

# EL BALEAR

## DIARIO POLITICO.

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

Año II.

Palma Miércoles 13 de Junio de 1883.

Núm. 426

### VAPORES-CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 4 t. Mahon.—Martes 4 t. Barcelona.—Miércoles 2 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.—Palma y La Puebla 4'15 (mixto) 8'10 m. 2'45 y 4'15 (mixto) t.—De Manacor á Palma y La Puebla 3'15 (m.), 8 m. y 5'5 t.—De La Puebla á Palma 4 (mixto), 8'20 m. y 5'20 t.—De La Puebla á Manacor á las 4 (mixto), 8'20 m.

### LOCAL.

En las calles de Tamarer, Er mitaño y algunas otras sigue con toda actividad la tarea de empedrar el piso de las mismas.

Anteayer empezaron á levantarse los cantos que formaban todo un sistema orográfico de la *Cuesta d' en Brossa*, para adoquinarla de nuevo. Bueno sería que se activaran lo mas posible las operaciones en tan importante via.

Hoy ha llegado á esta capital el Señor Enrico Frizzo célebre prestidigitador, quien se propone dar á conocer á este público los adelantos que ha hecho en el arte de Macallister.

Imposible parece que pueda abogarse para que quede cerrada la calle del Corral, sinmas razon que, adoptando la linea proyectada, quedaria una manzana excesivamente pequeña.

Por este solo motivo nunca sería indicado cerrar ninguna calle, sobre todo cuando presta utilidad, aparte de que pueden perjudicarse intereses de tercero legitimamente adquiridos. Lo procedente sería para la administracion, hacer desaparecer la manzana.

Las variaciones admo-sféricas continúan más acentuadas que en dias anteriores. Desde el tremendo chaparron de antea-noche apenas nos ha presentado el cielo un mismo cariz en pocas horas de intervalo y á seguir así vamos á perder la cuenta de la estacion en que vivimos.

En la calle de los Huertos se derrumbó durante la penúltima noche un paredon, sin que por fortuna ocasionara ninguna desgracia personal.

Mañana á las ocho y media tendrá lugar en los salones de la sociedad *La Tertulia* una velada de prestidigitacion y escamoteos por el Conde y la Condesa Abel Montañé, conforme al siguiente programa:

#### 4.ª parte.

Sinfonia.  
Decoracion invisible, pañuelo diabólico.  
Huevo de la Serpiente.  
Sombrero inagotable.  
Fabricante huérfano.  
Contestaciones invisibles.

#### 2.ª parte.

Sinfonia.  
Monedas voladoras.  
Espiritus y telégrafo Americano, ejecutado por la señora Condesa Mari.  
Las maravillas de la humanidad.  
Vino y agua diabólica.

Leemos en nuestro colega *La Opinion* de ayer:

«La importacion de tomates y cebollas de la Península empieza á verificarse ya en grande escala, pues el sábado último entraron en nuestro puerto procedente de Gandia tres faluchos con cargamento de la indicada mercancia.

A pesar de esto los precios se sostienen bastante altos por lo que toca á los tomates, que constituyen un alimento muy general entre la clase proletaria.»

«La fiesta callejera de S. Juan se verificara en las calles de este nombre y sus adyacentes, en la misma forma que el año pasado.

Música y banderas el domingo que viene, octava anterior de la festividad de

aque! santo. Música, gaitas y reverberos la verbena: reverberos gaitas y música el dia del santo, con mas las correspondientes tortas y el clásico lote de buey y por último gaitas, reverberos y música al dia siguiente para la eleccion de mayordomos y clavario, con adiccion de algunas cañas verdes y yáchachas de viento para contentamiento de los chiquillos.

Es decir, lo mismo, por variar. Decididamente van llegando al periodo de decadencia las fiestas de calle, que no hace aun muchos años constituían el sueño y la felicidad de la juventud palmesana.

Dichos regocijos han alcanzado un carácter puramente local en los sitios en donde se celebran, y únicamente alguna, como la de la Beata, por el atractivo del carro triunfal atrae alguna concurrencia, instada mas bien por el deseo de complacer á la gente infantil que por otro móvil mas intimo.

Creemos que ha llegado ya el caso de abandonar tales fiestas ó cuando menos de reformarlas segun las exigencias de la época á fin de darles el atractivo de que hoy absolutamente carecen.»

Llamamos la atencion de nuestros lectores sobre la comunicacion que en atento B. L. M. hemos tenido el gusto de recibir del Excmo. señor Gobernador civil, y que dice así:

Capitanía General de las Islas Baleares. —Excmo. Señor.—Con esta fecha digo al E. S. Gobernador militar int.º de esta plaza lo que sigue.—Excmo: Señor.—En las noches de los dias 14 y 15 del actual y de ocho á diez de las mismas, tendrá lugar por la Escuela práctica de Artillería sita en el Baluarte del Principe y siempre que el estado del mar no lo impida, los ejercicios de tiro que previene el artículo 84 de su Reglamento.—El blanco flotante estará fondeado á unos 1.300 metros de la referida batería desde por la mañana de dichos dias, iluminándolo durante la instruccion con faroles y antorchas; existiendo además un bote de observacion á fin de impedir la proximidad de otro cualquiera á la zona del tiro.—Lo digo á V. E. para su noticia y debida publicidad, en la inteligencia de que el Comandante Militar de Marina tiene ya conocimiento del asunto.—Lo que traslado á V. E. para el suyo y fines consiguientes.—Dios guarde á V. E. muchos años.

Palma 12 Junio de 1883.—Joaquin Rodriguez Espina.—Excmo Señor. Gobernador civil de esta provincia.

La falta de tiempo y espacio nos impide hoy insertar la contestacion á *El Constitucional* que tenemos preparada. La publicaremos mañana.

Esta mañana han fondeado en nuestro puerto los vapores:

*Palma*, de Argel, con 25 pasajeros y ganado lanar, y  
*Jaime II*, de Alicante ó Ibiza, con 8 pasajeros, balija y carga.

#### EL SR. TÁRREGA.

Gracias á su galanteria pudimos oírle anoche en una tertulia de amigos.

Los corresponsales de la prensa de esta capital le anunciaron desde Felanitx como un guitarrista notable, pero el valer del Sr. Tárrega *para avis!* supera con exceso los elogios que le han tributado los periódicos.

La guitarra es el instrumento más ingrato y de menos lucimiento que se conoce, y sacar partido de ella como lo hace el guitarrista de que hoy damos cuenta á nuestro público, es ser una verdadera, una legitima notabilidad.

No mencionaremos dos temas con variaciones sobre motivos de la *Jota* y de *El carnaval de Venecia*, que le oímos anoche, por que aunque revelan largas vigiliias de trabajo y de constancia, no son en las esfera del arte más que otra suerte de castillos pirotécnicos ó pinturas de escenografía con las cuales se sorprende la vista ó el oído del público, nunca lo suficientemente ilustrado para dar la patente de artista á quien como el señor Tárrega se la merece por títulos más valiosos.

