

EL BALEAR

DIARIO POLITICO.

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

Año I.

Palma Miércoles 25 de Octubre de 1882.

Núm. 240

VAPORES CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 4 t. Mahon.—Martes 4 t. Barcelona.—Miércoles 2'45 t. Mahon por Alcudia.—Jueves 4 t. Valencia.—Sábado 2 t. Barcelona por Alcudia.
Entradas.—Lunes 7 m. Valencia.—8 m. Mahon por Alcudia.—Miércoles 3 t. Ibiza y Alicante.—Jueves 7 m. Mahon, 10 1/2 Barcelona por Alcudia.—Sábado 7 mañana Barcelona.

FERRO CARRILES.

Servicio de trenes.—De Palma á Manacor 3'15 (m.) 8'10 m. y 2'45 t.—De Palma á la Puebla 3'14 (m.) 8'10 m. 2'45 y 4'15 (m.), t.—De Manacor á Palma y La Puebla 3'15 (m.), 8 m. y 3'5 t.—De La Puebla á Palma 4 (m.), 8'25 m. y 5'30 t.—De La Puebla á Manacor 4 (m.), 8'25 m. y 3'15 t.—Tren periódico los días de mercado en Inca.—De Inca á Palma 2 t.

LOCAL.

Por la importancia científica que reviste la cuestion planteada por *El Ancora* sobre el derecho á la pena y sobre el fundamento del derecho de penar, insertamos hoy el artículo que con la firma, «Un Leguleyo» publicó aquel colega y mañana haremos lo mismo con la contestación de *El Comercio*. Dice así el artículo citado:

EL DERECHO A LA PENAL

El sábado á las cuatro y media de la tarde el Ilre. Colegio de abogados de Palma celebró, con más concurrencia que de costumbre, una sesion con el fin de adoptar un temperamento unánime respecto á si deberian los letrados decidirse, en los procesos criminales incoados, por la antigua Ley de Enjuiciamiento criminal ó por la nueva, benéfica al parecer para los procesados, y en ocasiones tal vez no mucho para la justicia y la moral, pues que entre otras disposiciones dice, segun tenemos entendido, que podrán los testigos desdecirse en el plenario de las afirmaciones hechas en el sumario, sin responsabilidad alguna.

Peró lo importante de la junta fué la declaración que en ella tuvo ocasión de hacer el jóven y distinguido abogado, D. Alejandro Roselló, haciendo constar que en el Colegio de abogados de Palma habia uno de sus individuos que, apartándose del comun sentir, creia que el letrado defensor no debia pedir la absolucion del procesado, cuando lo creyese culpable, sino su castigo; entendiendo que sólo de esta manera defendia en realidad sus derechos, porque no consideraba el procedimiento penal más que como una educacion ó tutela, cuyo único objeto era la correccion del delincuente, y que por lo tanto aquel puede ó debe solicitar la pena en ejercicio de su perfecto Derecho.

Es decir, que por el delito, segun la teoría del ilustrado exprofesor de Derecho penal en la Academia de Jurisprudencia de Palma, lejos de perderse, como vulgarmente se cree, parte del derecho que, por ejemplo, cada cual tiene á su libertad individual, á residir donde mejor le parezca, á poseer íntegra toda su hacienda y administrarla, cuando ya tiene capacidad legal para ello, se adquiere por el hecho punible el derecho, y no el deber, de ser encarcelados, desterrados ó multados; mas claro, se adquiere por el delito el derecho de que sean cercenados parte de sus derechos. ¿Pues cáspita? Este seguramente debe de ser el más irrenunciable de todos los derechos irrenunciables, porque, si no... La sociedad debe otorgarlo, en eso no sabemos que quepa duda, pero quién debe ser el que viene obligado á reclamarlo? Segun al señor Roselló, su defensor: *Risum teneatis!*

Sabe muy bien el Sr. Roselló, y lo ha manifestado en alguna ocasion, cuan general y lastimosamente desconocida y poco estudiada es la ciencia penal entre nosotros, especialmente sus últimas lucubraciones, y por esto esperamos nos dispensará que consideremos darillo de pelear el tener que asentir á su flamante teoría, y que por ahora sigamos teniendo por una de tantas nubes que en ocasiones empuñan por desgracia su clarísima inteligencia.

Y mientras tanto, como rancios de ideas que somos, segun nuestros adversarios, seguiremos creyendo con el vulgo (que por de contado no suele aficionarse en absoluto á ninguna de las teorías absolutas ó relativas) en la necesidad natural que tiene el hombre de vivir en sociedad y el derecho de ésta de mantener el orden en su seno á fin de no desquiciarse y

cumplir la mision que Dios le tiene señalada, intentada por medio de la Pena la realizacion de la justicia por una parte, y su propia defensa y conservacion por otra; porque es un principio reconocido en todos los tiempos y en todos los países, que el bien debe ser remunerado con el mal; y si así al preguntar por qué se castiga, todos nos responden, filósofos é ignorantes: *quia peccatum est*: como es universalmente reconocido tambien que la sociedad tiene el derecho y el deber de conservarse.

Nuestra conciencia misma nos certifica que quien ha infringido un precepto, debe atenerse á los resultados á que ha dado origen su torcida conducta. Y nadie habrá que, examinando atentamente el fondo de su alma, no descubra como verdad innegable que la inobservancia de la ley le sujete al castigo, es decir, que le obliga, le impone el deber de sufrir una Pena, llamada, exigida por su falta.

Que la ley penal debe proponerse por medio de su accion material ó de su influencia la reforma moral del delincuente, es decir, que sean correctivas las penas, santo y bueno; pero esto no es más que una de tantas cualidades que deben reunir aquellas, y así deben ser morales, personales, iguales, proporcionales, ejemplares, etc., etc.; pero no concedemos que en la correccion del culpable estribe el fundamento del derecho de penar.

Admiróse no poco D. José Estade de oír proclamar como principio inconcuso que el defensor debia pedir el castigo del acusado cuando le creyere culpable, y olvidándose de lo que hasta en la practica sucede, consideró esto tan absurdo como decir que el Fiscal podia pedir la absolucion. Y ciertamente que su donosa afirmacion no dejó de ser alegremente acogida por los concurrentes.

No sabemos en efecto en qué razones se apoyaria el Sr. Roselló, para poner en duda, que aun cuando un letrado en su conciencia no creyera en la inocencia del procesado, ó dudare de ella, pudiera y debiera defenderle siempre que no mediase prueba que le acreditara de criminal; porque si bien se considera, no solamente defiende á un hombre, sino que defiende en él á todos los hombres; porqué representando y defendiendo al presunto criminal y haciendo resaltar los hechos que más le favorezcan, ejerce un derecho natural, una prerrogativa inviolable, á fin de que no sea condenado si no existen pruebas claras que le convenzan de que delinquirió, ó de que no lo sea á una pena superior á la marcada en las leyes para el delito cometido. Y en la practica, como lo hizo notar muy oportunamente el distinguido abogado D. Manuel Guasp, muchas veces los letrados no piden la absolucion de sus defendidos, no solamente porque los creen culpables, sino porque existen pruebas innegables de que delinquieron, solicitando sólo que se les aplique la pena inferior de las señaladas en la escala correspondiente del código, para el delito cometido, haciendo resaltar todas las circunstancias atenuantes que los favorezcan.

