

EL BALLEAR

DIARIO POLITICO.

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

Año II.

Palma Miércoles 11 de Julio de 1883.

Núm. 449

VAPORES-CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 4 t. Mahon.—Martes 4 t. Barcelona.—Miércoles 3 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 3'15 (mixto) 8'10 m. 2'45 y 4'15 (mixto) t.—De Manacor á Palma y La Puebla 3'15 (m.) 8'10 m. y 5'3 t.—De La Puebla á Palma 4 (mixto), 8'30 m. y 5'30 t.—De La Puebla á Manacor á las 4 (mixto) 8'30 y 3'15 t.

LOCAL.

El organillo destemplado de los constitucionales simples que creía ó había soñado tener algun ascendiente sobre el cuerpo electoral de Manacor, apesar de los desengaños recibidos, habla ayer de coacciones ejercidas en varios pueblos para hacer triunfar la candidatura del señor Servera, persona respetabilísima en todos conceptos y que conforme ha demostrado últimamente goza en el referido distrito de generales simpatías que por cierto le envidian los inspiradores de *El Constitucional* que no han tenido el valor de arrostrar una segunda derrota.

No hemos de perder el tiempo en destruir una por una las patrañas de que el colega y demas periódicos calabaceados se valen para aminorar la espléndida victoria que acaba de obtener nuestro dignísimo amigo que de veras puede enorgullecerse de las pruebas de afectuosa simpatía que acaba de dispensarle el cuerpo electoral de su distrito natal, en el que han trabajado con todas sus fuerzas los partidarios de la coalicion que apoyaban á su contrincante. No seremos nosotros los que penetremos en el terreno á que indirecta é imprudentemente se nos cita ya por la consideracion y respeto que nos merece su candidato veacido, y ya porque no es posible tomar en serio las jeremiadas de los colegas despechados que tan á la perfeccion ejercen el derecho del pataleo. Haremos si constar de una vez para siempre, que no nos cogen de sorpresa las alharacas con que determinadas publicaciones acostumbran á embaucar á sus lectores al siguiente día de una eleccion en la que sus candidatos hayan salido peor librados, recurso que por lo gastado no produce el menor efecto en el ánimo de las personas que los leen.

Hacer cargos infundados, suponer hechos que ni por asomo existen, formular acusaciones que caen por su base, es colocarse en peores condiciones é inutilizarse para el porvenir; herir la susceptibilidad de tal ó cual pueblo, porque en uso de su derecho otorga sus sufragios al candidato que le merece mas simpatías, solo conduce á enconar los ánimos de los indiferentes, que se aprestarán para las sucesivas luchas, y así sucesivamente, de mal en peor, llegarán por tan peligroso sendero á malquistarse con los que si hoy han sido adversarios, podrian en lo porvenir serles favorables.

La lógica de los hechos corrobora en un todo los extremos que quedan sentados con sencillez y lealtad, porque hasta con los enemigos no hemos de dejar de usarla, y extrañamos sobremanera que personas de criterio permitan á ciertos órganos en la prensa, usen un lenguaje que desdice mucho de su carácter, y se empleen armas que en caso alguno deben esgrimirse para combatir á una persona que si en política es contraria, no por esto vale menos ante la pública consideracion, aparte de que los mismos que emplean ciertos calificativos contra una determinada individualidad creyendo rebajarla, se consideran muy honrados al estrechar su mano de amigo si es que este se la tienda.

Con disgusto vemos, y con nosotros la inmensa mayoría del país que la intemperancia de los menos envenena las cuestiones mas baladías y que lejos de hacerse política de atraccion como aconseja la prudencia y el tino político, solo la repulsiva se halla á la órden del día, sin reparar ni calcular las consecuencias que tan desacertada conducta puede reportar á los mismos que la siguen.

En el penúltimo número de *El Constitucional* se tergiversa con toda mala fé la

verdad al referir lo acaecido en la Calatrava respecto al buey de la fiesta de San Cristóbal, y á las disposiciones dictadas por el teniente de alcalde señor Llull.

Segun nuestros autorizados informes este se presentó cerca de media noche en el Gobierno civil para impetrar del señor Gobernador que le permitiese entrara el buey de San Cristóbal por la puerta del Campo, al objeto de ser sacrificado en el zaguan de una casa particular que distaba dos metros solamente de dicha puerta amurallada; prestando el Sr. Llull que nunca habia sido su intencion ni su propósito correr el buey por las calles de aquel barrio, ya porque terminantemente lo prohiben las Ordenanzas municipales y ya porque tambien lo prohibe un bando vigente del Sr. Ribot, cuyo documento llevaba en la mano el Sr. Llull que dijo y repitió que los deberes de su cargo, á él mas que á ningun otro le obligaban, no solo á cumplir las Ordenanzas y el bando, sino á hacerlo cumplir á los demás.

Véase pues como *El Constitucional* ha sido inexactamente informado, y como la ley, el señor Gobernador y el teniente de Alcalde señor Llull no podian permitir que se soltaran perros al buey de la fiesta de la Calatrava, espectáculo bárbaro que desdice de la cultura de esta capital, y que hace poquísimos honor á sus promovedores.

Estos son los hechos. Todo lo que en contra ha dicho *El Constitucional*, así como á haber concedido autorizacion el señor Gobernador para correr el buey, es mero cuento.

Tenemos un vivo placer al manifestar á nuestros lectores que la salud pública en esta ciudad y sus arrabales continua inmejorable, hasta el punto que los médicos de mas clientela aseguran, que hace muchos años no se habia trascurrido la estacion actual en tan buenas condiciones sanitarias.

La anormal situacion climatológica por que han atravesado los habitantes de esta ciudad durante el pasado mes, en que han abundado las diarreas, y la circunstancia de haber fallecido de esta enfermedad una muger en el arrabal de Santa Catalina, algunos dias después de haber llegado su esposo de Cette (Francia), han dado pábulo á las gentes timoratas ó impresionables para dar á aquel hecho un alcance y una importancia que no tenia, y como que nada haya tan contagioso como la alarma, de una cosa normal y ordinaria, al pasar de boca en boca, se ha hecho la bola de nieve de lo extraordinario y de lo terrible respecto á lamuy satisfactoria salud de esta capital.