Nos referimos á un estudio en mi bemo de Fernando Sors, patriarca de la guitarra, inspirado como Bellini, sereno como Hayden, que el señor Tárrega nos hizo oír anoche. Miguel Bach, organista de Baviera, decía en una ocasion:

Si llevais un niño á la Catedral cuando yo toco en el órgano alguna pieza de mi tio Juan Sebastian Bach, y la escucha con deleite, podéis asegurar que vuestro niño es músico.

La anécdota vino á nuestra memoria cuando el Sr. Tárrega ejecutaba el estudio en mi bemo, y la consignamos ahora para que se hagan las aplicaciones convenientes.

No queremos decir una palabra acerca del mérito del Sr. Tárrega. Nuestro público juzgará del mismo pasado mañana en que se presentará en el Conservatorio Balear, donde se ha organizado un concierto en que además del Sr. Tárrega se cuenta con la cooperacion de artistas como Tomás, Binimelis, Planas y algun otro.

Escribimos estas lineas recomendando la asistencia al Conservatorio, seguros de que han de agradecernos nuestros abonados despues de oír al Sr. Tárrega, á quien felicitamos como á un verdadero artista.

### CORRESPONDENCIA

Sr. Director de EL BALEAR.

La Puebla 11 de Junio de 1883.

Toda la prensa de la capital se ha hecho cargo de la captura en esta villa durante la madrugada del dia 9 de los dos penados Antonio Colomar y Antonio Vicente Sirvent escapados del presidio de esa ciudad.

La circunstancia de que uno de ellos durante su infancia habia morado con sus padres en esta villa; de la que hace muchos años se ausentó, hizo sospechar que desconocedores como eran los fugados de la estructura de la isla, pronto ó tarde pasarían por esta villa, ya en busca de las personas antiguamente conocidas aunque no tratadas despues, ó ya por la proximidad de la espaciosa bahía de Alcudia y despoblada marina de Santa Margarita, que podría facilitar en una ú otra forma su embarque para Africa.

Conformadas estas sospechas por un telegrama de la celosa primera Autoridad civil dirigida á este digno Alcalde tomaron las medidas preventivas que el caso requeria estableciéndose rondas en el interior de esta villa con los serenos, rurales y guardia municipal, al paso que la benemérita guardia civil y algunos paisanos guardaban las avenidas de este término municipal.

A las cinco y media de la mañana los serenos dieron el alto á un carro que les pareció sospechoso, y debajo de una estera y cubiertos con ella, hallaron á los dos penados cuya fuga tanta zozobra habia introducido en los ánimos de la gente que vive en despoblado.

El sereno Villalonga, hijo de la persona que precisamente conoció en su infancia á uno de los dos fugados, fue á dar cuenta á la guardia civil que se presentó inmediatamente y los redujo á prision. Desfallecidos como se hallaban pidieron en seguida de comer, extrañán-

doles la gran aglomeracion de gente que inmediatamente rodeó el carro, que pertenecía á un vecino de Buger quien poco tiempo hacia les habia dejado subir, sin sospechar quienes fuesen sus huéspedes. El gefe de la guardia civil les contestó que ya comerían en el cuartel, y efectivamente pocos momentos despues mandó recado á la fonda para que trageran comida, que puede decirse devoraron. Pocas horas despues se embarcaban en el tren con direccion á Palma en medio de un inmenso gentío.

Un detalle se me olvidaba. Al darse el alto al carro que conducía á los dos penados, fué tanto el público que se los acercó, que uno de ellos exclamó diciendo: *parece que se nos esperaba.*

He leído en algunos periódicos de esa capital que aqui existe la *Mano Negra* para dedicarse á la tala del arbolado. Esto es una exageracion esparcida con fines políticos del género tonto.

Dijose de público hace un mes que se habian cometido algunos desafueros en algunas fincas, y á pesar de que nadie habia dado parte al Juzgado municipal ni á la Alcaldia ni á la Guardia civil de este puesto ni á la guardia rural, por el Juzgado se incobaron diligencias en averiguacion de hechos tan punibles, y segun parece se averiguó que los tres perjudicados no abrigaban sospechas de quienes pudiesen ser los autores.

Practicado por el Juzgado el oportuno reconocimiento de las fincas perjudicadas resultó, haberse encontrado en la viña de Lorenzo Siquier cincuenta y ocho cepas deterioradas, en distinta forma y situacion, unas con el sarmiento quitado y otras torcido, y solo una tenia al parecer golpes de hacha. En la finca de Galnés se observó una higuera rota, cortada y con el tronco torcido y otras cinco higueras con cortes á la altura de un palmo pero sin que peligrase su vida; y por último á D. Miguel Planas le resultaron cortados siete almendros juvenes sin ingeritar.

Esto es todo lo sucedido, que es reprehensible á todos luces, atribuyéndose de público por unos á alguna venganza personal y por otros á promesas no cumplidas.

Escusado es decir que todas las personas sensatas reprueban enérgicamente tales delitos.

Una buena noticia para acabar: se asegura que este Ayuntamiento va á pedir al Gobierno el establecimiento en esta villa de una estacion telegrafica.

¡Ojalá la tengamos pronto!  
De V. S. S. y amigo

El Corresponsal.

### ALCALDIA DE LA CIUDAD DE PALMA.

En las noches del 14 y 15 del actual, desde las ocho á las diez se verificarán los ejercicios prácticos de Artillería por la escuela situada en el Baluarte del Principe. El blanco estará fondeado á unos 1300 metros de la referida batería é iluminado con faroles y antorchas.

Lo que se hace público por medio de los periódicos de esta capital para que llegue á conocimiento del vecindario.

Palma 12 Junio 1883.—Pascual Ribot.

### TELEGRAMAS PARTICULARES.

Madrid 12 á las 5 t.

En el Congreso sigue la interpelacion sobre la situacion de Jeréz.

El viernes se celebrará la vista de la denuncia contra «El Globo» y el sábado la de igual índole contra «El Liberal».

En las elecciones municipales de Roma han triunfado los católicos.

Queda confirmada la noticia de la paz firmada entre Chile y Perú.

## CULTOS SAGRADOS.

SANTO DEL DIA DE MAÑANA.

San Basilio el magno, cf. y doctor.

El Jubileo de cuarenta horas se gana en San Francisco de Asís, á San Antonio de Padua.

## ALCALDIA DE LA CIUDAD DE PALMA.

No habiendo producido remate en el día de ayer el anuncio de subasta de los arbitrios municipales establecidos en la Plaza Mayor y Matadero de volatería de esta ciudad, Pescadería, Plaza de Atarazanas, Plaza del Mercado, Matadero, Romana y plaza de las afueras de la puerta de S. Antonio, publicado en el Boletín Oficial número 2.546, se anuncia el segundo remate como primero de dichos arbitrios para el día 16 del actual.