Por otra parte, tambien en la practica vemos que el Fiscal pide la absolucion del acusado, cuando no existen pruebas que demuestren que cometió en realidad un delito; y no podria ser de otra manera. El Fiscal lee una causa, la examina, la estudia y va, más que á acusar, á resolver un problema; él representa á la sociedad ofendida, perturbada en su orden por la violacion de la ley, y que por lo tanto tiene interes en que no se cometa un delito, y una vez cometido, en que se imponga una pena al criminal; pero no tiene interes alguno en que el acusado sea precisamente el delincuente; tanto interes tiene en que si es criminal, aparezca como criminal, como en que aparezca inocente, si lo es; decimos mal,

más interes tiene aún en lo segundo que en lo primero.

UN LEGULEYO.

Segun anuncio que publica la Delegacion del Banco de España, el segundo trimestre del impuesto equivalente al de sal se cobrará

- En Palma del 2 al 24 de Noviembre.
- En Esporlas del 2 al 5 id.
- En Estallenchs del 6 al 10 id.
- En Puigpuñent del 11 al 14 id.
- En Bañalbufar del 16 al 19 id.
- En Establiments del 21 al 25 id.
- En Fornalutx del 2 al 5 id.
- En Sóller del 7 al 12 id.
- En Buñola del 2 al 6 id.
- En Valldemosa del 8 al 12 id.
- En Deyá del 14 al 18 id.
- En Llummayor del 2 al 6 id.
- En Algaida del 8 al 12 id.
- En Santa Maria del 2 al 6 id.
- En Marratxi del 8 al 12 id.
- En Santa Eugenia del 14 al 17 id.
- En Andraitx del 2 al 6 id.
- En Calviá del 8 al 12 id.
- En Inca del 2 al 8 id.
- En Alaró del 2 al 6 id.
- En Lloseta del 7 al 10 id.
- En Binisalem del 12 al 16 id.
- En Sineu del 2 al 6 id.
- En Santa Margarita del 9 al 13 id.
- En Campanet del 2 al 6 id.
- En Bújer del 8 al 12 id.
- En Selva del 2 al 7 id.
- En Escorca del 7 al 11 id.
- En Pollensa del 2 al 6 id.
- En Alcudia del 8 al 12 id.
- En Muro del 2 al 6 id.
- En La Puebla del 8 al 12 id.
- En María del 14 al 18 id.
- En Sansellas del 2 al 6 id.
- En Costitx del 7 al 11 id.
- En Llubi del 13 al 17 id.
- En Manacor del 2 al 8 id.
- En Artá del 2 al 6 id.
- En Son Servera del 7 al 11 id.
- En Capdepera del 14 al 18 id.
- En Felanitx del 9 al 14 id.
- En Campos del 2 al 6 id.
- En Santany del 8 al 12 id.
- En Porreres del 2 al 6 id.
- En Montuiri del 8 al 12 id.
- En Petra del 2 al 6 id.
- En Villafranca del 8 al 12 id.
- En San Juan del 15 al 19 id.
- En la isla de Menorca del 2 al 15 id.
- En la isla de Ibiza del 2 al 20 id.

Conforme verán nuestros lectores por el anuncio que publicamos en el lugar correspondiente, el día 10 de Noviembre próximo á las 12 de su mañana tendrá lugar ante el Sr. Delegado de Hacienda de la provincia, nueva licitacion para la subasta del derribo de la parte ruinosa del exconvento de San Francisco de Asis, bajo el mismo tipo y condiciones anunciados para la primera subasta, que quedó desierta.

Por R. O. de 1.º del actual se ha declarado que el timbre en las cartas de comercio sólo debe aplicarse cuando por sí solas produzcan cargo ó data sin referirse á operaciones ó documentos mercantiles que hayan necesitado ó necesitan el timbre que la ley les señala; y que las referidas cartas quedan excluidas de la investigacion, pero no tendrán en juicio valor alguno si cuando lo necesiten no llevan el timbre móvil de diez céntimos del año que corresponda.

Ayer tarde un caruaje conducido por persona menor de edad atropelló una muchacha causándole algunos heridas en la cabeza, que segun dictámen facultativo no ofrecen gravedad.

No dudamos que la autoridad tomará medidas para que no se repitan infraccio-

nes tan notorias de las ordenanzas, como la de dejar que guien carros, muchachos sin discernimiento.

En una casa de la calle de San Lorenzo se practicó ayer tarde, de orden de la Alcaldía, una escrupulosa fumigacion, haciendo desalojar la vivienda á la familia para de una vez sanear la inficionada atmósfera, por la muerte de tres atacados de viruela.

La infeliz jóven que en la calle de Montesion recibió varias quemaduras á consecuencia de la rotura de un quinqué, falleció ayer á las 3 de la tarde, después de largos sufrimientos.

El Sr. Gobernador de la provincia ha convocado á la Diputacion provincial para el día 2 del próximo Noviembre á las tres de la tarde para abrir las sesiones del periodo semestral, á tenor de lo prevenido por la ley.

El jueves de esta semana, se celebrarán en la Santa Iglesia Catedral, misa solemne y las proces de costumbre con motivo del próximo alumbramiento de Su Majestad la Reina.

Han de proveerse dos plazas vacantes del cuerpo de orden público de esta provincia, dotadas con el sueldo anual de 750 pesetas cada una.

Los aspirantes que deben ser licenciados del Ejército, Armada ó cuerpos de voluntarios, saber leer y escribir y de buena é irreprochable conducta, han de presentar al Gobierno de provincia sus solicitudes documentadas y dirigidas al Excmo. Sr. Ministro de la Gobernacion, durante el término de diez días á contar desde ayer.

Ayer á la hora de itinerario salió para Barcelona el vapor-correo.

VARIIDADES.

De Becerrá refieren á *El Diario de Lugo* un caso que, por su rareza, creemos digno de comunicarlo á nuestros lectores.

En dicha villa dió á luz el día 12 del corriente una jóven recientemente casada, á los seis meses de embarazo; dos niñas con la dentadura completa, sin faltarles ni una muela, y con el pelo largo como si tuvieran aún y medio ó dos años de edad.

Las criaturas fallecieron á las veinticuatro horas de haber nacido.

Es un caso este que llamará seguramente la atencion de las personas facultativas.

Telegramas Particulares.

Madrid 24 á las 4'30 t.

(Recibido á las 11'50 n.)

Un tifon ha causado desastros en Filipinas: millares de viviendas arruinadas: diez buques perdidos: muertos pocos.

Una mujer ha disparado un pistoletazo al rey de Servia. Este ha salido ilseo; la culpable presa.

Interior, 28'90.

Productos Farmacéuticos DE SEABURY Y JOHNSON

FABRICANTE DE NUEVA YORK.

AGENTE GENERAL EN ESPAÑA, D. JOSÉ ROMERO, BARCELONA.

Depósito para las Baleares.

CENTRO FARMACÉUTICO PALMA.

EMPLASTOS MEDICINALES

ESTENDIDOS SOBRE GOMA ELÁSTICA PREPARADA.

Las ventajas de la Goma elástica preparada son:

Sus cualidades de conservarse—porque se prepara en frío, por cuyo medio se evita la volatilización por el calor—y la comodidad de su uso.

El empleo de la Goma Elástica en la preparación de los Emplastos tuvo su origen en nuestra casa. Se hacía necesaria una mejora en los sistemas antiguos y con este objeto dedicamos varios años á detenidos estudios para obtener un completo éxito. Diez años de experimentos nos han demostrado que la Goma Elástica es la mejor base que puede emplearse en la preparación de estos artículos. Esta sustancia impide que las drogas en composición queden bajo las influencias destructivas de la atmósfera, tales como el calor y la humedad. Otros emplastos se preparan generalmente empleando una alta temperatura que tiende á despojar de sus partes volátiles á las sustancias empleadas, siendo por consiguiente inútiles desde su principio.