Aplaudimos y aplaudiremos sin reserva la adopcion de cuantas medidas preventivas aconsejen la ciencia y la experiencia para precavernos del cólera morbo que se enseñoa del Egipto; merecerá nuestro aplauso que se obligue á los habitantes de esta ciudad al mas exacto cumplimiento de las prescripciones higiénicas, un tanto descuidadas entre nosotros; pero reprobaremos que se abulten los hechos mas sencillos y que no sepan dominarse á si propios los propaladores de noticias inexactas, que conducen innecesaria é imprudentemente á la alteracion y á la intranquilidad de los ánimos.

Nuestras autoridades velan, en cumplimiento de su deber, por la salud pública, que si hoy está amenazada, aunque de lejos, por el cólera de Oriente, venturosamente no tenemos al enemigo entre nosotros, ni á nuestras puertas; y repetimos con verdadera satisfaccion que la salud de este vecindario es inmejorable.

Sabemos todos que la distancia es el mejor medio para abultar las cosas, y que la alarma, por absurda é infundada que sea, centuplica, como el microscópio, las formas de cualquier molécula.

Esto es precisamente lo que ha acontecido con respecto al fallecimiento por diarrea de una muger en el arrabal de Santa Catalina.

El celoso y activo señor Gobernador civil de la provincia ayer tarde se personó en la casa donde, el dia anterior por la mañana, habia sucumbido la enferma, y halló á las cinco personas mayores y un niño, que habitaban aquella casa, en el mas perfecto estado de salud. El marido de la difunta de oficio mariner, le contó que hace unas semanas salió de esta capital con su barco para Cette de donde habia regresado en el mismo, sin que allí rozaran ni trataran con ningun buque que hubiese estado en Egipto.

Añadió que la salud pública en Cette era inmejorable (y así continua segun copia del telegrama que en otro lugar insertamos); y aseguró por fin que al llegar él á Palma, se encontró á su muger que ya hacia cuatro dias se hallaba enferma á consecuencia de un grave disgusto de familia.

A pesar de todos estos datos, la Alcaldia comprendiendo que cuanto se haga para tranquilizar los ánimos, es siempre plausible, habia dispuesto que dichas cinco personas mayores y el niño quedaran embarcados en un falucho dentro de esta bahia, al objeto de que aunque su salud sea inmejorable, pasaran algunos dias aislados, facilitándoles así la expansion de ánimo y la distraccion en el natural dolor que les allije por la pérdida que acaban de sufrir.

Restablecido el Sr. Ripoll, uno de los opositores á la canongia doctoral de esta santa Iglesia, han tenido que suspenderse de nuevo los ejercicios por indisposicion del Sr. Company, otro de los pretendientes á dicha plaza.

Háse abierto una suscripcion de á peseta al mes, iniciada por algunas señoras de esta capital y suscrita en primer término por nuestras autoridades eclesiástica y militar, para edificar una capilla conmemorativa de la aparicion de la Virgen al Beato Alonso Rodriguez.

A fin de tranquilizar á estos isleños respecto á noticias que se han hecho circular estos dias sobre el estado de la salud pública en Cette, podemos manifestarles que acabamos de leer un telegrama expedido ayer por la mañana en dicha ciudad y recibido en Palma á las 5'33 tarde en el que se dice textualmente:

«Rumores cólera falsos.»
La persona que suscribe el telegrama particular á que nos referimos nos merece entero crédito y respondemos de su respetabilidad.

Ha sido nombrado magistrado suplente de esta Audiencia, nuestro particular amigo el letrado D. Luis Castellá, á quien felicitamos.

Ha llegado á esta capital con objeto de pasar algunos dias con su familia el profesor del Instituto de Puerto-Rico nuestro amigo D. Jaime Comas.

Don Francisco Llopart dueño del establecimiento de baños naturales de mar en la Portella, ha tenido la atencion de

participarnos que la temporada queda abierta, ofreciéndonos al propio tiempo su establecimiento.

Le agradecemos la oferta, y deseamos que el público palmesano recompense con su asistencia los desvelos que el señor Llopart se toma para que los bañistas se vean bien servidos.

Se halla en esta capital don Vicente Nieto representante de la compania catalana que trata de estudiar el trazado para la construccion de un ferro-carril que partiendo de Sóller, vaya á empalmar en Binisalem ó Alaró con la linea general de Palma á Inca.

El ingeniero don Guillermo Martorell jefe en el ferro-carril del Noroeste de la peninsula, está encargado de hacer aquellos estudios.

Mucho celebrariamos que dicha empresa hallara el necesario apoyo en esta isla, y que en un período mas ó menos breve la importante villa de Sóller y su puerto se hallaran dotadas del principal elemento de vida en los pueblos modernos.

Durante la semana anterior ingresaron en la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de las Baleares 1315 pesetas por 17 impositiciones.

Por no tener disponible en el número de hoy mas que la primera plana, á causa de corresponder al dia de hoy nuestra acostumbrada HORA AGRICOLA, dilatamos hasta mañana la publicacion de la correspondencia de Felanitx, que desde ayer obra en nuestro poder.

Por la misma causa reservamos tambien para el número de mañana una comunicacion de La Puebla, referente á los cacareados ataques á la propiedad de algunos individuos.

Se halla vacante la secretaria del Ayuntamiento de Costitx por renuncia del que la desempeñaba.

En la secretaria de Selva quedan expuestos los planos de la nueva alineacion y rasante de las calles Ancha y de Simon del lugar de Manacor á efectos de reelamacion.

Por la ordenacion general de pagos del ministerio de la Gobernacion se cita á D. Luis Bejar natural de Mahon.

TELEGRAMAS PARTICULARES.

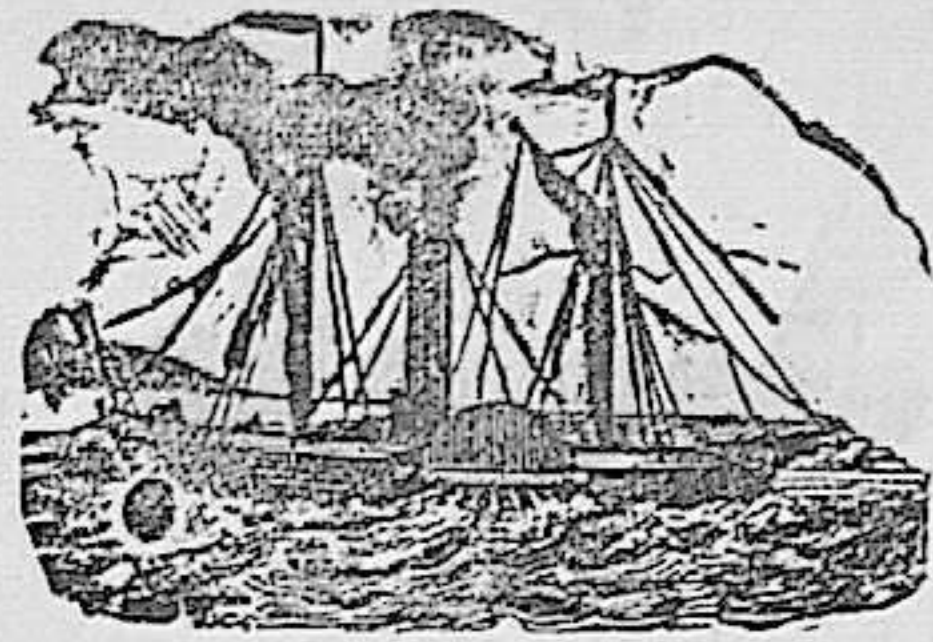
Madrid 10 á las 5'15 t.