Las proposiciones estarán arregladas al modelo continuado en las condiciones de subasta y podrán presentarse en la Secretaría de este Ayuntamiento desde esta fecha hasta las doce de la mañana del día 16 citado, después de cuya hora serán asientas ante mí, el Síndico é interesados que se hallen presentes; en la inteligencia de que se admitirán proposiciones que cubran las dos terceras partes de la cantidad señalada como tipo para dichos arriendos.

El tercer remate que se anuncia como segundo para las mejoras del diez por 100 sobre la cantidad en que hubiesen quedado subastados, se verificará el día 20 próximo á las 12 de la mañana.

Palma 13 Junio de 1883.—El Alcalde, Pascual Ribot.

## ADMINISTRACION

PRINCIPAL DE CORREOS DE LAS BALEARES.

Cartas detenidas en esta Administración por falta de franqueo desde el día 1.º de Junio hasta el de la fecha inclusive. Núm. 63, José Martorell, Barcelona.—61, Josefa Carrió de Piñol, Idem.—55, José Gonzalez, Idem.

Palma 10 Junio de 1883.—El Administrador principal, Enrique Fajarrés.

## CREDITO BALEAR

Habiéndose solicitado que se espidiesen duplicados de los recibos tatonarios de los depósitos constituidos en esta Sociedad bajo los números 411 y 2742, el primero en 24 Noviembre de 1880 á nombre de D. Andrés Oliver y Lladó por importe de pesetas 1125 y el segundo en 5 Noviembre de 1881 á nombre de D. Juan Mas y Ribas y de D. José Arnau y de Mata, alegando haberse estraviado los de que oportunamente se les hizo entrega, se ha acordado hacer o antes público por medio del Boletín Oficial de la Provincia y periódicos de esta Ciudad, con el objeto de que las personas en cuyo poder se conservasen ó de las que se consideraran con derecho á las referidas cantidades, puedan hacerlo presente á la Secretaría de la propia Sociedad, dentro del plazo de 15 días á contar desde la fecha del presente anuncio, entendiéndose que de no hacerlo se declararán dichos recibos sin valor ni efecto y se espidrán los duplicados que se solicitan.

Palma 12 Junio de 1883.—Por el C. édito Balear.—El Vocal de Turno, Antonio M.ª Sbert.

Hay una alforfa para alquilar en la calle de San Pedro, número 63.

## Anuncio verdad.

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

## ALMACEN DE MUSICA DE PERELLÓ.

19, Union, 19.

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

Grandes rebajas desde el 50 al 70 p.º.

19, Union, 19.

## VIAJE EXTRAORDINARIO

AL REDEDOR DE

## MALLORCA.

A ruegos de muchísimas personas deseadas de contemplar por segunda vez las maravillas de nuestra costa y de otras que por las consideraciones con que se efectuó el viaje, en Julio último se vieron privadas de gozar de las delicias que él proporciona: esta Empresa ha acordado efectuar un segundo viaje al rededor de la isla si el día 5 del mes de Julio se han reunido suficiente número de pasajeros: para lo cual saldrá de este puerto el nuevo, magnífico y acreditado

## VAPOR PALMA

el día 8 de Julio á las 5 de la mañana parando el tiempo suficiente delante las tan renombradas CUEVAS DE ARTA á fin de que los señores viajeros que tengan gusto puedan visitarlas, de donde saldrá para Alcudia en cuya bahía pernoctará. A la madrugada del 9 levantará anclas y se dirigirá al

## TORRENT DE PAREYS

delante cuyo punto, si el tiempo es favorable parará lo suficiente para que se puedan contemplar las famosas maravillas de nuestra costa, siguiendo después su itinerario hasta el puerto de Sóller en donde podrán los que gusten saltar á tierra, saliendo al cabo de algunas horas con dirección al puerto de Palma que entrará el día 9 al anochecer.

## PRECIOS DE PASAJE.

	PESETAS.
1.ª Cámara.	25
2.ª Idem.	15
Sobre-cubierta.	10

Se despacha calle de la Marina número 32.

## Dinero á préstamo.

Calle de los Hostales, 24—2.ª informarán.  
Horas de despacho, por las mañanas de 7 á 9, por las tardes de 3 á 6.

## Aviso.

En la perfumería de Canals, calle de Brossa, número 10, se necesita un aprendiz.

## Piano Vertical.

Hay uno en muy buen estado y de fábrica acreditada por un precio reducido, calle del Temple, 17, 3.ª

## MUEBLES

DE

## VIENA.

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

Los muebles recibidos son:  
Sofas de todos colores y de varias dimensiones.  
Balancins, id. id.  
Sillones, id. id.  
Lavatorios, id. id.  
Cama que se desarmen.  
Pensas.

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

Plaza de Cort.

## Ganga.

Hay para vender una galera de lujo en muy buenas condiciones. La persona que desea adquirirla, puede avistarse con el maestro de carruajes Miguel Monserrat, que vive frente al cuartel del Carmen.

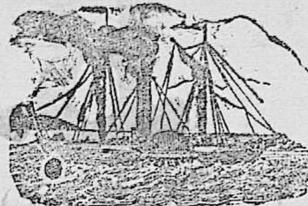
## VENTA.

Se efectúa la de un huerto de unas cuatro cuarteradas, distante un cuarto de hora de Palma, en la carretera de Inca.

Dará razon D. Miguel Barceó en la tienda de los señores Guasp Hermanos.

## Se necesita un oficial

dependiente y oficialas sastresas, tendrán trabajo todo el año. Sastrería Nueva, Sindicato, 54.



## EMPRESA MALLORQUINA

DE VAPORES.

EL VAPOR

## MALLORCA

saldrá todos los mártes á las 5 de la tarde para BARCELONA con la correspondencia pública.

Admite carga y pasajeros.  
Se despacha calle de Palacio, número 26.

## Campanillas eléctricas Y TELEFONOS.

Los Sres. LASSALLE hermanos, colocan campanillas eléctricas, á precios sumamente módicos, así como teléfonos, tanto en la ciudad como fuera de ella.

Los que los soliciten podrán avistarse con dichos Sres. LASSALLE quienes podrán enterar del coste aproximado, según sea la instalación.

## Un jóven de buenas

calidades y condición desea obtener colocación en alguna casa de comercio para llevar las cuentas u otras cosas necesarias. Informarán plaza del Mercado número 5.

## Venta de una finca si-

ta en el término de Algolda, junto á la carretera de Palma á Manacor, de extensión de 11 cuarteradas aproximadamente, cerrada de pared, poblada de almendros é higueras, con casa rústica y urbana. Informarán calle de Sintas, 5.

## Altacus Pernyi

Folleto sobre la aclimatación de dicho género de seda livoltino del roble efectuada en la Encina, Quercus Flex de Menorca por D. Francisco Cardena y Orfía, presbítero.