EMPLASTO ADHESIVO SALICILADO, DE MEAD. (Para Cirujanos.)

ESPARADRAPO ANTISÉPTICO.

Este artículo ha sido declarado por los mejores cirujanos como el Emplasto Adhensivo más perfecto que se conoce. Se adhiere con el calor de la piel sin necesidad de calentarlo ó humedecerlo, y en este concepto es muy conveniente. Es flexible, á prueba de agua y siempre está en condiciones para usarse. No tiene ninguna propiedad irritante y es muy cicatrizante. Puede quitarse sin que quede ninguna de las materias adhesivas en la piel. Se achiere con más firmeza que ningún otro Emplasto. Está combinado con ácido salicílico, el cual lo hace anticéptico. Al mismo tiempo que es superior á los Emplastos Adhensivos comunes para uso general, lo es especialmente en el tratamiento de clavículas rotas, en las dislocaciones y en donde quiera que sean necesarios emplastos fuertes y adhesivos.

EMPLASTO VEGIGATORIO Á LA GOMA ELÁSTICA (Acanforado.)

Este artículo goza de gran reputación, y su acción característica no conoce rival en ningún clima. Toda la cantárida está incorporada, y por medio de constantes manipulaciones se halla perfectamente combinada con el emplasto. *Sus propiedades se desarrollan pronto y a punta en menos tiempo que el cerato.* Nunca deja de amollar cuando se usa según la instrucción. Además de su eficacia superior como cáustico, hemos mezclado una cantidad suficiente de Acanfor, que con el Aceite de Olivas, usado sobre la superficie del emplasto, impide la supresión de la orina. Esta mejora será apreciada por los facultativos. Es más útil que ninguna otra preparación de cantáridas.

EMPLASTO DE BELLADONA.

Los médicos se han declarado en favor del Extracto de Belladona Condensado, y por medio de frecuentes análisis se ha venido á descubrir el hecho de que esta preferencia no es bien fundada. Las comparaciones analíticas hechas entre el Extracto de Belladona Alcohólico y el Extracto de Belladona Condensado, presentan el hecho concluyente, que el Alcohólico debe preferirse, tola vez que contiene dos veces más de Atropina. El extracto condensado ó acuoso se descompone mientras que el extracto alcohólico permanece inalterable; basado sobre estos hechos, nosotros incorporamos solamente el Extracto Alcohólico común, asegurando de este modo á los inteligentes una acción mayor, más pronta y más decisiva. La fuerza de nuestro Emplasto de Belladona es estrictamente oficial y ofrece otra particularidad especial que será recibida favorablemente por la facultad, y es, que no contiene propiedades irritantes ó estimulantes, produciendo desde luego en toda su extensión la influencia de la acción sedativa de la droga.

EMPLASTO DE MOSTAZA Extendido sobre Lienzo de Algodón.)

(TELA MOSTAZA.)

Este emplasto de Mostaza es una mejora superior á la de los mejores fabricantes franceses; la mostaza está preparada de modo que excluye toda humedad, conservando inalterables, con semejante tratamiento, sus propiedades esenciales. Se conserva inalterable, se adapta pronto á la parte, y cuando está todo húmedo no se quiebra en pedazos, como sucede con todos los otros emplastos de mostaza. No forman grietas, ni se descascara y puede quitarse sin manchar la piel ni el vestido. *Fabricado de mostaza pura*, está exsenso de aceite de Croton ú otras sustancias peligrosas que se usan á menudo para producir irritación intensa. Están colocados en cajas de hoja de lata y se conservan inalterables en cualquier clima.

PAPEL DE MEADS, PARA CURACIONES QUIRURJICAS.

Se sustituye perfectamente al hule de seda, y es más barato.

Este artículo fué preparado primeramente por nosotros á instancias del Dr. W. W. Reen, del Hospital de Santa María, en Filadelfia. El informe del Dr. Reen sobre este papel, publicado en el periódico «Medical Reporter», de Filadelfia, fué el siguiente:

«Es impermeable al agua durante 72 horas por lo menos, aun después de haber sido doblado y arrugado repetidas veces. Es así mismo impermeable al aire bajo las mismas condiciones. No absorbe el agua ni los humores. Puede emplearse con las sustancias más calientes que puedan soportarse. Es flexible y al mismo tiempo bastante fuerte para los usos comunes. Cuesta mucho menos que cualquier otro apósito de su clase. Es eficiente y en muchos casos superior y al mismo tiempo más barato que el hule de seda.»

ALGODON ABSORBENTE SATURADO DE BORAX.

La creciente demanda de apósitos económicos de esta clase, nos ha animado á dedicar una atención particular á la fabricación del algodón absorbente y saturado de borax, cuyo uso entre los médicos, especialmente en el tratamiento de las enfermedades de mujeres, está llamado á hacerse general por su baratura y utilidad.

PARCHES POROSOS (Capicne) DE SEABURY JOHNSON.

Este artículo ha ido ganando favor recientemente, entre nuestros más conocidos facultativos, y á juzgar por sus efectos, quizás es el mejor rubefaciente que se conoce. Tiene la acción general de la mostaza sin los efectos de esta. Las propiedades características del capicum ó así se sostiene sin variación de 24 á 36 horas sin producir ampollas, siendo suave, continua y estimulante. Este emplasto se extiende en la goma elástica preparada y perforada de gran número de pequeños agujeros que permiten la salida de la sustancia que constantemente se desprende de los poros de la piel. Sin esta prevision esta sustancia sería absorbida lo que al fin vendría á ser perjudicial para el enfermo.

Despacho al por mayor.—CENTRO FARMACÉUTICO Plaza de la Harina 34 y 36

Palma.—Por menor en todas las farmacias de las Baleares.

AYUNTAMIENTO DE PALMA.

Hallándose vacante el cargo de Depositario de este Ayuntamiento por fallecimiento del que lo desempeñaba, esta Corporación con esta fecha ha acordado se anuncie la espresada vacante para que los que desean obtenerla presenten solicitudes antes de las doce de la mañana del próximo jueves 26 del actual.

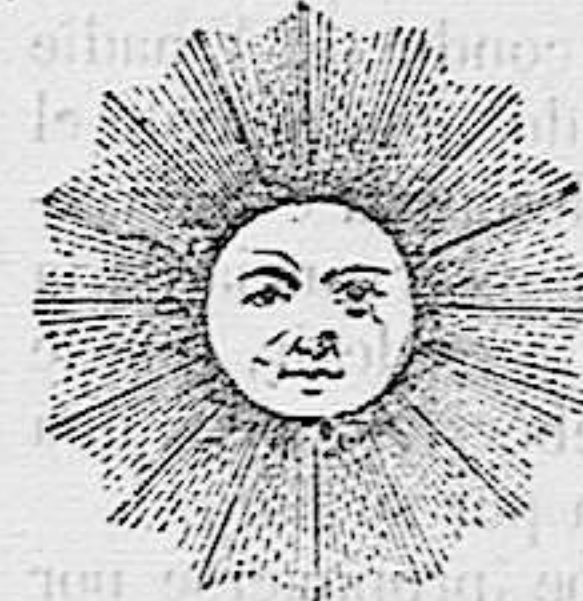
Palma 20 de Octubre de 1882.—El Alcalde Accidental, Antonio Marroig.—Por A. del A., Francisco Gomila Secretario.