(Recibido á las 10'49 n.)

El proyecto de supresion del recargo de los billetes de los ferro-carriles ha pasado al Congreso; créese que se aprobará el sábado.

El señor Gamazo presenta un proyecto para que las Diputaciones provinciales paguen á los maestros.

El cólera se ha estendido en Egipto.
4 p interior: 61'50.



EMPRESA MALLORQUINA
DE VAPORES.

EL VAPOR
MALLORCA

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

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

VENTA.

A voluntad de su dueño se desea vender una embarcación de recreo con todo su aparejo de 26 palmas de largo y de construcción moderna.

Informarán en la imprenta de este periódico.

VENTA.

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

Dará razón D. Miguel Barceló en la tienda de los señores Guasp Hermanos.

Venta de alcohol.

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

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.

VENTA.

A voluntad de su dueño se vende una casa Zaguán 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 Zaguán; reune dicha casa todas las comodidades apetecibles, dos fuentes, un pozo, cocheras, cuádras, coladuría y jardín, y se vende libre de todo censo.

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

Al Público.

Se desean vender todos los enseres de una tienda de comestibles. Darán razón San Elix 7.

Se necesita un oficial

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

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.

En la calle de la Marina,

número 52, hay un segundo piso para alquilar.

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 Seteto, 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 Lgrima, Rapsodia Húngara, Sinfonía Mignon, Serenata y Meditación Chapi, Sinfonías Tutti in Maschera, Poeta y Aldeano, Paragrado 3.ª Morama Gavotta y Pavana de Luis XIII 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. s.

19, Union, 19.

Vapores-Correos de la Compañía Trasatlántica

(antes A. Lopez y Compañía.)

PARA PUERTO-RICO Y LA HABANA.

Salidas fijas del puerto de BARCELONA los días 4 y 25 de cada mes.

Admiten carga y pasajeros.

Los que salen el 25 enlazando con servicios antillanos de la misma Compañía hacen escala en MAYAGUEZ, PONCE, SANTIAGO DE CUBA, GIBARA Y NUEVITAS.

Estando limitada la cabida debe comprometerse la carga con anticipación.

Para informes Pedro M. Granada y Hermano.

Plaza de Copiñas 5 entresuelo.

SOCIEDAD GENERAL DE TRASPORTES MARÍTIMOS POR VAPOR.

Comunicación rápida entre Europa y la América del Sur.

se emplean solo 26 días en el viaje.

Salidas fijas del puerto de BARCELONA el 15 y 30 de cada mes.

Prestan este servicio los grandes y magníficos vapores

Navarre, Bearn, La France, Savoie, Poitou y Bourgogne.

Estos vapores admiten pasajeros y carga para

RIO-JANEIRO, MONTEVIDEO Y BUENOS-AIRES.

PRECIOS DE PAJAGE.

1.ª clase 160 duros—2.ª clase 100—3.ª clase 40 duros.

Los pasajeros de 3.ª clase serán alojados en grandes cámaras bajo cubierta y se les proveerá de jergón, cabecera y mantas y se les suministrará diariamente, vino, pan y carne fresca, con el servicio de mesa, cubiertos, etc.

Los pasajeros que lleguen á Buenos-Aires, serán admitidos durante ocho días en la fonda de Emigración por cuenta del Gobierno Argentino y conducidos por cuenta del mismo Gobierno (por mar ó ferrocarril) al punto de la República que ellos elijan.

Para informes Pedro M. Granada y Hermano.—Plaza de Copiñas 5 entresuelo.

MAQUINAS VENDIDAS EN TODO

EL GLOBO

por la Compañía fabril Singer de Nueva-York durante el año 1882

603292

Esto es 42,256 más que en 1881.

Solo la Compañía F. SINGER obtiene en el mundo un resultado tan fabuloso y una venta tan maravillosa.

Se recomiendan las nuevas máquinas de Lanzadera Oscilante, verdaderos prodigios de ligereza y finura.

Las hay para familia y para industriales.

2 pesetas 50 céntimos semanales.

Palma de Mallorca—Jaime II—4.

T. M.

El nuevo magnífico y veloz vapor

SOLIS,

saldrá para Montevideo y Buenos-Aires.

De Barcelona á primeros de Agosto próximo.

De Valencia sobre el 10 del mismo.

Admite pasajeros y carga para los citados puertos.

Consignatario en esta D. Rafael Pomar.

Nodrizas.

Se necesita una para lactar en casa de los padres. En esta imprenta informarán.

Un joven de buenas

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

PRODUCTOS DE LA FARMACIA MOREY.

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

Savia de Pino. Para la curación de las enfermedades del Pecho, Asma, Tisis, Tos, Bronquitis, Opresión, Coqueluche é Irritaciones de garganta, por medio del Jarabe, Pildoras y Pastillas de legítima savia de pino concentrada por Morey.

La Medicación Fesfórea por Morey. JARABE DE FOSFATO DE CAL GELATINOSO. Contra el Linfatismo, Consunción, Enflaquecimiento y, contra toda clase de debilidades del organismo y enfermedades nerviosas; muy recomendado para facilitar la dentición, 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. Reinwiller 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. Numerosas curaciones en casos de Anémia y Clorosis, Leucorreas, Neuralgias y Pobreza de la sangre; aumenta el apetito y dá fuerza y vigor.

Tópico Español, Morey. Medicamento para Veterinaria, Epistático, Resolutivo y Fundente, reemplaza al Fuego, obra á las dos horas y no perjudica el huño piloso.

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

NOTA. Cada frasco lleva la firma Juan Morey y va acompañado de una instrucción.

