

EL BALEAR

DIARIO POLITICO.

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

Año III.

Palma Miércoles 30 de Enero de 1884.

Núm. 614

VAPORES-CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 5 t. Mahon.—Martes 6 t. Barcelona.—Miércoles 3 t. Mahon por Alcudia.—Jueves 5 t. Valencia.—Sábado 2 t. Barcelona por Alcudia.
Entradas.—Lunes 7 m. Valencia.—8 m. Mahon por Alcudia.—Miércoles 3 t. Ibiza y Alicante.—Jueves 7 m. Mahon. 10 1/2 Barcelona por Alcudia. Sábado 7 mañana Barcelona.

FERRO-CARRILES

Servicio de trenes.—De Palma a Manacor y La Puebla 3'15 (m.) 8'10 m. y 2'45 t.—De Manacor a Palma y La Puebla 3'15 (m.), 8 m. y 3'15 t.—De La Puebla a Palma y Manacor 2' las 4 mixtas 8'30 m. y 3'45 t.—Días de mercado en Inca: De Inca a Palma a las 2 t.—Los sábados de Palma a La Puebla a las 4'15 t.—Los domingos de La Puebla a Palma a las 5 t.

LOCAL.

Repetidas veces desde las columnas de nuestro periódico hemos abogado por la sustitucion de la piedra caliza que se emplea en los empedrados, por la de Estalenchs, que a no dudar reúne mayores condiciones de solidez, duracion y hasta de economia:

Apesar de ello no hemos tenido la fortuna de ser atendidos, sin que por la Comision de obras de nuestro Excmo. Ayuntamiento se hiciera el mas ligero ensayo, siendo asi que con poco coste se hubiera podido persuadir de la verdad de nuestras indicaciones; pues la citada piedra estando formada por capas de unos veinte y cinco centímetros de espesor, permitiera con poca labor adoptar el sistema de adoquinado, que haciéndose en seco, hace posible con escasos dispendios la renovacion del empedrado a mas de las ventajas inherentes a la poca trepidacion que siempre redundan en beneficio del público y de la edificacion.

Y ya que del empedrado hablamos, séanos permitido emitir nuestra opinion respecto al modo y forma de atender a un servicio de tanta importancia.

A nuestro entender si el Ayuntamiento en vez de gastar cuatro ó cinco mil duros anuales para atender a dicho servicio por administracion, invitara dicha suma en subastas, no dude que los empedrados de Palma no se hallarian en el pésimo estado en que se encuentran, y que a la vuelta de pocos años podríamos ver nuestra Ciudad completamente trasformada y adoptado el sistema de adoquinado que hemos indicado.

De todos modos urge que de un modo ó de otro se ponga remedio al mal, pues de seguirse como hasta aqui, pronto se hará imposible transitar por nuestras calles no solo en coche sino hasta a pié.

Estamos completamente acordes con la opinion emitida por varios de nuestros colegas, sobre lo avanzado de la hora en que terminan los espectáculos teatrales.

Atendidas nuestras costumbres, se hace indispensable, ó bien que la funcion empiece puntualmente a la hora señalada ó si esto no es posible practicamente, que se adelante aquella a fin de obtener el resultado que se desea.

Confiamos en que la empresa de nuestro teatro, penetrada de la justicia de nuestras indicaciones procurará por cuantos medios estén a su alcance poner pronto y eficaz remedio al mal.

Segun noticias que hemos recibido de varios pueblos de la parte llaña de la Isla, las lluvias de estos últimos dias, han sido sumamente beneficiosas a los sembrados, los cuales a causa de la crudeza del tiempo y de las fuertes heladas, se hallaban materialmente estacionados en su crecimiento y desarrollo.

Las oposiciones para proveer las notarias vacantes de Palma y Esporlas no se verificarán tan pronto como se creia, por haberse acordado el cambio de programa.

Los solicitantes son 47; aunque, segun noticias que tenemos por fidedignas, no irán al tribunal todos los que han presentado solicitud en la secretaria del Colegio notarial.

Conforme indicamos ayer, nuestro paisano el tenor Sr. Roig cantará definitivamente esta noche la parte de Radamés de la gran ópera Aida.

El día primero de Febrero empezará en el Banco de España la cobranza del tercer trimestre de la contribucion territorial que durará hasta el quince del mismo mes. Los cobradores pasaran a domicilio en los dias no festivos de ocho a doce de la mañana y de dos a cinco.

Anteanoche llegó a esta ciudad procedente de Mahon nuestro querido amigo Don José Vidal y Rubí Diputado de la Comision provincial.

El próximo lunes saldrá el vapor *Maria* para Barcelona.

Se declaran sucias las procedencias que desde Rio Janeiro se hayan hecho a la mar despues del 31 de Diciembre último, por existir en dicho puerto la fiebre amarilla.

Desde hace algunos días queda abierto el pago del cuarto trimestre del año último en la Depositaria del Monte Pio de este Colegio notarial.

Esta mañana no llegará a esta ciudad el correo de Alicante é Ibiza que, a causa del temporal reinante, retardó dos días la salida del puerto de esta capital.

Esta mañana ha ocurrido una sensible desgracia en la calle de Poderós. Parece ser que una mujer se ha caido en un pozo, siendo extraída con pocas esperanzas de vida.

Por la empresa de nuestro Teatro dice-se que se trata de darnos una audicion de la misa de Verdi.

Dice *La Opinion*:
Nuestro particular amigo el joven abogado D. Enrique Sureda y Morera, ha sido encargado del Archivo del Real patrimonio, hasta ahora custodiado por D. Miguel Pons y Pons y que tuvo que dejar al haber ingresado en el cuerpo de Abogados del Estado. Felicitamos al señor Sureda.

Ayer empezaron en el Teatro Principal los estudios de la bellissima ópera del Maestro Bellini titulada *I Puritani*, años hace no cantada en esta capital.

Registro de la prensa de ayer:
—Estos dias van por las casas a pedir limosna unas mujeres de mal aspecto que entran sin pedir permiso. Lo ponemos en conocimiento del cuerpo de Orden público, para que les siga la pista y proceda a lo que haya lugar, toda vez que, a nuestro ver infringen lo dispuesto sobre mendicidad.
—En el camino de Ronda se desbocó ayer un mulo que tiraba de un carro, costando su trabajo el detenerlo.
—Dos muchachos se pelearon ayer en la Muralla de mar saliendo uno de ellos con la cara ensangrentada.
—Por la Guardia municipal fué detenido un sujeto que habia robado un gallo de un gallinero.

Ayer empezaron en el Teatro Principal los estudios de la bellissima ópera del Maestro Bellini titulada *I Puritani*, años hace no cantada en esta capital.