El que desea adquirir el prédio llamado las FONTES FRESCAS, de poco más de cinco cuarteradas con radio y parte plantada de almendros y algunos árboles frutales con casa rústica y urbana en la misma finca, y dos cisternas una en la misma casa y otra contigua á ella; situado en el término de esta ciudad y punto denominado «Son Inglada» podrá avistarse con sus dueños de quienes les darán razon en la calle de San Pedro Nolasco, número 3, piso segundo.

Con los mismos podrá tratar el que desee adquirir dos casas llamadas del *Rejoj* contiguas una á la otra sitas en el pueblo de Establiments, si bien una pertenece al término de Palma, y con las mismas casas se vende también una cuarterada de tierra adjunta á ellas.

Tenedor de Libros.

Uno que sabe su obligación desearia encontrar una ó dos casas de Comercio para llevar la contabilidad y correspondencia por un precio reducido. Pa a informes en la calle de Jaime II, números 68, 70 y 72. 40



ASMA,

tos ferina, catarros crónicos, opresiones, etc.

NUEVO DESCUBRIMIENTO.

POLVOS ANTI-ASMÁTICOS

de Gastaldo,

DE SORPRENDENTES RESULTADOS.

Depositarios: Palma, farmacia del señor Sureda, San Miguel, 58.

Mahon, señor Hernandez, y en todas las Capitales de España. 6

Compañía Catalana

DE VAPORES TRASATLÁNTICOS.

Salidas fijas del puerto de BARCELONA el día 15 de cada mes

PARA PUERTO-RICO Y HABANA

Saldrá para dichos puntos el 15 de Noviembre el vapor

SANTIAGO.

Admite carga y pasajeros.

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

Se despacha en Palma, Plaza de Copifias número 5, entresuelo.

Lecciones

DE

FRANCÉS.

La señorita Isabel Pochot, profesora institutriz francesa con título por el Rectorado de «Toulouse», dará lecciones de su idioma á las jóvenes educandas, y niños alumnos que deseen aprender el francés.

Las lecciones se darán á domicilio, en los colegios, ó en su casa, sita en la plaza del Mercado, número 26, piso segundo.

FERRO CARRILES DE MALLORCA.

Los días 22 y 29 del actual, y 5 y 16 próximo mes, feria en Inca; además de los trenes ordinarios, se efectuarán los siguientes:

De Palma á Inca, á las 7:30 y 12 mañana.

De Inca á Palma, á las 2 y 5:15 tarde.

Palma 17 de Octubre de 1882.—El Director General, Guillermo Moragues.

TINTA

para sellar sin aceite, negra, encarnada y violeta.

Véndese en la imprenta y librería de Rotger calle de Palacio número 4.

CUADERNOS

PARA RECIBOS DE INQUILINATOS.

Se venden en la imprenta y librería de Rotger.

CULTOS SAGRADOS.

SANTO DEL DIA DE MAÑANA.

San Evaristo papa y mártir.

El Jubileo de cuarenta horas se gana en la Piedad, costeadas por dicha Asociación.

TEATRO PRINCIPAL.

COMPañÍA DE ZARZUELA.

Gran función para hoy miércoles 25 de Octubre de 1882.

2.ª DE ABONO DE LA 2.ª DECENA.

Primera representación de la zarzuela en 3 actos, cuyo título es:

EL JURAMENTO.

PRECIOS DIARIOS.

Entrada general, 0'99 ptas.

Al paraiso, 0'60.

Medias entradas, 0'40 ptas.

A las 7 y media.

ADMINISTRACION

DE PROPIEDADES É IMPUESTOS DE LA PROVINCIA de las Baleares.

ANUNCIO.

El día 10 de Noviembre próximo á las 12 de su mañana en el despacho del Sr. Delegado de Hacienda de esta provincia, se celebrará nueva subasta del derribo de la parte ruïnosa del ex convento de San Francisco de Asis de esta Ciudad, bajo el mismo tipo y pliego de condiciones que los espresados en el Boletín oficial del sábado 12 Agosto último número 2419.

Lo que se publica en los periódicos de esta Capital para conocimiento de las personas que deseen tomar parte en dicha licitación.

Palma 24 de Octubre de 1882.—El Administrador, Gaspar Vinyo.

Fabricacion

de los vinos

Indicaciones generales que conviene seguir para el mejor acierto en la explotación de este importantísimo ramo de nuestra agricultura, escrito por un vinicultor práctico de las Baleares. Forma un librito de cuarenta páginas en octavo y se vende al ínfimo precio de dos reales ejemplar en todas las librerías.

Liquidacion

DE LIBROS.

El despacho de libros y objetos de escritorio procedentes de la librería de Montaner, establecido en la plaza de la Constitución, número 12, permanecerá abierta solamente hasta el día 10 del corriente, desde cuya fecha, hasta que esté terminada la liquidación, se trasladará á la calle de la Rosa, número 29.

A los que compren por valor de más de 25 pesetas, se les abonará en géneros el 10 por 100 del importe de la compra.

Se vende un caballo de silla, ó se cambia por un tronco de mulas. En esta imprenta informarán.

Se desea vender una mesa de billar con sus enseres en muy buen estado, tanto a plazos convencionales como al contado. Informarán calle del Cármen, 31 principal.

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. 18

De este puerto saldrá definitivamente el 26 del corriente por la tarde para Puerto-Rico y La Habana el vapor trasatlántico

Cristóbal Colon.

Admítase carga y pasajeros de 3.ª clase. Las notas para la carga solo se admitirán los días 24 y 25 debiendo estar la carga aporcionada para su embarque. Informarán Sans y Pierrar, Conquistador, 7.

VENTA.

Se vende una casa con un pequeño descuberto en frente de la misma, sita en el término de esta Ciudad y lugar de Son Rapiña, de procedencias de Son Lluís, número 38, zona 2.ª cuartel 6.º

Informará el procurador D. Juan Ferrer y Oliva, calle del Sindicato, número 48, principal.

EL BALEAR.

HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

COLORES DE LOS VINOS.

Está probado que los vinos que mejor aceptación han merecido siempre entre el comercio son los que tienen más buen color y como quiera que los de esta isla por su naturaleza no pueden nunca adquirirlo de por sí, resulta que se emplean los medios artificiales tan nocivos á la salud pública.

Convencidos de la verdad de lo expuesto, y como aunque los ambiciosos negociantes que usan de tales medios para conseguir el buen color de los vinos, son al fin descubiertos por los análisis químicos, debemos buscar un medio natural que nos dé el mismo resultado, sin alterar en nada los principios elementales del caldo.

Varios cosecheros dejan permanecer por espacio de 15 ó 20 días el orujo de la uva en los lagares donde se ha fabricado el vino con el objeto de que tome más color: pero este sistema es equivocado. El vino después de pasada su primera fermentación que dura tres ó cuatro días, se separa por completo de su materia colorante que es el orujo, el cual permanece en la parte superior, por cuya razón por mucho tiempo que el vino esté en el lagar, no adquiere nunca más color del que obtuvo en los primeros días; por el contrario desmerece en calidad por la evaporación que experimenta y el mal gusto que siempre le comunican las paredes del lagar.

El modo más eficaz á la vez que sencillo para obtener el buen color consiste solamente en procurar que el orujo fermentado bien mezclado con el vino, y para ello se han inventado unos aparatos que obligan á bajar el orujo hasta la medida que se desea haciendo que el vino se halle tanto en la parte inferior como en la superior.