Se venden á nueve reales los dos folletos en la librería de Rotger, calle de Palacio, número 4, frente la Diputación Provincial.

## VENTA.

A voluntad de su dueño se vende una casa Zaguan sita en esta ciudad calle de Miramar, núm. 12, 14 y 16 con varias dependencias y dos diferentes habitaciones con salida directa á la calle y otras que la tienen dentro del Zaguan; reúne dicha casa todas las comodidades apetecibles, dos fuentes, un pozo, cocheras, cuadras, coladaria y jardín, y se vende libre de todo censo.

Informa en el primer piso del número 5 de la calle del Temple.

En la calle de la Marina, número 52, hay un segundo piso para alquilar.

## EL ALGARROBO

Y SU CULTIVO EN MALLORCA

por D. José Rullan presbítero con adiciones y notas de D. Pedro Estelrich.

Folleto en 4.ª menor de cerca de 100 páginas. Se vende á 1 peseta en las principales librerías de esta Capital.

## MEMORIA

dirigida al Ministro de Instrucción Pública sobre una misión filológica á Mallorca por Alfredo Moral-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.

## EL PANCARITAT

DE S. 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.

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

## CASINO «LA TERTULIA.»

Gran velada de prestidigitación para el día 1.º del corriente por las celebridades El Conde y la Condesa Abel-Montané.

1.ª PARTE.

Sinfonía.  
Decoración invisible; pañuelo diatónico.  
Huevo de la Serpiente.  
Sombrero inagotable.  
Fabricante huérfano.  
Contestaciones invisibles.

2.ª PARTE.

Sinfonía.  
Monedas voladoras.  
Espíritus y telégrafo Americano ejecutado por la Condesa Mari.  
Las maravillas de la humanidad.  
Vino y agua diatónica.  
A las 8 y media de la noche.

## SUBASTA VOLUNTARIA EN ALARÓ.

A voluntad de su dueño y si la postura acomodada se vende en pública subasta que tendrá lugar el jueves 14 de Junio á las cuatro de la tarde en la plaza de la Constitución de la villa de Alaró, todos los bienes raíces pertenecientes al honor Antonio Montaner y Horrach consistentes: 1.ª En una pieza de tierra olivar y viña de cuatro cuarteradas 221 destres de extensión denominada «Camí» en Montaner, otra poblada de higueras, almendral y olivar, denominada «Puig de la Forca», de extensión de una cuarterada 316 destres. 3.ª Otro llamado «Son Ferrer», e mpo almendral de una cuarterada y 20 destres. 4.ª Una casa número 3 y 5 de la calle de Son Montaner, con un corral de un cuartón poco más ó menos de extensión. 5.ª El hortel de unos 22 destres de extensión poblado de almendros y con derecho á percibir unos veinte minutos de agua de la fuente de «Las Águilas.» Y 6.ª Cam Ros de media cuarterada poco más ó menos plantado de almendros é higueras. Todos ellos radican en el término de la referida villa. El pliego de condiciones obra en poder del procurador D. José M.ª Zavaleta calle del Beato Antonio, 3, en Palma y en poder de D. Pedro Simonet, en la villa de Alaró.

## Venta de alcohol.

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

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

## Al Público.

Se desean vender todos los enteros de una tienda de comestibles. Darán razon San Elias 7.

## CONSULADO DE FRANCIA

EN LAS BALEARES.

AVISO.

Para mayores facilidades á los viajeros y á las Compañías de navegación entre estas Islas y Argelia, la Cancillería de este Consulado quedará abierta todos los días en adelante de 8 á 10 por la mañana y de 2 á 4 por la tarde, exceptuándose los días festivos. Palma 1.ª Junio de 1883.

## Recaudadores

Expedientes y papeletas de apremios  
Se venden en la imprenta de este periódico á precios baratísimos.

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

## Ley electoral

PARA DIPUTADOS PROVINCIALES.

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

## Al Público.

En la calle de San Pedro Nolasco número 7 hay un espacioso local para alquilar que tanto puede servir de almacén como para cuadra y cochera. En la misma casa informarán.

# EL BALEAR.

## HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

Traducimos del *Monitor Vinicola*, el siguiente artículo:

### VITICULTURA IBERICA.

El vicepresidente de la Sociedad central de horticultura de Francia, M. Joly, acaba de publicar un estudio sobre España y Portugal, en el que se encuentran detalles curiosos y cifras precisas, acerca de la importancia de la industria vinícola en estos dos países.

El cultivo de la viña en España, está en plena vía de prosperidad y de ello puede juzgarse por el progreso de la exportación de sus vinos.

En 1879 España, nos envió 2.288,000 hectólitros; en 1881, esta cifra se elevaba á 5.722,000 y en 1882 el total es aún mayor. Desde hace dos años en este país es donde la exportación es más considerable.

La cosecha anual se eleva á más de 20 millones de hectólitros, lo que representa cerca los dos tercios de la producción francesa, después de la invasión filoxérica. Esta plaza nos ha obligado á pedir al extranjero vinos de *conpage* (mezclas) para cubrir el déficit anual de nuestra producción. En vista de la actividad de nuestras demandas, España, ha desarrollado sus plantaciones y la superficie vitícola crece con una rapidez milagrosa.

Es sensible que la perfección de los procedimientos enológicos no responda á este ardor. Las bodegas á menudo no existen. Sus enseres son rudimentarios, los envases dejan mucho que desear; se trasiega antes de acabar la fermentación; el enyesado no tiene límites. Los procedimientos de transporte son primitivos. En muchos casos los comisionistas franceses prefieren comprar las cosechas en el pie mismo de los viñedos para verificar la vendimia, conforme á nuestros métodos perfeccionados. Se concibe que este sistema presenta dificultades considerables tanto para los productores españoles, como para los compradores franceses, por lo que sería de desear que la vinificación fuese mejorada, para lo que sería suficiente, algunos buenos ejemplos.

Esto se vé claramente en los distritos de Alicante, Jeréz y Málaga, en donde los ingleses se han establecido y han perfeccionado rigurosamente los métodos locales. Las clases de cepas son escogidas con cuidado; la fabricación se halla dirigida regularmente: las bodegas son bien construidas y orientadas de una manera racional. Así pues la exportación de vinos de Málaga es considerable, añadiendo que además del comercio de vinos, dicho puerto espide de 1.200,000 cajas de pasas que valen más de 20,000,000 de francos.

Desgraciadamente en esta región, como en muchas otras, la filoxera ha destruido la cuarta parte ó casi la tercera de los viñedos. Los procedimientos de resistencia, los tratamientos cooperativos están mal organizados y no pueden contener el enemigo que gana terreno.

Respecto á Portugal, hace observar M. Joly que es uno de los países en que el clima, favorece más el cultivo de la vid. La superficie plantada se extiende á 250,000 hectáreas aproximadamente. La cosecha anual, oscila ordinariamente de 4 á 5 millones de hectólitros. La mayor parte de este vino es exportado para Inglaterra.