Ayer empezaron en el Teatro Principal los estudios de la bellissima ópera del Maestro Bellini titulada *I Puritani*, años hace no cantada en esta capital.

La compañía de ópera que actúa en el teatro *Femenias* de Manacor ha abierto un nuevo abono por seis funciones. Despues de terminado éste dícese si pasara la compañía al teatro de Felanitx para dar algunas representaciones.

Copiamos de nuestro colega *El Ancora*:

«En el exterior del Depósito de Guarda-Costas, situado en el muelle, se ha colocado un magnífico cuadro con un cepillo a fin de que todas las personas que gusten contribuir con algun donativo en favor de la sociedad de *Salvamento de naufragos*, que en breve quedará constituida en esta ciudad, puedan fácilmente depositarlo sin necesidad de manifestar sus nombres.

Aplaudimos este acertado pensamiento debido sin duda a las personas que tanto se desvelan y sacrifican por llevar a cabo la humanitaria obra que felizmente concibieron, pues en ello no les guía otro interes que el de socorrer a los infelices naufragos.

Desde este punto de vista auguramos a los señores que componen la Comision de la mencionada Sociedad, que el éxito más satisfactorio llenará sus nobles aspiraciones.

Estamos completamente conformes con la opinion de nuestro colega, confiando que la proverbial caridad de nuestros paisanos quedará una vez mas patentizada.

CORREO DE MENORCA.

Por el cuerpo de Artilleria parece que se está estudiando en esta plaza, Cádiz, Ceuta Ferrol, y otras plazas de guerra, la instalacion de máquinas eléctricas movidas por vapor y capaces de producir cuatro mil luces cada una, para iluminar de noche extensas superficies del mar y que no pueden maniobrar sin ser vistas las escuadras enemigas que se coloque dentro de la accion de las baterias.

De obtenerse buen resultado en estos estudios, será un nuevo progreso militar en favor de la defensiva.

Al anochecer de ayer fondeó en la isleta del Lazareto súcar de este puerto, la barca noruega «Salem», la que, procedente de Trujillo, con cargamento de guano, se dirigió a Valencia de donde fué despedida para que viniese a purgar cuarentena en el citado Establecimiento.

Hoy el señor Comandante de la fragata *Numancia* encargado accidentalmente de la escuadra de instruccion ha pasado revista a todos los buques de la misma.

Se ha dispuesto que la plana mayor y tres compañías de artilleria queden de guarnicion en esta plaza. Nos alegramos, pues creemos muy justa la órden.

El sábado quedaba lista en Cartagena con el objeto de venir a este puerto a incorporarse a la escuadra de instruccion, la fragata «Cármén.»

De un momento a otro debe llegar a Barcelona el Excmo. Sr. Contra-almirante D. Francisco Llano y Herrera para embarcarse el miércoles próximo a bordo del vapor «Nuevo Mahonés» con el fin de hacerse cargo del mando de la escuadra surta en este puerto.

Mañana sale otra vez para Barcelona el activo maestro de viveres de la escuela de instruccion don Pedro Marin para hacerse cargo de una partida de miles de raciones para el consumo de aquella.

Nuestro amigo D. Antonio Blang y Pampeludí diputado provincial por este distrito el día catorce del actual remitió a la alcaldía de esta ciudad, la solicitud solicitando la la secretaria del Ayuntamiento de la misma.

Han sido embarcadas para Palma en la tarde de hoy a bordo del vapor correo «Menorca», 8 cabezas ganado vacuno y 44 de cerda.

TEATRO PRINCIPAL.

Funcion para hoy 30 Enero de 1884.
Segunda representacion de la grandiosa ópera de extraordinario espectáculo en 4 actos, titulada

AIDA.

Entrada general 2 pesetas.—Idem al paraiso 1'50.

A las 7 y media.

TELEGRAMAS PARTICULARES.

Madrid 29 a las 5 t.

(Recibido a las 10 n.)

La «Gaceta» publica el nombramiento de Presidente del Supremo Consejo de Guerra y Marina a favor del General Martínez Campos.

En el Consejo de Ministros se han acordado varios nombramientos.

Ha habido en Londres tentativas de explosiones.

Madrid 29 a las 7'15 n.

El señor Guerola ha sido nombrado Director general de la Caja de Depósitos, y el señor Cazorro Director general de Propiedades.

Negociase con Inglaterra un modus vivendi hasta que se haya convenido el tratado de comercio.

4 p interior: 6'55.

CIRCULO MERCANTIL.

Madrid 29.

4 p interior, contado, 62'40.

Id. id. fin corriente, 62'40.

Id. id. próximo, 62'70.

4 p amortizable, 75'00.

Empréstido de Cuba, 94'75.

Banco de España, 266'00.

Paris 4 p interior contado, 60'35.

Palma 4 por ciento, 62'40.

Barcelona 4 por ciento, 62'52.

Coloniales 54'00.

Norics, 113'75.

Alicantes, 95'00.

Oreases, 29'35.

Directos, 24'45.

Londres, 60'25.

Francias, 71'85.

BANCO DE PRÉSTAMOS Y CAJA DE AHORROS.

Por acuerdo de la Junta de Gobierno, queda abierto el pago del segundo dividendo activo aprobado por la General, de dos pesetas cincuenta céntimos por acción, desde el día 29 del corriente todos los martes, juéves y sábados, de 9 á 12 del día y de 3 á 5 de la tarde en las oficinas de la Sociedad, calle de San Bernardo, número 16.

Palma 25 Enero de 1884.—El Administrador, Cándido Fernandez. 6—3

CRÉDITO BALEAR.

Habiéndose extraviado el recibo talonario correspondiente al depósito de pesetas 375, que se constituyó en la Sucursal de esta Sociedad en Luchmayor el día 26 de Agosto de 1883 bajo el número 246 á favor de D. Mateo Gamundi y Monserrat, se ha acordado hacerlo público por medio del Boletín Oficial de la Provincia y periódicos de esta ciudad, para que en el caso de conservarlo alguien en su poder, ó de juzgarse con derecho al mismo, pueda hacerlo presente á la propia Sociedad ó á su Sucursal en Luchmayor dentro del término de 15 días á contar desde la fecha; en la inteligencia de que, no haciéndolo, quedará dicho recibo nulo y sin valor ni efecto, y se expedirá el correspondiente duplicado.

Palma 24 Enero de 1884.—Por el Crédito Balear, el vocal de turno, Antonio Maqués.

Compañía Catalana

DE VAPORES TRASATLÁNTICOS. Salidas fijas del puerto de BARCELONA el 15 de cada mes para PUERTO RICO Y HABANA. Salda para dichos puntos el 15 de Febrero el vapor

JOSÉ BARO.