Estos aparatos cada propietario se los puede construir á su gusto y adaptados á las condiciones especiales de sus lagares. Los que poseen los lagares de sistema antiguo cubiertos por un tablado, tienen bien sencillo el remedio, pues les basta solamente un enrejado de hierro de igual medida que el lagar el cual se hace bajar por un medio cualquiera de presión obligando al orujo á descender y subir á la vez el vino que fermenta entonces con regularidad tomando toda la materia colorante de la uva, obteniéndose así un vino de buen color á la vez que sano.

F. P. P.

LA REMOLACHA EN ESPAÑA.

La agricultura española y su hija la industria agrícola, han dado un paso más en el camino del progreso. La remolacha, esta útil planta, tan explotada en el extranjero por los abundantes y ricos productos que proporciona, ha sido cultivada con éxito en nuestro país, y una fábrica, recientemente construida, se encuentra funcionando en estos momentos para extraer su azúcar.

Muchos han sido los ensayos llevados á cabo en la Península, con el objeto de producir la remolacha para azúcar, y explotar tan rico producto, alguna vez llegóse á comprar el material necesario para montar una fábrica; pero el éxito no coronó los esfuerzos de los agricultores é industriales que acometieron tal empresa. Por ello la mayor parte de las personas peritas, que tanto en nuestro país como fuera de él se han ocupado de este negocio, lo han creído irrealizable, fundado en el mal resultado de los ensayos practicados, no solo en España, sino en Italia y Mediodía de Francia, donde el clima presenta algunas analogías con el nuestro.

Estos precedentes, las condiciones climatológicas de nuestro país, completamente distintas de las que presentan las zonas donde se explota la remolacha; la falta de datos sobre un cultivo que no debía ser el mismo que se le da en otros climas, unido á las dificultades con que tropieza el que se propone explotar cualquier industria nueva, eran obstáculos sobrados para desanimar al agricultor

mas partidario de la planta que nos ocupa. Sin embargo, la constancia y el trabajo, en unión con la ciencia, han logrado realizar la empresa.

Al excelentísimo señor conde de Torres-Cabrera cabe la gloria de haber conseguido este resultado: con la actividad que le es propia, y un entusiasmo digno de admiración, comenzó los trabajos en una estensa finca de su propiedad, situada en las inmediaciones de Córdoba, junto á las ventas de Alcolea, conocida con el nombre de Colonia Santa Isabel; pues fué declarada Colonia á instancia de su dueño, para disfrutar de los beneficios que la ley concede á esta clase de explotación.

Estas tierras no eran á propósito para el cultivo de la remolacha, porque les faltaba el principal elemento, el agua; pero el señor conde se encargó de suministrarla, tomándola del río Guadalquivir que las atraviesa; construyendo para ello una costa presa, y aprovechando el salto formado por esta, para instalar una turbina que dá movimiento á dos potentes bombas, encargadas de elevar las aguas á trece metros de altura, de donde son distribuidas convenientemente por la finca, por medio de canales que llevan la fertilidad á todas partes.

Sería tarea larga la descripción minuciosa de los trabajos llevados á cabo para pronunciar á las tierras el felicitador elemento, y la reseña de las dificultades que se presentaron y hubo que vencer; la construcción de una presa en un río tan caudaloso como el Guadalquivir; la nivelación de las tierras que habían de recibir el beneficio del riego; la apertura de canales en terrenos accidentados; el encontrar el personal necesario para llevar á cabo estos trabajos, y el preparar las tierras para el cultivo de regadío, era empresa larga y penosa. Pero todos los obstáculos fueron vencidos: se uno tras otro, hasta conseguir el resultado que se buscaba, de tal modo, que tierras poco menos que incultas, destinadas en su mayor parte á la producción de pastos, con los cuales apenas se alimentaba reducido ganado, se ven hoy transformadas en fértiles huertas, cultivadas por más de cien colonos, que las hacen producir en abundancia variados frutos y son la esperanza y el porvenir de sus familias.

Pero no es nuestro propósito hacer la descripción de la Colonia, ni hablar de su banco agrícola que presta á los colonos pobres á un módico interés, ni del fondo de calamidades, con el cual se remedian los que tienen la desgracia de perder sus bienes en un incendio ú otro accidente, ni de la bomba movida por el vapor, que eleva las aguas para el riego cuando la turbina ó la presa sufren alguna avería ó escasean las aguas en el río, ni de otras muchas mejoras introducidas en la finca por su inteligente propietario; ocupémonos solo de la remolacha.

Confiada al que suscribe la dirección del cultivo de esta planta, la aceptó con gusto, con tanta mayor razón, por cuanto ensayos hechos anteriormente me habían probado la posibilidad de obtener un resultado satisfactorio. Para conseguir nuestro objeto se adquirieron en Francia, Bélgica y Alemania, las mejores variedades de semilla de remolacha, que se conocen, y se ensayaron en la Colonia en un campo de esperiencias; en el mismo se llevaron á cabos simultáneamente otros ensayos para averiguar cuál era la estación más conveniente para hacer la siembra, las labores, etc., y manera de practicarlas con mayor economía y provecho para las plantas.

Tales ensayos vinieron á probar que el cultivo de la remolacha en Andalucía exige algunas modificaciones respecto al que se da en otros países: la preparación de las tierras, las siembras, las escardas y demás cuidados que las remolachas exigen, varían bastante, sea en la estación en que deben efectuarse ó en la manera de practicar dichas operaciones, necesitando sobre todo mucho cuidado en los riegos que se le deben dar para que no falte á las plantas la humedad que el terreno pierde fácilmente con la rápida evaporación que experimenta.

La remolacha cultivada según sus exigencias se desarrolló perfectamente, lo cual no era de extrañar tratándose de una planta procedente de países meridionales; pero todavía podían quedar algunas dudas. ¿Las raíces producidas confían bastante azúcar para ser trabajadas en la fábrica? ¿Caso de ser ricas en materia sacarina, no tendrían al mismo tiempo un exceso de sales que las haría inútiles para la extracción del azúcar? Aun suponiendo que las raíces presentasen condiciones inmejorables ¿podrían conservarse en un país tan cálido como el nuestro, cuando en Francia llegan á perderse á veces en los inviernos templados, en los cuales sin embargo la temperatura es mucho más baja que en Andalucía?

Estas dificultades que algunos fabricantes alemanes y franceses nos habían señalado, fueron vencidas afortunadamente; la remolacha de la Colonia cultivada con esmero y arrancada á tiempo, puede competir con las mejores de Francia y aun con las raíces alemanas; en prueba de ello copiamos á continuación el resultado del análisis de una de las variedades cultivadas, la de cuello rosado:

Peso medio de las raíces analizadas, 570 gramos.

Idem de los cuellos por cien gramos de raíz, 6,60.

Longitud de las raíces, 0 m 300.

Diámetro de las mismas en la parte superior, 0, m 080.

Densidad del jugo á la temperatura ordinaria, (25°), 1.069.

Idem id. á (15°), 1.072.

Azúcar por cien cc jugo, 15,53.

Coefficiente de pureza, 0,85.

Cenizas por cien cc jugo, 0,94.

Cociente salino, 6,00.

Azúcar por cien grs. de remolacha, 13,66.

Azúcar invertido, indicios.

