absorben del gas sulfuroso, transformándose éste en gas sulfhídrico de olor repugnante.

Es pues conveniente verificar un remontaje del mosto durante los primeros días, extrayéndolo de

la parte inferior y distribuyéndolo por encima del sombrero; esta aireación favorece al propio tiempo la disolución de extracto y color. Cuando la fermentación está ya en marcha conviene suspender la aireación, pues de continuar habría mermas de alcohol. Se exceptúa el caso en que la fermentación estuviera lánguida, pues indicaría falta de vitalidad en las levaduras.

Método de difusión

Consiste este método en aprovechar la diferencia de densidad del agua y del vino, para desalojar a éste del orujo, sin intermedio de presión. A este fin se dispone una serie de recipientes formando batería, en los cuales entre el agua por la parte inferior, sale el líquido por la superior, entrando por la inferior del siguiente recipiente y así sucesivamente, enriqueciéndose en los elementos constituyentes del vino saliendo al final con la misma graduación del vino. Las últimas proporciones hay que desecharlas, por estar constituidas por una fuerte cantidad de agua.

(De La Tradición)

BANDO

D. Juan Caldentey Suau, Alcalde Constitucional de esta ciudad.

Hago saber: que por R. O. G. de día 21 de Junio próximo pasado, se concede un plazo, que terminará el día 30 de Septiembre próximo para todos los individuos sujetos al servicio militar, que hayan dejado de pasar la revista anual, pueden efectuarlo ante la Comandancia militar de esta, calle del Abrevadero, 16, en las horas de despacho, de a 12, sin la responsabilidad que determina el capítulo 22 de la vigente Ley de Reclutamiento. También podrán presentarse los referidos individuos que carezcan de su respectivo pase que acredite su situación en el Ejército, para que por la misma Comandancia se inscriban de los cuerpos, centros y unidades a que pertenezcan la expedición de sus pases, para lo cual deberán facilitar los interesados los datos necesarios; y abonará al recibirlos el importe del impreso.

Se advierte a los mismos individuos que residan sin autorización de sus Jefes en esta ciudad, soliciten a dicha Comandancia la debida autorización para residir en esta, la cual les será concedida en nombre de sus Jefes respectivos.

Dado en Felanitx a 20 de Julio de 1916.—Juan Caldentey.— P. S. M., Mateo Rosselló. Srio.

ITINERARIOS DE CORREOS

Salidas

Domingo a las 20:30 para Barcelona (rápido).
Lunes a las 7 para Cabrera, a las 14 para Ciudadela y Mahón (via Alcudia), a las 18 para Barcelona.
Martes a las 18 para Ibiza; a las 18 para Valencia.
Miércoles a las 7 para Cabrera, a las 20:30 para Barcelona (rápido).
Jueves a las 12 para Ibiza y Alicante y a las 22 para Mahón.
Viernes a las 7 para Cabrera, a las 18 para Barcelona e Ibiza y a las 18:30 para Ciudadela.
Sábado, a las 14 para Ciudadela (via Alcudia) a las 14 para Barcelona via Alcudia)
Todos los días para el interior de la Isla a las 14.

Llegadas.

Domingo, a las 8 de Ibiza y Alicante a las 9:20 de Mahón y Ciudadela (via Alcudia)
Lunes a las 8 de Barcelona, a las 17 de Cabrera.
Martes, a las 8 de Ibiza a las 9:30 de Ciudadela (via Alcudia).
Miércoles a las 8 de Barcelona, (rápido), a las 17 de de Cabrera.
Jueves a las 7 de Mahón, a las 8 de Barcelona.
Viernes a las 8 de Valencia, a las 8 de Ciudadela a las 17 de Cabrera.
Sábado a las 8 de Barcelona (rápido), a las 8 de Ibiza (via Valencia-Barcelona) a las 8 de Mahón (via Barcelona).
Todos los días del interior de la Isla a las 9:30.

Para Marsella una expedición mensual que saldrá los días 7 de agosto, 4 de septiembre, 2 de octubre, 13 de noviembre y 11 de diciembre del corriente año a las 10.

Para Argel una expedición mensual que saldrá los días 20 de Julio, 17 de agosto, 14 de septiembre, 12 de octubre, 9 de Noviembre y 7 de diciembre del corriente año a las 16.

LOTERIA NACIONAL

Hay en venta billetes del sorteo del día 11 de Septiembre a 4 pesetas décimo.

SORTEO DE NAVIDAD

Hay billetes y décimos en venta

Colegio Nuevo

Calle de Bellpuig, 6.

Desde el 1.º de Septiembre quedan abiertas, en este Centro, las clases para los alumnos de Primaria, y las de Francés, Cálculo Mercantil y Teneduría de Libros.

Las clases de Bachiller y Preparación para carreras especiales empezarán el 1.º de Octubre.

TIPOGRAFIA FELANIGENSE