Admite carga y pasajeros. Los fletes y pasajes de esta á Barcelona y el trasbordo en dicho punto son de cuenta de la Compañía. Están limitada la cabida, se advierte á los señores cargadores se sirvan pasar nota anticipada de la carga. Se despacha en Palma, Plaza Copiñas, número 5, entresuelo.

BIBLIOTECA

DE

El Cosmos Editorial

21—MONTERA—MADRID.

Esta biblioteca publica dos novelas mensuales escogidas entre las que ven la luz en el extranjero, y alternadas con las de los mejores autores españoles. Consta cada tomo de 400 á 500 páginas y se vende al precio de 2 pesetas 50 céntimos. Se admiten suscripciones á esta Biblioteca, y se sirven las obras á domicilio á los señores suscritores, ó se les remiten á provincias regalándoles además una obra cada trimestre. Los pedidos de las obras se dirigirán al Administrador de El Cosmos Editorial, Monterá, 21, Madrid, acompañando el importe en libranzas ó letras de fácil cobro.

Remedio contra los sabañones ó sedas, instantáneo. Se espande calle de la Mision, número 15.

Una nodriza de 3) años desea criar en Sineu. Dará razon el cochero de casa Dameto, calle de la Estrella, número 12.

Subasta voluntaria.

El viénes 1.º de Febrero á las 7 de su noche en la plaza de Cort se subastará y rematará á favor del mejor postor si la postura acomoda la casa tienda y pisos superiores situada en la esquina de la plazuela de las Copiñas y calle de Santo Domingo, números 8 y 12 de la plazuela y 1 y 5 de la calle de Santo Domingo arregladamente al pliego de condiciones que obra en poder del corredor subastador.

FÁBRICA

DE ALCOHOLES Y ANISADOS DE MANACOR.

En la calle de Pelaires, número 33, se venden anisados finos procedentes de espíritu de vino refinado, tanto en castañas de 4 litros, como al pormenor y sin envasar.

Venta voluntaria.

A voluntad de su dueño se vende el segundo y tercero piso, este último dividido en dos habitaciones de la calle de Pelaires, número 28. Informarán calle del Sindicato 48, principal.

Para Cartagena, Cádiz, Vigo, Villagarcía, Coaña, Gijón, Santander, Bilbao, San Sebastian y Bayona, saldrá de este puerto á fin del corriente el vapor español

NERVION

para cuyos puntos admite carga. Para informes, Sans y Pierrar, Conquistador, 7.

CASA DE HUESPEDES

calle del Obispo, número 5, principal. Se alquilan habitaciones amueblada y sin amueblar á precios muy baratos. Se sirven comidas á precios convenientes. Trato esmerado y económico. 218

La Compañía de Seguros

reunidos contra incendios «La Union, Fénix Español y El Leon» ha trasladado sus oficinas á la calle de Berga, 4, principal. 8—5

ALMACEN DE MUSICA DE PERELLÓ.

19, Union, 19.

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

Grandes rebajas desde el 50 al 70 p.º. 19, Union, 19.

VIAJES A BARCELONA.

El vapor español

MARIA

saldrá del puerto de Palma para el de Barcelona todos los lunes á las cuatro de la tarde. Admite carga y pasajeros. Se despacha: Palacio 26.

En la calle de Zavellá

número 21, hay un segundo piso para alquilar, con cuatro cuartos dormitorios, pieza, chimenea, agua de fuente, puesto para colada etc. En la misma casa informarán.

PRECIOS

Nunca vistos.

ALFOMBRAS

EN CASA OBRADOR.

Desde 2 reales cana en adelante.

Plaza de Cort

números 2 á 10.

EL PANCARITAT

DE S.º ARRACÓ.

Comedi en un acte y en vers mallorquí, per un pagés de Andraitx. Se halla de venta en la calle de Palacio número 4 á 2 rs. ejemplar. Tambien se vende en el mismo establecimiento Sa Revolució de un poble del mismo autor.

MEMORIA

dirigida al Ministro de Instrucción Pública sobre una misión filológica á Mallorca por Alfredo Morel-Fatio traducida por Joaquín Fiol y Bauza. Se vende á cuatro reales ejemplar en la librería de Rotger, calle de Palacio, número 4, frente la Diputación Provincial.

TINTA

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

PRODUCTOS DE LA FARMACIA MOREY.

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

Savia de Pino.

Para la curacion de las enfermedades del Pecho, Artritis, Tisis, Tos, Bronquitis, Opresion, Coqueluche é Irritaciones de garganta, por medio del Jarabe, Píldoras y Pastillas de legítima savia de pino concentrada por Morey.

La Medicacion Fosfórea por Morey.

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

Vino de Quina Ferruginoso.

Es el mejor Tónico reconstituyente. Numeosas curaciones en casos de Anémia y Clorosis, Lencorreas, Neuralgias y Fiebreza de la sangre; aumenta el apetito y dá fuerza y vigor.

Tópico Español, Morey.

Medicamento para Veterinaria, Epistaxis, Resolutive y Fundente, recomplaza al Fuego, obra á las dos horas y no perjudica el bulbo piloso. Depósito general, Muro, Farmacia del autor. Palma, Centro Farmacéutico, Marina 34 y 36, y en las principales farmacias de las Baleares. NOTA. Cada frasco lleva a firma Juan Morey y va acompañado de una instruccion. 109

LEGIA



FENIX

Privilegiada en toda Europa y América.

Sirve para colar y lavar la ropa, quitar mancha, fregar los platos, la madera, blanquear el hilo crudo, algodones y desengrasar telas. Analizada por varios químicos de distintas Universidades y adoptada por la Beneficencia, Hospitales Civiles y Militares, Ejército, Establecimientos importantes y todos los centros.

ECONOMIA SOBRE EL LAVADO ORDINARIO, CON EL 80 POR 100 SIN NECESIDAD DE JABON.

Ventajas de la Legia Fenix.

- 1.ª Dura la ropa dos terceras partes mas de tiempo, no teniendo que lavarla antes de la colada, y no quemándose con la Legia Fenix aunque por inadvertencia se echara mas cantidad de la que se indica. Además la desinfecta por completo.
- 2.ª Desaparicion de las manchas de vino, frutas, etc., que hasta ahora era preciso recurrir á los povos de gas, que además de destrozar la ropa, son perjudiciales á la salud.
- 3.ª Economía total de Jabon, pues no hay que gastarlo en la ropa. No altera los colores de las ropas estampadas ni teñidas.
- 4.ª Economía de carbon ó otro combustible, pues no se necesita que la ropa hervira mas que de una á dos horas en vez de seis á ocho que se emplean en el sistema ordinario.

El que desea mas detalles pasarse por la casa de los señores Moncho Hermanos, calle de Jaime II, número 40, (en donde estaba antes la Curtidora.)

Tambien encuentran un variado surtido de Legadoras económicas de varios precios y tamaño.