Como se desprende de los anteriores números, la remolacha de la Colonia Santa Isabel presenta las mejores condiciones para la fabricación, pues á una riqueza sacarina nada común, reúne un cociente salido aceptable y un coeficiente de pureza muy elevado. La pequeña cantidad de azúcar invertido ó incristalizable que presentaba no tenía importancia alguna, pues en los ensayos que mayor proporción encontramos de esta materia fué de un 0,25 por 100 y esto solamente cuando la estación era muy avanzada ó cuando las remolachas habían padecido por la falta de riego.

La conservación de la raíz era cuestión más difícil de resolver, porque precisamente llega á su madurez en pleno verano en que la máxima temperatura se eleva fácilmente á 44 y 46°, temperatura muy elevada, sobre todo si se compara con la de las demás zonas donde hasta hoy se ha explorado esta planta, en las cuales la máxima, en el momento de la recolección, pocas veces pasa de 15° y la mínima suele llegar á 15° y aun á temperaturas más frías. Espuesta la remolacha á un calor tan elevado, era fácil prever lo que sucedió, á saber que las raíces ensiladas en la Colonia, según se acostumbra hacer esta operación en el extranjero, perdían en ocho días el 50 por 100 de su azúcar, y á los quince solo contenían una insignificante cantidad de azúcar, invertido que ni para la fabricación de Alcohol hubiera podido servir.

Afortunadamente esta dificultad se venció evitando el ensilado y siguiendo otro sistema de conservación más económico, por medio del cual las raíces no se alteran si llegada la época de su madurez no se elaboran inmediatamente para extraer su azúcar.

Teniendo asegurada la producción y conservación de la remolacha, la bondad del negocio de la fabricación de su azúcar no era dudosa, pues los cálculos basados en los ensayos hechos arrojaban un producto en azúcar y otras materias suficientes para cubrir los gastos de cultivo y fabricación.

Habiase además obtenido en el laboratorio de la Colonia una pequeña cantidad de azúcar bien cristalizado, para disipar los temores que abrigaban algunos de que el azúcar de remolacha en España

no llegase á cristalizar. Estábamos en el caso de dar un paso más, de construir una fábrica para elaborar la remolacha.

Si hubiese contado con recursos propios, suficientes para llevar á cabo el negocio, no hubiera titubeado en comprar todo el material necesario para montar una fábrica en grande escala; pero se trataba de esponer el capital ajeno, y por ello no creí prudente que se arriesgasen algunos millones que hubieran costado la maquinaria y edificios, con tanta más razón por cuanto no hubo siquiera un industrial extranjero ni del país que quisiera ayudar al señor conde de Torres Cabrera en la importante empresa que había acometido. Por ello acordó hacer la compra del material necesario para una fábrica de pequeñas dimensiones, que sin un gasto excesivo sirviera para demostrar la bondad del negocio.

Instalado convenientemente el material y después de vencidas algunas dificultades que siempre se presentan cuando se trata de explotaciones nuevas, se ha llegado á fabricar azúcar de la mejor calidad que se pudiera apetecer.

En honor de la verdad debemos hacer constar que las dificultades con que se ha tropezado en la fábrica, no han comprometido un momento siquiera la vida de la nueva industria española, como equivocadamente se ha escrito. En efecto: digimos que la remolacha reúne excelentes condiciones para la fabricación, y como era natural, debía trabajarse bien en fábrica. Además las materias auxiliares para la elaboración, que pudieran haber dificultado la extracción del azúcar con su mala calidad, son por el contrario muy buenas.

La piedra de cal estraida de las canteras de la Colonia contiene de noventa á noventa y cuatro por 0,0 de carbonato, y mezclada con la piedra rodada del río, que todavía es más pura que la primera ha dado una cal muy blanca y á propósito para que la defecación ó sea el tratamiento de los jugos por dicha cal no deje nada que desear.

El cok, que como combustible se ha empleado en la fabricación de la cal, es también pobre en sales y otras materias extrañas como el ácido sulfúrico, lo cual, además de mejorar la cal, favorece la producción de buen ácido carbónico que se emplea en la carbonatación de los jugos azucarados, habiéndose llegado á obtener gas que al análisis ha dado una riqueza de 27 por 0,0 de dicho ácido.

El negro animal que se emplea para purificar los jugos y jarabes ha sido fabricado en la Colonia y es, como todo el carbon de huesos bien elaborado, es decir, bueno; cuando con el uso ha perdido sus facultades absorbentes, se le lava con agua ó con ácido clorhídrico, que le roba la cal que contiene en demasía y se revivifica para hacerlo servir nuevamente en fábrica.

Las aguas que se emplean en la fábrica se toman del Guadalquivir, que como es sabido, presentan buenas condiciones por lo poco seletinosas y calcáreas que son.

Las favorables condiciones de todas las primeras materias empleadas en fabricación; han dado por resultado que los jugos se trabajen bien; así es, que al salir de los filtros son tan claros y tanto ó más puros que los obtenidos en otras fábricas del extranjero; lo mismo podemos decir de los jarabes, los cuales llegan á la tacha con muy pocas salet y en buenas condiciones para ser cocidos.

Nada de extraño tiene, pues, que el jarabe cristalice fácilmente en la tacha y el grano de azúcar pueda formarse tan grueso como en otros puntos.

La remolacha no deja solamente al industrial el beneficio del azúcar que extrae; hay otros productos secundarios, pero que tienen para aquel gran importancia: la pulpa, ó sea el residuo que queda de la remolacha después de extraído el jugo azucarado constituye un buen alimento para el ganado vacuno y de cerda, que lo come con avidez, siendo tan apreciada que en algunos puntos ha llegado á pagarse más cara que la misma remolacha. De las melazas se obtiene un buen alcohol, y de las espumas, ó sea otro residuo de la fabricación, se forma un excelente

abono, muy apreciado por los agricultores.

A las ventajas citadas hay que añadir las que obtiene el agricultor cultivando la planta que nos ocupa: su producción en raíces, sin ser excesivas, compensa sin embargo los gastos que exige criarse con esmero; el cuello de las raíces y las hojas pueden servir de alimento al ganado ó emplearse como abono; deja bien preparado el terreno para otros cultivos, porque el azúcar y el alcohol, que en último extremo son las únicas sustancias que hacemos producir á la tierra, contienen solo carbono, oxígeno é hidrógeno que la planta puede tomar en abundancia de la misma atmósfera y los demás elementos orgánicos y minerales que la remolacha extrae del suelo y que constituyen principalmente su fertilidad vuelven en su mayor parte á la tierra con los residuos de la fabricación; finalmente rinden otros beneficios de los cuales tal vez nos ocupemos otro día al describir el cultivo que más conviene dar en nuestro país á esta útil planta.

El excelentísimo señor conde de Torres-Carrera al introducirla el primero en España ha hecho un señalado servicio á la agricultura y á la industria agrícola, cuya importancia para el porvenir no es fácil calcular, y esta notable mejora cuya introducción en otras naciones ha costado muchos millones á los gobiernos la ha llevado á cabo tan distinguido agricultor sin mas auxilio que su inteligencia, sus capitales y asiduos trabajos. Sirva tan honroso ejemplo de estímulo á los propietarios españoles que cuentan con medios sobrados para llevar á sus fincas los rápidos adelantos de la agricultura aumentando con ello su riqueza y la del país en que han nacido.