MEMORIA

dirigida al Ministro de Instrucción Pública sobre una misión filológica á Mallorca por Alfredo Morel-Fatio traducida por Joaquín Fiol y Barza.

Se vende á cuatro reales ejemplar en la librería de Rotger, calle de Palacio, número 4, frente la Diputación Provincial.

Altacus Pernyi

Folleto sobre la aclimatación de dicho gusano de seda bivoltino del roble efectuada en la Encina, Quercus Flex de Menorca por D. Francisco Cardona y Orfila, presbítero.

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

CULTOS SAGRADOS.

SANTO DEL DIA DE MAÑANA.

Santos Juan Gualberto abad y fundador Felix, Nabor, mártires.

El Jubileo de cuarenta horas se gana en San Juan, costeadas por dicha Asociación.

LOTERIA NACIONAL.

Administración principal de Loterías de la provincia de las Baleares en la plaza de Cort.

Lista de los números premiados en las Administraciones de la Renta en esta Provincia en el Sorteo celebrado en Madrid el día 6 del actual.

Con 1000 pesetas.

4610 6151 15532.

Con 800 pesetas.

688 6324 8726 8728 9573 12205 13806 15293 16809.

Hay billetes de venta á 3 pesetas el décimo para el sorteo que se ha de celebrar el día 16 del corriente.

Palma 11 Julio de 1883.—El Administrador, Eusebio Quijada.

ARBOLICULTURA Y FLORICULTURA.

El conocido jardinero J. sé Danti que tenía su establecimiento en el huerto del Socorro, participa á sus numerosos parroquianos que lo ha trasladado á los jardines del Circo (antes llamado huerto del Rey) en donde encontrarán los señores aficionados una infinidad de plantas tanto para habitaciones como de aire libre.

En el mencionado establecimiento se hacen ramos así naturales como de gramíneas.

También se cuidan de arreglar jardines á precios convencionales.

A primera Hipoteca

Se desean 10000 pesetas sobre una casa situada en muy buen parage de esta Capital. En esta imprenta darán razón: 6—3

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.

Al público.

Por un precio módico: Se venden dos casas con jardín en el «Hostalet de Cañellas.» Para mas informes dirigirse á la Plaza de San Antonio número 7 segundo.

Al Público.

Se desean vender todos los enseres de una tienda de harinas, aceite y petróleo, para la venta al por menor. En esta imprenta darán razón.

MUEBLES

DE

V I E N A .

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.

Balancines, id. id.

Sillones, id. id.

Lavatorios, id. id.

Camas que se desarmen.

Prensas.

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

Plaza de Cort.

GLOBOS

AEROSTÁTICOS.

ÚNICO DEPOSITO EN MALLORCA.

PAPELERIA DE JOSÉ TOUS,

Plaza de Cort, 44, Palma

Los hay de 6, 8, 10, 12 1/2, 16, 25 y 50 palmas de alto, con su correspondiente diámetro. A los precios de 4, 8, 12, 18, 26, 60 y 200 reales.

44—Plaza de Cort—44

frente á las Casas Consistoriales.

8—4

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

EL BALEAR.

HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

DESPUNTE Y DESLECHUGADO DE LAS VIÑAS.

Como la vid no tiene edad, no se puede precisar la época exacta para el trabajo del primer despunte; sin embargo, deberá estar terminado para cuando llegue la floración del racimo; basta, pues, comenzarlo ocho días antes, dependiendo su buen éxito de la vigilancia que ejerza el propietario, el mayoral ó el capataz, para escoger el momento oportuno.

El despunte ó raptura en el estado herbáceo no es un trabajo fatigoso; puede ser también comprendido y hasta mejor ejecutado por muchachos de doce á catorce años y aún por muchachas más jóvenes, á quienes puede darse un jornal de 50 ó 75 céntimos, que por hombres de treinta á cuarenta años.

En las localidades donde no son de temer los efectos de las heladas, y casi generalmente para las viñas en emparrado, puede comenzarse el trabajo por el despampado, así que se distinguen los brotes fructíferos de los que no lo son, con objeto de suprimir estos últimos en el estado rudimentario, lo cual hace que la madurez sea más precoz, y los primeros, como cosecha son siempre más remuneradores.

Este ligero trabajo de despunte consiste en contener los brotes que primero se desarrollan y que absorben toda la savia en perjuicio de los otros. Deberá hacerse cuando el último racimo se halle enteramente libre, y á tres ó cuatro hojas por encima del primer zarcillo.

Haciéndose bien esta ruptura limpia sobre un nudo, en la base de un entrenudo ó meritallo, se consigue el objeto de canalizar la savia y concentrarla en provecho de los racimos y de las yemas de la base, y formar el leñoso de la madera.

Para que sea bien y oportunamente ejecutada la ruptura en el estado herbáceo, exige que se practique ordinariamente dos veces, atendiendo á que todos los sarmientos jóvenes no se desarrollan al mismo tiempo.

En las viñas enfermas se pueden hacer á la vez dos operaciones del despunte y despampanamiento; entonces se concentra toda la savia en los brotes que quedan, el aire circula por ellos más libremente y se evitan los casos del corrido de la flor; y por tal modo, en vez de invertir cinco ó seis días para el tránsito de la flor al agraz, de la noche á la mañana, en un día, la madre naturaleza ha triunfado de ese momento crítico y como para confirmar el proverbio «ayúdate» y el cielo te ayudará.»

El momento del deslechugado y el despunte nos pone en presencia de seis vegetaciones diversas, que es preciso conocer, á fin de respetarlas en su conjunto; es decir un trabajo que reclama una atención particular y en la que insistimos, á causa de su superioridad, enfrente de los trabajos de poca monta que se acostumbra practicar y que tan funestos son para la existencia de las viñas.

Para verificar el despampanamiento se debe distinguir:

1.º El sarmiento verdadero ó ramo principal.

2.º El contra-sarmiento, adherente al primero, que se conserva ó suprime, según los casos, aún cuando generalmente se suprime el contra-sarmiento, á fin de no conservar dos ramas que se estorban en el mismo punto; con la única excepción de que el último tenga racimos y que el principal no los tenga pues esto se ve con alguna frecuencia; tan caprichosa suele ser la naturaleza.

3.º El de la ciega, si se le conserva para convertirle en mugron, es cuando se ha desarrollado con sus racimos, y es, á lo que parece, un pequeño sarmiento retrasado que se encuentra en la base de los sarmientos del año anterior en la inserción de la madera de dos años, formando un anillo saliente muy perceptible en dicho sitio.