Se alquilan Legadoras al módico precio de un real por colada. Representantes exclusivos de las Islas Baleares, señores Moncho Hermanos, calle de Jaime II, número 40, Palma.

Precio de la Legia Fenix.

50 kilos pesetas	37'50.
25 id.	26'00.
1 id.	0'90.

43

Altas y Bajas A los maestros.

DE CONTRIBUTION INDUSTRIAL. Véndense en la calle de Palacio número 4, frente la Diputacion Provincial.

Ley electoral

PARA DIPUTADOS PROVINCIALES Véndese á dos reales en la imprenta de este periódico y en la librería de ROTGER, frente la Diputacion Provincial.

DICCIONARI mallorquí-Castellá

Ordenat en vista de tots els qui s'han publicat fins es dia d'avuy, considerablement aumentat ab totas sas véus d'un modern y antic que no s'troban en ningun d'ells: contenguent sas paraulas mes usuals de sa llengua catalana, valenciana y antigua llemosina: totas sas locals y particulars de sas illas de Menorca é Ivisca; sas de ciéncias, arts, oficis, professions, comers, náutica, industria y agriculturas sas estrangeras adoptadas y sas de sa castellá, además ensas conversaciones y literatura balear, ab sas respectivas definicions, acepciones, significat y correspondencia castellana.

A pesar de sa bondat de s'edició y dels grans gastos que ocasiona; y á fi de que se classe méns acomodada puga poseir un llibre de tanta utilitat, es préu de cada entrega será tan sòls de 3 cuartillos de real en tota España.

PUNTS DE SUSCRIPCIO. Palma.—A sa librería d' en Bartomeu Rotger, carrer de Palacio, núm. 4, devatin sa Diputació provincial, ahont sedirigiran sa peticions y reclamacions.

Se venden colecciones encartadas de carteles por Florez desde 24 hasta 40 reales en la calle de Palacio número 4, frente la Diputacion Provincial.

UNA VERDAD ¡¡Por 12 reales!!

- Una cartera de sobremesa.
 - Una remilla papel.
 - Una caja sobres.
 - Una barra laore.
 - Un portaplumas.
 - Una docena plumas.
 - Un lapicero.
 - Un juego naipes.
 - Un id. carpetas.
 - Un juguete para niños.
- Calle de Palacio núm. 4, frente la Diputacion Provincial.

Recaudadores

Expedientes y papeteas de apremios Se venden en la imprenta de este periódico á precio baratissimo.

Naipes.

Se venden en la calle de Palacio número 4, desde 3 céntimos á 4 rs. juego.

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

EL BALEAR.

HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

CULTIVO ESTENSO

DE LA PATATA CARLY ROSE
Y DE SUS CONGÉNERES

por

GAGNAIRE, HIJO,

Horticultor en Bergerac (1).

PRÓLOGO.

El objeto de este escrito, es el de responder á las numerosas preguntas que diariamente me dirigen de todos los puntos de la Francia sobre el cultivo de la patata *carly rose*, y de contribuir todavía mas á la preparacion de esta buena y preciosa variedad.

De todas las patatas conocidas, ella es quizás la única que posee la facultad de producir dos cosechas sucesivas en el mismo año y en el mismo campo. Estas ventajas que merecen ser tomadas en consideracion, son suficientes para demostrar toda la importancia de este nuevo tubérculo y asegurar á la *carly rose* un seguro porvenir.

Si, como yo espero, los esfuerzos que no ceso de hacer para la propagacion de este precioso tubérculo son coronados por el éxito, me consideraré dichoso de haber contribuido con buena parte á dotar á mi país de un nuevo alimento, de importancia para el consumo general, y de haber enriquecido la agricultura con una planta de un producto remunerador.

I.

ORIGEN DE LA PATATA CARLY ROSE.

En 1871 los periódicos de Boston, se espresaban de la manera siguiente acerca del origen y el valor de la patata *carly rose*:

«La patata *carly rose*, procede de un semillero de simiente de la variedad *Granet-Chili* y ha sido obtenida por M. Albert Bresse, del estado de Vermont (América del Norte). Los primeros tubérculos fueron conocidos por el público en 1867, y desde esta época la *carly rose*, ha sido siempre considerada en los Estados Unidos, como la mas precoz, la mas productiva y la mejor de todas las patatas primerizas.

Es digno de especial mencion, el que ninguna variedad de patata habia obtenido del público agrícola, un favor tan rápido y tan justamente merecido como la *carly rose*, y lo que prueba esto es que en América, el mérito de una cosa está basado ordinariamente, en la relativa demanda que el público hace de ella, al ser espuesta en los mercados para el consumo general, y en este año (1871) dicha patata, llevada á los mercados de Boston por millares de hectólitros, no solamente fué vendida de 40 á 45 francos por hectólitro mas cara que las mejores variedades, sino que los compradores prescindian completamente de estas otras.»

M. Luis Guérimeau, jardinero del jardín botánico de Cambridge, Massachusetts (Estados Unidos de América) refiere sobre esta importante especie lo siguiente: «Acabo de leer en el número de 16 enero 1873 de la *Revista hortícola* un artículo relativo á la patata *carly rose*, en el que se dice que esta variedad procede de la península de Alaska (América rusa), y como entraña esto un error y es justo dar al César lo que es del César, creo útil dar algunas noticias que restablezcan la verdad sobre el particular.

La patata *carly rose*, la obtuvo en los Estados Unidos (1861) M. Albret Bresse de Hortonville (Estado de Vermont) de un semillero de la variedad cultivada en esas regiones, en vasta escala, y bajo el nombre de *Granet Chili*. Las numerosas cualidades que le reconoce M. Ravenel permitirme que lo diga, están muy lejos de ser todas las que le pertenecen. En 1869 se vendia aun á 400 libras esterlinas, (1000 francos) el barril de 165 litros, y desde entonces es quizás la sola variedad de patata que se cultiva en nuestras regiones.

Los georgianos pueden cómodamente obtener dos cosechas anuales, lo cual no

les sucede con las otras variedades, bien que las cultivan en pequeña cantidad.

M. Bresse es un cosechero de patatas, como hay pocos, á él se debe la obtencion de nuestras mejores variedades, y ha prestado un verdadero servicio á la humanidad con el descubrimiento y propagacion de la *carly rose*, cuyas cualidades sobrepujan á todas las de las otras variedades generalmente cultivadas en Massachusetts y en los Estados vecinos.»

M. A. de Lentilhac, el mayor, que cuando el acontecimiento de la *carly rose*, vivia en América, ha sido testigo de la revolucion en el cultivo que provocó esta variedad, en los campos y en las huertas.