Voy á concluir dedicando cuatro líneas á los hortelanos de la Colonia y á los obreros de la fábrica; hace poco todavía no habian oido hablar siquiera de la remolacha, ni conocian su fabricación, y han bastado breves días para que los primeros se impusieran en su cultivo y los segundos aprendieran á desempeñar el trabajo que se les confió, lo cual prueba que unos y otros pueden colocarse fácilmente á la altura de los obreros de otros países. Todos ellos merecen un elogio; pero todos por igual, y si equivocadamente se ha tratado de enaltecer á uno sobre los demás, como por ejemplo al cocedor, se ha cometido una injusticia, pues de la misma manera que este último se ha aplicado á aprender á cocer el azúcar de remolacha, los demás han aprendido también á desempeñar su trabajo, lo mismo el que lava, la remolacha que el que la raya, la prensa, efectúa la carbonatación ó practica cada una de las operaciones de la fábrica, las cuales son igualmente importantes, por que en faltando una de ellas no puede haber buen azúcar, como sin cocedor tampoco se puede obtener por lo demás, no es este operario el primero que en España ha obtenido el azúcar de remolacha cristalizado, porque como hemos dicho en otro lugar, hace más de dos años que se produjo en la Colonia.

En fin, cada uno de estos obreros solo han sido un órgano, digámoslo así, de la gran máquina que el Excmo. Sr. Conde de Torres-Cabrera ha tenido la habilidad de hacer funcionar perfectamente despues de muchos años de asiduos trabajos. Reciba por ello nuestras sinceras felicitaciones, al mismo tiempo que le deseamos el más satisfactorio resultado en las mejoras agrícolas que ha emprendido y en las que se propone llevar á cabo con su incansable actividad.

El ingeniero agrónomo.

J. M. Martí

BIBLIOGRAFIA.

Acaba de ponerse á la venta un interesantísimo libro, escrito por el Sr. D. Diego Navarro Soler y editado por la casa de la señora viuda é hijos de D. José Cuesta, que lleva por título: *Cria lucrativa de las gallinas y demás aves de corral*. Es la obra más completa y extensa de cuantas se han publicado en España, y está ilustrada con 130 grabados.

Despues de describir minuciosamente todas las razas conocidas de gallinas, las examina el autor bajo los diferentes puntos de vista de producción de huevos, carne, abono y plumas, entrando en importantes consideraciones acerca de las que han de elegirse con preferencia para los parques de las grandes propiedades, establecimientos de especulación, cortijos corrales de los pueblos y pollerías de las ciudades.

Destina una parte muy considerable

del libro á la incubación y cría artificiales, exponiendo cuanto se sabe en la materia en este lucrativo ramo de la economía rural, y detalla los progresos que ha alcanzado la industria del cebo y engorde en el país más adelantados.

Trata con igual prolijidad y esmero de la alimentación de las gallinas é instalación de gallineros y dedica las páginas indispensables á sus enfermedades y medios de curarlas.

Y completa por último el tratado extensos artículos sobre la cría de gansos, patos, pavos, pintadas, faisanes, cisnes y avestruces, haciendo notar las ventajas que pueden obtenerse de estas importantísimas aves, utilizando sus huevos, su carne, su hígado, su grasa, sus plumas y pelo.

No hemos de hacer ninguna recomendación de la obra á los lectores de *El Tiempo*; que conocen los trabajos del autor; los que quieran adquirirla la encontrarán en esta corte, en la librería de Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, al precio de 5 pesetas, ó la recibirán por correo, girando á dicha casa 5,50 pesetas en libranzas del Tesoro.

EXPOSICION DE BURDEOS.

ALCOHOLES ESPAÑOLES.

La fabricación de los alcoholes en España, está haciendo grandes progresos; y nos complacemos en señalar la fábrica de D. Antonio Orús, en Huesca, entre las que se dedican al más alto perfeccionamiento del trabajo.

Esta destilería agrícola, montada hace tres años con aparatos destilatorios (columna y rectificador) del sistema Savalle, trabaja 3.000 kilogramos de cereales, maíz y cebada, en 24 horas. Las cargas del macerador son de 500 kilogramos cada una, de las cuales 300 kilogramos son de maíz bien molido, tostado, bajo presión de 90° C. y enfriado á 55°; se añade enseguida 100 kilogramos de cebada y malta verde perfectamente reducida y desecha con el aparato John. Llévase lentamente la temperatura á 60°; y se sacarifican en este límite durante una hora.

La materia macerada es enfriada á 25° y puesta en fermentación con 9 kilogramos de levadura prensada y al cabo de 48 horas se destila.

Todo el trabajo de calefacción se hace por el vapor y el movimiento lo impulsa una máquina hidráulica.

El producto en alcohol rectificado de muy buen gusto á 97° se eleva á 30 p. c. del peso del grano, y tomando en consideración los alcoholes de mal gusto, se obtiene, reduciendo el alcohol á 100°, un producto de 31 p. c.

La malta verde preparada en la destilería es de calidad superior. Las harinas son trabajadas con tres veces su peso de agua para la maceración, y se llega á poner en fermentación á 25° añadiendo hasta ocho veces el peso del agua. Se ve que los claros de vinaza son completamente excluidos.

La vinaza condensada se da al ganado; bueyes, tocinos, terneros y mulos la comen con anhelo y provecho mezclada con paja triturada.

Esta fábrica es la única en su clase que funciona en España, y cuyos alcoholes se venden con prima sobre los de Hamburgo.

EL VINO DE BURDEOS.

El ilustrado doctor Pietra Santa, director del *Journal d'Hygiene*, escribe las siguientes líneas acerca de las ventajas que para la salud ofrece el vino de Burdeos. Al trasladarlas á nuestro periódico, debemos añadir que son tan aplicables á nuestros vinos de pasto, cuanto que acaso sólo sea cuestión de nombre; y el que en su tierra se llama Valdepeñas ó Alicante, queda bautizado—á veces en la recta y genuina significación de la palabra—con el pseudónimo de algun *chateau* más ó menos célebre, de la francesa ciudad vinícola.

Es innegable, dice el doctor Pietra Santa, la utilidad del vino en general, de ese poderoso tónico que presta energía á todos los órganos, tanto física como moralmente; que mezclado en prudente medida á nuestro cotidiano alimento, da su mejor temple al resorte de nuestra máquina inteligente, y hasta puede en ciertos casos suplir la falta de comida: *Famen vini potio solvit*, un poco de vino calma el hambre, como dijo Hipócrates en sus aforismos.

Y fijándose particularmente en el vino de Burdeos, dice con P. de Chasteignat, que es el sostén de los ancianos, la energía de los convalecientes, la bebida de los estómagos delicados ó fatigados y de

las personas que padecen de obstrucción en vísceras. No embriaga, alegra; es más pareca que da ingenio. Una ó dos copas de este amable licor acrecienta en la mujer el encanto de la mirada y dulcifica su sonrisa.

El Burdeos es lo único que Inglaterra puede, bajo el nombre de *claret*, combatir con éxito el terrible *spleen* engendrado por las nieblas del Támesis.

El principio reparador de este vino es este metal tan universalmente esparcido en la naturaleza, que nos proporciona á un tiempo las hojas de nuestras espadas las rejas de nuestros arados y el purpúreo color de la sangre que circula por nuestras arterias, el hierro que contiene le hace más propio que otro alguno para fortalecer á los niños, reanimar á los convalecientes y sostener á los viejos.

REVISTA AGRICOLA Y COMERCIAL.

Es indudable que las lluvias, que han sido generales, favorecido considerablemente, no solo á las cosechas de uva y aceite, sino también á las tierras de labo, que presenta muy favorable, y la ganadería encuentra ya pastos, de que antes carecía.