4.º El ramo adventicio, ó falso sarmiento, que cuando brota en condiciones normales no produce en el primer año y

se le suprime, á menos que no llene un hueco en la conformación de la cepa.

5.º El ramillete de Mayo, que sale es parecido en el cuerpo de las cepas viejas y se distingue de las otras vegetaciones en que el racimo se desarrolla á veces sin hojas ó poco menos; ese producto inesperado, que, sin embargo, forma una buena parte de la cosecha, es el resultado de la concentración de la savia que se obtiene, por consecuencia de la ruptura ó despunte en el estado herbáceo.

6.º Los bajo-yemas (ramos laterales) que se han desarrollado sobre los sarmientos primitivos; deben también ser despuntados; los del interior á dos hojas; cuando no tienen racimos; y el del ápice, que á menudo llega á ser la prolongación del sarmiento principal á una sola hoja: la repetición, en una palabra, del despunte ejecutado sobre el brote primitivo. Algunas veces se puede también suprimir una ó varias hojas madres, incluyendo las yemas que de ellas derivan algunos de los primeros brotes, demasiado altos con relación á los otros, con el fin de compensar la distribución de la savia; pero en ningún caso se deben arrancar los brotes inferiores ó bajo-yemas, pues son chupones indispensables para la vegetación, y además protegen y hacen fructíferas las yemas de la base para el año siguiente, paralizando su desarrollo.

J. DE LA V.

GOMOSIDAD Ó MAL NEGRO DE LA VID.

El profesor Comes, de la Real Escuela Agraria de Pórtici, da cuenta, que después de haber publicado en Febrero próximo pasado que el mal negro no es de índole parasitaria, sino, por el contrario, debido á la generación gomosa de los tejidos de la planta, por lo cual propuso que al mal negro se llamase con más propiedad *gomosidad de la vid*, ha continuado sus numerosas experiencias y estudios relativos, para poder asegurar se del mal mismo, y afirmarse en los medios para curarlo.

De esta suerte ha llegado á confirmar sus primeros estudios y aserciones hechas sobre la causa de la enfermedad.

Algunas muestras, recibidas de la isla da Ischia, demuestran hasta la evidencia todos los caracteres del mal negro, y aún hay más; sobre algunos trozos de los ramos de vid recibidos, se observan gotitas de goma en abundancia tal, que no dejan duda alguna para que se crea que á aquellas, y no á otra causa, se debe achacar la muerte de tales vides.

En una inspección de los viñedos que existen en la falda del Vesubio, halló que muchas vides estaban afectadas del mal negro, asegurando los labradores que dicha enfermedad, ya antigua, mata por lo menos un 3 por 100 de vides al año. También la viña de la Real Escuela Agraria se encuentra muy afectada del mal expresado, soliendo hallar sobre las heridas hechas en las cepas, en la cortadura de los ramos, una grande cantidad de goma extendida alrededor, como asimismo se ven cepas humedecidas cerca de las heridas por el derramamiento del agua del interior, pudiéndose recoger con facilidad de las heridas pelotitas aglutinadas de una goma amarilla oscura, de donde se deduce, y es necesario creer, que el agua sea el vehículo de la goma, desde el interior hasta el exterior de las cepas.

Para experimentar los abonos minerales propuestos por el indicado profesor como curativos del mal, escogió en la viña de la Escuela próximamente 400 pies de vides francesas, toscanas y napolitanas, afectadas por la goma, abonando algunas con carbonato potásico (1¼ de kilogramo por cepa), otras con lechadas de cal (1¼ de kilogramo diluida en el agua), y muchas con cenizas (1¼ de kilogramo por cepa). Estas sustancias se esparcían en derredor de la cepa, mezclándolas después muy bien al terreno.

Los efectos del estercolamiento ó abono, fueron diversos en los distintos pe-

riodos de vegetación; pero el 10 de Agosto pudo fácilmente comprobarse que las hileras de cepas abonadas sobresalían de las otras no estercoladas por su mayor vegetación y por el verde más intenso que presentaban las hojas.

El expresado profesor concluye diciendo que de las plantas de vides afectadas del mal negro, las que han sido abonadas por medio de la ceniza han tomado nuevo vigor y fuerza en la vegetación, mientras en el mismo sitio, otras, á las cuales no suministró ningun abono, permanecieron comparativamente con menos vegetación, y con brazos ó sarmientos débiles y más caídos.

LA LUZ Y EL RUIDO EN LOS VINOS.

Muchos vinicultores inteligentes que han practicado ensayos sobre el asunto, so-tienen la opinión de que los vinos padecen frecuentemente por hallarse expuestos á la acción, así directa como indirecta, de la luz del sol, y hasta aventuran la especie de que las luces artificiales influyen perniciosamente en la vida de los vinos.

Nada tan destituido de fundamento.

Lo que hay es que la luz del sol, cuando es directa, trabaja mucho los vinos, de tal suerte los influye, que por regla, general altera casi siempre sus cualidades de buena elaboración, y anula los efectos producidos por la materia colorante, en cuyo caso ésta, ya descompuesta, adquiere resistencia suficiente á hacer volver agrios, amargos ó aguados los vinos.

Fuera de este caso, esto es, pasada la hora del día en que el sol adquiere brillo incontestable, y principalmente siendo su luz directa, el fabricante inteligente puede confiar en que el producto no padecerá, á no ser que tenga prisa de hacerle madurar todavía más de lo que relativamente se encuentre.

Los vinos perjudicados por la acción directa de la luz solar deberán ser colocados en botellas de vidrio muy coloreado, pero un si es ó no es trasparente, guardándole en despensas ó bodegas suavemente iluminadas.

Deséchese, pues, la preocupación de que la luz del sol, á todas horas, la de la luna, una media luz, una luz reflejada y las irradiadas artificialmente, tienen influencia suficiente á producir alteraciones funestas en el régimen de los vinos embotellados como sin embotellar.

El movimiento de vibración ó de trepidación afecta en vasta escala á la existencia de los vinos.

Las modificaciones por tal modo producidas en estos, han llegado á crearlos muchos, resultado de la casualidad antes que producto de cavilidades científicas.

Sabido es, que un vino encerrado en bodega rayana á carreteras de continuo tránsito, ó á calle empedrada y de gran acarreo, arrastra una vida lánguida y se conduce mal. También ocurre que sobre buen número de bodegas, se encuentran instaladas fundiciones ó talleres para instrucciones diversas, donde el martilleo funciona constantemente y los choques fuertes son frecuentes. Pues todos estos vinos sujetos á tales sacudimientos vibratorios del suelo envejecen, si son jóvenes, y se acedan si tienen condiciones de rancios.