Desgraciadamente, la filoxera ha hecho también su aparición en Portugal y ha estendido rápidamente sus desastres. Los auxilios han sido organizados con actividad é inteligencia, y este país está en situación de luchar eficazmente contra la propagación de esta plaga.

Portugal, posee numerosos jardines botánicos, que reúnen maravillosos especímenes de vegetaciones tropicales; tales son los de la Escuela de Medicina y de la Escuela política de Lisboa, el jardín real de Ajuda el de Pedro Costa, el del vizconde Monserrate, el del buque de Palmella, etc. etc.

En Oporto, se encuentran también magníficos jardines, entre los cuales se cita el del vizconde de Vilar-Alieu; la universidad de Coimbra posee también un jardín con

siderable, en el que se encuentran soberbias colecciones ampelográficas.

Debemos felicitar á Mr. Joly, por su interesante y concienzudo trabajo sobre la península Ibérica, que viene á continuar de una manera honrosa su estudio sobre la Italia.

E. H.

### LA SOLUCION NATURAL DE LA CUESTION FILOXERICA POR CH. OBERLIU.

La vid cultivada, ha estado siempre sujeta á ciertas enfermedades, en todos tiempos y como todo otro vegetal ha tenido sus enemigos naturales, que algunas veces se han opuesto á su vegetación, pero cuyos efectos perniciosos, casi siempre han sido, bastante limitados. Si, en el transcurso del tiempo, el número de estas afecciones no ha aumentado más que insensiblemente, hoy día ya no es así.

Cada año, aparecen nuevas plagas y cada vez más perniciosas, de suerte que la existencia de nuestro querido arbutto, parece estar seriamente comprometida.

Gracias á los recientes progresos de la micrología, se han llegado á descubrir las causas, á las cuales se cree deben atribuirse todos estos males.

Siempre y en todas partes se han encontrado parásitos en flagrante delito, ya vegetales, ya animales, y ha parecido natural, desde luego, considerarlos culpables. Pero es evidente que estos diversos parásitos han existido en todas las épocas. Antes de entrar en materia, debemos pues sentar la siguiente importante cuestión: *¿Porqué los parásitos, que hoy día maltratan la vid de una manera tan terrible, no han ejercido sus crueldades en todos tiempos?*

Se comprende que el oidium y la filoxera, no pudiesen dañarnos hasta después de haberse introducido entre nosotros; pero *l'authracose*, pero el *pourridié* que hoy día en La Champagne y especialmente en el Alto Marne hace estragos tan terribles, pero el *cottis*, *l'aubernage* que mata los viñedos del Jona y de la Lorena, y el moho y diversos insectos parásitos *¿Porqué todas estas plagas aumentan en intensidad de año en año?*

En fin, cuestión capital: *¿Porqué en América, país originario de la filoxera existen todavía, vides resistentes? ¿Porqué este insecto no las ha matado á todas, hace uno ó dos siglos, ó antes? ¿Porqué esta obra de destrucción ha sido remitida ó fijada precisamente en nuestra época?*

En otros términos: *¿Cómo se explica que las vides americanas, no resistentes, hayan tenido la fuerza de resistencia cuando menor, hasta hoy día? y ¿Cómo se explica que solamente ahora, empiecen á sucumbir?*

Un célebre viticultor francés, ha respondido sencillamente á esta cuestión, que el país originario de la Filoxera, debía ser precisamente, el de las vides resistentes. Esta respuesta parecería lógica; pero examinemos la cuestión más detenidamente. En el relato de su excursión á la América, M. Planchon dice que el *Astilalis silvestre*, se halla esparcido por los bosques, sotos y malezas de casi todos los Estados de la América: que el *Cordifolia* y el *Riparia* se encuentran en toda la región de los Estados Unidos, desde la Nueva Inglaterra hasta Tejas y por el Oeste hasta el valle del Mississippi, como también muchos otros tipos resistentes. Además, sabemos que apenas há veinte años, que la filoxera apareció en Francia, sabemos que el camino que ha seguido en Europa, y seguiremos suponer que en América, donde siempre ha existido, no habría llegado hasta hoy día la extensión é invasión á las variedades no resistentes? Tal razonamiento carece de valor alguno.

El Creador ha puesto todas las cosas en equilibrio; ha dado á cada ser los medios para luchar por su existencia. En el hombre, estos medios son la inteligencia, en los animales, el instinto. Pero las plantas, también saben luchar y defender-

se contra la acción de los parásitos. Los medios de que disponen son los que llamaremos precisamente, *su fuerza de resistencia*.

Esta es su sanidad, su robustez. Para mí es evidente que en lo que concierne á las vides que no resisten más, el equilibrio ha sido roto por la mano del hombre. Es un hecho, que los seres enfermos y las plantas enclenques son preferentemente atacadas por los parásitos, ¿debe pues acusarse á estos de ser la causa de nuestros desastres, cuando somos nosotros mismos los culpables?

Treinta años de estudios, de observaciones y de prácticas vitícolas, me han puesto en el caso de considerar las funciones y las condiciones de existencia de los parásitos, de una manera esencialmente distinta, de la que se ha considerado en estos últimos tiempos. Así también he llegado á entrever la cuestión filoxérica bajo un punto de vista enteramente nuevo.

En el principio algunos tímidos observadores, han pretendido que el insecto no era la causa y si la consecuencia de la enfermedad; la causa real ha sido atribuida á un agotamiento del suelo.

Esta opinión no ha prevalecido mucho tiempo, porque se ha hecho notar que las vides jóvenes, plantadas en terrenos vírgenes, han sufrido los ataques de los insectos, lo mismo que las viejas plantaciones, y he aquí como se ha llegado á admitir que la filoxera debe ser la sola y verdadera causa de esta terrible plaga. La salvación de la viticultura no deben encontrarla, desde entonces más que en los insecticidas. Es así realmente. Yo soy uno de los pocos combatientes que han tenido feliz éxito obteniendo resultados serios por medio de los sulfuros; yo he descubierto y exterminado los focos de Bollviner en Alsacia y de Plautieres, cerca de Metz, yo he salvado así la Alsacia Lorena de una invasión inminente. Y bien á pesar de estos resultados satisfactorios, yo estoy convencido que con el tratamiento tan incierto y tan costoso de los insecticidas, toda viticultura se hace imposible. El insecto, á pesar de esta guerra sin cuartel que se le está haciendo desde há tantos años, ha llegado á invadir las tres cuartas partes de los viñedos franceses y penetrar en todos los países vitícolas de Europa.

No, la filoxera, por más que se diga, no es la causa directa, sino la consecuencia de la enfermedad. La causa de esta no reside solamente en un agotamiento del suelo, sino más bien en una debilitación de la planta misma.

No es una degeneración, sino un reblandecimiento, una modificación del tejido de la planta, por el cultivo y la reproducción siempre prolongada y contra natura de las estacas y mugrones.