En la Mancha, la vendimia se está verificando en buenas condiciones, y se prometen un buen rendimiento.

En la Alcarria, la vid se ostenta muy lozana, y se espera un gran rendimiento no así en la Rioja, donde las aguas fueron escasas.

En Toda la zona septentrional, las lluvias han sido muy oportunas y la tierra está en buena sazón para proceder á la sementera.

En la región andaluza, las lluvias han sido poco abundantes; así que no están las tierras en las mejores condiciones para las labores preparatorias de la sementera.

La ganadería su estado es satisfactorio.

En Extremadura la cosecha de bellota se presenta abundante, lo que hace concebir esperanzas de que el ganado de cerda ha de desarrollarse con holgura.

En Aragón la vid ha mejorado mucho por las lluvias, y la recolección es abundante.

Por lo general la cosecha de aceituna se espera que satisfaga los deseos de los labradores.

En Valencia los pueblos de la ribera del mar están ocupados en la recolección del arroz, la cosecha si bien escasa, no tanto como se creía.

El mercado de vinos empieza á animarse observándose en Málaga gran actividad en las transacciones de este líquido.

En Huesca se venden grandes partidas de uva á 20 reales la arroba la clase superior, y la inferior la pagan los comisionistas franceses á 12.

En Rens la uva negra se vende á 6 y 7 pesetas quintal de 46 kilogramos, y las blancas á 5.

En Urgel han descendido los precios de la uva, cotizándose á 4 pesetas y media el quintal.

En Barcelona, el mercado de exportación en calma, esperando los cargadores á que se pueda disponer el embarque de los vinos nuevos para entrar en operaciones.

Los precios no han variado. Los algodonos y trigos extranjeros revelan bastante flojedad.

Cebadas.—Han entrado de Smiria 938 toneladas, por vapor *Camarasa*, detallándose de pesetas 914 á 938, y de Braita 1.00 el *Chio-Pli* y 1.300 el *Harold*, clase que se detalla á 9 pesetas por 70 litros. El mercado está bien provisto. De Bona han venido 136 toneladas, y de Marsella 90.

Harinas. Operaciones solo para el consumo, valiendo por qq. de 41,60 kilos, incluso derechos de consumo al detall.

Castilla de primera, de 22 á 22 1/2 pesetas; Aragón de primera, de 20 7/8 á 21 2/5.

Trigos extranjeros.—Han entrado 490 toneladas Catania por *Cunegondo*; 647 id. Berdianska por *Cattina*; 785 idem New-York por vapor *Vidal-Sala*; vendido de antemano 731 id. chipor *Bartolomeo C.* con procedencia de Falmouth; 170 id. Orán, y 484 id. varias clases venidas de Marsella.

En Bilbao la importación casi se puede decir que se concretó en la semana última y trigos y escaos.

Se espera un cargamento de cebada de 40.000 fanegas los precios son de 7 2/3 á 7 6/0 pesetas los 82 1/2 kilogramos, ó sean 70 libras castellanas.

Se espera en harinas gran animación, pues se anuncia grandes cargamentos de trigos; el precio de este polvo es el de 22

reales primera y 21 segunda, para la panadería.

Los precios en distintas provincias, en trigos y harinas, son los siguientes:

Zona Castellana.—Ciudad-Real: trigo 32 pesetas 42 céntimos hectolitro; harinas, 58 quintal métrico.—Segovia: 21 7/4 y 47 harina.

Zona del Norte.—Coruña: trigo, 29 3/3; harina 55 3/50.—Leon: trigo, 26 6/0, harina, 41 2/8.—Pontevedra: trigo, 30 2/2; harina, 50.

Zona Meridional.—Badajoz: Trigo, 28 8/0; harina, 50.—Huelva: trigo, 33 6/0; harina, 56 4/0.—Jaén: trigo, 31 5/3; harina, 45.

Los precios de viuos y aceites fueron los siguientes:

Alicante: vino, 2 pesetas 80 céntimos el decalitro; aceite, 42 3/50.—Almería: 3 7/0 y 10 2/0.—Badajoz: 4 8/0 y 11 3/0.—Ciudad-Real: 2 8/0 y 8 6/0.—Coruña: 6 4/0 y 12 1/7.—Granada: 4 4/0 y 7 2/0.—Guadalajara: 3 2/0 y 9.—Guipúzcoa: 5 6/0 y 10 7/0.—Huelva: 4 y 9 5/50.—Jaén: 4 2/0 y 8 1/0.—Leon: 3 6/5 y 42 4/0.—Logroño: 3 5/0 y 12.—Málaga: 4 2/0 y 7 2/4.—Orense: 3 2/2 y 43.—Oviedo: 6 8/1 y 11 3/0.—Pontevedra: 2 9/0 y 14 7/0.—Salamanca: 4 y 12 7/0.—Segovia: 3 8/0 y 10 4/4

NOTICIAS.

El día 19 terminó sus sesiones el Congreso floxérico reunido en Zaragoza.

A pesar de las fiestas que se han verificado en Zaragoza, el Congreso ha celebrado sesiones dobles por mañana y noche.

Despues de examinar los miembros del Congreso las vides ingertias sobre patrones de la *Riparia Americana*, que en Zaragoza y Málaga dan uvas garnacha y moscatel exquisitas, y una pasa de primer orden, han declarado que los productos de esta vid americana no se distinguen de los de las cepas españolas, y que los viticultores de Málaga pueden fácilmente repoblar sus campos asolados por la filoxera.

El Sr. D. Francisco de Paula Graells, es portador de las conclusiones del Congreso, y está encargado de dar al Sr. Albareda cuantos detalles se le pidan.

Pocas personas saben en qué comarcas crece florecilla amarilla llama *siempre viva*, cuyo empleo es tan comun para el adorno de las tumbas ó por lo menos cual es su género del cultivo.

La siempreviva es originaria de la isla de Creta y de Africa, en donde crece naturalmente, y en Francia se cultiva en las cercanías de Tolon, en los puntos elevados y aridos. Se dice en aquel país que fué importada en 1813 por un jardinero llamado Dagnan, que sacaba muy bien producto de su cultivo.

La recolección se hace en junio. El primer año se recogen pocas flores y el segundo año se recoge la mayor cantidad que va despues disminuyendo. A los cuatro años se arrancan las plantas viejas y se reemplazan por plantones.

Cuando la siempreviva está seca, se coloca en cajas y se exporta. En Rusia se hace de ella un gran consumo.

Segun los partes recibidos en la dirección general de Agricultura ha terminado por completo la vendimia en toda la provincia de Valencia, siendo el resultado tan satisfactorio, que en puntos como Enguera y Liria los cosecheros no tienen suficientes vasijas para el envase y se verán precisados á comprarlas á altos precios ó dejarlo perder.

En el primer punto se esperá que la recolección del aceite de un resultado igual á la del vino.

El vino nuevo en Liria es inmejorable, siendo tal su colorido y riqueza alcohólica, que casi sin terminar la fermentación tumultuosa, se han hecho importantes transacciones por comisionados nacionales y extranjeros.

La cosecha de vino ha sido abundante en muchas comarcas de Cataluña, y los labradores podrán resarcirse con sus productos de las pérdidas que les ocasionó la del trigo que fué escasísima.

La filoxera ha invadido algunos viñedos del término de Blanes (Cataluña). Muchos aconsejan que no se arranquen las cepas atacadas por el insecto, creyendo que así se evitará la propagación del mal á las viñas no dañadas todavía.