«Todo el mundo queria adquirirlas, me decia, y con tanta mas razon que los cosecheros americanos veian de cada dia hacerse mas imposible el cultivo de las otras especies, á causa de los estragos que estaba haciendo la enfermedad de la patata, en todos los campos. Asi la *carly rose*, anunciada como una variedad sana, muy fértil, muy buena y sobre todo exenta de la enfermedad, se vendia á peso de oro. He visto pagar 250 francos por un solo tubérculo, y yo mismo he pagado esta variedad á 45 francos la libra.»

La patata *carly rose*, no es muy conocida en Francia, mas que desde hace unos diez meses. Yo creo he sido, uno de los primeros en señalar á nuestros agricultores los méritos incontestables de esta nueva variedad, y esto en el *Diario de Agricultura práctica* y en la *Revista hortícola*. La mayor parte de los grandes periódicos políticos de Paris y de las provincias, posesionados de la importancia que esta especie podia adquirir en Francia, reprodujeron mis artículos y gracias á esta decidida proteccion, la patata *carly rose* ignorada hasta este dia, fué ensayada en Bergerac, en mis cultivos y en algun otro punto del Perigord, donde ha sido importada de América por M. de Leusilkac; y no ha tardado en ser objeto de codicia por parte de los agricultores franceses y extranjeros.

Este éxito feliz, cuyas pruebas me han suministrado las numerosas cartas que he recibido y que recibo diariamente de España, de Alemania, de todos los puntos de Francia, demuestra de una manera evidente que el porvenir de la patata *carly rose* está asegurado, y que su introduccion en nuestras huertas y en nuestros campos, producirá como en América una verdadera revolucion en el cultivo, y mucho mas, cuando esta variedad sana fértil y tan excelente, llega en este momento preciso en que la mayor parte de nuestras viejas clases, estén debilitadas por la enfermedad, evitando pérdidas incalculables á nuestra agricultura nacional y prestando un grande y supremo auxilio al consumo general.

II.

VENTAJAS QUE POSEE LA CARLY ROSE SOBRE LAS OTRAS VARIEDADES QUE SE CULTIVAN.

Tanto bajo el punto de vista del cultivo intenso; como del cultivo extenso, la *carly rose*, posee muchas ventajas, á todas luces excepcionales que importan conocer los cosecheros. Estas ventajas consisten en la posibilidad de obtener en Francia, como en Georgia dos cosechas sucesivas, anuales en el mismo campo, sin que la calidad de los tubérculos sufra la menor alteracion.

Esta ventaja de obtener de una clase de patata, dos cosechas en el mismo campo y el mismo año, no se escapará á la penetracion de los cosecheros, pues doblando la produccion del tubérculo, se dobla la ganancia, ofreciendo iguales ventajas para el consumo.

El promedio del rendimiento de esta patata se calcula en 400 hectólitros por hectárea. Ah, si se considera que con la facultad de doblar este producto, el rendimiento de una hectárea puede llegar hasta 800 hectólitros, y esto en toda la Francia, excepto la region del Norte, se comprenderá fácilmente la importancia de este cultivo á todas luces, tan reproductivo, y el papel que está destinado á hacer la *carly rose* en las huertas y en los campos.

Esto establecido, dividiremos el cultivo

de la *carly rose* en dos épocas distintas: la una comprenderá el cultivo de la primavera para la cosecha de verano, y la otra el cultivo de verano para la cosecha de otoño. Seguiremos la misma marcha para los detalles de cultivo que hayamos de esponer, dividiendo nuestro trabajo en dos partes relacionadas con cada una de las dos épocas.

PRIMERA PARTE

I.

PLANTACION DE PRIMAVERA, PREPARACION DEL SUELO, ABONOS CONVENIENTES.

Una de las principales causas del mal éxito que tiene hoy dia en Francia, el cultivo de la patata, puede atribuirse directamente á la manera viciosa de preparar el suelo y al empleo contrario de los abonos que le aplican.

En la práctica ordinaria, esta preparacion consiste en cargar el terreno, durante el mes de febrero, con una cama de estiércol fresco, mas ó menos abundante, se bina ó se cava enseguida y se siembra inmediatamente.

Este procedimiento de sembrar las patatas sobre estiércol fresco y en un terreno tan mal preparado, es tanto mas perjudicial, cuanto que no hay variedad alguna conocida que tenga la propiedad de descomponerlo. De otro lado, el estiércol de cuadra, empleado generalmente para este cultivo, es desfavorable al crecimiento y rendimiento de la patata, á causa de no contener el elemento indispensable para esta planta, que no es otro que la potasa. De aqui el origen de los tubérculos acuosos, desprovistos de fécula, y por tanto la causa de la podredumbre que bajo el nombre de enfermedad, se ha apoderado de la patata, hace ya mucho tiempo.

La preparacion del terreno destinado al cultivo de la *carly rose*, consiste en esparcir sobre el suelo, en setiembre, una buena cama de estiércol, consumido por lo menos en sus tres cuartas partes, que se cubre enseguida por medio de una profunda labor.

Asi se deja la tierra durante el curso de la mala estacion, ó sea hasta febrero, ó marzo, algunos dias antes de la siembra, la descomposicion del estiércol enterrado en setiembre seria completa en esta época, el suelo perfectamente removido se habrá verificado con estos principios fertilizantes y su efecto no será perjudicial á la prosperidad de la patata.

Para obtener de la patata *carly rose* todo el producto de que es susceptible, la preparacion del terreno se completará en Febrero ó en Marzo del modo siguiente:

Se toma una parte de ceniza, una parte de yeso y otra parte de guano, se mezclan estas porciones y se esparce este abono, al voleo, en la proporcion de 350 á 400 Kilogramos por hectárea, se rastrella en seguida la tierra para cubrir este abono y para desterronar y resblandecer mejor al suelo, despues se verifica la siembra de la manera que indicaré en un capítulo especial.

El guano que no es abono del que pueda echarse mano, muchas veces, se puede sustituir por sangre desecada, empleada en las mismas proporciones y de la misma manera que aquel. Los resultados que he obtenido en mis ensayos de cultivo de la patata, han escudido mis deseos, lo que me induce á recomendarlo con especialidad.

He dicho antes que el elemento indispensable al crecimiento y á la calidad de la patata *carly rose*, es la potasa, que se encuentra en pequeña cantidad en las tierras de cultivo, porque este principio á la larga es absorbido por los cultivos sucesivos, pero es fácil remediar este grave inconveniente, suministrando la potasa al suelo, bajo la forma de ceniza seca ó por medio de la sal (nitrato de potasa) ó por la combustion sobre el terreno de juncos, paja, hojas, desperdicios de plantas, etc.

Como se vé, los diversos procedimientos descritos en este capítulo, sobre la preparacion del terreno y empleo de los abonos convenientes para el cultivo de la *carly rose*, difieren totalmente, de los ge-

neralmente empleados en la práctica, y pueden aplicarse con el mismo éxito para el cultivo de todas las especies ó variedades de patata.