Después de la publicación de la memoria que he redactado sobre esta cuestión, nuevos y numerosos hechos han venido á continuar plenamente mis observaciones. Hé aquí uno de los más salientes.

Se halla reconocido que en Francia la filoxera, hizo su primera aparición en el departamento del Gard. Después un viticultor alsaciano tuvo la malvada idea de introducir hace doce años, plantas de este departamento en el alto Rhin. Al cabo de algún tiempo estas vides, languidieron y sufrieron una enfermedad desconocida. Encargado de visitar estos lugares, hice las pesquisas más minuciosas, sin llegar á descubrir señales de insectos; al contrario pude observar un hecho de la más alta importancia y que confirma plenamente mis asertos.

Cada tronco arrancado presentaba señales evidentes de descomposición y esta en la parte que formaba primitivamente la estaca y que por su naturaleza estaba destinada á vivir al aire libre. Yo he dicho y pretendido que la médula no podría vivir enterrada sin alterarse, puesto que las raíces no tienen médula. He tenido contradictores, pero hoy día, puedo proporcionar pruebas palpables, en apoyo de lo dicho. La médula de cada estaca, estaba invariablemente descompuesta y podrida y esta podredumbre se comunicaba al tronco, en la mayor parte de los

pies examinados. Esta es la verdadera causa, el punto de partida de la mayor parte de las enfermedades que afectan nuestras viñas; la filoxera no es más que la consecuencia. Hay que notar que el terreno de Thann, es montuoso, seco y permeable y que por tanto esta podredumbre no puede atribuirse á la humedad del suelo.

Si en los comienzos de la invasión todas las viñas del departamento del Gard, se encontraban en esta situación, no es extraño que la filoxera haya acabado con ellas tan rápidamente.

Las diferentes enfermedades como el *cottis*, las *orugas blancas* el *pourridié* etc. que se conocen en Francia y que durante estos últimos años aumentan en intensidad de una manera tan desconsoladora son debidas á las mismas causas. Que se tome el trabajo de examinar un pie enfermizo de cualquier viñedo sea, y fácilmente se convencerán de que la causa es siempre la misma.

Mr. Casimir Romueguere, en su Revista mycológica pretende que la enfermedad conocida en el departamento del Youne, bajo el nombre de *auberuaje*, debe atribuirse á una ó muchas setas parásitas. En un estudio que he hecho sobre las viñas de la Lorena, en donde esta enfermedad data de larga fecha, he sido bastante feliz, de encontrar la verdadera causa de este mal, que como hecho característico, no invade más que los viñedos en que se practica el amugronamiento y el despampanado de una manera rigurosa. Leyendo la página 42, de mi memoria se verá que en esto también la causa de enfermedad, es la mano del hombre con sus bárbaras mutilaciones, los parásitos no son más que la consecuencia.

En fin, en un artículo del Diario de agricultura práctica (1880) M. Millardet, atribuye el *pourridié*, las *orugas blancas* etc. al *Rhizomorpha fragilis*, y añade que es muy singular é inexplicable que puedan reemplazarse las vides muertas de estas enfermedades por otras plantas sanas, sin peligro de verlas atacadas á su vez, por la seta en cuestión.

Para mí la explicación es sencilla y muy natural. Los pies sucumben si el tronco tiene enfermo el corazón, la médula; el *Rhizomorpha* acaba con ellas. Los pies que les reemplazan resisten si son sanos y tampoco tienen el peligro de ser atacados por la seta que como todos los parásitos no ataca más que los pies enfermos. Pero, se me dirá, ¿cómo se explica que haya todavía pies sanos, puesto que todos se reproducen por medio de estacas? La respuesta es muy sencilla. Se sabe que el canal medular de un sarmiento no existe más que á lo largo de los entrenudos, y que á cada nudo está interceptado por una membrana trasversal. Si á su estrechidad inferior, la estaca ha sido cortada exactamente sobre un nudo, el canal quedará cerrado y la médula se conservará bastante bien; pero si á causa de la herida de una herramienta, azadon, etc., ó por una casualidad cualquiera se produce la menor abertura, la médula entrará en descomposición, el pie languidecerá, y se encontrará siempre algún parásito que se aprovechará de la ocasión.

El sabio doctor Julio Guyot ha encomiado las estacas de un solo ojo, por ser las que más se aproximan tanto física, como fisiológicamente á la mejor de las simientes, dando por consecuencia los pies más sanos; y sin embargo en su tiempo era poco conocida la filoxera. Las cepas poco leñosas y de gran canal medular, son las que más sufren y que á pesar de todos los cuidados que se les pueda tener no son susceptibles de resistir mucho tiempo. Los desgraciados viñedos de Hann, de que nos hemos ocupado son de esta clase, y nos dan una prueba clara de lo espuesto.

Estos procedimientos de reproducción, siempre repetidos desde siglos infinitos, con estacas y sarmientos tomados de pies ya debilitados por una reproducción análoga, han dado por resultado la alteración paulatina de la estructura del tejido de la vid, haciéndola más sensible á los ataques de los parásitos. Los procedi-

mientos de cultivo y de poda contribuyen también a dicho resultado. ¿Cómo la madera de un sarmiento, en el que una gran parte de la savia se le ha perdido a causa de la poda, podrá ser tan densa, como la de una vid no podada y que siempre haya vivido en un estado silvestre?

El abedul y otras especies de nuestros bosques, perecen cuando se les retira una parte de la savia por medio de cortes. Pues en la vid esta operación se repite todos los años. Un pie puede perder un litro y mas de savia, por la poda primaveral, lo que produce la enorme cantidad de 100 hect. de liquido por hectarea, es decir mas del doble de su producción anual en vino, y ¿se pretende que la vid, no se resienta de ser tratada de esta suerte? Este es un grave error, el cual es tiempo ya de remediar.

Que se examine una vid resistente cualquiera y se verá que al contrario de las vides cultivadas, su tejido será siempre mas denso y su canal medular mas estrecho. En cuanto a las causas de resistencia, las opiniones son tan numerosas como varias. Es un hecho evidente, que la vid silvestre ó poco cultivada, resiste, mientras que la ordinariamente cultivada sucumbe. Que se considere en una cepa cualquiera del Nuevo Mundo, sus años de servicio y será facil de determinar su estado de resistencia.

Todas las vides silvestres, que he descubierto y estudiado en el valle del Rhin, confirman plenamente mis observaciones. Si se admite que estas vides no son realmente silvestres, el hecho no destruirá mis razones, porque la vida rústica y la reproducción constante por semillas, es suficiente para darles una resistencia relativa. Yo conozco una localidad en la que los viñadores han introducido un tipo de este género en su cultivo, nada mas, porque resiste perfectamente, al frío, á la intemperie y á toda clase de parásitos.