Se ha experimentado, pero muchas veces, que si una orquesta se situara á tocar por espacio de tiempo determinado en una bodega, los vinos, sobre todo añejos, tardarian poco en acedarse: efecto de la influencia sobre ellos ejercida por los sonidos musicales.

Si se pretende, pues, conservar el vino hasta el extremo de ponerlo en condiciones de vivir mucho y en el más perfecto estado de composición, no hay como encerrarlo en lugar fresco, y acomodarlo sin luz sin ruido y en completo reposo.

LO QUE OCURRE EN FRANCIA CON LOS VINOS ESPAÑOLES.

Vamos á llamar la atención del gobierno sobre una cuestión que ocupó á la Junta de Aranceles y á la prensa, pero que no tomó el alcance conveniente para la defensa de los intereses españoles.

El aprecio que logran nuestros vinos en Francia no es muy del gusto de ciertos especuladores en productos artificiales, ó por lo menos elaborados con pasas que se ven precisados á luchar con la concurrencia de los caldos de nuestro país.

De aquí la cruzada que hace poco tiempo se levantó contra los vinos procedentes de España, suponiendo que la mayor parte de ellos eran adulterados.

En la Junta de Aranceles se rechazó esta malévolá imputación, si bien suponiendo que sería verdad lo de los vinos adulterados, sinó por los especuladores franceses que vienen á exportar directamente la fabricación, respeto de lo cual se propuso una información.

Y en efecto, no puede haber en España interés ninguno en adulterar los vinos, y aún dudamos que lo tengan también los agentes extranjeros que los adquieren en nuestro país para exportarlos porque á nadie se oculta que los compradores en los mercados franceses son bastante entendidos para conocer las adulteraciones, siendo posible que reciban como buenos los productos fraudulentos.

Esta sola consideración hubiera bastado para comprender que la falsificación, al menos la que altera por completo las condiciones del vino, presentando en su lugar una agua alcoholizada y teñida, es casi imposible ante los conocimientos prácticos de los comerciantes en vinos.

Pero es el caso que los adquirentes de vinos son los primeros que se ven envueltos en dificultades creadas quizá por los interesados en desacreditar nuestros vinos, puesto que la más culpable es la Administración francesa, que en la aduana califica á los vinos españoles de adulterados siendo buenos.

Esto es muy grave, y merece que lo precisemos bien.

En la «Crónica Vinícola Universal,» se refiere un caso ocurrido en Marsella. Se descargan 88 pipas procedentes de Valencia con vino tinto de 15 grados. La Aduana sacó muestra, la analizó y la consideró como adulterada con el llamado rojo de Burdeos.

Sorprendida la casa consignataria, encargó el análisis á cinco químicos acreditados que declaren no haber en el vino coloración alguna artificial.

Se provocó un reconocimiento contradictorio, se sacaron 88 muestras, una de cada pipa, y el perito de la casa consignataria declaró que el vino sostenía todos sus propios principios constitutivos sin indicios de coloración artificial; pero el químico de la Administración persistió en su dictámen contrario.

La Aduana entonces llevó el asunto al tribunal correccional, que designó como perito á un distinguido profesor de la Facultad de ciencias en nombre de la Administración de Justicia, la casa interesada nombró á un profesor de la Escuela de Medicina y la Aduana se hizo representar por el jefe de sus químicos.

El perito designado por el tribunal reconoció el vino como bueno, sin coloración alguna mineral, y si bien había indicios de una cantidad infinitesimal de baya de sahuco, nada tenía de particular, dado que en la vendimia pueden recogerse algunas bayas que suelen criarse junto á las cepas, sin que esto pudiera dañar á la salud pública, advirtiendo que tan casual era esto; que la coloración natural hubiera sido la misma sin la existencia de tan diminuta sustancia extraña.

El perito de la casa interesada estuvo conforme con el experto oficial, y el de la Aduana declaró vagamente que no podía definir con toda exactitud el género de coloración que tenía el vino, sin insistir ya en lo del rojo de Burdeos.

Como es de suponer, el Tribunal no pudo menos de fallar á favor de la casa interesada, mandan que las 88 pipas de

de vino le fuesen inmediatamente restituidas.

Entre tanto, cambiadas las condiciones del mercado, se perdieron 2 francos en hectólitro de vino, después de haber gastado los adquirentes del producto español 2.000 francos en el pleito.

Siendo muy posible que en otros casos no haya habido bastante decisión en los consignatarios ó enmitentes para provocar el conflicto; siendo de creer que con mas frecuencia los adquirentes franceses hayan creído de buena fé en la adulteración, rogándose en vista de las calificaciones aduaneras á recibir los vinos, los comises decretados por la administración han sido consentidos, y de aquí la cruzada que, cundiendo por todas partes, ha podido dar lugar á esa creencia de que los vinos españoles se remitan adulterados.

Ahora bien, cuando en España se perjudican en el mas mínimo á un interés francés, en seguida tenemos encima la reclamación diplomática. Se censuran nuestras leyes; se recriminan nuestros procedimientos, y aunque algunas veces con razón sobrada, también vemos que no faltan motivos en el país vecino para que nos mostremos quejosos de los perjuicios que se causan á nuestra producción.

No podemos pretender que se obligue á la Francia á alterar sus procedimientos. Reconocemos que se hace muy bien allí en tomar precauciones sanitarias, pero no es conveniente que esto se haga con garantía de perfecta justicia y alejando los peligros del error ó de una mala predisposición de ánimo?

Verdad es, se dirá, que ya existe esa garantía. Allí no decide las cuestiones la Administración. No es juez y parte como aquí. Los asuntos contenciosos se llevan á los tribunales ordinarios.

Todo eso está muy bien, y lo aplaudimos; pero como el tiempo se pasa y las condiciones del mercado se alteran; como, por otra parte, en la duda de si la calificación estará bien ó mal hecha, el recelo de dilaciones y gastos aleja todo intento de reclamación, y como el mejor procedimiento para el comercio francés es el de desear la mercancía, viene á resultar que la pérdida pesa sobre los remitentes, y con la nota además de adulteradores.