Es preciso no perder de vista que de todas las plantas que enriquecen ó pueblan nuestras huertas y nuestros campos, la patata, ese pan natural como le llamaba Mathien de Dombasie; es la mas olvidada; al ver el poco cuidado que se observa en su cultivo, se la creará construida á no dar ni siquiera un producto remunerador; solo con desden se habla ó se ocupa seriamente de este precioso tubérculo, cuya introduccion en nuestras huertas, causó tantas inquietudes y tantos cuidados al inmortal Parmentier, y es triste reconocer, en estos tiempos sobretudo que la agricultura florece y prospera por todas partes, que ninguna sociedad agrícola, que en ningun concurso regional, la patata, este alimento popular por excelencia, tan importante y tan apreciado en tiempos de opulencia, como en tiempos de miseria, *jamás haya sido honrada con un concurso especial.*

En resumen, multiplicar las labores preparatorias, reemplazar el estiércol de cuadra en el momento de la plantacion por otros abonos asimilables, dar al suelo la potasa que le falta, en la forma de ceniza ó de sal, tal es la marcha que se ha de seguir para obtener abundante cosecha de patatas, buenas y que se puedan conservar; y yo añadiré que para regenerar en Francia el cultivo ya comprometido de esta preciosa é indispensable soñácea.

(Se continuará)

LOS ABONOS DE LA VID.

MR. G. BAZILE, ACABA DE PUBLICAR EL SIGUIENTE ARTICULO:

¿Qué abonos deben emplearse para la vid? Todos los que puedan procurarse. No siempre se puede escoger el abono que se quiere y en este caso, cada cual hará bien, empleando el que tenga á mano. La vid, es un arbusto, tan vivaz y tan vigoroso que aprovecha todos los abonos.

Pero ante todo, la vid necesita potasa, por consiguiente, el estiércol de cuadra, el lodo, la hasura de las ciudades, el estiércol de carnero, de mulo ó de caballo, todos producen dicho efecto, pero si puede escogerse el de vaca, sera mejor, porque es el que contiene mas cantidad de potasa. Tiene ademas la ventaja de descomponerse lentamente y de producir efectos mas duraderos.

Tengo en mi propiedad vacas de leche y carneros cebados con orujo. He podido con frecuencia comparar los efectos de estos dos abonos sobre la vid. Aunque en el país, el estiércol de carnero, sea tenido y con razon en tan alta estima, que nuestros viticultores, atribuyen á este abono, mas energia que á todos los otros, cuando se trata de abonar las viñas, mis experimentos han dado siempre una superioridad marcada al estiércol de vaca, empleado en la misma dosis, ó sea de 60. á 70. metros cúbicos por hectárea. Los racimos, crecidos bajo la influencia del estiércol de vaca son mas grandes, pueden ser mas floridos los sarmientos son mas largos y las hojas, verdes mas tiempo, parece no pueden caer de las cepas sino azotadas por el viento y heladas de Noviembre.

Evidentemente el primer abono para la vid son los orines de vaca, y desgraciadamente es bastante difícil procurárselo en cantidad suficiente.

Segun los análisis, los orines de vaca contienen 3000 partes, 50 ó 60 de materias sólidas, tan fertilizante como el mejor guano. Las sales de los orines de vaca, contienen en gran proporcion, los cloruros de potasa, los sulfatos y los carbonatos de potasa. Empleando la orina pura en la dosis de tres á cuatro litros por cepa, se obtienen resultados prodigiosos, con ella no hay malos terrenos, cepas fatigadas por el frio del invierno, por una gran humedad ó por una sequia muy prolongada, recobran, despues de uso ó dos esterqueos de orina de vaca, su vigor primitivo, pero es preciso tener

(1) Artículos publicados en el «Journal de Agriculture pratique» y traducidos para la hoja agrícola de EL BALEAR.

cuidado de no traspasar la dosis indicada, porque de lo contrario se obtendría una exuberancia de vegetación inútil.

A falta de abonos propiamente dichos, se emplea á menudo y con ventaja, los trapos de lana, el bagazo ó hece, principalmente de sésamo ó de colza, y los residuos del café.

Estos abonos se emplean generalmente en la dosis de 2,200 Kilogramos por hectárea ó sean medio Kilogramo por cepa, pero en ciertos terrenos no dan casi ningún resultado. Los suelos calcáreos son á propósito para dichos abonos.

El orujo que contiene mucha potasa, empleado en la dosis de ocho á diez Kilos por cepa no desarrolla la madera, tanto como los precedentes, pero en cambio, asegura una fructificación mas regular.

Los abonos químicos que han hecho mucho ruido, de algunos años á esta parte, dan algunas veces buenos resultados, pero puede reprochárseles que no son completo alimento para las plantas, que no aportan al suelo todos los elementos útiles á la vegetación, que no introducen parte alguna de este humus que era tan apreciado de los antiguos agricultores, pero que hoy día se halla demasiado abandonado por los innovadores entusiastas de sus descubrimientos. Creo muy peligroso, no confiar mas que á los residuos mencionados y á los abonos químicos, una sucesión no interrumpida de cosechas, córrase un gran riesgo de agotar el suelo.

Es preciso alternar por lo menos su uso con el del estiércol de cuadra. Este es todavía el abono que debemos buscar con preferencia á los otros, porque es completo y puede asegurarse por el solo la fertilidad de nuestros campos. Los otros pueden prestarnos servicios, pero no lograrán destronar aquel.

G. B

EL CARBON CONTRA EL OIDIUM.

El Sr. Blanco, en su libro titulado *Cultivo de la Vid*, dice lo siguiente: A los Sres. Michel y Bertini somos deudores de las más curiosas é importantes investigaciones sobre un punto de tan alto interés, cual es la destrucción del criptógama de la vid. El primero de estos observadores puso en conocimiento de la Academia de ciencias de Paris haber ensayado el polvo de carbón en las vides atacadas del *oidium*, con resultados tan satisfactorios, que sobrepujaron sus esperanzas; una sencilla insuflación sobre las uvas enfermas bastó para curarlas por completo en tres ó cuatro días; y no solo esto, sino que la cepa, en extremo deteriorada por el padecimiento anterior, volvió á adquirir su antigua vegetación y lozanía; en cambio las uvas no encarbonadas quedaron completamente destruidas.

El Sr. Bertrini, distinguido profesor de Agricultura en Viena (Italia), ha hecho con la mayor exactitud y constancia preciosas é importantes observaciones que, en atención al grave interés que encierran para la agricultura en general, debemos dar á conocer por la enseñanza que vuelven y por ser materia sacada de profundas observaciones, y como consecuencia de premisas científicas adquiridas despues de muchas vigilias y de constante estudio.