La vid resistente es pues la vid silvestre, la vid primitiva, en la que el tejido no ha sido aun modificado, resblandecido por el cultivo. Este tipo primitivo, lo encontraremos mejor en Asia, país originario de la *vitis vinifera* que en América.

La mayor parte de las vides americanas son malas como rendimiento y pocas aun como calidad; el injerto es una operación dispendiosa é incierta.

Estoy perfectamente convencido, que encontraremos en Asia, tipos silvestres resistentes, que podrian ser utilizados directamente en el gran cultivo, y que por lo menos nos proporcionarían productos potables.

En este mismo instante leo en el último número del boletín ampelográfico, que el inspector de los Jardines Imperiales de Tiflis ha manifestado que la vid indígena y silvestre del Cáucaso, resiste perfectamente al oidium en medio de otras plantaciones europeas que son maltratadas de una manera desconsoladora. ¿No es esto una evidente confirmación, de lo que no ceso de repetir desde algunos años sin llegar á hacerme oír? Pero la verdad, pronto ó tarde acabará por hacerse lugar; es sin embargo lamentable que se pierda un tiempo tan precioso.

A un lado tenemos la vid primitiva y rústica, dotada de toda la fuerza de resistencia que el Creador le ha legado; de otro lado está la vid modificada por la mano del hombre, la vid artificial, la vid en la que el equilibrio de las funciones fisiológicas ha sido roto, y roto anualmente por operaciones que hacen al vegetal de día en día mas importante para luchar contra sus enemigos naturales. ¿Sabremos pronto tomar una resolución energética?

He de revelar aun, una objeción que se hace á mi sistema, á saber, que toda viticultura sería imposible, con las vides sin poder. Aunque, así fuese, aquella sería posible. Pero, porque espantarse por tan poca cosa? Nuestra vid cultivada no ha necesitado siglos para degenerar y llegar á un estado tal que no sea capaz de resistir á los parásitos? Si nos remontamos al punto de partida, es decir, si regeneramos nuestras plantaciones con tipos silvestres, podremos nuevamente, con comodidad y sin temor, aplicar nuestros bárbaros procedimientos, durante un periodo probablemente tan largo, como el que marca la edad de nuestra viticultura.—(*Monitor Vitícola.*)

#### EL PETRÓLEO

EMPLEADO COMO INSECTICIDA.

Un jardinero, cuya casa estaba infestada de ratas y ratones, se vió libre de

ellos, cuando por casualidad puso en su cueva un depósito de petróleo. Entonces concibió la idea de regar su jardín con el agua que habia contenido algunos días los toneles vacíos de petróleo, y en seguida desaparecieron todas las babosas ó limazas.

El mejor petróleo insecticida es el que no ha sido purificado, cuyo precio es mucho más barato.

Regando los fresales con agua y algunos gramos de petróleo por cada regadera, se destruye la larva ó gusano blanco del abejorro, que causa mucho daño en estas plantas.

Un poco de petróleo en bruto, mezclado con mucha agua (30 gramos por litro) meneándolo bien para que se mezcle al tiempo de emplearle, y echándolo en los agujeros de los grillotalpas, los mata poco despues.

Con el agua petrolizada (60 gramos por litro) se destruyen también las cucarachas que abundan en las cocinas. Para ello se vierte esta mezcla bajo los hornillos ó fogones y en los agujeros ó hendiduras. Pero hay que repetir esta operación varias veces.

La sarna, ocasionada segun sabemos por el desarrollo de un insecto parásito, *elocarus*, se cura pronta y radicalmente al principio por medio de fricciones de petróleo.

A los animales domésticos se les libra instantáneamente de los insectos que los incomodan, con fricciones de agua petrolizada. Pero acto continuo de la fricción se les debe jabonar y lavar.

#### NOTICIAS.

La filoxera se va enseñoreando poco á poco de la provincia de Barcelona, despues de haber invadido todos los ricos viñedos de la de Gerona.

Hasta la fecha todos los remedios que se vienen empleando para combatir la plaga son ineficaces ó poco menos, como lo demuestra el hecho de que ninguna insecticida ni procedimiento haya alcanzado el premio de 300.000 francos que hace años tiene ofrecido el gobierno francés.

En tal situación conviene ejercer una exquisita y constante vigilancia en las comarcas libres para evitar la invasión del implacable insecto.

En Tarragona se solicitan cada día con mayor empeño los buenos vinos, los cuales escasean mucho. Los secos del Priorato no se logran á menos de 200 reales la carga de 121.60 litros.

Recientemente se han exportado por aquel puerto estas partidas, con destino á los puntos que se citan: 345 bocoyes para el Havre por vapor francés *Ville de Málaga*; 573 bocoyes, 22 pipas y 4 barriles por vapor *Isla Cristina* y goleta *Salanque*, para Cete; 482 bocoyes por tartana italiana *Jerónima*, para Niza; 712 bocoyes y 20 cuartas por vapor *Patrie*, para Nantes, y 53 pipas, 47 medias, 30 cuartas, 30 tercerolas y 40 octavas por vapores *Nieta* y *Lope de Vega*, para Liverpool y escalas.

En las comarcas de Alicante, Valencia y Murcia los vinos consiguen un favor inusitado. De Castilla nos dicen que no se da una gota á menos de 17 rs. por cántaro de 11 litros.

En muchas bodegas de Aragon han mejorado igualmente los precios.

Fuendejalón vende hoy á 37 y 38 pesetas alquex (449 litros), con tendencia al alza.

Varios comerciantes de la Rioja han visitado algunos pueblos del distrito de Calatayud, pero no han conseguido hacer los acopios que esperaban, porque el aumento de pedidos han provocado alzas de 1 y hasta 2 pesetas por alquex.

Los vinos sin yeso continúan muy solicitados en los mercados de España y Francia y se cotizan á 2, 3 y hasta 4 pesetas mas por hectólitro que los que contienen aquella sustancia.

«La Crónica», segun recordarán nuestros lectores, ha recomendado constantemente la proscripción del yeso en la elaboración del vino.

También en muchos pueblos de las provincias de Murcia, Alicante y Jaen, descargaron en la anterior semana horribles pedriscos que han arrasado las cosechas.

Los pueblos apedreados durante tan fatal semana en Castilla, la Mancha, Cataluña, Navarra, Aragon, Rioja, Levante, Andalucía y Vizcaya, exceden de 150 segun nuestras noticias.

Las tormentas han sido, pues, generales.

El día 25 de Mayo, sobre todo, ha sido para la agricultura tan aciago como el del 25 de Abril. En éste cayó el hielo de primavera más intenso que se ha conocido en estos cuarenta últimos años, y en aquel más de 150 pueblos han visto desaparecer sus cosechas á impulso del mortífero granizo.

La brotación de la vid deja mucho que desear en Formoselle y otros puntos de Castilla la Vieja, pues los brotes tienen poco fruto.