Si los expertos calificadores fueran responsables de los resultados; si en caso de aparecer erróneos los reconocimientos se impusiera la indemnización de perjuicios, esto ya sería otra cosa, y se guardarían muy bien de proceder con ligereza ó por otros motivos; y en este sentido creemos que debiera hacer algunas indicaciones el gobierno español, porque no se trata ya de una operación aislada de comercio, sino de un interés que puede considerarse como público, por lo que afecta á nuestro principal artículo de exportación, sobre el cual ha pesado recientemente una imputación encaminada á desacreditarlo, no habiendo habido quizá para ello fundamento ni mas clave que los errores de los periciales franceses, con lo que demuestra el caso que hemos expuesto, que no habrá sido el único.

LA PRODUCCION DE ALCOHOLES EN ALEMANIA.

La fabricación de este caldo en Alemania ha adquirido en poco tiempo un desarrollo verdaderamente extraordinario, constituyendo en el día una de las primeras riquezas de aquel poderoso imperio.

La prosperidad de las destilerías alemanas, traducida en hechos positivos por los dividendos que se reparten las sociedades, va siempre en aumento, quedando disponibles para la exportación considerables cantidades de alcohol.

Las causas de semejante prosperidad no están envueltas en el misterio, están bien de manifiesto y son análogas á las que favorecen el desarrollo de las fábricas de azúcar.

El incremento de la producción de que tratamos se debe: 1.º al sistema ó manera de tributar que permite la realización de buenas primas; 2.º al poco coste en la mano de obra y trabajo; y 3.º al empleo de los aparatos mas perfeccionados dirigidos con inteligencia.

En cuanto á la contribución es de llamar la atención que no está impuesta directamente sobre el peso de las primeras materias, como sucede con el azúcar, sino sobre la cabida de las cubas de fermentación.

Este sistema de tributar reporta gran-

des ventajas al fabricante, pues pudiéndose obtener los mostos de patatas á un estado de concentración que representa mucho alcohol en poco volumen de materia imponible, resulta la posibilidad de primas y justifica la preferencia que tiene la patata como primera materia en la elaboración del alcohol de industria.

Para que nuestros lectores sepan á qué estado de prosperidad han llegado las destilerías alemanas vamos á publicar los resultados financieros de dos fábricas.

1.º «Deslener Pre. shefenund kornspiritus Fabrik» (fábrica de levadura prensada y alcohol de granos).

Durante el ejercicio de 1881-82 esta fábrica produjo 332.000 kilogramos de levadura prensada y 9.500 hectólitros de alcohol de granos de 70 grados. Los impuestos ascendieron á 229.242 marcos (286.515 pesetas), ó sean 31,45 pesetas por hectólitro de alcohol.

Los productos de venta fueron. 537 mil 923 marcos la levadura, 518.531 marcos de alcohol, el bagazo y 6.066 los demás residuos. Los gastos, comprendida la compra de granos, impuestos y combustible, costaron 880.048 marcos. Los beneficios líquidos fueron de 121.945 marcos, de los cuales se dividieron 96.000 marcos á los accionistas, ó sea un dividendo de 10,75 por 100. No entramos á detallar el destino que se dió al resto de los beneficios.

2.º «Posener Spritactien gesellschafft» (Sociedad por acciones de alcohol rectificado, de Posen.)

Durante el ejercicio de 30 de Junio de 1881 á igual fecha de 1882, rectificó dicha fábrica 80.640 hectólitros de alcohol de cien grados. Los beneficios en bruto fueron de 370.460 marcos, y los beneficios líquidos ascendieron á 145.175 marcos. De esta suma se distribuyó como dividendo á los accionistas 37.500 marcos, ó sea 5 por 100 del capital de 750.000 marcos.

De los datos que dejamos apuntados, resulta que la destilería y fabricación de la levadura, realizó beneficios relativamente superiores á los de la fábrica de rectificación, y que en uno y otro caso, el capital invertido ha producido beneficiosos resultados, á pesar de los precios sumamente bajos en la venta, lo que les permite hacer la competencia á los alcoholes de todas las naciones.

UNA CUESTION DE VIDA Ó MUERTE. PARA LOS VINOS ESPAÑELES.

Con este epigrafe acaba de publicar un artículo *La Cronique Vinicole Universelle*, de Burdeos, en el que nuestro ilustrado compañero después de lamentarse de las adulteraciones de que están siendo víctimas los vinos de España; pide con suma razón se persiga á los falsificadores de nuestro más rico producto.

El envenenamiento por el alcohol, sobre ser tan eficaz como otro cualquiera, es más terrible en los efectos por sus aparencias engañosas.

Así no falta quien asegure que en cortas dosis mezclado con agua no daña, antes bien favorece; pero quien puede calcular la dosis que absorbe el pobre trabajador con el vino barato y malo de que hace uso diariamente para restaurar sus fuerzas y suplir á un alimento poco nutritivo?

Sobre esto podrian orientarnos los modernos fabricantes de vino; y como no es fácil que ellos nos den el secreto de sus rápidas y fabulosas fortunas, al amparo de leyes mal interpretadas, y de autoridades en extremo tolerantes, preciso es buscar el resultado de ese veneno lento en las estadísticas de los hospitales y las largas estancias de los que entran en ellos para morir ó salen para volver á entrar de seguida, dejando, lo que es peor aún, una huella indeleble de sus sufrimientos á otra generación que morirá á su vez más pronto porque habrá nacido con menos fuerza.

El vino ó el nombre que paga el gasto de casi todas las sofisticaciones es el de Aragón. No se nombran ni detallan nunca en el mercado las diversas clases bien conocidas y afamadas de ese país, como son el Cariñena, sementano, Ribera del Jalon y otras; todo va englobado en la denominación comun de vino de Aragón. A los conocedores se les vende como *vin-vine* á precios arreglados; y á los que no lo son, y al público, que en definitiva es el que paga todo y á todos, se le dá como vino de Aragón. *Vino avinado* le llaman cuando engañan menos ó no pueden

engañar al que entiende la mícula, y aun así es el mayor de los sarcasmos porque no tiene de vino ni el color, que más bien se parece á tinta ó betun que á vino.

Esa y no otra es la causa principal de la situación angustiosa por que atraviesa el mercado de los vinos españoles en la plaza de Burdeos, y lo que amenaza muy seriamente el crédito de nuestros vinos y la buena fé comercial de los españoles. Por eso se dá con frecuencia el caso de que vinos que se titulan de la misma procedencia fluctúen entre 200 y 5000 francos la tonelada.

El gobierno español debe mostrar doble empeño que el francés en que tales abusos cesen cuanto antes en la península, pues aparte de la gran cuestión de salud pública, comun á los dos, existe para él la del crédito de los vinos españoles, que no puede dejarse abandonado á la codicia de unos pocos en perjuicio de los más, que son honrados.