Los principios científicos en que se funda el sistema del Sr. Bertini para combatir el *oidium* por medio del carbón tienen por base las combinaciones químicas que dá lugar el completo de tal desinfectante, probando evidentemente, por el carbón en polvo, administrado á las vides por el mismo método que se emplea el azufre de un resultado sumamente satisfactorio, y lo prueba con hechos sacados de sus experimentos. El modo de practicarlos fué el siguiente:

En un viñedo plantado en líneas paralelas atacadas del *oidium* hizo respolvorear una línea con carbon otra con azufre dejando abandonada la tercera, y así sucesivamente siguió la operación en todo el viñedo; repitió en las mismas vides la operación, ya con azufre, ya con el carbón, cuantas veces fué preciso.

En la época de la vendimia, las vides sobre las que se había echado azufre ó carbon se veían lozanas y robustas, cargadas de bellos y gruesos racimos; las que exprofeso fueron abandonadas, no sólo no tenían fruto, sino que se hallaban casi destruidas por la criptógama.

Comprobado este hecho y difundido entre propietarios, colonos y aficionados, contribuyó á propagar el deseo de repetir

los ensayos en mayor escala. Llevados, en efecto, á cabo, produjeron iguales resultados; de manera que, viendo la prodigiosa eficacia de las dos sustancias, se propusieron todos desterrar el azufre, admitiendo y usando el carbón como medio más económico y ventajoso.

Lo expuesto basta para demostrar, de una manera palmaria la eficacia y propiedad del carbon en polvo como materia desinfectante, y al propio tiempo, de fuerza bastante para combatir el parásito que vive á expensas de las vides, haciendo que sean nulos los resultados despues de los afanes y gastos del viticultor.— B. C. y M.

(Gaceta Vinicola.)

LA VINICULTURA EN FRANCIA.

Es de tal importancia la industria vinícola en nuestro país, nos interesa tanto estar al corriente de lo que ella adelanta en el extranjero y son tantos nuestros temores de que en España nos quedemos demasiado atrás en este ramo de producción, el primero en riqueza para la península, que no cesaremos en llamar la atención de los cosecheros nacionales presentando sucesivamente la cuestión bajo todos sus aspectos. Hablaremos hoy de los vinos italianos y franceses.

El ministro de Hacienda de la vecina república acaba de publicar los documentos estadísticos relativos á la situación vinícola de Francia, de que daremos un breve resumen. La cosecha última ha ascendido á la cantidad de 36,029,482 hectólitos, es decir, 5,442,830 más que el promedio de los años anteriores, ó traducido al castellano varios centenares de hectólitos que probablemente se pedirán de menos á nuestros mercados.

En 56 departamentos franceses aumentó la cosecha de 1883 sobre la de 1882, y en 29 de ellos ha excedido del término medio correspondiente al último decenio. Además de la cantidad, los cosecheros del otro lado de los Pirineos, están muy satisfechos de la excelente calidad.

Los departamentos cuya producción es más abundante, son los siguientes: Aube, por 4,844,444 hectólitos; Herault, por 2,745,037; Charente Inferior, por 1 millón 463,884; Loire Inferior, por 1 millón 347,329; Pirineos Orientales, por 1 millón 374,517; Saone-et-Loire, por 1 millón 029,938; Tarn, por 1,150,255; Cote d'or, por 1,000,693; Alto Garona, por 1 millón 273,968, y Yonne, por 831,889.

Segun los mismos documentos, la producción media anual de los vinos de Europa, es la siguiente en hectólitos:

Francia.	31,300,254
Italia.	28,437,000
Austria Hungría.	24,000,000
España.	18,000,000
Portugal.	4,000,000
Rusia y Turquía.	2,134,000
Alemania.	2,018,000
Grecia.	1,000,000
Suiza.	900,000
Rumania.	861,874

Carecen de viñas la Gran Bretaña, Bélgica, Holanda, Dinamarca y la península Escandinava.

Las importaciones de vinos en Francia han aumentado considerablemente desde hace diez años. En 1873, para una producción de 35,716,000 hectólitos, se importaron 654,500 hectólitos. A partir de 1879, las importaciones pasaron de siete millones y medio, y durante los once primeros meses del 83 ascendieron á 7,903,000.

De 1873 al 82 la media producción ha sido de 45,053,000 hectólitos, la de importaciones de 3,014,000 y la de exportaciones de 3,089,000. España se halla á la cabeza de los países que introducen vinos en Francia, habiendo llegado á 5,501,000 hectólitos la cantidad correspondiente á los once primeros meses de 1883.

El déficit de la producción de vinos cosechados en Francia, se ha salvado parcialmente por la fabricación de los vinos de heces ó bagazos y de los de pasa. Los primeros han llegado á 1,049,000 hectólitos, y los segundos á 2,781,000.

Una gran fuente de producción vinícola para Francia, y que ha de hacer terrible competencia á los vinos españoles, existe en la Argelia que en 1876 no contaba mas que 16,700 hectáreas de Viñedo, que rindieron una cosecha de 221,000 hectólitos, y en 1882 tenia mas de 37,000 hectáreas, habiendo producido 947,153 hectólitos. Suponiendo que se sostenga sucesivamente esta progresión de cuadruplicarse cada cuatro años, á fines del siglo le bastará á Francia con su

Argelia para el consumo y su comercio por mucho que hayan aumentado.

A pesar de los estragos de la filoxera, las viñas francesas se regeneran con asombrosa rapidez; en todas se han renovado las cepas enfermas, se han plantado muchas americanas, se ha mejorado el cultivo, y para este año se aguarda una gran cosecha.

A 23,492,268 hectólitos se ha elevado la cosecha última de sidra en Francia; es decir, 12,571,657 hectólitos mas que en 1882 y mas que la producción media de los diez últimos años 11,845,660. «Es, dicen gozosos los diarios franceses, la producción mas considerable que se ha logrado desde 1830, magnífico resultado debido á las especiales condiciones climatológicas en que se efectuó la floración y madurez de la fruta. La sidra tiene en Francia un consumo local y la cifra media de las importaciones en el último decenio, no ha pasado de 16,000 hectólitos.

A los progresos vinícolas de Francia, tenemos que añadir los de Italia, donde se va á celebrar un Congreso en el próximo mes con objeto de mejorar la viticultura de esa península y particularmente de enseñar á los vinateros italianos á fabricar el vino con mas esmero, reemplazando los toneles por las botellas.

El ministro de agricultura, M. Berti, llama la atención de sus compatriotas (lo que tan repetidas é infructuosas veces se ha dicho en España) acerca de que la mayor parte de los vinos importados en Francia, son allí trabajados, mejorados y expedidos al extranjero como vinos franceses, con los aumentos de precio y las garantías consiguientes. Invita á los cosecheros italianos á que cuiden de elaborar mejor sus vinos para emanciparse de la tutela francesa y exportarlos directamente á otros países.