*Docisado de yeso de los vinos.*—El señor Hondart, comerciante de vinos de Oaris, modifica el procedimiento de Poggiale y Marty del modo siguiente:

En una serie de tubos numerados se echan 5 centímetros cúbicos de vino; se añaden enseguida cantidades de una disolución normal de una sal de barita, capaces de precipitar 1, 2, 3, 4 y 5 gramos de sulfato de cal; se hierve luego se deja posar por algunos minutos y se deja caer en los tubos algunas gotas de disolución normal. Si, por ejemplo, se enturbia en el núm. 2 y no en el número 3, se dice que el vino contiene mas de 2 y menos de 3 gramos de sulfato por litro.

Por otra operación análoga se asegura si la cantidad de sulfato es mayor ó menor de 2 1/2 gramos, y sucesivamente así se llega á justipreciar el cuarto gramo por litro, lo que es suficiente para el comercio.

El primero de Setiembre de 1883 se abrió en Boston una exposición de productos y géneros exclusivamente extranjeros.

En consideración á la grande importancia del mercado americano y la favorable rebaja hecha por el Gobierno de aquel país en los derechos de Aduana, varios países europeos han decidido tomar parte activa en dicha exposición. El principal objeto es exponer artículos comerciales, con motivo de entablar relaciones de exportación directa, siendo las condiciones para los exponentes sumamente ventajosas.

De *La Lealtad* de Valencia:

A pesar del elevado precio de la fruta aquí, que no guarda relación con el de los mercados de Inglaterra continúan los embarques de naranja.

Anteayer habia varios vapores á la carga, entre ellos el *Mitha*, para Londres y el *Laconia* para Liverpool.

Ambos han completado su cargamento, con exceso, dejando en tierra muchas cajas que aguardan embarque en los vapores ofrecidos para el 25 y 26 del corriente, que son cinco que sepamos, y que ya tienen su completo cargo asegurado.

Parece que los embarques seguirán sin interrupción hasta mediados de Junio.

En la última semana, las tormentas han dejado arrasados algunos términos de Cataluña; Navarra, Vizcaya y las dos Castillas.

Del horrible pedrisco que descargó el 25 en Chinchon, Morata de Tajuña y otros pueblos de la provincia de Madrid se han ocupado estos días muchos periódicos. Las pérdidas son inmensas; el extenso viñedo ha quedado en esqueleto, sin el menor vestigio de verdura.

Nuevos informes sobre la tempestad de Lérida, de la cual hablamos el sábado, aseguran que del interior de la ciudad fué preciso extraer más de mil carretadas de granizo.

Los viñedos de Baracaldo, San Miguel de Basauri y otros pueblos próximos á Bilbao han sufrido también los desastrosos efectos de otra nube de granizo.

De Corrales (Zamora), nos dice hoy un apreciable suscriptor que aquellos magníficos viñedos han perdido las nueve décimas partes del triunfo que ostentaban á consecuencia del terrible pedrisco que cayó el 25 del corriente.

El mismo día 25 otra furiosa tormenta destruyó todos los pámpanos de los viñedos de Fitero (Navara), causando también daños de cuantía en el término de Corella.

En Aragon se han desencadenado igualmente fuertes tronadas, pero por fortuna no son serios los perjuicios que han ocasionado.

Cetina, Sediles y algun otro término son los que han padecido en sus cosechas.

La *Gazeta dos Labradores* dice que los daños que causaron los hielos en los viñedos de Portugal, son muy serios en muchas comarcas. Los precios de los vinos han subido, si bien no tanto como esperaban los propietarios.

Las ventas se hallan adelantadas en el vecino reino.

El ganado lanar alcanza precios fabulosos en Villamañán (Leon), lo cual no impide se realicen cuantas cabezas se presentan á la venta.

Por falta de terrenos á propósito para el objeto, no ha podido tener lugar en Valencia el concurso de marejo de arados y de otros instrumentos de cultivo, anunciado en el programa de la Exposición de Horticulture. La comisión organizadora ha propuesto á la junta directiva de la Sociedad, y esta ha acordado aplazar dicho concurso para cuando se levanten las cosechas pendientes, en cuya época podrán hallarse campos inmediatos á la ciudad en condiciones convenientes.

Aunque muy retrasadas las cosechas de frutas y verduras tempranas en Gandia, por efecto de los frios tardos de esta primavera; comienza ya la exportación, habiéndose abierto el gran mercado de aquella ciudad. La revista semanal que en ella se publica, señala los siguientes precios de la última semana:

Albaricoques, de 4 á 3 pesetas 12,50 kilogramos; hajoacas finas, de 16 á 12 pesetas los 42, 50 kilogramos; idem gruesas, de 10 á 7 pesetas los 12,50 kilogramos; cebollas, de 0,75 á 1 peseta los 12,50 kilogramos. Tomates, de 14 á 12 pesetas los 12,50 kilogramos. Se han exportado desde mediados de Abril hasta 18 de Mayo por ferro-carril 52.000 kilogramos.

Leemos en la *Crónica de Reus* (Tarragona):

«Parece que el precio del vino al menudeo, ha subido y va subiendo cada día en muchos pueblos de esta provincia.

Menos mal si los taberneros no lo mistificasen.»

Son ya de poca importancia las partidas de naranja que restan por vender, y de ahí que sea cada día mas buscada tan excelente fruta, pagándose desde 12 hasta 14 rs. arroba sobre los árboles y 8 á 10 la caída y el deshecho de los almacenes.

Las noticias de los mercados extranjeros son bastante favorables, pues en la subasta celebrada el día 23 en Liverpool se vendieron las cajas de 2.ª y 3.ª clase desde 22 á 28 schelines, y como los arribos son poco importantes, queda el mercado firme con tendencias al alza.

De *El Ampurdan* de Figueras:

«Parece que nuestro alcalde ha debido entregar, en virtud de orden de la Dirección general de Agricultura, 4.000 kilogramos de sulfuro de carbono al comisario régio de Agricultura por esta provincia, Sr. Mascort. No nos pesa que se dé buen empleo á aquel insecticida, como se lo dará seguramente aquel entendido funcionario, en vez de dejar que se evapore en el depósito de nuestra ciudad, pero debemos si lamentar una vez más que se difiera tanto tiempo el proveer de personal nuestra estación antifiloxérica, y que no principie ésta á funcionar.»

Los buenos vinos del Semontano, Carriñena, Benicarló y Priorato son desde hace unos días activamente solicitados en la plaza de Burdeos, ofreciéndose por estas clases precios que no habian alcanzado en la presente campaña.

En Cete, Beziere, Carcasona, Perpiñan y Rivesaltes reina bastante actividad en las transacciones, habiéndose iniciado el movimiento de alza que nosotros teníamos como inevitable.

La reducción de existencias y los daños causados por los hielos en España, Italia y Portugal debían producir á la corta ó á la larga una mejora en los precios.

Las esperanzas que ha venido abrigando la *Crónica de Vinos y Cereales* son ya una realidad.

Palma miércoles 13 de Junio de 1883.