Si hay penalidad, y de esto no puede dudarse por la frecuencia de su aplicación para la falsificación en el peso y calidad del pan, debe haberla para la falsificación del vino. Y si no existiera, debería establecerse, porque en ello, además de la salud, pública, está comprometida nuestra principal riqueza.

LOS VINOS DE MADERA.

Muchas personas se figuran que el Madera ya no existe, que las viñas de Madera han desaparecido y que los caldos que se venden ahí como procedentes de aquella isla son fabricados en Europa.

Esto es cierto, por mas que, en efecto, las viñas han disminuido mucho por dedicar ahora muchos de aquellos terrenos al cultivo de la caña de azúcar; pero sin embargo, todavía se vendimia para las necesidades de la exportación.

La isla de Madera, posesión portuguesa está situada á mas de 620 millas de Lisboa y á 390 de las costas de Africa.

Tiene unos cuarenta y cinco kilómetros de longitud y unos 23 de anchura. Madera es esencialmente agrícola. En 1445 se llevaron allí desde Chipre, las primeras cepas.

Hé aquí el método que en la actualidad se emplea para el cultivo de la viña y para la vendimia.

Se colocan las viñas sobre una especie de enrejado de junco de tres ó cuatro pies de alto, de modo que los vendimiadores puedan pasar por debajo para limpiar el suelo de las plantas perjudiciales.

Esta manera de limpiarlas contribuye mucho á dar al vino esa buena cualidad que lo ha hecho famoso.

La vendimia comienza por lo general á fines de agosto y se pisa un poco antes de comenzar las lluvias de octubre.

Después de pisada la uva, el mosto se trasporta á Funchal, capital de la isla.

Allí se le coloca en unos depósitos, donde reposa hasta mediados de noviembre, época en que se le lleva á las estufas.

Estas estufas son unos edificios de piedra, de dos cuerpos, divididos en departamentos calentados por medio de unos tubos llenos de aire caliente y cuya temperatura varia entre 30 y 48 grados, según los vinos.

El mosto se retira de las estufas al cabo de tres, cuatro ó seis meses. Después se cuela perfectamente, y dos años después puede entregarse al consumo.

Todos los años cierta cantidad de vino de madera hace un viaje de ida y vuelta á la India; esta expedición tiene por objeto el madurar el vino y asegurarle un aroma y un gusto particulares que adquiere sin duda á causa del calor que reina en la bodega del buque y del movimiento continuo en que se halla. El Madera se beneficia con los años.

En 1852 la cosecha fué mala á causa de grandes extragos que hubo en las viñas, y durante nueve años no se cogió ningún vino en la isla; pero en 1861 se cosecharon unos 1.600 hectólitros y desde entonces acá la cosecha ha ido siempre en aumento. Desde 1870 puede calcularse como término medio en 40.000 hectólitros el año que se coge.

La bodega mas antigua de la isla data de 1745. Las pipas que se emplean como depósitos de mosto, son por término medio de 448 litros de cabida.

La interesante planta conocida con el nombre de ramie, reúne las siguientes cualidades, dignas de estudio en las provincias meridionales de España.

1.º La ramie es una planta originaria del Asia, de cuyos tallos pueden obtenerse fibras textiles de excelente calidad, algo comparables á las de la seda, que admiten todos los tintes que esta, quedando con un brillo y aspecto muy parecido.

2.º Esta planta tiene dos especies muy principales, de las cuales, la mejor, que es la de hoja verde, puede aclimatarse perfectamente en toda la costa mediterránea española, en condiciones mas ventajosas que en los demás países de Europa situados al Norte, por lo que merece ensayarse su cultivo.

3.º Para la multiplicación de las plantas deben establecerse veros que suministren estacas y esquejes. Es condición favorable de este vegetal que ni la humedad ni la sequia le causa gran perjuicio.

4.º En Francia se obtienen dos cortes anuales; pero en la zona de levante España pueden obtenerse por razón del clima, tres y aun cuatro cortes que han de producir un rendimiento medio de 2.500 á 3.000 kilogramos de fibra limpia por hectárea.»

En algunas ciudades de la América del Norte, se ha organizado una verdadera cruzada contra los gatos á consecuencia de su excesiva multiplicación.

Pero, según dicen algunos, la causa es que apenas se encuentra una liebre ni un conejo en los montes, y los cecineros fondistas sustituyen con los gatos, la falta de aquellos roedores, lo cual, después de todo, no es nuevo ni propio de América porque aquí en Europa también se hace alguna vez esta sustitución á pesar de que no escasean los conejos y las liebres.

En la Edad media, y aun en el siglo pasado fueron los gatos víctimas de horrible crueldad, porque los consideraban como imagen del demonio, y en algunas partes eran quemados vivos.

En tiempo de Luis XIV, en Francia, se quemaban el día de San Juan multitud de gatos en la plaza de la Grave.

En los tiempos antiguos ocurrió precisamente lo contrario, pues los gatos eran objeto de un verdadero culto.

En Egipto llegaron á divinizarse y representaban la libertad y emblema de los amores.

En Turquía los respetaban mucho, y de Moamet se cuenta que tenía una afección dedicada por estos animales.

En Oriente, pues, es donde el gato ha sido siempre mas considerado.

Pero también en Occidente se le considera hoy, y constituye un compañero de habitación en las casas, por mas que en la América del Norte se le haya declarado una guerra sin cuartel en los actuales momentos.

—Solía llevar un estoque debajo de la sotana cierto familiar del cardenal Mendoza, el cual reemplazó al clérigo al saber que usaba armas.

—Señor, contesta el familiar; yo no llevo armas para usarlas con mis semejantes, sino para defenderme de los perros, que suelen rabiar, y, lo que es peor morder.

—Cuando os acometa algun perro, dijo el cardenal, podeis estar seguro de que no os hará daño alguno si decís el Evangelio de San Juan, especial remedio contra las mordeduras.

—Me parece muy bien, señor replica el clérigo; pero no me parece malo el llevar además el estoque, porque hay muchos perros que no saben latín.

Por las últimas correspondencias que hemos recibido de Cataluña, vemos con satisfacción que el favor que alcanzan los caldos de dicha región es cada vez mayor. En Falset los precios han subido en poco tiempo cinco pesetas en carga, habiéndose agotado los vinos tintos dulces.

En las comarcas de Levante toca á su término la compañía. La bodega de Villena que elaboró, en la última vendimia unas 800.000 arrobas, sólo cuenta 12.000 en poder de los cosecheros.

Palma miércoles 11 de Julio de 1883.