Entre los medios propuestos para mejorar la vinificación italiana, figuran uno que sería aplicable á España y que trasladaremos por si hay almas caritativas que lo acojan favorablemente. Consiste en la instalación de *Bodegas sociales*, especie de sociedades vinícolas cooperativas, fundadas en las comarcas donde la propiedad está muy repartida. Los cosecheros llenarían de uva á los establecimientos montados en debida regla sin cuidarse de elaborar el vino, que se prepararía con esmero por personas dedicadas á ese objeto. Se vendería luego al por mayor, se ajustarían las cuentas de ingresos y gastos repartiendo las ganancias entre los asociados. Existen ya esas compañías en los valles del Rin y del Ahr, habiendo producido brillantes resultados en las célebres viñas Maysechoe, Walpurzeim y Rudesheim.

Seguro es que los cosecheros italianos empezaron pronto á crear esas asociaciones; seguro es que muchos cosecheros del mediodía de Francia imitarán el ejemplo, sino se están adelantando á estas horas; pero seguro es que nuestros cosecheros no se harán, y que nuestros estadistas y hombres de gobierno empezaran á notar la competencia formidable que nos amenaza cuando los italianos y los franceses nos hayan quitado la parroquia. ¡La precisión y la actividad no son virtudes españolas!

EXPORTACION.

La *Gaceta* ha publicado un resumen de las cantidades y valores de los principales artículos exportados por las Aduanas de la Península é islas Baleares durante el mes de Noviembre último.

El valor de las exportaciones en el expresado mes ascendió á la suma de 70 millones 960,225 pesetas, y en igual mes de 1882 á 63,935,246, resultando, por consiguiente, un aumento en 1883 de pesetas 7,024,979. En los once primeros meses del año actual, los valores de los artículos exportados ascendieron á 619 millones 275,135 pesetas, y en igual período de 1882 á 596,970,145; diferencia de más en 1883, pesetas 22,304,990.

La principal exportación fué en vinos, que alcanzó en el mes de Noviembre último la cantidad de 78,325,324 litros, por valor de 32,304,393 pesetas, correspondiendo á vino comun ó de pasto 73 millones 772,222 litros, por valor de 25 millones 820,278 pesetas; á Jerez y sus similares 2,308,923 litros, por valor de 4 millones 617,846 pesetas, y á generosos 4,244,179 litros, por valor de 4,866,269 pesetas.

Para Francia la exportación de vinos fué en dicho mes de 64,610,721 litros, por valor de 23,623,322 pesetas.

Comparada la total exportación de vi-

nos en el citado mes de Noviembre último con la de igual mes de 1882, se nota en la clase de vino comun un aumento de 1883 en valores de 2,088,752 pesetas, y una baja en litros de 5,332,197; en la clase de Jerez un aumento en litros de 210,745, y en valores de 421,490 pesetas, y en generosos una baja en litros de 310,616 por valor de 465,924 pesetas.

El mayor precio de los vinos, hace sin duda que los valores hayan tenido aumento á pesar de la baja en litros.

La exportación de aceite comun, se elevó en el referido mes de Noviembre anterior á 1,369,336 kilogramos por valor de 1,232,420 pesetas, cantidades estas que acusan una baja comparadas con las de Noviembre de 1882, de 90,041 kilogramos por valor de 124,849 pesetas.

PODA Y PLANTACION DE LA VID.

Terminadas en muchas localidades las faenas de la vendimia hácia al fin de noviembre, ocúpase de la poda y plantación de nuevas viñas, así como de exterminar las plantas perjudiciales á la vid. Sobre las operaciones de poda y plantación debemos someter á nuestros lectores las ideas que vemos sostenidas por unos y combatidas por otros cultivadores.

La poda ¿debe ser temprana ó tardía? No serán pocos los que en el año actual se decidan por la poda tardía, visto lo mal librados que han salido los viñedos podados temprano, si es que de otras causas ajenas por completo á la poda prematura no provino el estrago causado por los hielos de marzo y abril, pues contra tal afirmación tenemos el testimonio de viñedos de cierta extensión cuya poda, encomendada á dos operarios, hubo de hacerse desde diciembre á marzo último; sin que presentasen diferencia alguna, las partes del indicado viñedo podadas en diciembre de las podadas en marzo; hay motivo para dudar que sea la causa que se atribuye á la poda temprana lo que dió lugar á los daños que se lamentan. Pero sea de esto lo que quiera, nuestro propósito es hoy llamar la atención de nuestros viticultores, sobre la opinion de personalidades respetables que sostienen que la poda temprana da lugar á la producción de yemas robustas que presentan fruto más abundante que los de poda tardía, para que puedan comprobarlo los que busquen la verdad de tales afirmaciones, fáciles de comprobar, disponiendo la poda de una misma viña, podando un pie sin otro temprano y otro mas tarde, y de tales observaciones podrá deducirse con seguridad la práctica más conveniente. La plantación, especialmente de cabos, ¿debe verificarse en otoño ó en primavera?

Partidarios tienen ambos procedimientos; pero nosotros nos indicamos por lo que la razon nos dicta y lo que prácticamente hemos observado, que en los sarmientos plantados, se generan durante el invierno raicillas que le comunican sus jugos en la primavera, y que en tales condiciones, una prolongada sequía, de las que en nuestro país son frecuentes despues del mes de marzo pueden mejor remitirlas á los pies plantados en otoño que los que en primavera se plantan, pues que se hallan en la época crítica de calor, desprovistos de los medios de absorber mas humedad que la de la tierra que tiene en contacto con el mismo sarmiento; por tales razones aconsejamos que, siempre que sea pesible, las plantaciones que realicen en los comienzos del invierno con preferencia á los de primavera, y por juzgarlo pertinente al caso, consignaremos que las observaciones que debemos á ilustrados propietarios nos permiten tambien aconsejar que el sarmiento cortado un poco hácia su parte media es mas recomendable para la plantación que tomándolos con cabezudos ó madera vieja, como se practica por muchos, y por consiguiente, que deben cortarse á 20 ó 30 centímetros de distancia de las yemas denominadas cirgas. Sobre esto remitimos á nuestros plantadores á sus propias experiencias, ya que tanta facilidad hay para ello. En todo esto, que sometemos á la consideración de nuestros compañeros cultivadores de viñas, no nos mueve mas que nuestro deseo por llegar al conocimiento de cuanto sea verdaderamente preferido entre todas las prácticas y sistemas conocidos.

(Gaceta Vinicola.)

Palma miércoles 30 Enero de 1884.